



fondazione ignazio buttitta **ieri e oggi**

Le feste sono fenomeni complessi in cui l'ordine del sociale e l'ordine del simbolico si intrecciano inestricabilmente. In tal senso costituiscono fatti culturali totali, suscettibili cioè di coinvolgere nel loro accadere la pluralità della vita di una comunità. Le celebrazioni di san Giuseppe in Sicilia offrono uno spaccato interessante di questo intreccio e di quel linguaggio rituale che comunica e trasmette, di generazione in generazione, valori essenziali per l'identità di gruppo.

Festeggiato in quasi tutti i paesi della Sicilia, la devozione nei confronti del Patriarca, generoso elargitore di doni sia spirituali che materiali nei momenti critici dell'esistenza, non esaurisce però i livelli di senso copresenti nei rituali che gli sono dedicati. Il singolare fervore che li accompagna segnala una dimensione del sacro assai problematica in rapporto alle concezioni cristiano cattoliche ma tenacemente ancora radicata nei contesti sociali tradizionali. In tali ambiti è possibile attestare la permanenza di una morfologia festiva che coniuga comportamenti rigorosamente distinti secondo l'ideologia cattolica ma unitariamente percepiti nel loro più profondo significato simbolico entro la prassi rituale popolare.

Se nelle celebrazioni dedicate a san Giuseppe troviamo l'esempio forse più emblematico in Sicilia di un sistema cerimoniale che connette ciò che è devoto, solenne, spirituale con ciò che viceversa si ostenta come ludico, chiassoso, corporeo, nondimeno esso caratterizza, con maggiore o minore pregnanza, l'intero ciclo annuale delle feste isolane. Il loro valore arcaico, ma non inattuale in contesti ancora segnati dal vissuto agro-pastorale, si fonda su un complesso ideologico che celebra annualmente la periodicità cosmica e umana. Nella prassi festiva, sempre uguale e diversa, in cui le società hanno drammatizzato la fine e il ricominciamento del mondo non è casuale che la materia alimentare, segno eccellente di un reale energeticamente inteso, si ponga come dispositivo strutturatore. Un "potere" degli alimenti che nelle culture tradizionali non risulta ancora cancellato.

Fatima Giallombardo

La festa di san Giuseppe in Sicilia

Figure dell'alternanza e liturgie alimentari

Fondazione Ignazio Buttitta

Fondazione Ignazio Buttitta
via A. Pasculli, 12 - 90138 Palermo
www.fondazionebuttitta.it

Copyright © 2006 Fondazione Ignazio Buttitta - Associazione Folkstudio di Palermo

È severamente vietata la riproduzione delle immagini e dei testi contenuti in questa pubblicazione senza il preventivo consenso scritto dell'Editore



Regione Siciliana
Assessorato dei Beni Culturali
Ambientali e della Pubblica Istruzione



Fondazione Ignazio Buttitta



Folkstudio

Giallombardo, Fatima <1949->

La festa di San Giuseppe in Sicilia / Fatima Giallombardo. - Palermo : Fondazione Ignazio Buttitta, 2006.
(Ieri e oggi)

1. Festa di San Giuseppe - Sicilia.

394.26809458 CDD-21

SBN Pal0206570

CIP - Biblioteca centrale della Regione siciliana "Alberto Bombace"

Questo volume è stato stampato con il contributo dell'Assessorato Regionale dei Beni Culturali, Ambientali e della Pubblica Istruzione. Dipartimento Beni Culturali, Ambientali ed Educazione Permanente.

Indice

<i>Introduzione</i>	7
Note	57
1. La festa di san Giuseppe in Sicilia	
<i>Premessa</i>	60
San Giuseppe a Alimena	64
San Giuseppe a Campobello di Licata	73
Note	90
Appendice I	91
Appendice II	96
2. La festa di san Giuseppe in Sicilia: l'area del Trapanese	
<i>Premessa</i>	101
Giuseppe tra liturgia e culto popolare	102
Il fuoco e la mensa	109
Le tavole rituali	114
La questua tra pubblico e privato	117
Processioni e sacre rappresentazioni	122
Le <i>cene</i> a Salemi	127
Il voto	128
Lo spazio ricostruito	130
I segni del sacro	132
Gli operatori del rito	134
L'esecuzione del rito	137
Identità e spazi urbani	141
Note	146
Immagini	147
Bibliografia	201

Introduzione

Il tempo è un “grande scultore” ha scritto Marguerite Yourcenar. Se questo è vero relativamente alle emozioni e ai ricordi individuali che dal tempo vengono sapientemente modellati, vero è anche l'inverso, se a “scolpire” il tempo sono i gesti, le voci, le azioni che lo mettono in scena nella prassi collettiva delle società umane. Il tempo scorre, dunque, ma nella rappresentazione mitica esso, anche, ritorna. Il suo è un andare ciclico per tappe riconosciute, e ogni volta riconoscibili, grazie ai riti, alle devote e allegre cesure che chiamiamo “feste”. Segno e simbolo del tempo umanizzato, la dimensione festiva accoglie le forme, sempre identiche e diverse, del suo senso. Che questo oscilli, come una particella elementare, fra ri-plasmazioni epocali e congiunturali, non è che una conferma dell'inesauribile capacità degli uomini di riprodurlo.

Le feste sono fenomeni complessi in cui l'ordine del sociale e l'ordine del simbolico si intrecciano inestricabilmente. Appartengono a quelli che Mauss (1965) definiva “fatti sociali totali”, suscettibili cioè di coinvolgere nel loro accadere la pluralità complessiva della vita di un gruppo. André Leroi-Gourhan (1977) sostiene che l'evento per eccellenza che connota l'uomo è la creazione di “ritmi”, primi fra tutti quelli della voce e del gesto. Il calendario rituale, presente in ogni società, ne conserva gli esiti in rapporto alla manipolazione simbolica del flusso spazio-temporale indefinito in *discretum* misurabile e controllabile (Buttitta A. 1979). Non è insignificante che pratiche alimentari, sacralizzate da un rito, costituiscano dei segnalatori costanti dei ritmi fondamentali della natura e dell'uomo. La concezione di un tempo che, oscillando fra massimi e minimi vitali espressi emblematicamente dall'abbondanza o dalla scarsità degli alimenti, ridisegna ogni volta il cerchio dell'anno è uno dei tratti più duraturi del pensiero umano (Giallombardo 2003b).

Ricco e variamente articolato, il panorama delle feste siciliane trova nei banchetti dedicati a molti santi, e a “qualcos'altro” (cfr. *infra*), una delle sue più interessanti modalità. Un comportamento devozionale fortemente radicato e che apre a un passato molto lontano. L'orizzonte culturale classico ne è ampiamente connotato: cibi e bevande speciali

venivano offerti agli dèi. Nettare, ambrosia, esalazioni odorose di ossa, grasso e visceri animali (bovini, caprovini o suini) definiscono in Grecia un'alimentazione radicalmente "altra" che separa i mortali dagli immortali. Allo stesso modo, un codice alimentare differenziato oppone la "dieta" dei vivi a quella dei morti (Longo 1996: 201-2).

Il "cibo degli altri" è così "fondante" che consumarne da parte di un mortale comporta un cambiamento di natura: mangiandone si diviene dèi o si appartiene per sempre al mondo dei defunti. È interessante però osservare che un desiderio bramoso di carne, destinata nei sacrifici solo agli uomini, serpeggia fra gli immortali, come accade – nell'inno omerico – a Ermete, allettato dal profumo delle carni di un banchetto (cfr. Detienne - Vernant 1982). Cibarsi invece dei semi di una melagrana – cibo dei morti – non vieta a Proserpina di tornare, seppure periodicamente, alla madre Demetra e alla vita (Longo 1996: 202). La rappresentazione mitica mantiene quindi la spia di un ambivalente statuto dei cibi, o di alcuni, e di un regime delle "passioni alimentari" che attenua la divaricazione proposta dal dualismo classificatorio della dieta.

«Una la stirpe degli uomini, una quella degli dèi», aveva cantato Pindaro (cfr. Detienne - Vernant 1982). La condivisione della convivialità, segno eccellente della civiltà dei Greci di contro ai Barbari, è del resto suggerita entro un orizzonte più arcaico. In origine dèi e uomini sedevano fianco a fianco al banchetto. «I pasti allora erano comuni e comuni i seggi fra gli Immortali e gli uomini mortali», ricorda Esiodo. Poi vennero l'inganno di Prometeo e la collera di Zeus (Schmitt Pantel 1996: 114). Così «se in un mitico passato uomini e dèi sedevano allo stesso tavolo e mangiavano lo stesso cibo, la colpa e la caduta implicarono la separazione delle mense e la differenziazione degli alimenti» (Montanari 1996: 74). È interessante notare che gli atti alimentari festivi, documentabili in Sicilia (e altrove), testimoniano la circolarità dei cibi e l'identità speculare fra uomini e entità sacrali, piuttosto che la loro netta separazione.

I festini di antiche civiltà come le sumeriche, babilonesi o assire ne forniscono dettagli rivelatori. Qui gli dèi partecipano a banchetti da loro stessi organizzati, che «illustrano i piaceri della vita divina» secondo forme e funzioni parallele a quelle umane (Joannès 1996: 26). La letteratura mitologico-religiosa ne conserva la descrizione. «In genere il festino rispecchia un'organizzazione ben precisa e gli inviti

vengono fatti da un dio più anziano o da quello più potente. Nel poema babilonese della creazione (*Enuma Elish*), quando gli dèi cercano un campione valoroso da mandare a combattere contro il Mare (la dea Tiamat), il dio Anshar – che esercita un'autorità maggiore rispetto agli altri – si incarica di riunirli» (*ivi*). Gli dèi, in un clima disteso e allegro, mangiano cereali, si dissetano con birra forte e dolce cervogia (*ivi*). Pranzi per celebrare un evento o ribadire solidarietà e alleanze, banchetti di benvenuto negli scambi reciproci di visite: «così la dea Inanna è invitata dal dio Enki nella città di Eridu; al suo arrivo è accolta dal “visir” di quest'ultimo che le porge dell'acqua fresca, della panna e della birra». La dea berrà anche molte coppe di vino (*ivi*).

L'accordo solennizzato da un pasto cerimoniale trova riscontro nei banchetti familiari e di gruppo che nella società degli uomini celebrano scadenze importanti della vita (come un matrimonio) o mediante i quali si stipulano contratti di affitto o vendite di beni. Lo schema valido per gli dèi si riproduce in tali circostanze: «al primogenito spetta l'onore di presentare agli invitati dapprima l'acqua per detergersi le mani e poi le vivande e le bevande» (Joannès 1996: 28).

Alcune raffigurazioni artistiche d'epoca sumerica (III millennio A. C.) consentono di comprendere il modo in cui si svolgevano i conviti in occasione di festività religiose. «Si tratta di placchette in pietra o di sigilli cilindrici recanti le immagini di “festini liturgici” ossia di scene conviviali cui partecipano uomini e donne, seduti con una coppa in mano e circondati da servitori e musicisti. Questo tipo di banchetto, riservato originariamente solo alla coppia formata da colui che è chiamato il “re-sacerdote” e dalla sua sposa, viene poi esteso a altre categorie. È stato considerato come una delle forme di culto, risalenti a un'epoca decisamente remota, in cui le persone riunitesi nei templi avrebbero festeggiato in presenza del dio» (Joannès 1996: 27).

Fin dalla stessa epoca, il servizio reso agli dèi comporta un'offerta abbondante di cibi. «Così Gudea (2100 A. C. circa), principe della città di Lagash, inaugurando il tempio appena edificato in onore del dio Ningursu nel quale quest'ultimo ha trascorso la sua prima notte, gli fa servire al suo risveglio della carne di bue e di pecora, focacce di pane fresco, latte, birra e vino» (Joannès 1996: 34). Come ribadisce Joannès, queste offerte alimentari sono una delle caratteristiche culturali della Mesopotamia. Non stupisce che esse comportassero la presenza di un personale apposito, addetto al tempio. I *prebendari* erano infatti «artigiani specializzati nella preparazione delle vivande:

birrai, panettieri-pasticceri, macellai, lattai ecc. che ricevono dall'amministrazione del santuario i prodotti alimentari grezzi e sono incaricati di preparare i piatti da porgere alle statue degli dèi. Ricevono un compenso – talvolta possono usufruire di una parte dei prodotti stessi – e hanno diritto a alcune pietanze della mensa divina allorché questa viene ridistribuita» (ivi: 34). Un compenso meritato se pensiamo ai molti pranzi serviti quotidianamente nei templi: "gran pranzo del mattino", "piccolo pranzo del mattino", "grande pranzo della sera", "piccolo pranzo della sera" (Flandrin 1996: 10). In definitiva – conclude Joannès – emergono «due tradizioni per quanto riguarda i banchetti cui partecipano gli dèi: quella in cui festeggiano fra di loro, ricalcando la cerimonia rievocata nei testi mitologico-letterari e quella in cui al pasto prendono parte invitati divini e umani oppure il re e una parte della sua corte e del clero che si riuniscono nel tempio» (Joannès 1996: 35).

La documentazione – appena accennata – relativa alle antiche culture mesopotamiche evidenzia la centralità cultuale del banchetto e la sacralità del gesto che ne è al cuore: il consumo e la ridistribuzione collettivi del cibo. Mangiare e bere insieme, talora dallo stesso piatto o dalla medesima coppa, si caricano di funzioni essenziali per la vita sociale e rituale. Il pasto infatti è una forma di relazione che crea vincoli e obbligazioni "ricche di senso": sono queste "l'anima del pasto" (Rath 2002: 248, *passim*). Non è un caso che in tutte le società umane un momento fondante l'interazione fra i gruppi familiari, ossia il matrimonio, venga suggellato da un banchetto. Nell'Assiria della fine del II millennio esso «basta di per sé a garantire la validità di un matrimonio» (Joannès 1996: 28).

Il piacere del banchetto è in realtà un piacere della "comunicazione", o dello *scambio*, come già Lévi-Strauss aveva intuito (1965 e 1969). Le sue modalità, variamente formalizzate in tutte le culture, prevedono anche il consumo di conviti fra i vivi e i morti. È esemplare la frequenza con cui questi venivano celebrati presso gli antichi mesopotami. Sul finire di ogni mese essi preparavano «un pasto solenne al quale venivano invitati a partecipare, oltre ai membri della famiglia, anche i morti. Il banchetto rituale si chiamava *kispu*, che in accadico significa *spartizione di uno stesso cibo*, e si svolgeva in concomitanza con la scomparsa della luna nel cielo» (Schiavon 1998: 79; cfr. anche Bottéro 1987).

Se il *convivium* (*cum vivere*) è l'immagine stessa della vita in comu-

ne, come l'etimologia enuncia (Montanari 1996: 74), è significativo che esso segnali in tutte le culture antiche una "identità di gruppo" ben più vasta di quella riferibile ai soli viventi. Una concezione del mondo che ha attraversato i millenni con stupefacente vitalità. Nella società romana, e in tante altre del contesto indo-mediterraneo, il sacrificio cruento agli dèi configura e delimita il perimetro della civiltà di contro alla barbarie. Come la Grecia, Roma è una cultura sacrificale: «un animale domestico non può essere trasformato in carne commestibile, e cioè ucciso e fatto a pezzi, se non dopo essere stato sacrificato ritualmente» (Dupont 1996: 145). Il gesto di offerta, pubblico e privato, è rivolto sia alle grandi divinità dell'Urbe che ai *Lari* della famiglia. È interessante ricordare che «questa carne si chiama *caro* cioè "parte", e il banchetto in cui essa viene consumata *cena*, "luogo della divisione"» (Dupont 1996: 145). Al centro di ogni pasto festivo romano, questo cibo sacrificale si pone già nel suo stesso nome come luogo simbolico dello scambio. Può – forse – sorprendere che la *cena* connoti ancora oggi in Sicilia «una festa che non appartiene al quotidiano» (Dupont 1996: 155) e appaia caratterizzata proprio dalla condivisione di particolari piaceri della commensalità (cfr. *infra*).

Il dono reciproco innanzi tutto di alimenti che Mauss (1965) e Malinowski (1973) hanno avuto il merito di evidenziare in rapporto a molteplici altre culture, sia classiche che etnologiche, istituisce il legame sociale e simbolico e la solidarietà su vari livelli. Non sorprende pertanto il rigore formale – ovunque codificato – dei comportamenti connessi al banchetto o all'offerta cerimoniali di vivande. Le modalità distributive attraverso cui queste vengono assunte, in feste che segnano scadenze significative della vita del singolo o della comunità, mettono in scena le gerarchie umane e sacrali in cui ciascuno gruppo si riconosce.

Un pasto collettivo connota però qualcos'altro oltre alla interazione fondata o ribadita secondo le regole dell'ordine cosmico e umano. Mangiare e bere in abbondanza, con un rimarcato senso dello spreco e della prodigalità (cfr. Mauss 1965, Lanternari 1986), entro cornici spazio-temporali ritualizzate, connota sempre anche una trasformazione, una metamorfosi. In definitiva segnala un *passaggio*: dalla morte alla rinascita del cosmo, nelle grandi celebrazioni annuali; dallo status infantile a quello adulto (con la varietà dei suoi ruoli), nelle feste del ciclo della vita individuale; dalla frammentazione quotidiana alla unione collettiva, nei riti pubblici delle comunità; financo

dallo *status* di vivi a quello di defunti. Questi passaggi, che configurano simbolicamente gli snodi fondanti la vita naturale e umana (cfr. Van Gennep 1981), continuano ancora oggi a essere marcati da azioni centrate sulla accumulazione, ostentazione e consumo cerimoniale degli alimenti (cfr. Giallombardo 1990c). La loro formalizzazione, nei più vari ambiti storico-sociali, ne restituisce la natura di "linguaggio" atto a veicolare una peculiare rappresentazione della realtà. La continuità del codice fondato sul "potere" degli alimenti, universalmente attestabile pur attraverso elaborazioni dovute alla diversità dei contesti epocali e ideologici, trova nel calendario rituale siciliano una delle sue più compiute varianti (Giallombardo 2003b: 19-33).

Tavole opulente, rinfreschi con dolci e bevande, piatti di speciali minestre, ceste colme di pane, bolliti di carne, caciotte e altro ancora, attraversano lo spazio festivo in scenari di offerta devozionale dedicati a molti santi. Bisogna dire piuttosto pranzi e rinfreschi a cui i santi "vengono invitati", con una etichetta che rispetta precedenze canoniche e un senso dell'*omaggio* di sapore antico. In realtà sia gli "dèi" che gli uomini partecipano alle tavole e, fra questi ultimi, non solo coloro che le hanno organizzate. I primi *vengono*, impersonati da adulti e bambini abbigliati in modo adeguato a suggerire i contesti arcaici dove i sacri personaggi usualmente dimorano. Se la tradizione sumerica contemplava oltre ai festini tra uomini e entità divine anche quelli gestiti e partecipati solo dagli "immortali", in Sicilia quest'ultima tradizione resta confinata nelle immagini vivaci di "una bella festa" celebrata in cielo "fra le vergini e i santi". Essi ballano sotto lo sguardo benevolo e divertito di Dio: ma è solo un canto che gli *orbi* – cantastorie ciechi specializzati nel repertorio sacro – si sono tramandati fino agli anni Settanta in Sicilia, di generazione in generazione (cfr. Guggino 1980).

Le celebrazioni siciliane riferite a san Giuseppe e alla Sacra Famiglia si pongono come esemplari rispetto alla modalità dell'*invito* fatto ai santi, in cambio di una grazia. Dirò in questa sede solo quanto appare pertinente a suggerire la dimensione peculiare di una festa che nel "banchetto" offerto al Santo continua a tramandare significati e funzioni essenziali per l'identità delle comunità isolate.

Il quadro rituale connesso al Patriarca si esplicita in un arco di tempo che va da gennaio a settembre. In esso la scadenza primaverile del 19 marzo costituisce solo il momento ufficiale, liturgico, di alcuni aspetti del rito. I suoi elementi fondamentali sono:

l'accensione di fuochi (chiamati variamente *vampi*, *luminari*, *dduminari*, *pagghiara*); le questue individuali o collettive di denaro, grano, legumi, volatili, animali e cibi di altro genere; la vendita all'asta dei beni questuati (in particolare nella Sicilia Orientale); il banchetto (denominato *cena* oppure *tàvula*, *tavulata*, *artari*, *avutaru*, *autaru*, *Virgineddi*, *Vicchiareddi*) offerto a bambini o poveri che rappresentano la Sacra Famiglia; la processione con il simulacro del Santo; la recitazione di componimenti in siciliano di argomento sacro (chiamati *parti* o *razziuni*); la rappresentazione della Fuga in Egitto, che rievoca l'episodio evangelico del "viaggio" della Sacra Famiglia e della ricerca di un riparo e di cibo (*a funzioni*)¹.

Questo complesso cerimoniale, che vede ancora nella stessa Palermo una delle sue modalità più tenaci – i falò (*vampi*)² – e nei quartieri popolari del centro storico l'allestimento di tavole devozionali anche per le strade (come avviene nei vicoli meno esposti del Capo, dell'Albergheria o nei pressi di via Bara all'Olivella), si perpetua entro la ricodifica cattolica dei suoi tratti più problematici. Non a caso questa verte proprio sulla presenza massiccia e ostentata di alimenti nei banchetti e sul clima effervescente che ne accompagna il consumo collettivo insieme ai *Santi* (la Sacra Famiglia). Dimensione del tutto estranea alla concezione sacrale dominante che tende a ribadirne annualmente il valore di pratica caritatevole nei confronti dei più indigenti o emarginati, di recente rappresentati anche da extracomunitari.

L'insistenza dei comportamenti *trasgressivi* del rito rispetto al codice cristiano-cattolico, connotato piuttosto dalla misura in ordine al cibo e dalla compostezza della gestualità, continua a giustificare però la sua lettura in chiave diversa. Senza elidere le funzioni della solidarietà sociale, le celebrazioni del Santo si illuminano meglio, quanto al significato, se correlate a quel linguaggio rituale, di cui esse costituiscono una applicazione emblematica, che appare inteso a celebrare periodicamente gli intervalli cosmici e umani. Una festa di "inizio", una sorta di "capodanno", con tutto il suo carico di spreco augurale dell'abbondanza, da condividere con i sacri ospiti – Gesù, Maria, Giuseppe, talora insieme ad altri santi – in affollata compagnia e senza escludere il gioco, la battuta scherzosa o salace, il ballo e il frastuono. Elementi arcaici ma non ancora residuali che definiscono un codice simbolico in passato connesso anche alla celebrazione dei morti. La loro benevolenza verso i vivi e i raccolti veniva ricambiata

appunto con offerte di alimenti, fatto attestabile in tutte le culture³. Oggi sono i santi a costituire il perno ufficiale, ma non unico, di quegli snodi rituali di scambio che intrecciano il tessuto devozionale in funzione protettiva: della salute, del benessere economico, dello status sociale. Si chiede infatti la grazia anche per conseguire un titolo di studio – spesso da parte dei giovani – o per acquistare una casa di proprietà. Diversi i Patroni ma costante la pratica di impetrarne la protezione attraverso l'offerta di cibi.

Per sant'Antonio le donne di Porticello (PA) continuano ad allestire (nella tredicina di giugno) piccoli tavoli-altari adiacenti l'uscio di casa, con fiori e piante verdi, ma soprattutto ceste di pane distribuito nel vicinato e agli estranei. San Biagio viene gratificato, non solo a Salemi (TP), dall'abbondanza dei *cuddureddi* (ciambelline) offerti a parenti e amici, che nella forma ricordano animaletti o la gola che *Brasi* ha il potere di guarire. San Calogero è il potente taumaturgo al quale si offrono, nell'Agrigentino e nel Nisseno, ex voto commestibili (di pane) rappresentanti in grandezza naturale le parti del corpo risanate, mentre ad Agrigento il Santo viene perfino festeggiato con lanci violenti di panini dai balconi (cfr. Cusumano 2000). Cosimo e Damiano sono i "gemelli divini" ai quali ancora oggi a Sferracavallo (PA) si tributa l'omaggio di *càlia* (ceci abbrustoliti) e *simenza* (semi di zucca tostati e salati), allegramente gettata verso il loro simulacro durante la processione (cfr. Giallombardo 1998). La ricorrenza di santa Lucia prevede invece la cottura e il dono fra famiglie (come nelle Madonie) della *cuccia*, chicchi di cereali bolliti spesso insieme a legumi, conditi con olio e sale oppure con vino cotto (ma è difficile ormai trovarne) o con latte, zucchero e cannella; con ricotta dolce, granella di cioccolato e zuccata nelle pasticcerie palermitane. Lo stesso scambio di *cuccia* caratterizza però la commemorazione dei defunti nei paesi greco-albanesi, mentre nei rioni più popolari di Palermo si prepara in loro onore, la notte del 2 novembre, *u cannistru*, un cesto colmo di frutta secca (*u scàcciu*), dolci secchi misti (*u mmi-scu*), melagrane e una *pupa* di zucchero, che troneggia sulla tavola appositamente imbandita (Giallombardo 1990a: 31-32). Uguale la pratica attestabile nell'Agrigentino, dove nel *cannistru* predominano fichi secchi, noci, castagne, mandorle, noccioline, *u granatu* (melagrana) e ancora *a pupa* di zucchero (Perricone 2000: 59-64), immagine di una "dama" o di un "cavaliere antico" (più recentemente di personaggi dell'immaginario ludico-mediatico attuale), di solito regala-

ta ai bambini per la stessa ricorrenza (cfr. per l'analisi di questa festa Buttitta A. 1971). La sua fattura di pasta nei contesti cerimoniali più arcaici, il suo profilo al femminile (*a pupidda*), talora enfatizzato da un grembo rigonfio di uova, e il suo consumo, considerato simbolicamente efficace sia per la fertilità umana che animale⁴, suggeriscono insieme ai "semi" contenuti nei *cannistri* (la frutta secca, la melagrana) la valenza profonda di ogni "principio riproduttivo" (cfr. Eliade 1976; Giallombardo 1998).

Pani e "semi", dunque, insieme all'uovo – il cui valore cosmogonico è universale – racchiuso ancora nei dolci che ci si scambia per augurarsi la Pasqua (cfr. Buttitta A. 1978 e Ruffino 1995); ortaggi selvatici (cardi, asparagi, finocchietti) e coltivati (lattughe, fave fresche, carciofi, finocchi); agrumi (arance, limoni, mandarini, cedri), si ammassano sulle tavole devozionali, adornano le statue dei santi (più spesso gli agrumi, le fave, gli asparagi, le spighe di grano) o certi "alberi" festivi – come *u Pagghiaru* su cui ci si arrampica a gara il giorno dell'Epifania a Bordonaro o *u Vastuni* recato in corteo a Villabate per onorare il Patriarca (cfr. *infra*). Anche la salsiccia poteva trovare posto su una *vara* processionale per adornare un simulacro della Madonna: così era, secondo le testimonianze, durante la processione notturna dell'otto dicembre a Ciminna (denominata appunto della *Madonna dâ sasizza*), fino agli anni Settanta. Comportamento meno frequente – in rapporto al cibo – ma che trova un parallelo significativo nell'uso, sempre attuale, di appendere al fercolo di san Giacomo a Capizzi caciotte votive di tuma legate a coppie (26 luglio), o figurine di caciocavallo sull'albero di arancio portato in corteo a Terrasini il Sabato Santo dai giovani del paese.

Oltre alle primizie di frutta e alle pietanze, tutti questi alimenti sono strategicamente presenti negli spazi ostentativi delle feste per ribadire, insieme alle alleanze con le entità sacrali, il senso rassicurante del ritmo apicale della fertilità. Una dimensione che si itera nelle numerose celebrazioni del ciclo annuale anche attraverso gli elementi arborei (alloro, mortella, palme: cfr. Buttitta I. E. 1992), il fuoco (cfr. Buttitta I. E. 1999), i rametti di rosmarino o di menta posti a adornare anche certe ciambelle di pane (i *cucciddati* donati ai personaggi della Sacra famiglia o recati in processione dai bambini che, a Marineo, rappresentano gli Apostoli la Domenica delle Palme). Si tratta, com'è evidente, di simboli orientati a suggerire l'idea di un'energia vitale concentrata, alla cui fruizione in chiave collettiva, e secondo norme

cerimoniali, molti gruppi continuano a affidare la garanzia della continuità naturale e sociale (cfr. Giallombardo 1990c, 2003b).

Il più recente orizzonte consumistico in cui tali pratiche appaiono decodificate – e snaturate secondo una lettura dall'esterno – si pone piuttosto in direzione dell'adeguamento ideologico dei significati rituali in esse sottese. Si affiancano perciò agli alimenti connotanti tradizionalmente determinate feste pietanze e dolci capaci di veicolare l'immagine moderna del lusso e dello spreco, la «ricchezza» delle famiglie che offrono pubblicamente i loro beni, spesso faticosamente accumulati, al Santo e ai partecipanti (cfr. *infra*). Se il voto in cambio di una grazia ha malgrado tutto perpetuato fino a oggi un linguaggio rituale così articolato, sia pure con flessioni o recuperi giustificati dalla storia sociale dell'Isola, è nelle sue funzioni che bisogna cercarne le ragioni profonde e ancora attuali.

Esse rimangono al cuore di una pratica che per la sua evidenza impegna costantemente l'attività di rifunzionalizzazione esemplare di feste come quelle di san Giuseppe e di altre, di cui brevemente dirò, da parte della Chiesa. Si tratta appunto dei banchetti che le famiglie dedicano non solo alla Sacra Famiglia, ma anche agli Apostoli e al Bambino Gesù, a Nicodemo e Giuseppe d'Arimatea, a san Francesco di Paola, a santa Lucia, a certe maschere teriomorfe come l'Orso e a certi "alberi sacri", come *u Vastuni*, portato allegramente in corteo il 18 marzo in onore di san Giuseppe.

A Realmonte (AG), la Domenica delle Palme dopo la messa, le famiglie (rispettando un turno annuale spesso lungamente atteso) offrono una tavola votiva agli Apostoli che hanno prima accompagnato *u Bbammneddu a cavaddu* (impersonato dal bambino per cui è stato fatto il voto) lungo le strade del paese, in abiti d'epoca e in festoso corteo. *A tàvula di l'Apostuli* viene allestita dentro la stanza più grande della casa, contigua all'ingresso per consentire ai sacri ospiti, ma anche alla gente del paese, di entrare e consumare le pietanze accumulate sui ripiani lungo le pareti e sulla mensa dei *Santi* (come vengono chiamati i protagonisti del rito). Qui, tra piatti e posate eleganti, spiccano vasetti di violacciocche e menta, arance, finocchi e pani, alcuni dei quali riproducono il volto di san Giuseppe o la Sacra Famiglia (i *varvuzzi*, vedi *infra*). Il pasto, che deve iniziare con un carciofo imbottito di mollica, prosegue con frittate e focacce a base di verdure amare e dolci, sarde, baccalà e altro tipo di pesce, dolci tradizionali a base di ricotta, i *sfinci* (frittelle di farina lievitata) e ancora

una congrua varietà di dolci da pasticceria.

I *Santi* consumano *i pasti* (le pietanze) in modo informale, dopo che il prete ha benedetto la tavola, e sono serviti da parenti e amici. Essi offrono di tanto in tanto un boccone agli astanti, in modo privilegiato alle donne incinte, ai bambini, ai vecchi ma anche agli estranei, boccone da non rifiutare per il suo importante significato augurale. Quasi contemporaneamente al pranzo degli Apostoli, col passare dei minuti sempre più vivace e caotico per la ressa che si crea intorno a loro e ai tavoli dai quali qualcuno preleva frettolosamente ciò che può, si svolge il pranzo degli invitati che si avvicinano in gruppi numerosi.

Per dare agio di fruire di tutto il ben di dio preparato dalle donne della famiglia, anche con l'aiuto delle amiche e delle vicine, si approntano lunghi tavoli sulla strada a ridosso dell'uscio, dove giungono ininterrottamente, per ore, quantiere colme di cibo, bottiglie di vino, liquori, coca-cola e aranciata. Si mangia in piedi o seduti, e spesso l'uscita della padrona di casa, ospite generosa di una vera folla, è salutata da acclamazioni festose. Un clima di gioioso godimento che si tenta di condividere anche con coloro che, malati o a lutto, sono impossibilitati a venire, ma ai quali giungono in dono vassoi pieni di pietanze e di dolci (Perricone 1999). L'importanza di questa pratica cerimoniale è segnalata dall'uso di aiutare le famiglie che un tempo non potevano sostenerne le spese con piatti offerti dalle altre, e dalla consuetudine di allestire le tavole anche per "augurio e devozione", cioè senza la motivazione del voto.

La tavola di Realmonte riproduce un canovaccio cerimoniale del tutto simile ai banchetti allestiti in Sicilia per celebrare san Giuseppe. Le stesse sequenze, il medesimo dispendio di beni, un eguale *exploit* di vivacità ludica e verbale, che perpetuano la dimensione orgiastica propria delle feste di inizio d'anno (cfr *infra*). In questo centro dell'Agrigentino lo stesso Patriarca riceve del resto l'omaggio di una "tavola pubblica" allestita da un "Comitato" in agosto (prima a maggio), mentre a marzo le donne che ne hanno fatto voto preparano delle minestre a base di legumi e ortaggi o abbondante pane da distribuire in dono, modalità ampiamente diffuse in Sicilia e che si affiancano a quella più impegnativa del banchetto. Tali pratiche vengono denominate *fari i Virgineddi* o *fari u pani* e sono attuate in momenti diversi dell'anno. La denominazione di *Virgineddi*, che allude a gruppi di bambini o ragazzi di entrambi i sessi, permane anche

quando la pratica sia riferita devozionalmente ad altri santi.

Così, in onore di san Vincenzo Ferreri, le donne di Calamònci (Ag) possono preparare, in qualunque martedì dell'anno, saporite e abbondanti minestre caratterizzate da un miscuglio di ortaggi coltivati e spontanei (fave verdi e secche, cavoli e cavolfiori, finocchietti selvatici), di pasta mista a riso. La varietà e coesistenza di alimenti – fra il pre-agrario e l'agrario – suggeriscono chiaramente il senso simbolico dei semi (il riso, le fave) e dei vegetali che la compongono. Un tempo attinta direttamente dalla *maidda* (madia) con il proprio cucchiaino, la minestra votiva di san Vincenzo viene offerta oggi in piatti di plastica a ciascuno dei *Virgineddi* invitati (e a chi desideri assaggiarne), primo fra tutti il ragazzo o la ragazza miracolati dal Santo (Giallombardo 1999a: 100-101). Non è insignificante che “in sua vece” tredici ragazzi ne consumino il cibo gratulatorio, suggerendo la continuità di un codice simbolico radicato un tempo anche nella *pluralità ierofanica*⁵.

Una pratica ugualmente denominata a Caltabellotta, ma connessa a santa Lucia il 13 dicembre (data di arcaiche scadenze del Capodanno), vede i *Virgineddi* ospiti di un pranzo allestito in casa dalla signora che ne ha fatto promessa, per se stessa o per altri componenti della famiglia. Dopo avere assistito alla messa, i *Virgineddi*, che hanno già consumato una colazione a casa di colei che ha fatto il voto (secondo quanto prescrive l'uso di una generosa ospitalità che si protrae fino a sera), rientrano per sedersi alla tavola imbandita. La santa, impersonata da colei che ha ricevuto la grazia, e il suo corteggio di “sacri” compagni – la vestizione dei ragazzi con bianche fasce (elemento presente anche in altri rituali) e la cerimonialità del corteo che va e torna dalla chiesa ne suggeriscono la dimensione eccezionale – mangiano pasta, carne, frutta; non più presente la *cuccia* (grano bollito misto a ceci e condito con olio e sale) che in passato caratterizzava il pasto (Pitrè 1881: 424-30; Buttitta I. E. 1999: 119-132).

A Salemi (Tp) lo stesso codice devozionale ha come referente san Francesco di Paola. Il Santo, cui ci si rivolge nei momenti rischiosi della vita, viene festeggiato in vari modi dagli abitanti del quartiere che ne porta il nome (cfr. *infra*). Quando ci si è vincolati con una promessa, ricevuta la grazia, si rivolge un invito a tredici ragazzini e a un uomo che impersoni il Santo Padre. Ogni venerdì dell'anno, ma più frequentemente in marzo e aprile, è possibile assistere al corteo formato dai *Virgineddi* e da un san Francesco che reca in mano un basto-

ne fiorito. La piccola processione parte dalla casa del devoto e giunge in chiesa dove si assiste alla messa. Al ritorno si offre agli invitati una minestra condita con le fave secche, oppure del pane benedetto, a seconda del voto.

A Palagonia (CT) invece, per mantenere la promessa a santa Febronia, le donne “fanno le nove verginelle” nei martedì di settembre. La pratica è declinata al femminile sebbene dalle testimonianze si evinca che ragazzi di entrambi i sessi ne sono protagonisti. Il suo svolgimento ne illumina però la motivazione, almeno nell’immaginario popolare. La Patrona del paese era “a quei tempi una giovinetta”, desiderosa di musiche e balli, di un’allegria che il rito a lei dedicato ripropone nel festoso accompagnamento – con organetto e tamburo, più recentemente con la banda – delle nove verginelle fino all’entrata del paese. Qui la *santuzza* le attende e, dopo la litania, si balla. Nove pagnotte (*vasteddi*) e alcuni “galletti” di pane insieme a una minestra di fave secche (macco), ora sostituita da un pranzo, erano preparati dalle donne (Uccello 1976: 112-13). Una pratica votiva dunque che mantiene nella stessa denominazione il riferimento a una figura femminile, altrove scomparso, con la quale le verginelle vengono identificate.

Il mangiare tradizionale dei *Virgineddi* configura una dimensione meno ostentatamente pubblica e opulenta del rituale della tavola (altri riscontri, per es. a Borgetto nel mese di maggio, sono attestabili in relazione alla Madonna). Modalità più o meno amplificate (esito forse di vicende agiografico-culturali differenti), anche questi piccoli pranzi ripropongono però *in nuce* il valore di legame assolto dagli alimenti in rapporto alle entità sacrali, unitamente a quello propiziatorio. La presenza abbondante di “semi” (la *cuccia*, le fave verdi e secche) o un pasto reiteratamente offerto segnalano infatti, e inaugurano, un nuovo ciclo esistenziale per chi è stato miracolosamente risanato. Appare emblematico che anche in questa dimensione più privata, il cibo configuri con la sua presenza e il suo godimento socializzato lo scenario simbolico di una “rinascita”. Celebrazioni del ciclo stagionale e di quello correlabile alla storia dei singoli individui appaiono perciò declinabili attraverso il medesimo linguaggio.

A tale riguardo, un altro esempio di tavola suggerisce, in contesto pasquale, l’ottica in cui tradizionalmente si vive l’evento non solo spirituale del “rinnovamento”. Una concezione che mette l’accento sulla sacralità di un reale globale, in cui morte e rigenerazione si produco-

no ritmicamente e coinvolgono ogni piano dell'esistere: cosmico, divino, naturale, umano. In questo orizzonte capace di mettere ancora in forma la prassi socio-simbolica dei ceti tradizionali isolani, le scadenze calendariali del Natale, del san Giuseppe, della Pasqua, e del Carnevale in taluni luoghi (cfr. *infra*) – tutte leggibili in chiave di chiusura e riapertura di un ciclo vitale – vengono marcate appunto da uno scenario simbolico incentrato sugli alimenti.

A Burgio (AG) una *tavolata* denominata *a carcucciulata* chiude intorno alla mezzanotte i complessi rituali del Venerdì Santo. Il comitato festivo, grazie ai proventi ricavati da una questua dell'olio prolungata da gennaio alla Settimana Santa, offre un'abbondante cena che si svolge dentro un magazzino capace di accogliere chiunque voglia parteciparvi (fino a vent'anni fa in una stalla). Per tradizione essa è a base di carciofi arrostiti – da qui il nome – uova sode, finocchi, cespi di lattughe, patate lesse, frittate con ortaggi, baccalà in agrodolce, sarde fritte, che si ammassano sui vassoi disposti sopra una tavola e dentro delle cassette allineate per terra lungo le pareti del locale. I referenti cerimoniali della *carcucciulata* sono due personaggi evangelici che hanno un importante rilievo nella sequenza del Venerdì Santo a Burgio: Nicodemo e Giuseppe d'Arimatea. Essi sono infatti preposti al rito della deposizione del Cristo dalla croce mentre eseguono con modulata lentezza un antico canto, cerimonia che si svolge dopo le ore venti in un bagno di folla silenziosa e commossa.

I due personaggi appaiono al centro della scena pasquale anche in altre circostanze, nelle quali ricevono oppure elargiscono alimenti. La loro vestizione cerimoniale, il Venerdì nelle ore pomeridiane a casa del Governatore della festa, avviene in dimensione pubblica – dal momento che chiunque può assistervi – ed è marcata dall'omaggio reiterato di dolci, caramelle, carrube, caffè, liquori, frutti da Nicodemo e Giuseppe ma offerti anche agli astanti. Durante il corteo processionale che precede la deposizione del Cristo, essi invece sfilano gettando caramelle alla folla. L'alto copricapo da cui pendono posteriormente lunghi nastri multicolori, che ne caratterizza il costume, si pone tuttora come indice di un codice figurale che rimanda a entità appartenenti a un altro ordine simbolico. Non a caso tale elemento, variamente configurabile ma sempre ostensivamente visibile, segnala certi personaggi correlabili in contesti differenti al piano agrario ctonio della fertilità: come i *Ggiardinera* carnevaleschi di Ribera (uomini in maschera, il cui ampio copricapo appare caratteriz-

zato ugualmente da lunghi nastri multicolori e le cui vesti bianche si adornano anche di foglie di arancio: cfr. Bonanzinga 2003; Giallombardo 2003a); le "Veroniche" di Marsala, ragazze che indossano durante la processione del Giovedì Santo imponenti "cappelli" interamente ricoperti di gioielli d'oro (cfr. Buttitta A. 1978; Giallombardo 1998); i *Giudei* pasquali di San Fratello (maschere ibride, fra l'umano e il ferino, dal comportamento fortemente trasgressivo), il cui "elmo" deve adornarsi anche di un carciofo⁶¹! Strani copricapi, talora appuntiti, che ritroviamo a caratterizzare, in moltissime culture, entità mitiche la cui figura ci appare più familiare sotto l'aspetto di folletti, gnomi o fate, padroni ed elargitori ambivalenti di tesori nascosti, sotto terra o nel cavo di un albero (cfr. Giallombardo 2003b).

La formalizzazione di un comportamento legato al dispendio socializzato dell'abbondanza, a cui Giuseppe e Nicodemo appaiono correlabili, non è allora priva di senso. In loro onore, lo stesso Governatore duplica – da qualche anno – la cena del Venerdì notte, allestendone in casa una meno pubblica, ma egualmente sostenuta dai proventi della questua, cui partecipano numerosi amici e parenti. Essa si protrae di rigore fino all'alba con molti brindisi, canzoni e allegria.

Il clima gioioso di queste modalità conviviali, che urtano una sensibilità meno incline a configurare scenari del sacro congrui con significati "altri" del ciclo stagionale, anticipa di fatto una resurrezione che comunque, fino agli anni Sessanta, si celebrava il Sabato a mezzogiorno. Oltre la discrasia temporale, appare pertinente il valore augurale del riso e del frastuono festivi che consentono di cogliere il senso arcaico, ma non inattuale, degli atteggiamenti di natura "orgiastica". Gli eccessi coniugabili su versanti variegati del comportamento: il gesto, la voce, il cibo, l'eros, la sfida, il gioco – come la documentazione su campo continua a testimoniare – rappresentano, malgrado la condanna o la riprovazione ecclesiastica, una celebrazione "totale" della vita.

Ulteriore applicazione di questo codice sotteso a pratiche rituali collocate in scadenze diverse dell'anno, differenti quanto ai loro destinatari devozionali ma morfologicamente e semanticamente simili, è costituita dal "Convito" di Roccavaldina (ME), in onore di san Nicola di Bari. Dirò soltanto dei momenti centrali del rito (da me documentato nel 2000), che si svolge la prima domenica di agosto, pertinenti al tema trattato. Essi ruotano intorno all'ostentazione ceri-

moniale di un vitello adorno di *zareddi* (nastrini) *russi* (il rosso del liquido vitale), condotto in festoso corteo nei giorni precedenti la sua uccisione e il suo consumo.

Il sacrificio dell'animale avviene dentro un antico frantoio (*u trap-pitu*), alla presenza degli organizzatori attuali della festa (*a cummissioni*), non esistendo più la Confraternita intitolata a san Nicola. Il vitello viene ucciso con un colpo di pistola, dopo la benedizione del sacerdote. In quest'ampio locale sito lungo il corso principale del paese, si svolgono anche, davanti a numerosi visitatori, le operazioni di cottura della carne (385 Kg). La dimensione pubblica di questa pratica culinaria impone la sua gestione da parte degli uomini. Essi preparano un brodo e uno spezzatino.

Nel brodo si mette a lessare poi una grande quantità di riso (30 Kg e più), ma senza sale. Il dettaglio gastronomico rimanda alla leggenda di fondazione che giustifica l'intero rituale (e innumerevoli altri dello stesso tenore): una carestia – da cui secondo le credenze la Sicilia sarebbe stata continuamente flagellata in *illo tempore*! (cfr. Pitre 1881, 1900) – interrotta dall'arrivo provvidenziale di una nave, carica appunto di riso che fu bollito, per la fretta, senza sale! Lo stesso dettaglio rafforza però il senso di eccezionalità che connota sempre la cucina maschile, sia in ambito domestico che festivo, secondo un codice tradizionale centrato viceversa sul fare culinario delle donne (cfr. Giallombardo 2003b). L'assenza del sale infatti, adoperato per le sue proprietà organolettiche anche per cuocere, bloccare cioè i processi naturali di corruzione di diversi alimenti in vista della loro conservazione, implica una ipocottura, neanche troppo simbolica, dei cibi stessi. Nell'orizzonte mitico della leggenda di fondazione il difetto di sale può mettere dunque in scena il "tempo primordiale", un tempo cioè non ancora culturalizzato dalla *cucina* e dalle sue regole di opposizione: crudo/cotto, maschile/femminile, pubblico/privato. In tale in-distinto orizzonte campeggia però un "evento" che le società umane si tramandano, variamente riplasmato in ambito mitico rituale e narrativo: la comparsa misteriosa e istantanea dell'abbondanza alimentare (in questo caso una nave ricolma di cibo) *dopo* la carestia (cfr. Giallombardo 2000). Appare funzionale al suo perpetuarsi la chiave salvifica in cui tale modulo è ripresentato in quanto miracolo *del* Santo di Bari, aduso a gratificare fanciulle orfane e bambini, non solo abbandonati (ricordo ancora il soldino lasciatomi dal Santo in cambio dei dentini da latte), di regali in alimenti, in oro, o di inatte-

si corredi matrimoniali (cfr. Tiberini 1987; Schiavon 1998: 94-95)!

La risignificazione cristiana di immagini coerenti con altre accezioni del sacro, tenacemente radicato nell'*humus* profondo delle culture tradizionali, ha nel Convito di Roccavaldina una delle sue molteplici attestazioni. Giustificato nell'ottica della generosità di un santo caritatevole, non stupisce quindi che un rituale di esibizione e consumo collettivo di carni ma anche di semi (il riso) e pani in abbondante profusione sia presieduto dal patriarca san Nicola. A mezzogiorno perciò, dal *trappitu* escono sette *quadari* colme di cibo, sostenute ciascuna da due portatori, al suono della banda. Si forma a questo punto il corteo il cui nucleo fondamentale non ha nulla di casuale: le donne, le caldaie, una botte piena di vino, le ceste di pane. L'animale sacrificato, che allude a scenari pre-agrari della ritualità euro-mediterranea⁷, e gli alimenti propri della simbologia contadina coesistono all'interno di un linguaggio che addita, insieme alla munificenza di un santo, quella della natura.

L'avviarsi del corteo è sincronicamente cadenzato con l'uscita di san Nicola dalla chiesa, a conclusione della messa. L'incontro ha un forte impatto emotivo e avviene secondo l'uso a un incrocio di via Umberto. Da lì ci si dirige verso il Castello nella cui corte saranno allineate le caldaie e assemblati tutti gli altri cibi. Nella spianata esterna invece sono stati apparecchiati lunghi tavoli sufficienti a consentire a tutti di sedersi e mangiare, in turni che si avvicendano per molte ore. Il Santo nel suo baldacchino purpureo presiede – ospite eccellente – al consumo di quanto è stato accumulato e cucinato in suo onore. Molte signore escono dal Castello, sotto un sole cocente, recando i piatti contenenti prima il riso in brodo e poi lo spezzatino, mentre un panino e un bicchiere di vino per ogni commensale sono già disposti sui tavoli.

Il panorama cerimoniale isolano si articola, in modo forse più interessante riguardo al tema qui trattato, in altre circostanze. Tavole imbandite possono infatti essere preparate per entità che non appartengono all'orizzonte religioso cristiano ma sono avvertite ugualmente in chiave sacrale.

A Saponara, un piccolo centro del Messinese, un "Orso" viene impersonato con abilità e energia da un uomo che ne indossa la pesante pelliccia e la maschera. La sua *performance* si svolge il Martedì Grasso, per ore di fila e in mezzo a una folla strabocchevole. L'Orso (*Ussu*) deve correre e ballare con le innumerevoli donne che si

assiepano lungo le strade, ostentando atteggiamenti volutamente lubrichi e un pò inquietanti per le ragazze più giovani. Questo il nucleo di una festa carnevalesca che contiene molti altri piani, anche analitici, oltre a quelli qui proposti (cfr. Bonanzinga - Sarica 2003).

L'estenuante esibizione di questa maschera teriomorfa, non unica in Sicilia (come il Cammello di Casalvecchio Siculo presente nella festa di sant'Onofrio – *u Camiddu* – e il Serpente di Butera in quella di san Rocco – *u Sirpintazzu* – entrambi connotati da una questua itinerante di alimenti), viene cadenzata da soste già previste in alcune case del paese. Le famiglie preparano infatti cibi e bevande su una tavola per rifocillare l'Orso e il suo seguito (tre guardiani, due cacciatori, quattro battitori). Salsiccia, salumi, formaggi, frittate e dolci, più o meno abbondanti a seconda delle disponibilità economiche, sono offerti al "Grande Animale" così bene accetto per "l'augurio" che consapevolmente si ritiene esso apporti dentro le case. Al punto da non impedire anche alle famiglie a lutto di ospitarlo, come alcune signore anziane mi hanno confidato. L'Orso che balla e provoca il riso nel frastuono carnevalesco di Saponara allude ancora, neanche troppo inconsapevolmente, alla sua valenza di principio di rinnovamento periodico. La "rinascita" dopo il letargo invernale – una piccola ma non insignificante morte apparente – ha potuto, in contesti epocali arcaici, suggerire al pensiero simbolico di molteplici comunità umane il senso dei ritmi fondanti della natura e del cosmo. Un "principio selvatico", ambivalente nelle sue inquietanti potenzialità – non a caso l'Orso è guidato e controllato da *guardiani* e *cacciatori* – da introdurre nello spazio addomesticato degli uomini per rivitalizzarlo (cfr. Pasqualino 1986). Rimane esemplare la connessione fra l'elemento rigenerativo animale e quello segnalato dal cibo, sede di energie vitali e, come l'Orso, di continuità.

L'epifania teriomorfa dei ritmi universali del reale ha un riscontro significativo in quella *arborea* che costituisce tuttora un nucleo espressivo tra i più ricchi e articolati delle feste tradizionali isolate (per la cui documentazione e analisi rimando ai lavori di Buttitta I. E. 1992 e 2002). In questa sede ne tratterò tuttavia riguardo a una modalità che appare congrua con l'offerta di tavole imbandite.

A Villabate il 18 marzo si celebra con un festoso corteo *u Vastuni* (il Bastone). Si tratta di un oggetto cerimoniale che connota le celebrazioni di san Giuseppe in questo paese del Palermitano. Uno scheletro in legno viene interamente ricoperto di fronde verdi e addob-

bato con fiori, primizie di frutta e ortaggi, pani e una piccola immagine del Santo inglobata al suo interno. Portato faticosamente a spalla da uomini, taluni per voto, *u Vastuni* ricompone il profilo di un albero dalla miracolosa fecondità. Esso percorre le vie del piccolo centro al suono dei ballabili della banda locale e a seguirne le evoluzioni – andamenti più o meno rapidi – è una folla di appassionati devoti, soprattutto uomini. In luoghi già noti agli organizzatori *u Vastuni* si ferma per ricevere le offerte alimentari che molte famiglie hanno predisposto su un tavolo, allestito all'aperto quando il tempo lo consente. Vassoi di dolci, fra i quali non mancano le *sfinci* (frittelle di farina), vino e altre bevande vengono consumati reiteratamente dai portatori e da coloro che entusiasticamente accompagnano il *Vastuni* fino a sera. Spari tumultuosi di mortaretti, promessi al Santo, possono in alcune vie segnalare le soste dell'Albero, accelerando il clima vivace del corteo.

Non appare in contrasto con i comportamenti maschili l'atteggiamento di venerazione di molte donne che al passaggio del *Vastuni* si segnano la fronte o si inginocchiano. In taluni casi esse ne richiedono esplicitamente la sosta davanti alla propria casa se uno dei familiari è ammalato (cfr. Di Girolamo 2002). Di fatto l'Albero di Villabate, carico dei segni dell'abbondanza vitale, si pone ancora per alcuni consapevolmente nell'orizzonte di una sacralità che non è solo suggerita dalla contiguità del *Vastuni* con l'immagine del Patriarca racchiusa dentro. Esso è di per sé sacro e, secondo le testimonianze, apportatore di augurali valenze: di salute, di benessere. Per questo si tenta ogni anno di aumentarne il peso con addobbi floreali, vegetali e di pane più corposi – uno dei momenti significativi della festa è infatti la pesata del *Vastuni* – e se ne considera l'ingresso nel proprio spazio vitale con gioiosa riconoscenza. Al *Vastuni* si imbandiscono perciò “tavole”, come si fa per il Santo da parte delle famiglie del luogo che hanno ricevuto una grazia, e si donano anche frastuoni, “offerte sonore” così ampiamente presenti nel tessuto rituale tradizionale da non potere essere casuali (cfr. Bonanzinga 2000). Il loro valore vitalistico conferma insieme al cibo e all'ostentazione dell'albero la continuità del significato originario delle feste di san Giuseppe come riti di fertilità.

Non è secondario che anche il fuoco ne configuri quasi ovunque il panorama cerimoniale, come dimostrano i falò accesi la sera della vigilia in molte località isolate, compresa Palermo. Sul piano simbo-

lico questi elementi appaiono infatti equivalenti: varianti espressive di una messa in scena rituale della periodicità naturale – scomparsa-ricomparsa di luce, calore, verde, gemme, alimenti – in prossimità di scadenze equinoziali o solstiziali. La sacralità di tali emblemi della circolarità vita-morte-rinascita dell'energia cosmica non a caso è, da tempo immemorabile, al centro della ritualità umana. Riguardo al fuoco è interessante, nell'ottica qui adottata, accennare ad alcuni comportamenti evidenziabili, a livello tradizionale, durante il divampare dei falò. Essi si pongono infatti nell'ordine di una "offerta alimentare o suntuaria" al Patriarca mediata proprio attraverso il fuoco. Come le mense imbandite, la cui funzione di *altare* è resa esplicita, nelle celebrazioni del Santo, dalla presenza di una struttura caratterizzata in tal senso (cfr. *infra*), le stesse *vampe* possono alludere a una modalità peculiare di "spazio" su cui veicolare doni gratulatori.

Le *vampe* dedicate a san Giuseppe la vigilia del 19 marzo continuano infatti a testimoniare, sia pure in modo inconsapevole, un uso arcaico. I falò su cui ardono le offerte devozionali di legna, di mobili non sempre in disuso, di rami d'albero e, per quanto ciò sia meno frequente, di oggetti nuovi o appena acquistati (un cappello, una poltrona, un vestito, una barca – come nel rione di Sant'Erasmus a Palermo nel 2004), pane o monete, manifestano l'arcaica valenza della catasta come *ara*, sulla quale consumare per combustione l'offerta. Ne è ulteriore conferma l'uso rilevabile a Scicli e sporadicamente a Palermo di porre in cima alle cataste fantocci di paglia e stracci da incendiare insieme alla legna la notte del 18 marzo: il fuoco riscalderà e illuminerà, nell'immaginario dei devoti, il "viaggio" della Sacra Famiglia (Scicli). Tale consuetudine appare oggi configurabile come un comportamento indotto dal rispetto della tradizione locale ma può essere rifunzionalizzata a segnalare anche disagi esistenziali nei confronti dello schieramento politico di turno: vedi i fantocci bruciati a Palermo nel 2005, raffiguranti una coppia di vecchi (*i nanni*), *i sangiusippuzzi* (san Giuseppe e "Giuseppina", associabili anche singolarmente a un *nonnu* o a un *patri lachinu*) o lo stesso sindaco! (cfr. Risica 2005). Per altro verso tuttavia, è ampiamente attestabile la presenza di fantocci messi al rogo in diverse scadenze del ciclo calendariale, dal Carnevale ai rituali natalizi, in tutta l'area euro-mediterranea. Tali pratiche – ancora vivaci in Sicilia (cfr. Buttitta I. E. 1999 e 2002) – perpetuano l'eco arcaica di sacrifici propiziatori di particolari entità, sia di natura vegetale che animale e umana, cariche di energia

vitale da effondere nello spazio circostante per rinvigorirlo (cfr. in particolare Propp 1978). La loro ricodifica in "vittime espiatorie" su cui concentrare ed eliminare, grazie all'energia purificante delle fiamme, tutti i mali del tempo consumato, non appare incongrua col significato più antico (cfr. Frazer 1973). Lo stesso senso di "purificazione", riplasmato in chiave cristiana, sostiene del resto il permanere della pratica dei roghi in rapporto a fantocci intesi come il diavolo – il negativo per eccellenza – da bruciare in riti collettivi di fine-inizio d'anno (per l'Immacolata a Bisacquino, Contessa Entellina e Caltabellotta si danno rispettivamente al rogo i *Pidduzzi*, i *Diàvuli* e u *Diavulazzu*, vedi Buttitta I. E. 1999: 103-109).

L'offerta "abbondante" e lo spreco augurale di "beni" connotano dunque le *vampe* accese per san Giuseppe, la vigilia della sua festa. La loro equivalenza morfologica con le tavole-altari allestite in onore del Patriarca ne costituisce una conferma, in uno con l'atmosfera di sostanziale disinibizione e trasgressione dei comportamenti. Nei suoi "eccessi" questa pratica ribadisce la valenza orgiastica dell'intero complesso rituale del san Giuseppe (cfr. *infra*).

La rottura delle norme su vari piani dell'agire mette in scena in questa come in altre feste del ciclo calendariale un periodico trapasso stagionale. Se fino a qualche anno fa per un anziano contadino a *vampa* serviva a "riscaldare san Giuseppe" ed era propizia di buona salute "per la campagna e per il bestiame", non stupisce che questo linguaggio millenario che affida al fuoco e al cibo, all'ostentazione delle energie virili e arboree, al frastuono, le cadenze ritmiche della vita sia giunto fino a noi. Offerti agli dèi, ai morti che condividono con i semi i processi germinativi della terra, ai santi e a entità diversamente configurate rispetto al nostro orizzonte religioso, gli "eccessi" che rompono la misura sociale e naturale del quotidiano servono a rinnovare e rigenerare il cosmo⁸.

La prolungata riplasmazione cristiana ne ha in taluni casi ridotto la portata o cancellata la memoria, in altri invece – e sembrano essere numerosi – perpetuato attraverso un lessico più adeguato la struttura e il significato profondi. Non stupisce perciò la varia articolazione dei comportamenti devozionali connessi ai defunti e ai santi in Sicilia, meridione emblematico fra i tanti del Sud del mondo, ancora legati a suggestioni sacrali dell'esperienza produttiva silvo-agro-pastorale, malgrado la crescente introduzione di nuove tecnologie. Espressioni di un "locale" o di una "forma di vita" (cfr. Hannerz 2001)

ben poco confinati in uno specifico territorio, le “tavole” rituali, nella loro differente tipologia, attraversano da tempo immemorabile lo scenario festivo delle società mediterranee.

L'universalità di questo codice fondato sull'offerta sacrificale di alimenti vegetali e carnei, di liquidi vitali come il sangue (i cui riscontri nelle culture precolombiane sono ben noti: cfr. in particolare Duverger 1981), o come il latte e i suoi derivati (Giallombardo 2003b: 91-126) è ribadita nella nostra cultura dall'inusitata ridondanza delle tavole dei santi. Si tratta di “invitare gli dèi” (cfr. Grottanelli 1984) a un pasto quanto più ricco e abbondante per ricambiarne la generosità dimostrata in circostanze rischiose della propria esistenza. Rifocillare questi “stranieri” che spesso vengono da molto lontano, la cui ambivalenza ancora campeggia nei leggendari di molti santi – oltre che nel panorama onirico correlato ai morti – continua a essere il perno intorno a cui ruota la pratica del banchetto. L'assimilazione all'agape cristiana delle mense di san Giuseppe e delle altre, incoraggiata dalla chiesa, contrasta quindi con la concezione tradizionale in cui domina tuttora una rappresentazione del divino fortemente intrisa di sensorialità. I personaggi raffiguranti la Sacra Famiglia, oppure gli Apostoli e il Bambino Gesù, i *Virgineddi*, consumano effettivamente i cibi e in quanto *sono* la divinità – non a caso si chiamano *santi!* – mostrano il loro gradimento rispetto all'offerta esibita in cambio di una grazia. Nutrirli costituisce un gesto antichissimo e mai dismesso, capace di veicolare ancora oggi il nucleo di un'elaborazione simbolica affidata alla fissità strutturale del rito (cfr. Miceli 1972).

Ciò che le pratiche festive adombrano in cornici variamente adattate ai contesti culturali dominanti sembra alludere infatti, in tutte le società umane, al fondo comune che sostanzia le manifestazioni sempre varie e diverse del reale. Le sue forme “organiche” – anche le pietre o i metalli preziosi (cfr. Eliade 1976, 1987) – e “spirituali” (cfr. Lévêque 1991) sono intese dal pensiero simbolico arcaico come espressioni allotropiche dell'energia sempre rigenerantisi del cosmo (Buttitta A. 1995: 11, *passim*). Essa è *data* e può essere solo *consumata* dagli uomini. Questi però, secondo l'intuizione antica, possono incrementarla periodicamente – quando apparentemente defluisce – con elementi che garantiscono non solo la sopravvivenza umana bensì quella degli stessi “dèi”.

Dispensatori di beni la cui natura e provenienza rimarranno a lungo misteriosi – il vigore fisico restaurato dopo una malattia e

l'abbondanza alimentare erogata negli snodi calendariali – le entità sacrali debbono essere protette dai loro periodici “dispendi” con sostanze vitali. La circolarità di queste ultime, i cibi solidi o liquidi consumati “a turno” sia dagli uomini che dagli dèi, è ancora suggerita dai gesti formalizzati durante i banchetti festivi. Non è infatti accidentale che gli stessi santi che mangiano offrano, secondo le attese del pubblico, alcuni bocconi di ciò che stanno gustando. Il gesto non può essere rifiutato – come abbiamo già osservato nella tavola di Realmonte – a rischio di una malaugurante offesa dei sacri personaggi. Sarebbe come rifiutarne proprio quell’augurio di prosperità che essi incarnano e per cui sono ringraziati.

In tale orizzonte ideologico, uno dei tratti costanti della festa di san Giuseppe – la ricerca di primizie vegetali (frutta e ortaggi) da esibire in bella mostra sulle mense – non è quindi finalizzata, come vorrebbe una decodifica affrettata, solo a un effetto estetico. Per quanto esso rientri, insieme all’opulenza delle tavole (ovviamente sempre condizionata dalle disponibilità economiche), in quei comportamenti competitivi che rendono più vivace la loro preparazione, le primizie costituiscono un segnalatore emblematico dei ritmi stagionali. Quand’anche questi siano ormai solo parzialmente fruibili attraverso l’esperienza ergologica tradizionale, le primizie restano come elemento centrale del rito per il loro potere allusivo. Le ritroviamo perciò anche in agosto o in settembre (vedi la *tavolata* di Favara) col medesimo valore augurale di immagini concentrate di fertilità. Come le fave verdi che non casualmente adornano il simulacro del Patriarca in molte processioni.

Non diversamente si pone, per la sua valenza simbolica, il bastone fiorito del Santo che ne caratterizza la figura nelle rappresentazioni popolari della “Fuga in Egitto” e nelle composizioni dialettali (*raziuni, parti*) a lui dedicate (cfr. *infra* e Bonanzinga 2001). Esso non appare solo un’eco della storia evangelica. Invece di bianchi gigli, come vuole l’iconografia ufficiale, violaccicche colorate (*bbarcu*) o rametti frondosi di agrumi (piccole arance selvatiche, piene di semi, e limoni, come a Santacroce Camerina) adornano il suo bastone – e le tavole rituali – in molti luoghi della Sicilia, segnalando un orizzonte più arcaico.

Gli stessi comportamenti correlati al Patriarca nell’immaginario folklorico suggerivano insistentemente, fino a un recente passato, i tratti di una sacralità radicata nel “corpo” e nella “materia”, rifiutata dalla Chiesa (cfr. Bachtin 1979). Presente originariamente nei misteri

natalizi, il personaggio del Santo, elaborato sul modello dei Vangeli Apocrifi, si pose fin dal XIII secolo – parallelamente al processo di popolarizzazione dei misteri – fuori dal controllo ecclesiastico, assumendo un'autonomia e una caratterizzazione *sui generis*. Nel nord Europa, e in Germania soprattutto, il suo personaggio si connota in chiave ambivalente e trasgressiva rispetto ai codici cattolici. Nelle leggende relative alla sua vita, i tratti della vecchiaia e una passione per il vino si esasperano infatti in modo grottesco e divertente. Malgrado il controllo della Chiesa di Roma impedisse in Spagna e Italia la diffusione massiccia della letteratura apocrifa, in Sicilia, per ragioni dovute alla precoce vicinanza dell'Isola con la Chiesa bizantina (nel cui ambito sono da ricercare le origini del teatro religioso cristiano: cfr. Buttitta A. 1985), la letteratura apocrifa si perpetuò e arricchì di molteplici elaborazioni. Sul piano rituale più recente è sufficiente attestare la continuità non solo figurale (la vecchiaia del Patriarca) con la tradizione orientale, ricordando che la processione commemorativa del "trapasso" del Santo era chiamata a Erice (TP), fino agli anni Cinquanta, di *san Giusippuzzu di li mbriachi* (cfr. *infra*)

Un esempio interessante della contiguità senza scandalo – ovviamente se guardata dall'interno – fra comportamenti composti e solenni e altri del tutto opposti ma egualmente legittimabili nella cornice spazio-temporale della festa, è il modo in cui si svolge il banchetto per il Patriarca a Burgio, da me documentato negli anni Novanta. In questo centro dell'Agrigentino la tavola viene allestita all'esterno e a cura di un comitato, come avviene anche in altri luoghi (per esempio Alcamo – *u Patruciniu* – la terza domenica dopo Pasqua, Favara in settembre, Scicli, Montelepre e Dattilo il 19 marzo).

È il 19 marzo. A Burgio, in una piazza sul palco, è stato eretto l'altare che sovrasta una grande tavola a ferro di cavallo. Essa è imbandita con pani infiocchettati di rametti di alloro, vassoi colmi di dolci e primizie vegetali, frittate di ortaggi ed erbe selvatiche, bottiglie di vino. La adornano cespi di *bbalicu*, i fiori cari a san Giuseppe, e rami di alloro. Tutto è stato offerto al Santo per un voto. A mezzogiorno si celebra la messa davanti alla mensa imbandita. Questa è, come l'Ultima Cena, di pane e di vino, spiega il sacerdote a una folla composta e elegante. Alcune donne cantano e leggono il Vangelo, c'è chi fa la comunione. Ora l'altare e i cibi sono stati benedetti. Un uomo di mezz'età, sua figlia e un bambino, che rappresentano la Sacra Famiglia, possono iniziare il pranzo. Sono considerati indigen-

ti. Il Sindaco in persona sul palco inizia a servirli, mentre una signora sovrintende più in basso all'esatto succedersi delle pietanze: prima una sarda salata e degli spicchi di arancia, poi il resto (le frittate, la pasta alla *milanisa* – a base di salsa di pomodoro insaporita con sarde salate, pinoli e uva passa, mollica abbrustolita – i dolci).

A metà del banchetto, la lenta solennità del rito subisce un'accelerazione imprevista: è uno scatenarsi improvviso, un competere frenetico per riuscire ad afferrare i pacchi di pasta che, in un angolo discreto del palco, i deputati della festa traggono da capienti sacchi di iuta. Tutto comincia a essere distribuito, mangiato, portato via. I *Santi* continuano però imperturbabili a consumare il pranzo, confusi in un gruppo di bambini che si sono arrampicati fino al loro tavolo. Mi trovo, stupita, in mezzo a gente che grida e si spinge, nel tentativo di arraffare un dolce, un frutto, un pezzo di quei grossi pani a ciambella, *i cucciddati*, che molte donne tentano di portare via interi. Sono scomparse subito le molte bottiglie di vino. Anche il sacerdote da un pezzo se n'è andato. Non rimane nulla sulla tavola, neppure i rami di alloro. Ai *Santi* si conservano i *cucciddati* e qualche chilo di pasta cruda, hanno comunque assaggiato tutto. Accanto a me, qualcuno commenta che «è successo così, perchè minacciava di piovere»!

Solo una lunga familiarità con le feste tradizionali può consentire di non stupirsi più, o di non stupirsi troppo, di fronte a questi dinamici scenari cerimoniali. Burgio ne è uno spaccato esemplare, e non casuale. La dimensione pubblica in cui si svolge il banchetto non ne giustifica però l'atmosfera vivace, dal momento che anche quelli allestiti in casa dalle famiglie prevedono sequenze consimili e equiparabili riguardo al significato. Del resto, non solo il dispendio socializzato degli alimenti, ma la stessa "distruzione" della tavola costituiscono tratti tenaci della celebrazione augurale di un nuovo tempo, come già Marcel Mauss (1965) aveva evidenziato (ma si veda pure Bataille 1972). Anche altre feste, che cadono in contesti calendariali diversi ma correlabili, almeno all'origine, all'idea di fine-ricominciamento di un ciclo, ne appaiono insistentemente marcati. Per darne alcuni esempi, senza tuttavia esaurirne la tipologia: la celebrazione dell'Epifania a Bordonaro (dove si prepara una struttura vegetale ricoperta di pani, agrumi, anche salsiccia, chiamata *u Pagghiaru*), quella di san Vincenzo Ferreri a Calamònci, oggi in agosto ma precedentemente in aprile (che si caratterizza anche per la presenza massiccia dell'alloro), la festa del Crocifisso a Calatafimi il 3 maggio (nella quale si recano in corteo

i *circhi*, aste sormontate da una semisfera di legno carica di alloro, pani, violacciocche e spighe di grano), il rito dell'*Incontro* della Domenica di Pasqua a Misilmeri (connotata dai *mazzuna*, composizioni di primizie di frutta, di ortaggi e di fiori che inglobano i simulacri del Cristo risorto e della Madonna), lo stesso *Vastuni* di Villabate, prevedono lo smembramento e la distribuzione finale degli emblemi alimentari e vegetali che ne sono il centro (cfr. *infra*)⁹.

Varianti esemplari di un linguaggio rituale ancora molto esteso, le tavole dedicate a san Giuseppe non ovunque esplicitano coerentemente il codice arcaico degli "eccessi" funzionalizzati a rinnovare il cosmo. La maggior parte tuttavia sembra ancora veicolare il medesimo *senso* di rifondazione periodica del proprio universo comunitario attraverso l'ostentazione della ricchezza vitale, generosamente offerta e collettivamente consumata.

La celebrazione di san Giuseppe a Niscemi ne evidenzia la densità ancora attuale. In questo centro del Nisseno l'imponente altare (*avutaru* o *autaru*) *paratu*, cioè addobbato sfarzosamente (altrove si dice anche *pumpusu*), si espone al pubblico il 18 marzo, mentre il giorno successivo si svolge il banchetto (*cena*) offerto alla Sacra Famiglia. La questua (*cota*) di cibo, denaro e addobbi (veli, tendaggi, tovaglie, vasi e altro), viene effettuata dalle donne che ne hanno fatto voto anche per alcuni mesi (può iniziare da gennaio). Il banchetto, che comporta un notevole dispendio sia fisico che economico, viene realizzato a seguito di una promessa. Come vuole la tradizione (non solo locale) essa può impegnare per una sola volta o essere protratta in talune circostanze per tutta la vita. Di norma poi un voto, anche quando proferto da un uomo, viene soddisfatto nei suoi aspetti organizzativi centrali da una donna (la moglie, la madre o la sorella: cfr. *infra*). La sua obbligatorietà, una volta formulato, è così stringente che l'immaginario simbolico ne elabora incisivamente i tratti proprio attraverso il volere del Patriarca. Questo infatti (ma non è solo un'*abitudine* correlabile a san Giuseppe!), in caso di mancata soddisfazione, potrebbe "offendersi e vendicarsi", punendo con gravi disagi (una malattia o addirittura la morte!) gli inadempienti, come raccontano le donne di Niscemi (Tomaiolo 2002: 22-23). Lo stesso Santo può venire in sogno e chiedere l'esecuzione della complessa sequenza correlata alla *cena* per guarire o concedere una grazia che non si è ancora formulata. Il suo volere è così pressante che anche piccole *défaillances* – nella decorazione dell'altare o della tavola – vengono

avvertite con timore, malgrado l'amore e la fiducia con cui ci si consegna alla sua potente generosità. Niente quindi deve suscitare le "lagnanze" del Santo (e quelle dei vicini), a costo di "scappare di notte" per procurarsi – da donatori peraltro molto disponibili quando si tratta del Patriarca – ciò che manca a un'adeguata esibizione degli altari, il giorno successivo. Con non minore determinazione tuttavia gli stessi devoti possono "costringere" il Patriarca, quando appare restio a concedere una grazia malgrado le reiterate richieste. Secondo le testimonianze dei Siculo-Americani che a New-Orleans e in alcuni centri rurali della Louisiana continuano a festeggiarlo il 19 marzo, un'immaginetta del Santo o un suo piccolo simulacro possono essere bruciati, in un rito domestico di espiazione, in giardino (*ivi*: 88)¹⁰.

La struttura dell'altare di Niscemi comprende tre o quattro gradini. Quello più in basso è chiamato *a tavulata* ed è più ampio per potervi disporre i *piattini ri san Giuseppi*, cioè le pietanze preparate per la *cena*. I pani, i dolci e tutti gli altri cibi vengono sempre sistemati seguendo uno schema formalizzato o, come dicono le donne di Niscemi, secondo «l'esempio della cena, o dell'altare» (*ivi*: 33). La percezione di sacralità di tutto l'insieme è resa evidente proprio dalla codifica puntuale dei gesti e dello spazio.

Guardando dunque l'altare, sulla *tavulata*, a ridosso dell'ultimo gradino (*scaluni*), in posizione centrale si mettono i dolci *cô ngilippatu* (cioè ricoperti di glassa bianca molto dura, detta anche *u marmuratu*), ai lati una *pupa di zuccaru*, dei biscotti e altri dolcetti, in eguale quantità e qualità¹¹. I primi hanno forme varianti: la stella (*stidda*) che allude alla "cometa dei Re Magi", l'aquila e l'agnello pasquale (grandi e piccoli), i fiori, il calice, la croce, la sfera (decorata con cinque confetti argentati nella parte centrale da cui si dipartono dei raggi con un confetto alle estremità, definita "l'ostia coi raggi"), il cuore, la mano e il bastone (gli ultimi due allusivi metonimicamente della figura del Santo, cfr. *infra*). L'accostamento di questi dolci rispetta rigorosamente gli *esempi* tradizionalmente fissati. Nella parte più esterna della *tavulata*, vicina a chi osserva, si dispongono tre piatti con posate e bicchieri (per la Sacra Famiglia), dietro un pane, generalmente tondo, tre uova sode (*squarate*), acqua e vino; lateralmente si sistemano gli ortaggi (melanzane, peperoni, zucchine) e i *piattini ri san Giuseppi*. Questi contengono una varietà di cibi cotti per diversi "primi piatti, secondi e contorni"¹². Due fruttiere, a più alzate, vengono posizionate ai lati della *tavulata*, colme di frutta fresca (primizie

soprattutto)¹³. La frutta secca invece è contenuta in ciotoline disposte ai loro piedi¹⁴. Sempre lateralmente, la tavolata è adornata da vasi di fiori, altri vasi contenenti rami con mandorle appena legate (*rammi ri minnulicchi*), cespi o intere piante di fave fresche (*macchi ri favi nuveddi*), mazzi di asparagi selvatici (*spàraci sarvaggi*), *raste ri lavuru* (vasi di piantine di semi di grano, più frequentemente un tempo mescolati a lenticchie e fave, germogliati). Una vera “sintassi del gusto” fra crudo e cotto, selvatico e coltivato, esibita in questa tavola, in coerenza con i molteplici livelli simbolici, fra il pre-agrario e l’agrario, ancora leggibili nelle feste di san Giuseppe (Giallombardo 1990a: 17-20). Non è casuale che anche l’ingresso agli altari sia segnalato esternamente da mazzi di fave, cardi selvatici e fronde cariche di arance, appesi ai lati della porta.

Le *raste* accentuano l’effetto di abbondanza messo in scena per un rito di dispendio augurale in nome del Santo. I germogli di grano, presenti in questo come in altri altari della Sicilia, vengono preparati dalle donne più frequentemente per addobbare i “sepolcri” della Settimana Santa. Il loro ricorrere in scadenze festive diverse suggerisce la percezione – dall’interno – di un medesimo codice simbolico soggiacente.

Il grano (*u lavuru*) viene seminato lungo i bordi di un vaso (*rasta*) dalla *patrùna ri l’avutaru* fin da metà febbraio, e tenuto al buio. Ciò consente i processi di germinazione delle piantine che, per l’assenza di luce, crescono bianche, «pendenti e quindi auguralmente traboccanti dalla *rasta*» (Tomaio 2002: 27). A questo punto la donna può decorare i vasi con delle caramelle che hanno sostituito i confetti di mandorle. Ne bastano anche poche, sistemate alla base degli steli «in maniera tale da sembrare traboccanti dalla *rasta*». Alcuni ciuffetti di frumento vengono raccolti insieme con un fiocco di raso celeste. A questo la donna lega una caramella «per dare l’idea di una continuità con quelle apparentemente traboccanti dal vaso». Altri ciuffi di grano vengono invece intrecciati e lasciati pendere. Le due “trecce” laterali del vaso possono essere rialzate e legate per formare un manico, a cui «la *patrùna* appende auguralmente sacchetti di confetti». Oggi è frequente vedere le *raste* così addobbate dentro cesti di vimini muniti di manico, a cui si continuano però a legare sacchetti di confetti. «In passato *u lavuru*, anche significativamente detto l’*augurio*, sopperiva alla scarsa disponibilità di fiori, e veniva collocato, come questi ultimi, lungo i margini della tavolata e ai due lati

opposti dell'ultimo *scaluni* dell'altare» (ivi: 27-28).

Gli steli di grano folti e pendenti, le *trecce* caricate di confetti, cioè *semi*, suggeriscono senza sforzo l'idea di fertilità a cui sono intesi. La stessa immagine soggiace ancora alla loro "traduzione" fruita in chiave esornativa – ma solo a uno sguardo addomesticato entro codici differenti – nei nastri lunghi e colorati (come quelli che pendono dai cappelli dei *Ggiardinera* carnevaleschi di Ribera o dagli alti copricapi di Nicodemo e Giuseppe d'Arimatea a Burgio), nei *zareddi russi* (nastrini rossi) che adornano il vitello sacrificale di Roccavaldina e più in generale gli animali che animano la scena rituale (si possono emblematicamente ricordare le "benedizioni" collegate alla festa di sant'Antonio Abate in gennaio). Un codice espressivo della fertilità (cfr. anche Turner 1976) che connota molte maschere di natura ctonia in ambito euro-mediterraneo e che ritroviamo ampiamente formalizzato anche nelle culture pre-colombiane (cfr. Aveni 1993 e Girard 1998).

Le *raste* di Niscemi esemplificano in modo suggestivo una pratica connessa al sapere femminile e tuttora tramandata, anche nei contesti urbani, entro lo spazio della ricodifica cattolica. L'*erba* che molte signore siciliane fanno crescere nella stoppia, con poca acqua e niente luce, dentro i mobili della cucina, per adornare il sepolcro del Cristo il Giovedì Santo (cfr. *infra*), ha coperto altri più arcaici sepolcri, comunque densi di misteriosa vitalità (cfr. Buttitta A. 1978). I giardini di Adone ne sono l'esempio forse più noto (cfr. Detienne 1975). Vale la pena però evidenziare, oltre il chiaro significato propiziatorio (anticipare un raccolto abbondante), che la ripetizione mimetica dei processi germinativi della natura, agita cerimonialmente dalle donne, non è casuale. La correlazione fra donna e seme ribadisce il valore simbolico profondo dei due "principi riproduttivi". Che le donne eseguano effettivamente il gesto di rigenerazione della pianta non fa che accentuare il senso delle mansioni rituali femminili. Le donne accumulano – attraverso la questua – e ostentano – nelle tavole imbandite – ricchezza vitale proprio in quanto *sanno* riprodurla. Conoscono e *sono* esse stesse "meccanismi" di ri-germinazione. La *pupa* di zucchero che si pone sulla tavola di Niscemi¹⁵ ne è segno altrettanto potente delle immagini di energia concentrata veicolata dalla ridondanza dei semi vegetali, dall'uovo, dalla copiosità stessa dei cibi: pronta a esplodere e a "circolare" nella fase centrale del rito, il banchetto. Non a caso esso è il fulcro dei circuiti di scambio fonda-

mentali a livello simbolico: fra uomini e “dèi” (la Sacra Famiglia), fra i vivi e i “morti”, fra i componenti della comunità. L'*avutaru* di questo centro del Nisseno ne configura lo scenario in modo coerente.

Il dono reciproco di cibo o di un emblema correlato alla fertilità, inteso a fondare o rinnovare periodicamente un legame socio-simbolico, ha un esempio pregnante nella pratica attestata a Niscemi di regalarsi fra donne le *raste ri lavuru*. Il gesto – oggi meno frequente – suggellava per tutta la vita un rapporto di comparatico istituito in occasione dell'allestimento dell'altare. La *patrùna* infatti porgeva una *rasta* a ciascuna delle amiche prescelte recitando la formula consueta: «*Te ccà sta rasta che simo cummari e san Giovanni*. Le comari in realtà per questa occasione venivano dette *cummari ri rasta* e diventavano collaboratrici e responsabili della buona riuscita dell'altare». La formula ha tuttavia un riscontro nell'uso di donarsi reciprocamente qualcosa per san Giovanni (il 24 giugno, e in tal caso si diceva *pur-taricci u san Giovanni*): un profumo, dei guanti o altro per istituire il comparatico, anche fra bambine (Tomaio 2002: 28-29)¹⁶.

Concluso il lungo *iter* preparatorio, il giorno precedente la festa le comari ricambiavano il dono della *rasta* con dolci, piante, cornici o candelabri d'argento, vasi e persino monili d'oro (*ivi*: 30). Tale comportamento era avvertito come inderogabile, per quanto condizionato dalle disponibilità economiche del momento. Esso doveva comunque assolvere all'obbligo della reciprocità e della generosità, secondo il codice sotteso universalmente al “dono” (cfr. Mauss 1965). Non è insignificante che il “contro dono” consistesse in alimenti pregiati (i dolci), in piante decorative (talmente rare che per l'altare se ne preparavano con fiori e foglie di carta o di stoffa), in gioielli d'oro e d'argento. Tutti segni di un dispendio eccezionale ed equivalenti sul piano simbolico. Sia i vasi di semi germogliati che i regali offerti in cambio dalle comari “restituiscono” infatti il medesimo valore. Secondo codici più arcaici, alimenti vegetali, piante, metalli preziosi rappresentano simboli di natura ctonia, in quanto “embrioni” generati e cresciuti dal grembo della terra, a vario titolo dunque segni del ciclo della vita e garanti della durata (cfr. Eliade 1987). Il loro “circolare” tramite i canali del dono fra uomini e con le entità sacrali – vedi i gioielli votivi che ricoprono i simulacri di molti santi, gli *angioletti* di San Pier Niceto¹⁷, le *Veroniche* di Marsala, alcuni altari del Patriarca in Sicilia (Giallombardo 1999: 104, *passim*) – rigenera periodicamente le interazioni su cui si fonda la stessa continuità sociale. Non è perciò

casuale che il legame vitale istituito dalle donne di Niscemi attraverso il comparatico della *rasta* – foriero di una solidarietà non limitata al solo tempo cerimoniale – sia messo in forma dai simboli della ricchezza alimentare e suntuaria.

La contiguità semantica fra questi ultimi e la figura femminile viene segnalata del resto anche dal codice spaziale. La *patruna* sta infatti sempre accanto alla sua *tavula*, quando riceve il pubblico dei visitatori, a Niscemi come altrove. Ma è interessante altresì ricordare che le donne sovrintendono e presiedono a un particolare tipo di “mensa” allestita proprio in onore di san Giovanni il 24 giugno a Alcara Li Fusi (ME). Essa espone accanto all’uscio di casa *u muzzuni*. Tale oggetto cerimoniale è posto al centro di un piccolo altarinò, adorno anche di piante e fiori. Le stesse donne lo realizzano rivestendo una brocca o una bottiglia, da cui fuoriesce un mazzetto di spighe di grano (tradizionalmente anche di orzo – *u muzzuni poviru* recentemente riproposto –) misto a garofani e lavanda, con un elegante foulard. Questo è interamente ricoperto di ori, preferibilmente antichi – come mi è stato sottolineato da molte signore (rilevamento 1987) – questuati fra le vicine e le amiche. Dal pomeriggio fino a tarda sera *i muzzuna* così *parati* sono “visitati” dalla gente, allietati da musiche e canti che promuovono «l’allegria e le risa dei compagni per il doppio senso delle parole. Intanto si beve, si mangiano ceci abbrustoliti (la calia) e noccioline americane, in uno stato di ebbrezza e di sfrenata allegria carnevalesca che si accentua sempre più fino a notte alta» (Uccello 1976: 15).

La prossimità di questa festa al solstizio d’estate – cioè a un momento rischioso di fine-reinizio di un ciclo – giustifica a livello simbolico profondo la connessione suggerita proprio dal *muzzuni* fra morte e rigenerazione del tempo. Nella stagione estiva infatti il grano, simbolo vitale per eccellenza della Sicilia contadina, viene mietuto. Esso dunque “muore”, come l’estate che lo ha prodotto. L’ostentazione delle spighe cariche di chicchi entro uno spazio sacralizzato e gestito dal “principio femminile” ne assicura però in chiave augurale la futura rigenerazione. Il cereale esposto sugli altari, il cui spazio è delimitato dai *pizzari* (tappeti e coperte) tessuti dalle donne, è infatti quello fatto germogliare al buio e seminato su terra il 13 giugno. Nella fruizione popolare *u muzzuni* rappresenta la “testa mozzata di san Giovanni Battista” di cui si celebra il *dies natalis*. È esemplare che la rinascita alla vera vita del Santo sia congiunta espressiva-

mente alla rinascita dei cereali, e all'oro che esalta il senso della durata. Il *muzzuni* offerto a san Giovanni, carico di energie vitali, riconferma però ulteriormente una costante del linguaggio rituale fondato sul contratto fra vivi e "morti".

Le tavole per i santi perpetuano in quest'ottica un sistema antichissimo di regole centrate sulla redistribuzione dei beni alimentari, illuminando il senso dell'accumulazione e trasformazione di questi in energia consumabile. Innanzi tutto essa deve essere offerta alle entità sacrali, poi deve essere partecipata a tutto il gruppo. I cibi vengono spartiti secondo norme che non variano molto da un luogo all'altro: si può anche dividere la tavola in due metà, delle quali l'una va ai "personaggi", dell'altra si dà un *tonu* (una parte) a chi ha donato *u piattu* (una pietanza), a chi ha collaborato attivamente, infine agli altri. I santi consumano quindi il pasto rituale e alla fine portano sempre via qualcosa, in un sacchetto o in un bel cesto appositamente preparato, per il loro *viaggio* di ritorno. L'esibizione di generoso dispendio nei confronti dei sacri ospiti ha in alcuni centri isolani modalità formalizzate proprio in rapporto ai *cannistri* (cesti) che vengono recati anche in corteo (come a di San Biagio Platani, AG). Questo comportamento è così avvertito che viene applicato ai convitati sacrali, anche in circostanze diverse dal san Giuseppe, come si è già visto. Il panorama celebrativo isolano è del resto solo una variante, sia pure emblematica, di un codice universalmente diffuso.

Se dunque è noto che ai padroni e elargitori della ciclicità cosmica bisogna restituire periodicamente quanto da noi dilapidato proprio in simboli della continuità vitale – i cibi – altrettanto noto, e formalizzato in ogni cultura, è il profilo ambivalente dei donatori (cfr. Propp 1966 e 1972). Che essi siano rappresentati, in epoche differenti, come entità demoniche o telluriche, come divinità femminili o maschili, Antenati o Vecchi, come *Virgineddi*, come Santi, dipende solo dalle circostanze. Il fatto che in Sicilia l'orizzonte simbolico ne prospetti ancora la molteplice identità dimostra, insieme alla storia ugualmente molteplice dell'Isola, anche la tenacia di questo linguaggio.

Accanto alle personalità culturali chiaramente identificabili (la Sacra Famiglia, gli Apostoli, il Bambino Gesù ecc.), abbiamo quindi – per un osservatore esterno – meno concettualmente visibili le maschere dell'*alterità* (i Giudei, l'Orso, il Serpente ecc.) e ancora più al limite – della consapevolezza dello stesso osservatore – i *così*, ossia quegli esseri potenti e ambigui, ma addomesticabili, che in Sicilia si

chiamano appunto anche *esseri*, con un significativo accento sulla loro indeterminatezza (cfr. Guggino 1978). Spostati – dalle vicende storico-culturali – nello spazio “magico” (cfr. Guggino 2006), tutte queste entità aleggiavano ancora nei dintorni dello spazio festivo, quando il tempo è gravido di morte e questa è foriera di rinascita. In molte feste perciò si produce frastuono assordante anche per scacciare il negativo che in esse è contenuto e per propiziare con un’offerta peculiare ciò che dalla loro originaria unità abbiamo separato: il positivo, il bene.

A Niscemi gli spari caratterizzavano e scandivano tutto l’iter del san Giuseppe fin dai preparativi (ma vedi anche *infra*). «Durante l’ultima settimana, dal 12 al 19 marzo, i ragazzi lanciavano dei piccoli petardi, preparati artigianalmente, contro gli altari e contro le pareti esterne delle case in cui venivano allestiti. Gli scoppi di questi petardi segnavano anche i momenti di preghiera: erano infatti più frequenti e intensi poco prima delle novene e in chiusura delle stesse. Gli artefici degli scoppi erano spesso i vicini di casa e più in generale i visitatori. Seguivano applausi e gli evviva a san Giuseppe» (Tomaio 2002: 44-45). Quando la vigilia si ardevano le *luminarie* (falò), a partire dalle ore diciotto, «alcuni uomini dei quartieri le circondavano e sparavano con fucili, caricati a salve, dall’accensione alla vampata». I falò erano alimentati per tutta la notte e, com’è usuale in molti luoghi della Sicilia, sulla brace si arrostitivano carciofi e saliscia consumati collettivamente (la pratica è sempre attuale). Il giorno 19, all’apertura della *cena*, «degli uomini, in genere vicini di casa, circondavano la Sacra famiglia e sparavano in aria dalla prima all’ultima pietanza offerta» (*ivi*: 50).

Spari e scoppi di mortaretti segnalano quindi bivi spazio-temporali pericolosi, mai del tutto sicuri. Le comunità umane tentano così di intervenire nel delicato processo di cambiamento e trasformazione del mondo. Frastuoni vitali, calore, ma soprattutto cibi da regalare, quando gli antichi donatori vengono e attraversano il nostro spazio abitato da regole di reciprocità. Queste ribadiscono contemporaneamente il nostro e il loro statuto di esseri viventi, sebbene un diverso grado di esistenza, e rifondano annualmente il “contratto” fra noi e loro.

Non è un caso che il pensiero simbolico arcaico, più avvertito riguardo alla quantità di energia cosmica che è consentito consumare senza danno, ne salvaguardasse il periodico rigenerarsi con soler-

te attenzione. Bisogna ammettere che il concetto moderno della degradabilità dell'energia fosse già nell'intuizione degli antichi (cfr. Duverger 1981). In un certo senso infatti produrre suoni di elevata intensità – (indimenticabile il “gioco di fuoco” a cui assistetti nel 2001 in una città europea, ricca e elegante come Valencia, per celebrare il Capodanno) – significa produrre energia (Bonanzinga 2000: 23-61; Buttitta I. E. 2002: 165-188). Allo stesso modo accumulare alimenti attraverso una raccolta itinerante implica rendere disponibile un'enorme quantità di energia *proprio quando* ce n'è ben poca in natura (Giallombardo 1990a: 25-38). I “cumuli” ostentati nelle feste calendariali non hanno nulla a che vedere con lo “spreco antieconomico” di cui la razionalità borghese e cattolica sembra essere da sempre preoccupata (cfr. Bataille 1972; Valeri 1979).

Gli uomini, come gli dèi, fanno la loro parte. Approntano cerimonialmente quell'istantanea e copiosa immagine di abbondanza che deve avere colpito profondamente il pensiero delle prime società umane, quelle di caccia e raccolta, durante i misteriosi culmini stagionali di riproduzione vegetale e animale (cfr. Giallombardo 1990c). Immagine che in seguito, con l'invenzione dell'agricoltura, esse seppero imitare e solo *parzialmente* controllare. Da qui le molte “crisi” correlate, anche analiticamente, a una mistica agraria che aveva ereditato però la più antica mistica selvatica (cfr. Pettazzoni 1924; Lanternari 1976; Buttitta I. E. 2006).

Rimase tuttavia, nel fondo della coscienza umana, l'idea tenace di un “miracolo” sotteso alla riproduzione annuale degli alimenti. Essi sono, nel loro esplodere vitale, un regalo della natura, che va oltre le nostre possibilità tecniche di orientarla, così fragile e prezioso, per le garanzie di sopravvivenza cui allude, che tutti hanno il diritto di goderne. Perciò non stupisce, se non per la dimensione epocale apparentemente aliena da bisogni di protezione simbolica, che i grandi “donatori” vengano tuttora ricevuti, freddi e indeboliti come la natura che rappresentano, alle tavole sontuose, la cui ricchezza riproduce gli improvvisi scenari di fertilità ancora da venire. Ma questo è appunto il turno degli uomini: sono loro che devono costruire artificiosamente l'abbondanza, donandone un pezzetto ciascuno a coloro che la questuano, per rinvigorire gli dèi e assicurarsi che eseguano il loro compito (cfr. Giallombardo 1990a e 2001). Se la Grande Dea paleolitica, la grande “Potnia” (non solo mediterranea) ha potuto, in un passato difficilmente misurabile, rappresentare per gli uomini

l'origine e la perenne generazione della vita dalla morte¹⁸, la sua presenza in effigie – la *pupa* – sulla tavola rituale di san Giuseppe o in quella dei defunti ritrova il suo senso.

Matrice dei processi e delle forme dell'universo, la stessa dea ne subisce gli altalenanti ritmi di crescita e depotenziamento vitale. Ne è l'incarnazione. A questa primordiale garante del ciclo cosmico bisogna dunque offrire parte di quei beni che essa stessa produce. Si deve invitarla a una tavola imbandita, preparata dalle donne, sacerdotesse per una volta – o per sempre – dei rituali della copiosità. Le molte mense lasciate con porzioni di cibo e bevande, accanto a focolari accesi, per la Signora Diana, per Erodiade o per Perctha, affinché lascino in cambio la buona fortuna (cfr. Bonomo 1985; Manciocco-Manciocco 1995), ripetono in infinite varianti narrative un comportamento estremamente arcaico. La dea dai mille volti ha avuto nel corso della storia altri compagni nei suoi periodici viaggi, che poco per volta ne hanno sostituito il ruolo o lo hanno reso marginale: i morti *revenants* in certe scadenze particolari, gli esseri di natura ferina o vegetale che continuano a ricordarne i tratti poliedrici (Giallombardo 1998: 67-69).

Non stupisce allora che qualcosa di vitale nelle feste venga sempre alla fine distrutta o sprecata, apparentemente senza scopo, in realtà – come intuì Mauss – sacrificata, offerta cioè in dono alle misteriose entità responsabili della vita. Così a Niscemi una delle quattro porzioni in cui viene divisa ogni pietanza consumata dalla Sacra Famiglia si lascia sull'altare e in seguito viene buttata per terra, compreso un piatto di minestra con le fave, che costituisce la pasta tipica della festa di san Giuseppe. Le donne dicono che *soccu basta a unu basta a centu* (quello che basta a uno basta a cento – Tomaiolo 2002: 50). L'attesa di ospiti particolari ai quali riservare un'adeguata accoglienza è del resto formalizzata a Niscemi nella credenza che dopo la mezzanotte (della vigilia) giunga a visitare gli altari la *palummedda*. Quando la gente comincia a defluire e il nuovo giorno inizia a scorrere, giunge «una farfallina colore avorio. Per lei, poco prima dell'apertura dell'altare, si dispongono, di regola, tre sedie, ma a volte se ne vedono due o anche quattro, a seconda della disponibilità di spazio. Su queste sedie, di sera, si depongono degli eleganti *chiumazzi* (cuscini) bianchi su cui si appoggerà la *palummedda*. L'arrivo di questa farfallina è interpretato da alcuni come la visita di Gesù, da altri come quella di san Nicola e per altri ancora rappresenta la visita di

san Giuseppe» (ivi: 46-47). Malgrado l'incerta identità, la *palummedda* è però assolutamente "beneaugurante". La pluralità della sua manifestazione – per quanto il nome sia al singolare – segnalata dalle due, tre o quattro sedie sistemate per lei, insieme alla sua tinta avorio (un non-colore), apparenta questa entità al gruppo variegato di coloro che vengono dal mondo dei "morti". Ma questo è, come sanno tutte le culture arcaiche, l'*altrove* gravido di vita potenziale, e di morte che non è la sua definitiva assenza. L'allusione a questo "altrove" nei rituali di inizio di un ciclo è peraltro una costante, variamente ricodificata a livello cristiano. Nel contesto qui esaminato non è incidentale che tutto il banchetto – la *cena* – di Niscemi sia considerato un *cùnsulu* offerto alla Madonna per la morte di Giuseppe (Marsiano 1988: 236). L'evento luttuoso si colloca appunto la notte del 18 marzo. Essa si trascorre secondo le modalità formalizzate in codici più arcaici per una veglia funebre. Si prega ma si intrecciano anche «lieti e divertenti racconti fra comari e compari» mentre il pubblico ammira i sontuosi altari e in una casa accanto si fa musica e si balla. In passato addirittura ogni altare doveva ostentare «la macchina parlante, il grammofono cioè, per contribuire a creare un'atmosfera festiva» (Tomaiolo 2002: 46).

Il riferimento alla morte del Santo è più consapevolmente presente nella *sittina ri san Giuseppi* detta anche *i setti nuveri ri san Giuseppi* o *i setti ruluri ri san Giuseppi* (recentemente ribattezzata "le sette lodi di san Giuseppe"). La novena si esegue dal 12 al 18 marzo. Gli altari, ancora chiusi al pubblico, vengono aperti per un breve intervallo pomeridiano in cui si sospendono i lavori, e diventano luoghi di preghiera e di canti. Questi sono eseguiti da un cantore con l'accompagnamento di una pianola. La sesta e la settima parte della *nuvera* (novena) trattano la morte e il testamento del Santo: ancora oggi i testimoni più anziani la definiscono *u lamentu* (ivi: 40). È significativo che lo stesso termine denoti, in molti centri della Sicilia, i canti dialettali che narrano gli eventi della Passione del Cristo. Fino a cinquant'anni fa la novena era eseguita a Niscemi, nei giorni canonici, da cantori itineranti (*orbi*): secondo uno storico locale otto o dieci di loro costituivano il coro, una era la voce portante (Marsiano 1988: 237). Essi intonavano la lamentazione della *nuvera* girando, l'ultima notte, da un altare all'altro. Alcuni tra i meno giovani ricordano in particolare *Cicciu l'orbu* (Francesco Conti) che era solito accompagnarsi con un organetto e don Luigi. I cantori venivano ricompensa-

ti con cibi e bevande: vino, dolcetti, biscotti e calia. Concludere la *settimana* di san Giuseppe con un piccolo rinfresco è un uso sempre attuale (si offrono tranci di pizza, coca-cola, caffè), una consuetudine caratterizzante in genere le novene, sia correlate ai santi che alle festività natalizie.

La connessione fra comportamenti allusivi del lutto e altri apparentemente discordanti, perpetuati a livello tradizionale, si chiarisce in rapporto alla ciclicità di fine-reinizio di un ciclo stagionale che la festa di san Giuseppe esemplifica, tra altre. Lo stesso "peregrinare" della Sacra Famiglia alla ricerca di cibo e alloggio, prima di essere accolta alla tavola (a Niscemi si dice fare *u tuppi tuppi*)¹⁹, oltre il riferimento evangelico, mette in scena un tratto universalmente diffuso in ogni epoca. La *transizione* periodica fra questo e l'altro mondo – che implica l'assenza di una cesura definitiva fra i due ordini della realtà – viene infatti efficacemente plasmata nell'idea di "arrivo e partenza" delle entità ctonie. Esse personificano, come già detto, quel principio variamente configurabile che perennemente *oscilla – passa* – fra morte e vita, in una metamorfosi continua della sterilità in abbondanza che certe scadenze temporali (astrali o vegetative) codificano nei punti critici (equinozi, solstizi, passaggi stellari). L'atmosfera allegra e disinibita, la musica e il ballo, i giochi e le barzellette, il consumo di cibo, che scandiscono le veglie funebri rituali conservano al fondo quest'idea: che la morte è solo un *intervallo* misterioso e denso di imminente rinnovamento. Ridere, giocare, mettere in scena comportamenti improntati a una dimensione erotica proprio nel tempo rischioso del *trapasso* temporale significa garantirne simbolicamente l'esito. Anche in questo caso siamo davanti a *eccessi* augurali, come più palesemente i comportamenti funebri enunciavano fino a un recente passato (cfr. De Martino 1975; Lombardi Satriani – Meligrana 1982; Guggino 2001).

Alla Sacra Famiglia si offrono perciò, nel suo annuale viaggio, frastuoni e fuoco, canti e cibo. La stessa pasta di san Giuseppe è significativamente in moltissimi luoghi fatta con le fave, la cui correlazione con i defunti, formalizzata nelle più varie culture viene giustificata dalla loro natura di *semi* (cfr. Buttitta A. 1971 e 1995) che muiono e rinascono nel grembo della terra (come del resto altri alimenti rituali). Il contatto con le fave è perciò positivo, beneaugurante vita e abbondanza. Le fave portano infatti "fortuna", la loro presenza all'interno di particolari cibi distribuisce addirittura sorti "regali" in alcuni giochi calendariali come a esempio *Il Re* (o *la Regina*) *della fava*

(Schiavon 1998: 77-79). I Siculo-Americani che a New Orleans e in altre località della Louisiana meridionale ripetono annualmente la festa di san Giuseppe (con l'allestimento di altari e banchetti altrettanto fastosi), si tramandano una leggenda di fondazione del rito legata proprio a questa leguminosa. Una carestia, dovuta a siccità, colpì la Sicilia e furono le fave a garantire la sopravvivenza delle comunità isolate (Orso 1990: 39). Molti di loro attribuiscono la prosperità trovata nella nuova patria a una fava portafortuna, unico loro "bagaglio". Non è insignificante che questa pianta sia ritenuta simbolo di fertilità per la sua capacità di rendere produttivi anche terreni aridi. Perciò bisogna conservarne una, proveniente da un raccolto abbondante, dentro la dispensa in modo che sia sempre colma di cibo o portarla addosso per esorcizzare la povertà (*ivi*).

I corallini câ fava sicca (anellini di pasta con macco di fave secche) aprono la *cena* a Niscemi. Vengono serviti ben caldi a coloro che impersonano i sacri ospiti e contemporaneamente distribuiti a ogni famiglia della strada. Si dice: *purtaricci a divuzzioni*, nel senso di estendere a tutti i vicini "la benedizione". In realtà proprio la pasta con le fave, essendo cotta al momento, non viene benedetta dal prete come gli altri cibi. La sua sacralità è dunque avvertita a un altro livello. Che questo si correli direttamente al Santo non è casuale. La minestra di semi che gli è così gradita porta, come il suo stesso arrivo, il buon augurio. Il Patriarca può addirittura motivarne l'offerta cerimoniale venendo in sogno. In tale circostanza la donna chiede espressamente alla padrona dell'altare allestito nella sua strada di essere lei a distribuirlo (Tomaiolo 2002: 49-50). È chiara l'importanza simbolica del gesto, legato all'elargizione femminile di un emblema della "circolarità vitale".

Il pasto rituale si svolge in questo centro del Nisseno all'esterno dell'abitazione. Un *tavulinu* viene imbandito sopra un camion davanti alla casa e i santi consumano le numerose pietanze portate tra gli evviva e gli applausi della gente (a San Biagio Platani invece la Sacra Famiglia mangia a un tavolo allestito in balcone). La pubblicità del banchetto enfatizza la dimensione ostentativa della festa, che si conclude con i "doni di congedo" preparati per la Sacra Famiglia. Tre *can-nisci* (canestri) pieni di alimenti crudi, di biscotti, pasticcini e pane, già esposti accanto all'altare, vengono offerti ai tre *Santi*. Uguale la quantità e qualità dei cibi, diversa la simbologia del pane: al Patriarca il "bastone fiorito", al Bambino Gesù il "pesce", alla Madonna un pane

tondo con al centro “due mani giunte”. Il resto dei cibi viene, nel rispetto delle precedenze canoniche, collettivamente consumato (*ivi*: 51).

La connessione fra fine e reinizio di un ciclo, fra morte e rinascita, implosa in modo emblematico nei comportamenti rituali di Niscemi, ha un riscontro non meno interessante nella festa di san Giuseppe a Mirabella Imbaccari, un centro del Catanese (Perricone 2004, 2005: 18, *passim*). Qui la sera del 18 marzo, davanti ai fastosi *autari* (altari), o *cene*, allestiti in casa, è tradizione che cantori locali appositamente invitati, e prenotati per tempo dalle famiglie, eseguano le lamentanze. I canti della Passione del Cristo vengono intonati solo brevemente e in un clima di sacrale rispetto degli astanti: familiari, amici, ma anche estranei che nella vigilia, secondo consuetudine, si recano a visitare gli altari, almeno sette (*fare u giru*). Significative le scene di ingresso e di uscita dei lamentatori, come le ho osservate nel marzo del 2004, presso numerose famiglie. «Buona sera, auguri!», dicono al loro giungere. «Auguri, auguri!», ripetono ancora all'uscita. Durante l'esecuzione dei lamenti tutti stanno in silenzio, in piedi, qualcuno seduto; alcune donne giovani e anziane, più commosse, piangono. A conclusione della cerimonia, breve per il numero elevato di cene presso cui recarsi (circa sessanta), vengono offerti ai cantori, in un clima diverso, alimenti e bevande. Questo tratto, attestato per la prima metà del Novecento anche nella stessa Catania (cfr. Lo Presti 1932), ribadisce nel comportamento agito ritualmente ciò che l'adeguamento delle feste di san Giuseppe ai codici cristiano cattolici tende a spostare ai margini. Se per le famiglie che accolgono i cantori il nesso arcaico fra le figure delle “alterità beneauguranti” che giungono periodicamente e il processo di rinnovamento cosmico e stagionale non appare più del tutto consapevole, nondimeno il codice gestuale e emotivo ne denuncia ancora la vitalità. Non casualmente la pratica dei lamenti il 18 marzo inaugura a Mirabella Imbaccari la ritualità quaresimale, un tempo la cui ambivalenza cerimoniale – fra comportamenti allusivi della morte e altri viceversa improntati alla rigenerazione della vita – connota tradizionalmente ancora alcuni centri dell'Isola (cfr. Giallombardo 2002-2004). La stessa ambivalenza è insita nei pani rituali e nei dolci più antichi presenti nelle tavole di questo centro del Catanese: pani che, non diversamente da altri luoghi, rimandano al mondo misterioso della morte e della rinascita annuale.

Su tale piano assumono particolare rilievo i pani offerti alla fine del banchetto, che si svolge il 19, a coloro che impersonano la Sacra

Famiglia: *a cuddura* per la Madonna, *u pagnoccu* per san Giuseppe, *u gaddittu* per il Bambino Gesù.

A *cuddura* ha forma tonda e piena con rilievi che rappresentano due mani inanellate incrociate sul petto, i cui polsi sono adorni di bracciali, il collo invece di una collana. Il gesto impresso nella pasta è così commentato delle donne: «perché è addolorata, san Giuseppi è morto!» Il pane dunque rappresenta la Madonna. Donna per eccellenza, Signora di ogni grazia, nell'universo cattolico la madre del Cristo ha potuto ri-assumere alcune valenze fondamentali del principio femminile. Un principio duale, liminare e perciò gravido di quella circolarità fra morte e rinascita che l'antica Dea impersonava, declinata sull'isotopia spirituale dalla catechesi cristiana (cfr. Warner 1980). Che questa immemorabile figura dell'alternanza e della "trasversalità" delle forme sia stata plasmata sotto diversi aspetti, e tra questi quello correlato all'universo mitico dei "morti" si mostra fra i più tenaci, è fatto già evidenziato (cfr. in part. Buttitta I. E. 2006). Il pane di Mirabella ne implode le traduzioni, proprio nella co-presenza di simboli quali i gioielli e le mani incrociate sul petto, segni i primi della vita sotterranea della materia (i suoi "embrioni"), dei defunti i secondi. Se le mani incrociate (o giunte) ma senza gioielli caratterizzano molti pani confezionati in suffragio delle anime nella cerimonialità autunnale tradizionale, ciò dimostra il processo di adattamento della complessa simbologia connessa originariamente ai morti come potenze ctonie. La presenza di questi pani a Niscemi o a Salemi per la festa primaverile di san Giuseppe o in quella dedicata a san Biagio il 3 febbraio (ma i *cuddureddi*, i *cavadduzzi*, o i *cannaruzzeddi di san Brasi* continuano a rappresentare in diversi luoghi sia le mani che cuoricini, mammelle, palme, fiori, animali, la barba, o la gola che il Santo guarisce – cfr. Uccello 1976: 109) ne dimostra al contempo la forza. Non meno inquietante per l'universo ideologico cristiano dell'arcaica figura femminile – cui alludono in altre feste, per il piano qui trattato, un pane in forma di "mano adorna di un bracciale" confezionato a Palagonia dalle donne nel periodo pasquale per santa Febronia (Uccello 1976: 112) o dolci come i "seni di sant'Agata" (*minni di Vergini*) preparati a Catania in febbraio per la sua festa e rammemoranti il martirio – anche l'immaginario correlato ai morti ha potuto attraversare la durata, sia pure entro molteplici traduzioni e contaminazioni (cfr. Baldini-Bellosi 2006).

Così *u pagnoccu* dedicato a san Giuseppe ripropone nelle tavole

di Mirabella lo stesso codice figurale della *cuddura*. Il suo profilo è antropomorfo ma senza braccia e mani, la sua postura dritta, quasi impalata, è quella di un defunto, ma i ghirigori di pasta che lo attraversano – “rami e fiori” – e altri “riccioli” che intendono rappresentare “un bastone”, “forse una camicia”, alludono a un’immagine vegetale e ne ridisegnano il movimento. Questo pane, la cui ibrida natura bene veicola la in-distinzione delle forme, è per coloro che annualmente lo rifanno “san Giuseppe”. A chi assume una postura simile a quella del *pagnoccu* si dice infatti scherzosamente: «*chi ssi, na facci i san Giuseppe!*» (e che sei, una faccia di san Giuseppe?).

Non meno esemplare appare *u gaddittu* regalato al Bambino Gesù. Il galletto è «*friscu, novu, ed è u Signuruzzu, picchi è nicu!*» (piccolo). Un galletto in crescita dunque, colmo di energia riproduttiva, un simbolo teriomorfo di quel tempo liminare che è l’alba, rinascita giornaliera della luce solare (non a caso rinvenibile sui campanili), rappresenta il Bambino, figura anch’essa centrale della codifica del principio di ambivalenza vitale (cfr. in part. Buttitta A. 1995; Lévi-Strauss 1995).

La densità di questo codice è del resto leggibile anche negli altri pani più piccoli esposti sugli altari di Mirabella, oltre che nella consistente presenza degli elementi arborei e dell’abbondanza delle pietanze (anche a base di carne come in altri luoghi), dei dolci e della frutta esibiti insieme ai pani. Così *i pupitti* indicano indistintamente piccoli pani in forma umana, animale e vegetale (cavallini, fiori, uva etc); altri, identici nella fattura al *pagnoccu*, sono interpretati come le “anime sante del purgatorio”. Un pane che rappresenta un volto è chiamato però *a mezza luna*, fatto che allude anche in questo caso alla transittività e equivalenza delle forme. Fra i dolci tradizionali *i totò* sono a *testa di morti*. Vengono preparati anche per la festa annuale dei defunti e donati ai bambini. Una volta si diceva: «*ora nni manciamu du totò, manciamuni i testi di morti!*» (ora mangiamo due *totò*, mangiamoci le teste dei morti).

Mangiare i “morti” dunque, mangiare le potenze ctonie! Ciò che a Mirabella viene espresso con inusuale chiarezza, anche in rapporto all’equivalenza morfologico semantica di cicli festivi diversamente collocati nel calendario annuale, non appare però un comportamento così singolare. A ben riflettere le celebrazioni dei santi additano tuttora, dietro le quinte di una ricodifica centrata sull’offerta devozionale in cambio di una grazia, azioni focalizzate in tal senso.

Se nelle cene di san Giuseppe sono ampiamente riscontrabili pani che riproducono parti del suo corpo, e quindi metonimicamente il Santo stesso, come la mano (*a manu*) e il volto (*a varva*), o la Sacra Famiglia (denominata *varva* in molti luoghi), gli stessi sono però presenti nella tavola degli Apostoli a Realmonte, la Domenica delle Palme e vengono chiamati tutti *i varvuzzi*. Il termine *varva* (barba) usato come *pars pro toto* non solo riguardo a san Giuseppe ma per riferirsi anche alla triade sacrale in modo indeterminato (*varvuzzi*), può illuminarsi forse di un senso meno ovvio di quello in cui l'iconografia ufficiale del Santo lo ha da lungo tempo ricodificato: la sua vecchiaia. Se è interessante infatti ricordare che la barba si pone universalmente come segno emblematico della "giovinezza o compiuta virilità" di dèi, eroi e re, oppure di personaggi altrettanto liminari come gli eremiti o certe leggendarie "vergini barbute" (Biedermann 1991: 69-70), non meno interessante appare in dialetto siciliano (ma non solo) la connessione che il termine barba istituisce con il regno vegetale (la radice o la parte filamentosa delle piante, la lanugine interna del torso dei carciofi, una sorta di erba ecc.) e animale (peli del muso di capre o di altri animali – cfr. Traina 1868: *varva*), mentre *varvuzza* è connesso anche al *magghiolu* (*ivi*), il sarmento spiccato dalla vite per trapiantarsi o il nodo del ramo di un albero. L'uso di una denominazione così persistente per riferirsi ai pani che denotano san Giuseppe e la Sacra Famiglia, presenti anche in scadenze cerimoniali diversamente connotate nel calendario cattolico, se da un lato evidenzia l'unità di fondo del linguaggio rituale sotteso alle feste dell'intero ciclo annuale tradizionale, dall'altro continua a segnalarne la valenza simbolica profonda. I peli di una "barba", segno arcaico dei processi misteriosi di riproduzione e crescita vitale, possono compiutamente veicolare, insieme ad altri, il senso della "giovinezza" della natura nelle sue trasversali declinazioni!

Non meno interessante appare il pane in forma di "mano". Già evidenziata nella *cuddura* della Madonna a Mirabella Imbaccari e come icona di santa Febronia a Palagonia, *a manu* che denota san Giuseppe suggerisce altre suggestive connessioni. Presente nella più arcaica pittura rupestre come segno correlabile alla Grande Dea e dunque alla fertilità cosmica (Gimbutas 1990: 305-306), la mano assume in ambiti culturali differenti valenze positive e negative, nel senso a esempio del gesto che afferra oppure allontana (vedi la "mano di Fatima" nelle religioni islamiche); può essere sinonimo di

potere magico e regale, esprimere i «cinque elementi e l'ordinamento del mondo»; essere al centro della gestualità supplice degli oranti e di quella giuridica, della gestualità degli stessi dèi e dei santi, come l'iconografia cristiana, orientale e in particolare induista esemplifica (Biedermann 1991: 288-91; A.A. 1993). Se quest'ultima trova riscontro nel movimento particolare delle mani dei devoti induisti, significante l'offerta alle divinità, osservabile anche a Palermo durante le feste celebrate dagli immigrati, i pani in forma di mano presenti nella tavola di san Giuseppe dialogano allora con un sostrato di forte arcaicità e persistenza. Un sostrato variamente configurato nell'ottica sacrificale, centrata universalmente sul corpo o sue parti – il dito, la mano, la mammella, la testa, il cuore – e sulla materia (vegetale e animale), in chiave propiziatoria o salvifica (cfr. Chirassi 1968; Buttitta A. 1971; Burkert 2003); oppure riproposto in varianti narrative presenti anche nel nostro patrimonio orale tradizionale, come nella fiaba della *manu viridi*, dove la mano – *pars pro toto* – orrida all'aspetto e parlante, è l'Orco che perseguita l'eroina.

Il termine mano è del resto al centro di molteplici usi linguistici, non solo nel dialetto siciliano (cfr. Traina 1868: *manu*). Non sembra secondario che tra i significati ricorrenti ci sia anche quello che allude alla prodigalità e al furto. Scenari linguistici ma anche rituali in Sicilia! Santo della Provvidenza, *a manu* denota infatti il Patriarca, elargitore di salute e di abbondanza, in passato anche di doti nuziali per le ragazze orfane, mentre l'idea di furto acquista senso se correlata alle pratiche formalizzate di "prelievo" di vari beni che connotano la sua festa e altre del ciclo annuale isolano (a es. la legna per erigere i falò il 18 marzo rubata a gara dai depositi o gli agrumi e i pani sottratti con valore propiziatorio dalla sua tavola il 19; in altre circostanze festive i fiori, le fronde di alloro, i cibi). Un comportamento quello del prelievo che rimanda a un codice pre-agrario di rappresentazione della natura come dispensatrice di "doni" non prodotti dall'uomo, ma di cui l'uomo può fruire, in un certo senso "rubare"! (cfr. Giallombardo 1990a, 2003: 24, *passim*). Che il Santo si ponga nell'immaginario folklorico italiano anche come "protettore dei ladri", addirittura come ladro egli stesso, sia pure per «regalare dei fichi a sant'Anna» (Ranisio 1981: 25-26), non è che una applicazione dello stesso codice. Applicazione poco familiare, ma non certo unica!

È infatti da rilevare che oltre al Patriarca, anche il Cristo, la Madonna, gli Apostoli sono correlati a un protettorato dei ladri in

leggende popolari che ne additano le motivazioni in una chiave accessibile: il compenso della buona morte o l'ingresso in paradiso per alcuni di loro particolarmente devoti (*ivi*). Resta emblematico però nella prassi festiva isolana il caso di Giuda che durante l'Ultima Cena del Giovedì Santo, tuttora celebrata in chiesa a Santa Caterina Villarmosa (CL), ruba improvvisamente la sua parte di cibo, fuggendo poi precipitosamente (Giallombardo 2003b: 24). Se il personaggio di Giuda meglio si presta a rielaborare per le sue valenze negative un modulo mitico così arcaico, meno ovvio all'apparenza sembra il comportamento improntato al furto di beni (dolci, vestiti e giocattoli), depredati nottetempo secondo la credenza, «a pasticceri, mercanti e sarti», da parte dei defunti, per regalarli ai bambini della famiglia il 2 novembre (Pitrè 1881: 394). Anche in questo caso però la figura dei morti implode, nell'ambivalenza che li caratterizza a livello folklorico, il senso arcaico del prelevare beni essenziali per la vita da "luoghi" simbolicamente espressivi della ricchezza, comunque essa sia declinabile (cfr. Giallombardo 2003b). I morti dunque, come altre entità irrompenti nel ciclo annuale festivo, "rubano" per donare – in questo caso – ai loro discendenti e per ricevere a loro volta in eguale sostanza durante le soste periodiche nel nostro mondo.

Si impone allora con peculiare pregnanza in questi scenari tradizionali l'immagine della *Strina*, la *Vecchia* che nel tempo fra Natale e l'Epifania continua a mostrarsi in alcune celebrazioni isolate. La *Strina* (o *Nunna Vecchia*, *Carcavecchia*, *Tufania*) scende da antiche montagne o boschi, da grotte o castelli dirupati, guidando nottetempo carovane di muli carichi di doni alimentari (cfr. Pitrè 1881, 1889: I, IV). L'immaginario mitico che, nel coniugare questa figura liminare – marcata anche dal polimorfismo vegetale e animale – con la vecchiaia e l'abbondanza o la procreazione, sottende anche le maschere di altre Vecchie irrompenti nel periodo carnevalesco e quaresimale (cfr. Toschi 1976, Giallombardo 1998), si ripropone durante la notte di Capodanno a Gratteri nel festoso corteo della Vecchia. A cavallo di un asino, dal bosco da cui discende, essa percorre le strade del paese lanciando alla folla dolci, frutta secca, caramelle attinti generosamente dalle sue bisacce (cfr. Bonanzinga 1996a). La Vecchia non ruba ma "elargisce" ciò che nell'*altrove* a cui appartiene si genera! Questa immemorabile figura, come altre che ne costituiscono varianti più o meno addomesticate (cfr. Manciocco-Manciocco 2006), giunge a noi anche attraverso le riplasmazioni operate sul modulo simbolico che

essa originariamente rappresenta. Così il gesto di prelievo e distribuzione dell'abbondanza alimentare che l'antica Donatrice ancora ostenta nel suo periodico viaggio a Gratterì può rovesciarsi nella questua che essa stessa esegue in altri luoghi. Qui la *Strina* raccoglie le offerte di cibo casa per casa restituendo però in "buon augurio"; o questuano, evocandone imperiosamente il nome, gruppi di adulti e bambini con uguale intento (Giallombardo 1999b: 40-43). Non è un caso che le formule tradizionali evidenzino nella *Strina* la vera fonte delle elargizioni bene auguranti dei questuanti, che lo stesso termine denoti *tout court* anche il dono alimentare richiesto e i giri di questua, anche quando essi siano eseguiti in tale periodo in rapporto a altre entità sacrali – il Bambino Gesù – o a personaggi come i Re Magi (*fari a strina*: cfr. Bonanzinga 1996b).

Perno intorno a cui ruota la prassi cerimoniale – questuano difatti anche i santi nei loro periodici viaggi processionali – la questua si pone a fianco e/o in luogo del "furto", mantenendone però il valore di segno. Raccogliere beni implica infatti innanzi tutto accumulare, grazie alla generosità del gruppo – equivalente simbolico della natura – quegli "altari" dell'abbondanza che i ritmi astrali, animali e vegetativi da sempre rendono visibili e fruibili. In nome delle entità sacrali che variamente li informano secondo l'orizzonte arcaico, gli uomini "ripetono" periodicamente il modello esemplare dell'improvvisa apparizione dell'abbondanza, come la sequenza delle tavole per i santi, prima chiuse al pubblico e poi ostentate alla meraviglia dei visitatori, ancora lascia cogliere.

A questo orizzonte simbolico, tenacemente centrato sul consumo di forme vitali accumulate originariamente dalla natura, o prelevate dal gruppo, infine sempre ridistribuite, rimandano, per il piano di analisi qui proposto, altri tipi di pani – e di dolci – presenti nella ritualità tradizionale isolana, rifunzionalizzati in rapporto alle celebrazioni annuali.

Pani dal profilo umano dedicati a san Giuseppe sono chiamati *pupi* o *pupiddi* a Bompietro e a Sciara (PA). Di forma femminile – *pope* – e con le mani incrociate sul petto ma intesi come "anime del purgatorio" – erano i pani donati ai poveri a Vicari, per Capodanno (Pitrè 1881: 407). Esseri umani, animali, vegetali evocano invece, come già visto, i *pupitti* della tavola primaverile di Mirabella dedicata al Patriarca.

Il termine *pupi* denota tradizionalmente anche dei dolci di zucchero (alimento inizialmente confinato a contesti sacrali, non solo isolani): in figura maschile, femminile o teriomorfa, essi sono donati

ai bambini il 2 novembre; una *pupa* è presente nel *cannistru* dei morti per la stessa ricorrenza o su alcune tavole di san Giuseppe. È interessante ricordare che della stessa materia sono gli agnelli che rappresentano gli Apostoli e il Cristo nell'Ultima Cena del Giovedì Santo a Villalba, allestita sul sagrato davanti alla Matrice. Essi sono disposti sulla mensa imbandita e dopo il sacrificio del Cristo, eseguito sull'agnello con la decapitazione, vengono frantumati e consumati collettivamente dagli astanti. Sempre di zucchero sono il Cristo risorto e la Madonna presenti nelle tavole imbandite in alcune chiese a Vallelunga lo stesso giorno (Giallombardo 2002-2004: 174).

Fugure in pasta di pane, addolcita o no, simili ai pupi sono variamente presenti in altre scadenze annuali. A Messina per la Madonna Assunta (15 agosto) si regalavano un tempo ai ragazzi pani raffiguranti i Giganti Cam e Rea, considerati i progenitori della città, e *pupe* di farina e miele erano vendute nelle bancarelle insieme a altri dolci di medesima fattura ma in forma di pesci, cavalli, cestini (Uccello 1976: 105). Nei rituali estivi connessi a san Calogero nell'Agrigentino il termine *pupi* denota ancora a Campofranco gli ex voto riproducanti il corpo del devoto o sue parti, risanati dal Santo (Buttitta I. E. 2006: 245). In quelli di san Cosimo e Damiano in settembre i *pupiddi nanau* in figura femminile – così chiamati a Palermo ma denominati *zziti* a Messina – erano regalati alle fidanzate, mentre i pani riproducanti i *santi* e ugualmente chiamati sono donati tuttora ai bambini (Giallombardo 1998: 65-69). Nel ciclo pasquale troviamo a *pupa* di pasta, spesso rigonfia di uova, anticamente attestabile anche a Capodanno. Una *pupidda* di pasta crocesegnata veniva confezionata invece a Floridia e altrove per la festa dei defunti (Uccello 1976: 62, 51). Un'immagine quella della *pupa* caratterizzata talora dall'ibridità fra la figura femminile – la parte superiore del corpo – e la forma vegetale – la parte inferiore – simile a una fronda di palma (cfr. Buttitta A. 1978). Lo stesso termine *pupa* spesso allude invece a immagini della natura affatto antropomorfe.

In tutti questi casi pani e dolci così configurati vengono prima cerimonialmente offerti e poi mangiati. Come lo sono altri pani e i dolci denotanti gli aspetti variegati della natura e del cosmo presenti nelle feste – e tra questi vale ricordare le pesanti ciambelle (*cudduri*) sormontate da un serpente (simbolo universale di rinnovamento) confezionate in giugno per san Paolo, loro "patrono", a Palazzolo Acreide (Uccello 1976: 115); quelli su cui si imprime il segno della spi-

rale semplice o doppia, simbolo di fertilità, correlati a diverse celebrazioni (cfr. Perricone 2005: 18, *passim*; Buttitta I. E. 2006: 125-128), oppure i dolci di farina e zucchero chiamati *ossa di morti* ma preparati oltre che per la Festa dei defunti anche per l'Immacolata a Palermo o per il Natale in vari luoghi e raffiguranti astri, uva, il Bambino Gesù, tibie e scheletri (Buttitta A. 1971; Uccello 1976; Buttitta-Cusumano 1991; D'Agostino 1996). Questi pani e dolci, la cui denominazione appare spesso discrasia rispetto al livello della figurazione, rimandano con insistenza all'equivalenza e trasversalità delle forme in cui si incarna il processo inesauribile della vita.

Segni di un reale energeticamente intenso, le cui cesure in registri inconciliabili – natura/cultura, animato/inanimato, materiale/spirituale – sono l'esito di rappresentazioni diversamente orientate del pensiero umano, le figure della realtà – astrali, vegetali, animali, umane e ibride – sono innanzi tutto "energie". In quanto tali esse sono coerentemente traducibili l'una nell'altra, qualunque sia la loro "materia". Se quella alimentare, cruda o cotta, ne segnala in modo emblematico lo statuto ritmico e rigenerante, non è che un'applicazione del codice sotteso unitariamente alla rappresentazione del mondo. Un codice che implode nell'idea stessa di inglobare e disperdere energia, di consumare e essere consumate, propria delle forme vitali, anche l'immagine della loro "edibilità". Mangiare e essere mangiati, nutrire e essere nutriti si pongono perciò come gesti esemplari, coestensivi a tutti gli ordini di un cosmo così concepito.

Il sistema di analogie messo in scena nella prassi festiva è confermato del resto dal modulo dello scambio. Le figure del reale, alluso o riproducibile anche negli alimenti, sono infatti fruibili solo entro rigorosi circuiti di offerta e restituzione. Esse devono cioè circolare, con tutto il loro carico di valenze augurali, non solo fra gli uomini e gli dèi, ma anche fra gli uomini, gli animali e le piante.

Come attestato da V. Ja. Propp (1978) riguardo al ciclo delle feste agrarie russe, anche gli animali domestici potevano fruire della simbolica fecondità connessa a certe immagini di pasta – i *kozuli* in effigie vegetale e animale – confezionate e consumate dalle famiglie. Allo stesso modo in Sicilia fino all'Ottocento era attestabile l'uso di offrire agli animali i "panini" di san Biagio, anch'essi variamente configurati (Uccello 1976: 109). In anni recenti si appendevano ancora nelle stalle pani votivi legati a altre feste o figurine di caciocavallo fatte dai pastori – i *cavadduzzi* – in forma vegetale (carciofo, grappolo

li di pere) e animale (cavalli, cervi, colombe, vacca), come a Geraci Siculo, dove per il SS. Sacramento (in luglio) sfilano in corteo i *chirchi*, strutture di legno addobbate con queste figurine. Valore di segno di tale arcaico orizzonte simbolico ha conservato fino ai primi del Novecento anche l'obbligo di imporre il digiuno quaresimale di determinati cibi ai bambini e agli animali (*ivi*: 85).

Non può allora sorprendere che in Sicilia, fino a anni recenti, al banchetto in onore di san Giuseppe si invitassero, insieme alla Sacra Famiglia, alcuni santi preposti nell'immaginario popolare alla protezione degli animali domestici. Una protezione impetrata e ottenuta come grazia: a sant'Isidoro per la guarigione delle mucche, a san Pasquale per quella delle pecore, a san Giorgio per la buona salute dei cavalli, com'è possibile documentare tuttora a Chiusa Sclafani.

Lo scenario sotteso a vari livelli della ritualità tradizionale insiste dunque su un comportamento costante. Esso appare più visibile al nostro sguardo nelle pratiche connesse alle tavole cerimoniali in onore dei santi: per devozione o per tradizione, si tratta di invitare prima e di nutrirsi poi di un "principio vitale rigenerativo", destinatario e destinatario della ciclicità cosmica.

Da un lato infatti gli uomini invitano e offrono alle "entità sacrali" rispettando il patto di reciprocità, più consapevolmente in ordine alla protezione del benessere fisico e sociale oggi, un tempo della stimolazione periodica delle forze della natura. Dall'altro, di queste ultime le entità sacrali, secondo l'orizzonte arcaico, rappresentano però forme allotropiche, "controfigure", espresse in chiave femminile, ferina o vegetale¹⁹ (come appunto le "maschere" della *Strina*, quelle dell'Albero o dell'Orso, ma anche del *muzzuni* di san Giovanni sovrastato da spighe di grano di Alcara li Fusi), oppure come Morti, Vecchi, Bambini o "Vergini". Uno statuto multiforme che può avere epifanie sorprendenti, quali anche le immagini di pasta, di zucchero o di formaggio continuano a suggerire, non solo nei banchetti festivi (Giallombardo 2003b: 91-126). Che queste immagini *siano* "i santi", o dei "sacri personaggi", talora più inquietanti per la loro ibrida identità, è denotato dal comportamento assunto dai protagonisti dei riti.

Nelle tavole di san Giuseppe le entità sacrali nella loro *forma* di pane (vedi la *cuddura* o la palma raffiguranti la Madonna, il pesce o il galletto il Bambino Gesù, il bastone fiorito il Patriarca) sono esibite sugli altari in posizione centrale. Questi pani, imponenti per la loro dimensione, non possono essere consumati durante il pranzo, ma a

conclusione di esso sono portati via da coloro che rappresentano la Sacra Famiglia. Essi quindi “presiedono” al banchetto consumato dalle loro controfigure umane. Per tramite degli uomini “i sacri personaggi” si nutrono, di quella stessa energia vitale contenuta nelle pietanze e nelle forme edibili del cosmo, energia di cui sono essi stessi espressione e che generosamente elargiscono. All’*altrove* colmo di potenzialità da cui provengono, alla fine ritornano. E gli uomini, la cui natura non è diversa, possono consumare infine i loro “resti”. Che tra questi si ponga una minestra a base di legumi chiamata espressamente *virgineddi* a Gela, «offerta come primo piatto alla Sacra Famiglia e poi, al termine della cena, a tutti gli invitati e ai vicini di casa» (Buttitta I. E. 2006: 123), non appare allora incidentale!

Le ierofanie alimentari (la cui materia ha nella dolceria isolana varianti quali la pasta di cotogne o di mandorle) non appaiono confinabili alla sola ritualità tradizionale siciliana. Fatto attestato altrove dalle celebrazioni festive di matrice precolombiana (cfr. in part. Girard 1998; Aveni 1993) o da quelle relative a culture di interesse etnologico. I “resti” e il loro scenario sacrale (cfr. Longo 1987; Malamoud 1994) si mostrano al bivio di innumerevoli *performances* cerimoniali sorprendenti per la loro attuale trasversalità. Basti accennare che nella stessa Palermo procedure rituali di accoglienza e tributo agli dèi, su vari piani dell’offerta: alimentare (riso, burro chiarificato, latte, cocco, dolci tra i più caratterizzanti); sonora (canti corali, musiche con strumenti tradizionali che accompagnano anche le danze eseguite al tempio e lungo le strade); sontuaria (monili d’oro, abiti eleganti – *sari* – offerti dalle donne alle dèe) e ignea, connotano le feste degli immigrati di religione induista (Mauriziani, Tamil, del Bangladesh).

Esse sono altresì caratterizzate, entro un linguaggio culturale specifico, dalle medesime sequenze di messa in scena dello spazio rituale – il tempio, gli altari dei simulacri – perimetrato da elementi arbori e vegetali (archi di foglie, fronde fiorite, cui si appendono anche frutta e particolari tipi di dolci); dalle azioni di questua e redistribuzione collettiva dei beni, dopo l’offerta; dalle ierofanie vegetali (fra cui il cocco), animali o ibride, molteplici e transitive; dal viaggio annuale e beneaugurante delle entità sacrali, cui si richiedono grazie.

L’omologia profonda, a livello morfologico e simbolico, di molte figure sacrali è avvertita dagli stessi immigrati. Monte Pellegrino e santa Rosalia (Patrona di Palermo) sono infatti mèta di pellegrinaggi

settimanali, lungo l'antica strada percorsa a piedi, per impetrare sulla montagna sacra la protezione o la grazia di un figlio maschio, alla Dèa che lì dimora. Come fanno anche gli Zingari durante la loro festa primaverile dell'Erdelezi a maggio. Non meno esemplari infine si pongono le libagioni, gli alimenti, le danze caratterizzanti la ritualità degli immigrati di etnia ganese, in varie scadenze della vita individuale, come battesimi, matrimoni, anniversari di morte (cfr. Giallombardo 2006).

Gli scenari in cui l'offerta di alimenti e di altri beni si mostra dominante nel panorama culturale contemporaneo confermano la vitalità di un codice centrato sulla manipolazione simbolica dei ritmi cosmici e delle figure che li sottendono. Che esso dialoghi – in modo forse misterioso – con un passato estremamente arcaico fornisce solo ulteriori motivi per continuare a indagarne l'estensione e il senso.

Il consumo di carni sacrificali in tutto il mondo antico (tuttora al centro della ritualità islamica), di minestre, come le *panspermie* (poltiglie di semi) preparate per le Pianepsie ad Atene, il banchetto a cui i Dioscuri venivano invitati a sedere e a consumare "formaggio, olive, porri, dolci" durante le Teossenie in numerose regioni della Grecia continentale, i *syssitia* e la *kopis*, pasti rituali organizzati dagli Spartani, giornalmente o in occasione di feste particolari, il convito a base di vino (simposio) che segue il banchetto, sono soltanto alcuni dei momenti che additano ulteriori "somiglianze di famiglia" (Calame 1992: 35-38; Vetta 1996). Ne abbiamo osservato – qui e ora – una parte non infima e tuttavia solo emblematica. Anche quando il loro significato sia privo delle valenze profonde che tuttora esse trasmettono a chi ne possiede il codice performativo, tali pratiche possono assolvere una funzione. Alle soglie del terzo millennio, la ricchezza simbolica che la varietà delle celebrazioni rituali, non solo isolate, enuncia può adempiere un ruolo essenziale contro la minaccia di globalizzazione. Purché la conservazione di questo patrimonio dell'umanità negli archivi mediatici non esiti in *traduzioni* troppo condizionate dalle esigenze del turismo globale.

Nel quadro di questi temi si collocano i due saggi qui di seguito riediti. Si tratta dei lavori con cui ho avviato le mie indagini sui riti connessi alle celebrazioni del San Giuseppe in Sicilia negli anni che vanno da 1977 al 1990. I due testi furono originariamente pubblicati nella collana "Archivio delle tradizioni popolari siciliane" curata dal Folkstudio di Palermo (nn. 5 e 23, 1981 e 1990).

Note

¹ Per riscontri in altre aree dell'Italia meridionale cfr. Ranisio 1981 e D'Onofrio 1997.

² Cfr. Bernardi - Sorgi 1985 e Buttitta I. E. 1999.

³ Cfr. in particolare: Buttitta A. 1971; Turner 1972; Eliade 1976; Lanternari 1976; Propp 1978; Lombardi Satriani - Meligrana 1982; Lévi-Strauss 1995; Buttitta I. E. 2006.

⁴ Cfr. tra gli altri: Uccello 1976; Camporesi 1978: 59 e 1989: 194-96; Cavalcanti 1987 e 1995; Buttitta - Cusumano 1991.

⁵ Sulla "molteplicità sacrale" ancora attestabile in Sicilia vedi Giallombardo 1998: 61-92.

⁶ Sul valore simbolico dei gioielli vedi *infra*. Il carciofo è costantemente presente anche nelle tavole di san Giuseppe: il suo interno ovale (capolino) avvolto dalle brattee può richiamare simbolicamente l'uovo. Allo stesso modo la lattuga, la cui parte centrale si chiama *ovu*.

⁷ Cfr. in particolare: Detienne - Vernant 1982; AA.VV. 1985; Montanari 1996: 76-77, *passim*; Grottanelli 1996; Macho 2002.

⁸ Per il valore dei comportamenti orgiastici cfr. tra gli altri: Bataille 1972, Eliade 1976, Lanternari 1976, Bachtin 1979, Caro-Baroja 1989.

⁹ Cfr. rispettivamente: Buttitta I. E. 2002 e 1999; Giallombardo 1990b e 1999a.

¹⁰ In Sicilia l'equivalente simbolico del gesto, attuabile con passeggiate sotto la pioggia, al freddo, con immersioni dei simulacri in acqua - modalità coercitive, malgrado "l'affetto", e riscontrabili in molteplici contesti culturali - può riguardare molti altri santi: cfr. Pitre 1881, 1889, 1900; per testimonianze più recenti cfr. Giacobello - Perricone 1999; Buttitta I. E. 2002.

¹¹ La glassa che riveste i dolci è composta di albume (*biancu*) d'uovo e succo di limone (*lumia*). Farina, sugna, zucchero, uova e ammoniaca in polvere si mescolano in una casseruola aggiungendo latte sufficiente a ottenere un impasto compatto. Una volta confezionati, i dolci si infornano e quando sono già freddi si ricoprono di glassa. Gli altri dolci sono: i biscotti *nturciniti* o *tutù* (di forma ovale o rotonda, con glassa bianca o marrone); i *cuddureddi* (ciambelline) e *mastazzoli* (biscotti) con vino cotto; i *palummeddi* (biscotti duri in forma di colomba); i *cassateddi* (frittelle ripiene di ricotta); i *sfini* (frittelle spolverate di zucchero), i cannoli con la ricotta; i *giammelli* (biscotti al latte di forma ovale); i *scummi* (meringhe); la *pasta forte* (dolci di mandorle); i *turruni i mennuli* (torroni di mandorle); i *turruni ri giggiulena* (torroni di sesamo); la *pasta sicca* (biscotti per il latte) (Tomaiolo 2002: 34-35).

¹² I *primi piatti* comprendono: *u curadduzzu câ fava* (corallini con le fave), *u rutineddu câ sarsa* (anellini con la salsa di pomodoro); *u pirciatino câ ricotta* (spaghetti con la ricotta); *a magghietta câ ricotta* (pennette con la ricotta); *u riatinu câ pisedda* (corallini rigati con i piselli); *u curadduzzu ca l'amareddi* (corallini con verdura selvatica amara); *u pirciatino cò finucchièddu sarvànggiu* (spaghetti con il finocchietto selvatico); *u pirciatino ché sparaci* (spaghetti con asparagi). I *secondi piatti* sono costituiti da: *l'ova squarati e friuti* (uova sode e fritte); *i frutturedi* - *o pisci r'ova* - *câ pisedda*, *cò sparàciu* e *cù l'amareddu* (frittate con piselli, asparagi e verdura amara); *trigghi russi friuti* (triglie fritte); *u baccalà friutu* (baccalà fritto). I *contorni*: *u tumazzu* (formaggio pecorino); *u cascavaddu* (caciocavallo); *a cavagna ri ricotta* (ricotta dentro un contenitore di canna); *i carduni friuti* (cardi fritti), *i finucchièddi sarvànggi squarati* (finocchietti selvatici bolliti); *i spàraci* (asparagi); *l'amareddi* (verdura selvatica amara); *i cacòccili spinusi*, nostrani e violetti, *squarati e rrustuti* (carciofi con e senza spine, di una qualità caratterizzata dal colore viola, bolliti a arrostiti); *a lattu-*

ca (lattuga); i finocchi (Tomaio 2002: 35-36).

¹³ Vi sono contenuti: *i cutugna* (mele cotogne); *u muluni ri ciàvuru e r'acqua* (mellone giallo e anguria); *i cirasi* (ciliegie); *i pèrsichi* (pesche); *i piricochi* (albicocche); *i piruni* (prugne); *i dattari* (datteri); i fichi, le nespole, le fragole; *i cèvisi ianchi e niviri* (gelsi bianchi e neri); *i ficurigna* (fichidindia); *i chichi* (cachi); *l'ananassu* (ananas), *a nuci ri coccu* (noce di cocco), *u mangu* (mango); l'avocado, i kiwi, le banane (Tomaio 2002: 37).

¹⁴ Si tratta di *nuci* (noci), *nuciddi* (noccioline), *mènnuli* (mandorle); *càlia* (ceci e fave secchi e abbrustoliti); *passuluni* (fichi secchi) e *passuliddi* (passa); *pastigli* (castagne secche) e pistacchi (Tomaio 2002: 37-38).

¹⁵ La stessa *pupa*, talora di pasta e con l'uovo nel grembo (*a pupa cu l'ovu*) si ritrova sulle tavole rituali allestite in onore del Patriarca dai Siculi Americani che si trasferirono intorno alla metà dell'Ottocento in Louisiana (Tomaio 2002: 64-65). Il ruolo preminente delle donne rimane centrale riguardo alla messa in forma dei simboli della riproduzione (Turner - Serif 1987: 455, *passim*).

¹⁶ In questa prospettiva risulta assai significativa una testimonianza, relativa al comparato fra bambine, recentemente raccolta in un paese dell'Agrigentino: «A Ribera la cerimonia – che poteva svolgersi per la ricorrenza di san Giovanni (compare esemplare per avere battezzato Gesù) o per quella dei santi Pietro e Paolo (29 giugno) – prevedeva l'offerta dei *lavureddi*, steli di cereali fatti germogliare al buio, o di un filamento di vite appositamente raccolto. Le contraenti si incontravano per strada o sulla soglia di casa e una domandava: *Chi ffa, nni facemu cummari?* (Che fa, ci facciamo comari?). Se la bambina richiesta accettava l'invito – e di solito l'intenzione positiva era già in precedenza concordata – spezzava con le dita uno stelo di grano (o un filamento di vite), ne offriva metà all'altra ed entrambe mangiavano la propria parte. Subito dopo le due nuove "comarelle" ripetevano la formula di rito tenendosi per i mignoli e oscillando le braccia. La formula è composta da una prima parte cantilenata all'unisono [...], cui fanno seguito due battute dialogate. Il testo contiene un paradigma esemplare del comparato, basato sulla reciproca e durevole solidarietà (cfr. D'Onofrio 1997) che in una società agraria giunge inevitabilmente a indirizzarsi sulla condivisione dei beni alimentari (ceci, fave, pane, riso). L'efficacia del patto è intensificata dal diretto coinvolgimento nella reciprocità alimentare di Gesù e della Madonna: *Cummari e cummareddi / semu iunti a la bbalatedda. / Zoccu avemu nni spartemu, / a la morti nni chiancemu. / Avemu un cicireddu, / nnù spartemu cu lu Bbammindeddu. / Avemu na favuzza, / nni la spartemu cu la Madunnuzza. // "Cummà chi mmanciatu?" / "Pani e rrisu." / "Semu iunti mPararistu!" // "Cummà chi mmanciatu?" / "Pani e ossa." / "Semu iunti a lu fossu!»* (Bonanzinga 1995: 31-32). Sulla stessa isotopia si pone lo scambio tra comari dei vasi di basilico attestato fino al secolo scorso da Pitre (1889/II: 5, 278).

¹⁷ Si tratta di bambini che in questo centro del Messinese vengono abbigliati per voto con vesti bianche e piccole ali. Interamente coperti di monili d'oro, sfilano silenziosi per le strade il Martedì e il Venerdì Santo (cfr. Motta 1992).

¹⁸ Cfr. Gimbutas 1990 e 1991; si vedano inoltre: Pestalozza 1951; Neumann 1981; AA.VV. 1992a; Ries 1993; James 1996; Buttitta A. 1996; Giallombardo 1998; Girard 1998.

¹⁹ In Louisiana le comunità di origine siciliana (provenienti da Termini Imerese, Trabia, Monreale, Lercara Friddi, Cianciana, Mussomeli, Agrigento, Palazzo Adriano, Contessa Entellina) che continuano a celebrare con modalità simili il Santo eseguono pure il *tupa-tupa* (*knock-knock*). Il termine allude onomatopeicamente al bussare ripetuto di Giuseppe a tre porte diverse per ottenere un'accoglienza che gli viene per due volte rifiutata. Il dialogo che ne segue si svolge nel modo seguente. «Qualcuno dall'interno chiede: "Chi è?" e il Santo risponde: "Gesù, Maria e Giuseppe." Ancora il primo: "Cosa volete?" e la risposta è: "Cerchiamo cibo e alloggio!" Ma la richiesta viene respinta: "Qui non c'è spazio per te!" Solo nella casa dove è stato allestito l'altare, la Sacra Famiglia e gli Angeli che

l'accompagnano vengono ricevuti con la formula consueta: "Benvenuti in questa casa; la tavola è imbandita, il cibo è preparato, onorateci con la vostra presenza!" (cfr. *St. Joseph Guild* 1985, trad it. di Giovanna Tomaiolo 2002: 78-79). L'esempio americano ripropone il nucleo delle sacre rappresentazioni della Fuga in Egitto, assai diffuse in Sicilia, in alcuni luoghi arricchite da *performances* che includono drammatizzazioni più articolate, suoni e canti (cfr. Giallombardo 1981, 1990b, 2001 e Bonanzinga 2001). Le tavole della Louisiana vengono riproste nell'immaginario devozionale come un miracolo dell'abbondanza provocato dall'accoglienza offerta ai santi (i *saints*) da una famiglia povera che diede loro i pochi cibi di cui disponeva. Una moltiplicazione degli alimenti che ha un riscontro nell'uso di imbandire le tavole con 12 trote fritte (allusive anche, secondo altre testimonianze, della figura dei 12 Apostoli: cfr. Tomaiolo 2002: 90). I pani (*cuchidati*, *cucciddati*) vi sono comunque ampiamente rappresentati. Sono resi lucidi dalla chiara d'uovo e vengono ricoperti di sesamo. Le loro forme rappresentano: carciofi, fiori, palma, testuggine, crostacei, granchi, pesci, uccelli, bastone e barba (di san Giuseppe), scala, sega, chiodi, martello (attrezzi di lavoro del Santo), ostensorio, ostia, croce, cuore. Alcune di queste forme sono pure presenti nei dolci ripieni di fichi secchi (*ivi*: 89).

²⁰ Si vedano Gimbutas 1990; Buttitta A. 1995: 34-36, *passim*; Giallombardo 1998: 68-69.

1. La festa di san Giuseppe in Sicilia

Premessa

Tra il 1977 e il 1979 ho documentato la festa di san Giuseppe nelle province di Palermo, Agrigento e Trapani. La festa di san Giuseppe si configura in Sicilia come un complesso di elementi rituali diversamente dislocati in due periodi dell'anno, piuttosto che come un unico e circoscritto momento festivo. I tempi connessi alla celebrazione del Santo sono compresi tra i mesi marzo-maggio e fine agosto-settembre. Le sequenze festive sono invece caratterizzate dalla presenza di elementi rituali quali il banchetto, la raccolta di offerte di grano e legumi, l'accensione di fuochi, la processione con il Santo, la sacra rappresentazione¹. Essi si distribuiscono variamente nell'arco dei periodi sopra indicati e tranne che in rare eccezioni in una singola località non sono mai tutti presenti.

In questo saggio presento gli esiti della ricerca svolta a Alimena e Campobello di Licata. Sono due realtà diverse che consentono di dare una immagine del complesso rituale di san Giuseppe nella sua interezza e nel contempo appaiono significative della "povertà" o "ricchezza" che contraddistinguono la festa nei singoli luoghi. Alimena è un piccolo centro delle Madonie in provincia di Palermo caratterizzato da un'agricoltura prettamente tradizionale (grano, legumi); Campobello di Licata è un grosso centro dell'Agrigentino, la cui economia, tradizionalmente cerealicola, è oggi in via di trasformazione per effetto dell'introduzione della coltura specializzata dell'uva da tavola. A Alimena ho osservato la "cena" di san Giuseppe, la raccolta delle offerte di grano e la processione col simulacro del Santo. A Campobello di Licata le "tavole" devozionali, la sacra rappresentazione della Fuga in Egitto e la processione del Santo.

«Dei Santi il più carezzato Patrono è San Giuseppe che occupa 13 comuni...», scriveva Giuseppe Pitre quasi un secolo fa a proposito delle feste patronali siciliane. L'osservazione conserva ancora una sua validità visto che il Santo si festeggia in quasi tutti i paesi della Sicilia e in taluni più di una volta nel corso dell'anno con rituali ora pubblici ora privati. Il fervore religioso e la devozione nei confronti del Patriarca non possono però essere addotti quali motivi del singolare

uso di celebrarne più volte la festa, ripetendo spesso a distanza di pochi mesi le medesime azioni rituali.

È noto come il tempo eccezionale della festa segni nei calendari agricoli le scadenze significative dell'anno agronomico e di conseguenza anche quelle della comunità la cui vita è scandita dagli stessi ritmi. Nelle società agrarie, pesantemente condizionate dal decorso stagionale, l'iter agronomico e l'iter festivo appaiono legati dalla necessità che il secondo condizioni positivamente il primo. L'analisi morfologico-genetica delle feste agrarie russe ha consentito a V. Ja. Propp di ritrovare in questo nesso la ragione della somiglianza tra le diverse festività delle popolazioni contadine, in quanto effetto di una comune matrice ideologica connessa allo stesso tipo di contesto socio-economico. Le differenze tra i singoli rituali, secondo lo studioso russo, sono da riferire al «particolare modo di organizzare comportamenti e stabilire rapporti tra oggetti ed eventi in funzione di un buon raccolto, del benessere familiare, etc...» (Propp 1976: 10). Le feste agrarie che per Propp devono interpretarsi come riti di propiziazione, non possono quindi che corrispondere ai periodi critici del ciclo stagionale. Dall'entrata dell'inverno sino al culminare dell'estate le pratiche propiziatricie seguono un ritmo incalzante che si placa dopo la festa di san Giovanni. Con l'inizio della mietitura si deve per Propp considerare riaperto il ciclo festivo. Così il seppellimento dell'ultimo fascio di spighe non mietuto, presente in molte feste agrarie russe, avrebbe avuto lo scopo di far tornare alla terra parte della energia che con la crescita del grano e la successiva mietitura le era stata sottratta, dunque di trasmetterle il nutrimento necessario per il raccolto seguente. Ci si troverebbe pertanto di fronte a riti anch'essi di propiziazione.

Se mettiamo in rapporto il tema della nostra ricerca con i rituali del ciclo festivo della Settimana Santa in Sicilia, abbiamo la motivazione del singolare fervore con cui viene celebrato San Giuseppe nell'area studiata. Il fatto che i momenti festivi cadano tra marzo e maggio e fine agosto-settembre fornisce un'ulteriore indicazione per una lettura del ciclo festivo di san Giuseppe quale complesso rituale che, al di là della rifunzionalizzazione in senso cattolico, ha origine in antichi riti agrari di propiziazione². Il periodo primaverile e quello autunnale in cui si svolgono le celebrazioni per il Santo, con la significativa pausa dei mesi estivi, costituiscono, infatti, due momenti fondamentali del ciclo agronomico: da una parte quello in cui la natura deve

esprimere tutta la sua energia per produrre, dall'altra quello in cui la terra deve prepararsi ai rigori dell'inverno, proteggendo dentro di sé il seme che assicurerà la nuova vegetazione. È indicativo che in Sicilia, sino ad un recente passato, le celebrazioni per il Santo si svolgevano in un arco di tempo ancora più lungo. Infatti già a partire dal mese di gennaio si potevano celebrare i *mércuri*, ossia i mercoledì dedicati a san Giuseppe, con messe e novene che oggi sono limitate al mese di marzo. Così a Castelvetro subito dopo l'Epifania tutti i mercoledì sino al 19 marzo si distinguevano in *mércuri sulenni* e *mércuri vasci*. Nei primi si cantava una novena, *lu viaggiu di san Giuseppi*, con accompagnamento di organo e violino. Il banchetto poteva essere offerto sin dalla fine di gennaio, e in questo mese in alcuni comuni era presente l'uso di festeggiare "lo spozalizio di san Giuseppe" con distribuzione di confetti e dolciumi.

Il banchetto offerto alla "Sacra famiglia" è certo il fatto rituale nel quale più facilmente troviamo i segni che confermano la nostra ipotesi. Sulle mense infatti vengono esibiti pani in forma di uccelli, di fiori, di alcune parti del corpo di san Giuseppe, cibi a base di legumi, cereali, primizie di frutta e ortaggi, dolci come *i guastidduzzi cu l'ova*, uova pasquali. Tutti questi elementi manifestano chiaramente le tracce di un arcaico simbolismo legato a riti di propiziazione, che nel mondo greco-romano e presso le popolazioni di interesse etnologico appaiono connessi a forme di commemorazione dei defunti. La correlazione tra rinascita della vita e culto dei morti trova infatti giustificazione nell'idea che per stimolare il risveglio delle forze della natura bisogna assicurarsi con offerte alimentari anche il favore dei morti (cfr. Propp 1976: 43-60; Eliade 1976: 363-368; Lanternari 1976: 487-492). Questo nesso può spiegare nel banchetto di san Giuseppe la presenza costante delle primizie, che negli antichi rituali agrari d'inizio d'anno venivano offerte agli spiriti dei defunti per pacificarli e propiziarsi la loro potenza. In particolare poi la presenza delle fave, simbolo dei trapassati, la forma antropomorfa di alcuni pani dedicati al Santo (*a manu, a varva*), altrove denominati *pupi* o *pupiddi* (Bompietro, Sciara), e l'uso di cibarsene durante il pranzo riconnetterebbero il banchetto di san Giuseppe ad arcaiche forme di patrologia simbolica, attestate in Sicilia anche nel costume di regalare ai bambini durante la Festa dei Morti dolci in forma umana, chiamati *pupi* (cfr. Buttitta A. 1971: 49- 62). Viceversa la forma di uccelli, frutta e fiori data ai pani e ai dolci è chiaro simbolo assieme all'uovo della rigene-

razione della natura (cfr. Uccello 1976: 80-81)³.

La complessa simbologia connessa alle feste di primavera e a quelle relative al culto dei morti è stata assorbita e riplasmata dal cattolicesimo, per cui si sono affievoliti i significati originari delle azioni rituali che oggi persistono nelle feste di san Giuseppe. Nella rifunzionalizzazione dei vari momenti cerimoniali taluni significati soprattutto in ambito agricolo si sono tuttavia conservati. Anche se non più ai morti, in onore del Santo si accendono fuochi per assicurarsi un buon raccolto e gli si recano offerte di grano per garantirsi la buona stagione e la salute del bestiame: «*U poviru ha bisognu di san Giuseppi per la campagna, per le bestie...*» (cfr. Propp 1976: 49-50)⁴. Allo stesso modo, seppure il pranzo ha perduto oggi alla coscienza di chi lo promette in voto l'antico valore di offerta alimentare ai defunti per propiziare la rinascita della natura e dell'uomo, nondimeno al Santo si imbandiscono tavole cariche di cibi, chiedendogli in cambio la salute e la sicurezza del lavoro. Possiamo affermare allora che il sistema rituale arcaico di simboli e pratiche della festa di san Giuseppe non inadeguatamente ancora oggi significa un bisogno di protezione sia della natura (la campagna, gli animali), sia di se stessi. Sul piano individuale sono le crisi esistenziali connesse ai valori non garantiti della vita che il rito istituzionalizza e riscatta. Tuttavia, poiché nell'attuale contesto storico il rapporto della comunità con la natura non è più dominante, a livello collettivo la festa si rifunzionalizza a significare un'esigenza di assicurazione che si origina dalla perdita di coesione delle società tradizionali e dalla conseguente crisi di identità culturale.

Nelle feste di san Giuseppe il pranzo viene offerto ai poveri e agli orfani, coloro cioè che paradigmaticamente esprimono tutte le possibili minacce connesse alla mancanza di status sociale e quindi umano. Fino ad un recente passato esso assolveva alla funzione di riscattare ritualmente le discriminazioni esistenti all'interno della comunità per ripristinare il tempo mitico dell'eguaglianza e della coesione sociale, messe in crisi nel tempo profano. Oggi il pranzo ai poveri si manifesta come istituto culturalmente adeguato a esorcizzare attraverso la rifondazione mitica dell'unità del gruppo, esso stesso ormai "mitico", la crisi dello sradicamento sociale e culturale incombente sugli individui. Nell'attuale situazione storica le connotazioni orgiastiche connesse al banchetto, l'idea cioè di un'esplosione della forza vitale indispensabile al rigenerarsi della

natura sono non più che un'eco nell'abbondanza vistosa delle "tavole" offerte al Santo a Campobello (cfr. Eliade 1976: 371-375; Lanternari 1976: 510-511). Non insignificante è però il fatto che proprio attraverso l'ostentazione del cibo, simbolo eccellente della continuità della vita, si tenti di esorcizzare, ancora una volta, il rischio estremo della morte.

Nelle attuali feste dunque il livello dell'espressione, cioè la forma rituale, non appare incongruo rispetto al livello del contenuto ideologico. Esso trova tuttora nella fondazione e rifondazione comunitaria dei valori della vita le sue originarie radici. D'altro lato tuttavia proprio lo scompaginarsi delle strutture socio-economiche della cultura tradizionale determina effetti disgregatori sul rito da non sottovalutare (cfr. Buttitta A. 1977: 216-228). Se per un verso la festa è ancora oggi momento fondamentale di riconferma dell'ordine del reale, ossia dell'immagine della comunità con i suoi livelli gerarchici e il suo sistema di valori (differenziazioni di ordine sessuale e generazionale, contrapposizione tra pubblico e privato...), dall'altro essa si pone ormai anche come strumento eccezionale volto a sanzionare comportamenti competitivi finalizzati all'affermazione dell'individuo sul gruppo.

San Giuseppe a Alimena

Il banchetto promesso al Santo a Alimena usualmente si svolge nella mattinata del 19 marzo. È tuttavia lecito celebrarlo in qualunque giorno della settimana prima del 19 o durante tutto il mese. *Fari i virgineddi* è il modo usuale per indicare questa pratica devozionale che nella dimensione dell'operare, del fare faticosamente insieme, trova la sua caratterizzazione più congrua. *I virgineddi*, un tempo 13 ragazze orfane o tra le più povere, sono coloro che hanno il diritto di sedersi al tavolo e di mangiare. Dipende dal voto se il banchetto è aperto a tutti coloro che vi vogliono partecipare o se è limitato a un numero designato di persone, generalmente una ventina. Offrire un pranzo è quanto si promette al Santo in cambio di una grazia che riguarda la guarigione da una malattia, la sicurezza economica, la garanzia del lavoro. Nel caso da me documentato le donne di casa si tramandavano il voto di *fari i virgineddi* a san Giuseppe perché il Santo durante l'ultima guerra aveva contribuito a fare giungere in

famiglia buone notizie di un fratello lontano. Per l'onere economico che il pranzo comporta, nei 25 anni trascorsi dal primo banchetto non tutte le scadenze erano state rispettate. Questa infrazione è però prevista e dunque lecita. Tuttavia proprio perché oneroso il pranzo tradizionale può essere sostituito nel voto con l'offerta dei pani rituali dedicati al Santo, pani che preparati nel modo che diremo e disposti sull'altare fatto in casa sono poi benedetti dal prete e distribuiti generalmente a bambini e poveri. In tal caso si dice *fari u pani*.

La preparazione di questo e degli altri cibi, l'addobbo dell'altare di san Giuseppe che non deve mancare nella stanza dove si svolge il banchetto, necessitano della collaborazione di diverse persone alcune delle quali specializzate in certi compiti. Per quanto il peso economico del voto coinvolga tutta la famiglia, sono segnatamente le donne che si fanno carico di renderlo operante, agendo quei livelli del fare pratico e organizzativo, volutamente caricato dei segni della fatica e non scevro di piccole sofferenze, come le punture provocate dalle spine dei cardi, l'una e le altre offerte come metafore di sé al Santo.

Sono donne le numerose collaboratrici, amiche, vicine di casa e parenti, che nei giorni precedenti e durante il pranzo si danno da fare per la buona riuscita del rito. Le azioni preliminari riguardano: la raccolta e la pulitura delle verdure, la preparazione del pane, la costruzione dell'altare. Tre giorni prima della data prefissata si va insieme in campagna a raccogliere cardi e finocchietti selvatici che il giorno dopo vengono puliti, lavati e in parte bolliti in acqua affinché la mattina in cui si svolge il pranzo siano già pronti per essere infarinati e fritti.

In questo stare insieme tra donne a svolgere lavori usuali, a cui la modalità del rito e la peculiarità del destinatario attribuiscono però una dimensione eccezionale e pubblica, emerge un primo livello di relazioni caratterizzate dalla solidarietà comunitaria che nel seguito della descrizione si preciserà ancora meglio. A una donna competente può essere affidata la preparazione delle forme del pane di san Giuseppe. Il giorno precedente il pranzo si impasta la farina e la si fa lievitare con il *criscenti*, pasta di pane inacidita, e poco lievito di birra, in modo che il composto risulti duro. Quindi si dà forma ai diversi pani che prima di essere infornati vanno pennellati con chiara d'uovo e decorati con i semi colorati della *paparinella*. Nella tavola da noi osservata erano stati impastati 35 Kg. di farina, di cui 15 erano serviti per i pani rituali. Essi richiamano nella loro forma parti del corpo di san Giuseppe: *a manu*, *a varvuzza* (la mano, la barba); il suo bastone:

u vastuni; le iniziali S. e G. (San Giuseppe); gli strumenti da falegname che ne indicano il mestiere: *marteddu, scala, tinaglia*; elementi vegetali: *rametti, carciofa, giglio*; infine pani tondi: *cucciddati*, e pani intrecciati: *trecce*.

Con l'aiuto di una o due persone esperte si costruisce il piccolo altare che nella casa da noi visitata era addossato alla parete e occupava il centro tra le due tavole lunghe e strette dove si sarebbe consumato il pranzo. Veli bianchi ricoprono il muro e ricadono in un morbido drappeggio quasi a formare una piccola alcova. Su di essi sono appuntati palline, stelline natalizie e nastri di carta argentata. Appeso alla parete un piccolo quadro di san Giuseppe col Bambino. Sull'altare si dispongono in file i pani: prima i più grandi, poi i più piccoli; quindi lo si adorna con vasi di fiori, bottiglie di vino, arance e candele. Le due tavole per il pranzo sono apparecchiate con tovaglie bianche, le stoviglie necessarie, molte delle quali fornite in prestito dai vicini di casa, bottiglie di vino, del pane già tagliato in pezzi e disposto in piccoli canestri. La mattina del 19 il prete viene a benedire la tavola e l'altare e i cibi già in parte predisposti in cucina. Intorno alle 11 si inizia il pranzo che non può cessare se non quando nessun'altro convitato busserà alla porta di casa.

Intere famiglie, uomini, ragazzi e ragazze, in paziente e divertita attesa davanti al portone di casa, si avvicinano per consumare la "cena", come alcuni chiamano questo banchetto, aggiungendo che si tratta di un *cùnzulu* che tradizionalmente si offre a Maria per la morte del suo amato Giuseppe: «*Com'assira, ieri notti e dui ori, moriva san Giuseppi, allora alla Madonna le portarono stu manciari, pasta e legumi. Assira moriva san Giuseppe e a matina si fa il pranzo*». Nell'ora della presunta morte del Patriarca si recitava una preghiera, non più presente nel ricordo, durante la quale per penitenza si mettevano le mani sotto i ginocchi. Altro frammento della memoria che si salda a questo ora riportato è quello che si riferisce ad un "Testamento di san Giuseppe", cantato dalle donne a conclusione del pranzo, in cui il Santo presago delle sofferenze riservate al Figlio si lascia morire per non assistervi. Il frammento recita:

*Figliu miu vogliu muriri
ca cchiù ccà nun vogliu stari
nun m'abbasta a mmia lu cori
di vederti sulla croce [sic]*

*Figliu miu iu ti lasciu
la tinaglia e lu cumpasciu...*

È interessante sottolineare la permanenza di un livello arcaico del banchetto, quello cioè che vede nei *virgineddi* la modalità di un pranzo offerto in un'occasione funebre. Dal banchetto ai defunti, attraverso la riplasmazione in chiave cattolica, si passa al banchetto offerto alla Madre esemplare per la morte di un importante congiunto, il Patriarca, il sostegno stesso della famiglia: «*Come quando muore qualcuno portano il pranzo già preparato alla famiglia del morto, così anche...*». Nel paragone accennato dalla donna non giova solo segnalare ciò che è noto, ossia l'umanizzazione della Sacra Famiglia, modello rappresentativo e pedagogico di tutte le famiglie, bensì anche l'emergere di un livello metastorico della famiglia stessa che può abbracciare fra i suoi componenti anche i santi e la Madonna. Nel *cùnzulu* offerto a Maria la comunità dei viventi riscatta l'annuale iterato dolore della Madre, mostrando con segni eccezionali la propria solidarietà. Solidarietà che in una reciprocità che non mancherà di effettuarsi deve tornare alla comunità dei viventi sotto forma di grazia. Nella funzione attuale del banchetto, quella appunto che si esplica nella catena delle alleanze, trova allora ragione d'essere la permanenza di un livello arcaico della rappresentazione del pranzo in quanto è proprio nel momento critico della morte che la comunità mette in atto meccanismi di difesa dell'io individuale e di se stessa⁵. E che cosa meglio del cibo può garantire la continuità della vita, cibo che per il suo simbolismo ormai inconsapevole media la fondamentale contraddizione vita-morte?

Il primo piatto è costituito da una minestra a base di pasta con lenticchie e fagioli, che più di recente hanno sostituito le fave secche, insaporita con finocchietto selvatico e condita con olio. Cardi e finocchietti fritti riempiono il piatto per il secondo; un quarto d'arancia per ogni convitato e un bicchiere di vino chiudono il pranzo. Prima di andar via ciascuno riceverà un pezzo dei pani benedetti dal prete. Al primo gruppo di invitati, circa una ventina, si avvicenderà un secondo e poi un terzo e un quarto finché nessuno più bussi alla porta e ci sia ancora cibo da cucinare. Esiste infatti un limite prefissato alle spese cui si va incontro per il pranzo; in quello da noi osservato 40 kg. di pasta, 6 kg. di legumi, 35 kg. di pane e 40 litri di vino non sono davvero pochi!

Ciò che ad Alimena si mangia il giorno di san Giuseppe appare tuttavia un cibo "povero" e l'abbondanza non ne costituisce, almeno

visibilmente, l'asse fondamentale. Intenzionalmente esso viene offerto ai poveri e ai bambini orfani, il cui orizzonte esistenziale si avverte come non garantito, esempio paradigmatico di tutte le minacce connesse all'emarginazione sociale e alla mancanza della prima fra le identità: quella familiare. Più che un volere "far godere almeno una volta all'anno", come qualcuno ancora dice riferendosi al passato, allorché il cibo era più di oggi privilegio di pochi, il pranzo a cui i "poveri" siedono mentre i padroni di casa li servono si connota meglio per l'eclatante rovesciamento dei ruoli: chi non ha e non è mangia alla stregua di un mitico signore – è infatti servito a tavola – mentre i detentori del cibo, su cui in società economicamente precarie si misurano i livelli di ricchezza, assumono i connotati tradizionali dell'umiliazione sociale: la servitù. Questa inversione dei ruoli e degli status consumata nel tempo festivo – contrappunto simmetrico che il rito ordisce rispetto alla realtà quotidiana – richiama una fondamentale modalità del Carnevale, festa anch'essa di primavera, connotata da rovesciamenti e da eccessi, da un caos che simbolicamente rigenera l'ordine del reale (cfr. Bachtin 1979). L'inversione dell'ordine sociale, riconfigurata durante il banchetto in onore di san Giuseppe come cristiano spirito di carità e umiltà, serve in questa festa a reintegrare, attraverso il sacrificio di sé e di una parte dei propri beni, l'unità della comunità. Così, con coloro che sono totalmente "altri" – i diseredati, gli estranei –, si familiarizza al punto da renderli convitati nella propria casa; con coloro che afferiscono al proprio spazio esistenziale, non rientrando tuttavia nel più ristretto nucleo di consanguinei – amici, vicini, parenti – si potenziano al massimo le prestazioni di aiuto, collaborazione, solidarietà che le relazioni amicali, parentali e di vicinato presuppongono senza mai garantirle. Infatti, non solo quando il pranzo rituale sarà finito, un altro pranzo inizierà tra padroni di casa e valenti collaboratrici e ci si diventerà, ma i pani di san Giuseppe, veicolo della catena delle alleanze, faranno il giro di amici e parenti non intervenuti e lontani.

Differita rispetto alla "cena" è la festa di "San Giuseppe il lavoratore" che ad Alimena viene celebrata di regola la prima domenica di maggio. La data tuttavia può variare in relazione alle date del calendario annuale e alle condizioni del tempo. Queste non sono da considerare di secondaria importanza per la buona riuscita della processione e per l'effetto spettacolare dei fuochi d'artificio che a sera concludono la festa. Alla sua organizzazione sono preposti i confrati

della Compagnia di San Giuseppe, formata soprattutto da agricoltori, come quasi tutte le confraternite di Alimena.

Rispetto al rituale del banchetto che per le sue modalità si connota come pratica agita in uno spazio privato, la casa, da parte di chi in questo spazio assume ruoli privilegiati, la donna, la festa di san Giuseppe già a questo primo livello di esplicitazione, quello appunto organizzativo, si articola per caratteristiche esattamente contrapposte al primo. È l'altra metà del gruppo sociale, la metà ufficiale degli uomini, che gestisce i momenti questa volta interamente pubblici del rito. L'iter festivo si articola in due sequenze fondamentali: la raccolta mattutina del grano, la processione col Santo fatta nelle ore pomeridiane. Dalle prime ore del mattino fino a mezzogiorno le strade del paese vengono percorse da piccoli gruppi di confrati, che conducono ciascuno un mulo sul quale via via si caricano le offerte di grano delle famiglie che ne hanno fatto promessa, seguiti dalla banda. Nel '79 i muli erano tre, forniti da estranei alla confraternita che per lungo uso e perché consapevoli di contribuire in tal modo a mantenere un aspetto fondamentale della festa, ogni anno accettano l'invito della commissione di confrati che organizzano il rito. Muli e paramenti festivi non appartengono però alle stesse persone. Altra gente del paese dà in prestito quei campanelli e quegli ornamenti che in questo giorno si vedono addosso ai muli e che completano l'effetto festoso della raccolta mattutina del grano.

Con l'attuale esiguità del corteo contrasta certamente il ricordo delle lunghe sfilate di 20 muli, a volte di più, che prima che l'emigrazione impoverisse terra e famiglie, caricavano quantità rilevanti di frumento. Non inattuali sono però le motivazioni legate fondamentalmente al lavoro agricolo che spingono un uomo, una famiglia, a fare la promessa al Santo: *«U poviru ha bisogno di san Giuseppi per il lavoro di campagna, per le bestie...»*. Ci si affida al Patriarca che mantiene in buona salute i muli, fa venire buona l'annata. Se la grazia richiesta è legata a bisogni vitali, di salute specialmente, il voto può anche essere obbligante per tutta la vita; più spesso è limitato ad un numero ridotto di anni o può essere sciolto in una volta sola. Diventa comunque difficile mantenere oggi la promessa del grano e per questo si offre a volte l'equivalente in denaro. Del resto il frumento non assolve più alla funzione di un tempo. In accordo con una delle finalità più importanti delle confraternite, quella del mutuo soccorso, il frumento raccolto in questo giorno veniva distribuito ai

fratelli più bisognosi della Compagnia di San Giuseppe e ai più poveri del paese. Oggi per il progressivo disgregarsi delle confraternite, che comporta sul piano organizzativo un venir meno degli scopi assistenziali e un prevalere di quelli esclusivamente religiosi, e per le mutate condizioni dell'assistenza pubblica – il sussidio per la povertà ha fatto venire meno le forme di assistenza privata – il grano venduto a conclusione della processione viene utilizzato dalla commissione per pagare le spese della festa: la banda, i fiori, l'illuminazione, i fuochi d'artificio.

Sul piano simbolico l'offerta del frumento si riconnette alle arcaiche modalità agrarie dell'offerta primizia per garantire un proficuo svolgersi degli eventi. Infatti il grano promesso è quello appositamente conservato dall'anno precedente. A livello del significato ideologico il frumento, segno eccellente di una cultura contadina, assolveva fino ad un recente passato alla stessa funzione aggregativa del banchetto e della distribuzione dei pani. Offerto sotto forma di dono esso circolava come segno tangibile della solidarietà comunitaria, mentre oggi si piega sempre più a significare l'aspetto individuale della richiesta di grazia.

Nel tardo pomeriggio, annunciata da uno scoppio di mortaretti, si inizia la processione. Non insignificanti sono però i lunghi momenti preparatori in cui, davanti a crocicchi di persone e nel frastuono prodotto dalla musica, si continua la raccolta del denaro e si addobba il camion su cui da tre anni viene condotta la statua del Santo. In sosta nella piazzetta che si apre dietro la Chiesa Madre esso viene adornato con cesti di fiori, soprattutto garofani rossi e bianchi, e brevi archi di lampadine. Ad occuparsene sono i confrati della commissione per quanto non si disdegna l'aiuto di qualche volenteroso. Davanti al camion uno dei responsabili della festa accoglie le offerte che via via gli vengono consegnate con l'obbligo di trascrivere in un elenco i nomi dei devoti donatori che in cambio hanno diritto ad una *santuzza*. Offerte in denaro provengono anche da emigrati, e queste sono spesso le più cospicue. Motivi devozionali e promesse per grazie ricevute sono alla base delle offerte, ma non ultima è la consapevolezza in chi dona al Santo di determinare ognuno per la sua parte la possibilità reale di "fare una bella festa", di assicurarne cioè quei livelli di godibilità che solo una sufficiente disponibilità di denaro può garantire. Vi è dunque su questo piano un apporto fondamentale di tutta la comunità, che partecipa in diverso grado alla realizzazione di

un'opera collettiva.

È la composizione della processione che segnala tuttavia il diverso modo di accedere al rito. Partecipe nelle modalità tradizionali della devozione e della preghiera, ancora visibilmente legate a manifestazioni esterne di sacrificio e sofferenza – tre donne vanno in processione a piedi scalzi recitando il Rosario – la folla dei fedeli occupa l'ultimo posto del lungo corteo che inizia a muoversi dalla Matrice allo sparo dei mortaretti e alle prime battute della marcia suonata dalla banda. Essa si colloca ad un livello informale che contrasta con gli altri nuclei costitutivi della processione, l'insieme dei quali rimanda l'immagine strutturata della comunità. Innanzitutto i gruppi socio-economici fondamentali: pastori, contadini, artigiani, operai, rappresentati dalle confraternite, ciascuna con i suoi standardi e le sue bandiere. L'ordine con cui esse sfilano in questa come in altre processioni segnala una differenza di prestigio legata non tanto al tipo di composizione sociale di ognuna quanto alla loro maggiore o minore antichità. La più vecchia e dunque la più autorevole è quella del Santissimo Sacramento ed è pertanto questa confraternita a trovarsi più vicina alla statua del Santo. La Compagnia di San Giuseppe, invece, proprio perché più di recente costituitasi, apre il corteo e dunque si trova ad essere la più distante dal simulacro, per quanto sia questa confraternita ad assumersi il compito di organizzare la festa. Soli ad indossare la "cappa", una lunga veste azzurra e il manto giallo propri della Compagnia, i confrati sono consapevoli del prestigio o del biasimo che una buona o cattiva organizzazione del rito può comportare. Ma per quanto gestori di una pratica comunitaria così importante come la festa, nel momento del suo pubblico dispiegarsi essi debbono rispettare l'ordine di differenze che proprio nello spazio sacro si viene ad articolare. Simili per composizione sociale, le confraternite si distinguono tra loro introducendo un livello di differenziazione di ordine temporale che sposta l'indice del valore dalla più giovane alla più anziana. Segno delle fondamentali dinamiche generazionali su cui le comunità agro-pastorali fondavano la loro identità, "l'anzianità" si propone come dimensione sociale carica di tutti i possibili segni del prestigio: in questo caso la prossimità alla fonte del sacro (il fercolo del Santo), che ne legittima più di ogni altra cosa l'eccellenza.

Alla festa di san Giuseppe è tradizione che partecipino tutte le confraternite di Alimena. Questo accadeva però fino ad alcuni anni fa

quando ancora non si era iniziato l'esodo dovuto all'emigrazione. Oggi sempre più spesso si verifica che una Compagnia non esca in processione perché pochi sono i confrati, per la maggior parte di età avanzata, che si assumono l'obbligo di sfilare faticosamente per diverse ore in strade non sempre agevoli. A rendere meno piacevole questo pubblico ufficio si aggiunge anche il venir meno di quei piaceri in epoca più lontana legati alla competizione e al confronto che contrapponevano le confraternite l'una all'altra in una sorta di gara. Gara per il miglior coro di lamentanze, gara anche per la migliore organizzazione di una stessa festa. È il caso che qui ci interessa. La festa celebrata in maggio per il Santo aveva infatti fino ad una ventina d'anni fa un doppione: la medesima processione si svolgeva nelle ore pomeridiane del 19 marzo dopo i *virgineddi*. Le due feste tuttavia "appartenevano" a due diversi gruppi sociali: quella di marzo alla Compagnia di San Giuseppe, cioè agli agricoltori; quella di maggio ai *mastri lignamari* cioè agli artigiani del legno che avevano il diritto di portare in spalla il simulacro del loro protettore. Nel breve arco di circa un mese e mezzo il paese sosteneva il peso economico dell'organizzazione di due grosse processioni, di cui una non doveva sopprimere per bellezza l'altra. La chiusura della chiesa di San Giuseppe sopravvenuta a causa di dissidi sorti tra la Compagnia e il clero locale, protrattasi per parecchi anni, sommandosi all'esodo dal paese di molti dei confrati, determinò il cessare della processione che appunto si faceva il 19 marzo e il conservarsi della sola festa di maggio. Alla sua organizzazione tuttavia sono preposti i confrati della Compagnia di San Giuseppe, cui è rimasto il cruccio di non potere esibire in processione la statua della loro chiesa che a loro dire è molto più bella di quella della Matrice attualmente utilizzata. Che sia poi quella della Matrice dipende dal fatto che la Chiesa tributa da tempo il suo culto a san Giuseppe, proclamato Patrono della Chiesa universale nel 1870, e da 25 anni preposto a garantire la dignità cristiana del lavoro. Dobbiamo infatti segnalare che per volontà di Pio XII il 1° maggio è festa di "San Giuseppe il lavoratore".

Fulcro dunque di tensioni contrapposte che in passato hanno spesso spezzato l'equilibrio tra la chiesa e le confraternite del luogo, il Santo della Matrice tenendo per mano il Bambino Gesù, con il denaro delle offerte appuntato sul bastone fiorito, passa sotto i balconi, lungo un percorso stradale che è immutato dall'ultimo sviluppo urbanistico di Alimena. Dietro il camion che a sera s'illumina di

lampadine vanno i chierichetti e il parroco, quindi la banda e dopo i muli carichi di grano la folla rumorosa dei bambini, degli uomini e delle donne. Quando tutto l'itinerario verrà percorso la processione si scioglierà davanti la Matrice. C'è chi ritorna a casa per cenare in fretta e chi vuole cercare una posizione adeguata per godersi i fuochi d'artificio che chiudono, com'è tradizione, il tempo della festa. Una piccola cerimonia privata attende i confrati della commissione e i portatori dei muli. Dopo la vendita del grano che si fa la sera stessa presso il sensale (si ricavano 78.000 mila lire per 315 kg. di grano), ci si reca all'oratorio della confraternita per un brindisi a base di vermouth e di biscotti. Il vino, i ceci tostati e i biscotti confezionati in casa, appaiono ormai raramente nel rituale incontro. Esso serve anche a contare alla presenza di tutti il denaro raccolto durante la giornata: L. 1.550.000, nè troppo nè troppo poco per pagare le spese.

San Giuseppe a Campobello di Licata

La festa di san Giuseppe a Campobello si celebra tradizionalmente il 18 e 19 marzo. È usuale offrire al Santo delle grandi tavole riccamente imbandite e la tradizione vuole che ci si rechi a visitarle il giorno della vigilia. Più belle e ricche di elementi esornativi sono quelle "private", cioè promesse in voto da una donna e preparate in casa a proprie spese; meno appariscente è quella "pubblica", allestita nella sagrestia della chiesa di San Giuseppe con il contributo dei devoti, la più parte dei quali abitanti nel quartiere che fa capo alla chiesa. Il giorno della vigilia si visitano nelle loro case anche i "personaggi" o "santi" di ogni tavola, cioè la Sacra famiglia e l'Angelo, cui la consuetudine impone di mostrarsi vestiti nei costumi tradizionali e in atto di recitare alcuni momenti della sacra rappresentazione. L'indomani ogni gruppo accompagnato dalla banda si reca in corteo fino in chiesa e dopo aver assistito alla messa di mezzogiorno ritorna verso la casa dove è stata imbandita la tavola. Su piccoli palchi costruiti davanti ogni casa e nella piazzetta antistante la chiesa, i personaggi recitano la "Fuga in Egitto". Al termine si offre il pranzo ai "santi". La processione pomeridiana con il simulacro di san Giuseppe e i fuochi d'artificio pongono fine alla festa.

Poiché la preparazione della mensa si configura diversamente in relazione alla modalità pubblica o privata del voto, è opportuno

descrivere separatamente i due tipi di tavola. Nella "tavola privata" appaiono vistosamente cariche di cibi e di addobbi le mense offerte al Santo dalle donne. Le caratterizza una lunga preparazione e un complesso intrecciarsi di momenti comunitari e individuali, in cui ampio spazio trova l'esibizione di sé e del proprio *status*. La competizione e la gara caratterizzano in modo peculiare questo momento devozionale: esse si giocano sulle più tradizionali qualità femminili e sulla buona disponibilità di danaro da parte delle famiglie che si sono fatte carico di questa offerta rituale al Santo.

Promettere una tavola comporta per la donna una serie di compiti. Questi si pongono in certo modo come una "prova" al cui superamento giovano buone capacità manuali e organizzative e un non meno fondamentale "saper fare" pubblico e relazionale. Il primo momento è quello della questua, cioè della raccolta di una parte del denaro necessario alla costosa preparazione della tavola. Già fin dopo Natale inizia il lungo viavai delle donne che hanno fatto il voto. Spesso antico di 20 anni e soddisfatto in modo parziale per indisponibilità di denaro, è lecito procrastinarne la piena esecuzione a patto di portare ogni anno *u piattu*, cioè una pietanza tradizionale, alla tavola di un'altra o a quella allestita nella chiesa di San Giuseppe. Ugualmente limitativo era sino a pochi anni fa per chi aveva promesso la tavola e non disponeva della somma necessaria offrire *lu pranzu di li puvurieddi*, cioè il pranzo dei poveri. Esso rappresentava, rispetto alla tavola, il permanere di una modalità più antica di offerta rituale al Santo. Tre bambini (più anticamente un vecchio e due ragazzini) scelti fra le famiglie più disagiate del paese, dopo aver assistito alla messa, venivano accompagnati al suono del tamburino nella casa dove mangiavano una minestra con fave, baccalà, frittata con cavolfiore, finocchio, arancia, pane e vino. Più di recente invece si offriva loro pasta al forno, carne, insalata, dolce e quanto necessario alla cena.

Interessanti sono le modalità della questua: la donna si fa pellegrina, mendicante, fuori dai confini della sua strada e del suo quartiere, e "mortifica" così ritualmente la sua identità sociale. L'abbassamento di status è ciò che la formula usuale relativa alla questua indica: *spac-ciàrisi p'a t'avula di san Giuseppi*, cioè umiliarsi di fronte agli altri, chiedendo un po' di elemosina. Umiliazione e sacrificio di sé: questo "mascheramento" infimo, quello della mendicante, così come avviene per l'eroe della fiaba, non fa che preparare alla donna un più pieno

riconoscimento per sé e per i propri meriti. Infatti la questua, se da un lato ribadisce la dipendenza di colei che forza l'adesione degli altri e ne sollecita la solidarietà, fatto considerato gradito al Santo non meno della fatica che le costerà la preparazione della tavola, dall'altro offre alla donna uno spazio e un riconoscimento pubblici per l'esercizio delle sue qualità di energia e di intelligenza relazionali.

L'utilizzazione di alcuni termini come "prova" o "mascheramento" più propriamente legati all'analisi della fiaba (cfr. Propp 1966) intende qui suggerire, senza pretesa di approfondirlo, l'interessante isomorfismo riscontrabile tra l'iter dell'eroe del racconto popolare e quello agito dalla donna nell'ambito del rito. L'uno e l'altra affrontano dei compiti e superano delle prove. Se nella sequenza fiabesca l'eroe appare sotto altre vesti che non solo ne occultano la reale identità ma la stravolgono addirittura – egli è inferiore socialmente e umanamente – allo stesso modo la donna nello status di mendicante diventa ritualmente altro da se stessa. Ma come la più infima delle condizioni diviene per la donna uno strumento per l'accrescimento dei suoi meriti e per l'acquisizione di uno status superiore di prestigio e di benessere, ritualmente agiti, così per l'eroe della fiaba le sue mortificate apparenze rivelano alla fine il suo essere nobile e la sua superiore identità sociale. Senza voler approfondire oltre il parallelismo, esso ci sembra tuttavia mostrare come nell'ambito della cultura tradizionale uguali meccanismi presiedano all'identificazione del "diverso", nella fiaba come nella vita vissuta.

La raccolta del denaro è però ad altro livello un momento fondamentale per la partecipazione comunitaria al rito. Quella effettuata dalla donna per la tavola non è l'unica; richieste ed offerte di denaro si collocano in diversi momenti del rituale di san Giuseppe e costituiscono una modalità efficace e attiva della sua realizzazione collettiva. La questua per la tavola si caratterizza però in particolare per il tipo di solidarietà e reciprocità differibile nel tempo che esprime: le 100 o le 1000 lire date a chi si *spaccia* assicurano all'offerente il diritto di richiederle in un'altra occasione simile. Ciò che viene a configurarsi è allora un primo livello di quei rapporti di integrazione comunitaria che nel seguito della descrizione emergeranno numerosi e complessi. Tuttavia fin da questo momento è da evidenziare come la trama di relazioni e di vincoli che nel tempo della festa si riattualizza appaia finalizzata essenzialmente a forme individuali di protezione: ci si scambia aiuto e solidarietà in nome del Santo in quanto a ognuno

potrà accadere di richiederne la grazia per la propria salute, il benessere dei figli e del marito. La somma raccolta da ciascuna delle due donne che avevano fatto il voto, nell'anno in cui abbiamo visitato il paese, è stata di circa trecentomila lire. Poiché ogni tavola è costata quasi un milione, il resto della cifra è stato aggiunto dalle famiglie.

La questua tuttavia costituisce solo un aspetto del difficile compito di organizzare la tavola. Alla donna l'uso impone anche di cercare il gruppo di personaggi che per la sua tavola reciteranno la sacra rappresentazione. Tra amici e parenti ma anche estranei, la donna dovrà cercare chi acconsenta a rappresentare san Giuseppe, la Madonna, il Bambino e l'Angelo, cioè la Sacra Famiglia in fuga da Erode e alla ricerca di un alloggio, come vuole la tradizione. Spesso si sa già chi ha promesso di impersonare uno dei "santi" ma più spesso bisogna insistere, ritornare per convincere il giovane figlio della vicina che appare restio a fare l'Angelo, o la ragazzina che ritiene di non avere più l'età adatta a rappresentare la Madonna. «Non posso camminare più, l'Angelo lo devi fare tu!», impone talvolta perentoriamente la signora. La sua capacità di convinzione può avere ragione di un giovanotto recalcitrante a farsi crescere una barba che raffiguri un san Giuseppe "più naturale", o la sua tempestività può farla riuscire nell'impresa di accaparrarsi, prima tra altre, l'uomo adulto ritenuto in paese il più bravo "San Giuseppe", per giunta di mestiere falegname! Trascorso il lungo periodo della questua e assicuratosi il gruppo di personaggi, circa quindici giorni prima del 19 marzo si iniziano i lavori per la preparazione della tavola.

Diversamente da Alimena dove alla mensa imbandita si consuma il pranzo, a Campobello le tavole, eccezionali per le dimensioni e gli addobbi, vengono esibite ai visitatori cariche di cibi, nessuno dei quali viene consumato durante il rito. È necessario svuotare una stanza della casa per preparare la tavola. Essa forma un grande quadrato il cui lato misura mediamente 4 metri. Fa parte dei suoi elementi l'altare, che deve essere lievemente rialzato rispetto al piano dove sono disposti i cibi. Sull'altare si situano le piccole statue di gesso raffiguranti la Sacra Famiglia. Per avere le più grandi una donna si è recata fino a Ravanusa, dove non dissimile si svolge la festa di san Giuseppe. I veli necessari a ricoprire l'altare e le pareti della stanza, i sostegni di legno, le tovaglie bianche, i vasi e le bottiglie disposti in modo da rendere vario il susseguirsi dei piatti con i cibi, sono in gran parte forniti da parenti e vicini. Con successive

prove, tentando le disposizioni più efficaci e più rispondenti all'uso e al gusto personale, si impianta e si completa l'altare. Poi si aggiungono via via i tavoli ricoperti con pregiate tovaglie bianche su cui si dispongono i cibi, alternati con fiori, bottiglie piene di liquori, di vino o di coca cola, globi e colonne d'alabastro, candelabri, finché la tavola raggiunge le dimensioni volute. Ai lati spesso si trovano dei begli esemplari di uccelli impagliati. Sul soffitto della stanza si appendono festoni realizzati con lunghi veli adorni di palline colorate.

I cibi presenti nella tavola di Campobello al di là della varietà e delle trascurabili differenze tra una mensa e l'altra sono di quattro tipi: i pani, le frittate, la frutta e gli ortaggi, i dolci. *Pani scanatu* in forma di bastone, cuore, carciofo, di sacramento, viene disposto nella tavola in prossimità dell'altare. La sua non rilevante quantità contrasta con l'abbondanza degli altri cibi. Questi sono disposti in modo da orientare gli sguardi e l'attenzione altrui sui vassoi colmi di frutta pregiata e fuori stagione, sulle belle composizioni di dolci dalle svariate qualità. Pur rispondendo a esigenze di natura estetica a noi sembra che questa collocazione dei cibi e la differente prospettiva in cui appaiono siano significative delle trasformazioni che nel corso degli anni la tavola di Campobello ha subito. Dalla memoria degli informatori – a questo riguardo frammentaria e per taluni particolari discordante – si evince che la tavola comparve circa 70 anni fa. All'inizio essa era imbandita prevalentemente con frittate di finocchi e di asparagi selvatici, di cavolfiori, di piselli. Era una tavola povera, si dice, perché povero era san Giuseppe. Pochi e modesti erano gli elementi esornativi: delle bottiglie d'acqua colorata con *carta palina* rossa, verde o azzurra. La tavola si preparava in casa o, se non si aveva una stanza adatta, fuori, davanti all'uscio. Una donna ricorda che il "tavolo giusto" era di forma rotonda e non molto grande; esso si ricopriva con una tovaglia bianca e sopra si disponevano «*i guastidduzzi fatti cu la giurgiulena e la paparina e l'ovu*», il finocchio dolce e l'arancia e quindi i consueti cibi a base di frittate. A queste si aggiunsero in seguito i dolci in quantità sempre più rilevante, e le primizie di verdura e frutta.

Per chi dunque osserva la tavola avendo di fronte a sé l'altare poco visibili appaiono proprio i pani e, poiché sono in prossimità dell'altare, anche le frittate, cioè i cibi più antichi; in primo piano gli si manifestano invece i dolci, la frutta e gli ortaggi. Simile ad un palinsesto, la tavola contiene tutte le sue stratificazioni. Ma la compresen-

za dei cibi, necessitata ritualmente alla identificazione di una festa tra altre, non è storica contemporaneità. L'asse del valore, della funzione e del senso attuali investono la parte di rilievo dei cibi, cioè i dolci e le primizie, che si caricano nella fruizione attuale dei significati della magnificenza e della prodigalità individuale, segni eccellenti del benessere. La loro abbondanza e il loro pregio economico esprimono adeguatamente le attuali esigenze di esibizione sociale. Non così i pani e le frittate, che per quanto siano funzionali alla riattualizzazione del rito e ritengano ancora un valore sul piano del significato – essi *significano* San Giuseppe – a livello del senso appaiono invece irrilevanti. Non più segni capaci di veicolare le aspirazioni all'emergenza sociale essi costituiscono delle "sopravvivenze". È tale impoverimento del senso che rende i pani e le frittate della tavola di Campobello "poco visibili" in confronto agli altri cibi.

Nel trascorrere da una tavola all'altra, a commento della mia meraviglia di fronte ai vassoi colmi di frutta e ortaggi fuori stagione, le "padrone" della tavola usavano rispondere: *«Per Natale e San Giuseppe non debbono mancare mai le primizie!»*. Ciò è vero. L'uva bianca e nera, le pesche, i fichi d'India, le fragole acquistate a Palermo, il mellone, le noci di cocco, le mele e le pere, le banane, il melograno, i pistacchi, le arance e i mandarini, vengono disposti nei vassoi più belli che si possiedono, in combinazioni che attraggono l'attenzione. E non manca la frutta secca: noci, fichi, noccioline, ceci, castagne secche, figurano in grande abbondanza insieme agli altri cibi. Non diversamente è per gli ortaggi. Anch'essi vengono esposti in bella mostra e ci si fa merito di offrire a San Giuseppe quelli più costosi: fave e piselli verdi, melanzane, pomodori, finocchi, peperoni, zucchine. L'antica simbologia agraria della rinascita della natura, che in contesti arcaici l'offerta delle primizie ai morti tendeva ad assicurare entro l'ambito del rito, appare sottesa nei frutti e negli ortaggi della tavola di Campobello. Essa però non emerge più alla coscienza né può essere decodificata secondo il valore e la funzione originari, essendo mutato il codice. Alla presenza di tali frutti e ortaggi nella tavola si riconosce invece una funzione identificante: al pari delle frittate, dei pani e dei dolci, essi "fanno la tavola", cioè danno identità alla festa di san Giuseppe.

I dolci esposti nella mensa di Campobello sono quasi tutti confezionati dal pasticciere. Oltre alle paste di più recente fattura industriale, anche i tipi più tradizionali vengono manipolati fuori casa e

rare sono le eccezioni al riguardo. Gli ingredienti sono fondamentalmente farina, uovo, miele, zucchero. Difficile è indicare dei dolci considerati univocamente propri della festa di san Giuseppe. Tutti, poiché sono presenti nella tavola, fanno parte del rito. Qualcuno tuttavia indica nelle *sfinci*, frittelle molto diffuse in Sicilia, nel *tuppu di reggina*, fettuccine di farina e uovo intrecciate, fritte e poi ricoperte di miele, nei *cicirieddi*, di medesima fattura ma in forma di piccoli ceci che compongono una croce, i dolci più antichi di questa festa. Allo stesso modo sembra che siano fra i meno recenti i dolci di *pastina a bburro*, di farina, zucchero e burro, le cui forme più comuni sono *a taddema*, cioè l'aureola di san Giuseppe, le lettere G. M. S. Gesù Maria Giuseppe le chiavi di S. Pietro, il calice, il cuore, l'angelo, la corona, il sacramento. Non meno tradizionali sono le forme raffiguranti i pesci, le mezze lune, i fiorellini, le stelline, gli uccelli. Anche i dolci chiamati per la loro durezza *anghi ri vecchi*, composti di farina e zucchero, raffigurano i pesci, la croce, le mezze lune. Evidente è il richiamo a simboli primaverili oltre che a simboli cristiani o rifunzionalizzati in chiave cristiana: ne sono un esempio i dolci in forma di "chiavi", il cui antico significato propiziatorio e augurale della buona stagione è messo in luce da V. Ja. Propp (cfr. 1976: 74).

Accanto ai dolci menzionati ve ne sono in abbondanza degli altri a base di mostarda, di pasta di mandorle, di fichi secchi, con semi di anice, nonché uova di Pasqua, svariati tipi di biscotti e le torte e l'Agnello di martorana che la tradizione vuole siano offerti ad ogni tavola dai personaggi: San Giuseppe, la Madonna e l'Angelo una torta ciascuno, il Bambino l'Agnello. Non mancano inoltre le torte in forma di "tronco d'albero" portate dai due "soldati" cioè da coloro che impersoneranno per brevi istanti i seguaci di Erode durante la "Fuga in Egitto". Essi, cui la fruizione comune non dà lo statuto di veri personaggi, non entrano nella spartizione della tavola, i cui cibi non vengono mai consumati durante il rito e solo a conclusione della festa si suddividono in due metà identiche: l'una ai personaggi che ne avranno ciascuno una parte, l'altra a colei che ha imbandito la mensa perché possa farne dono a tutti coloro che l'hanno aiutata nella sua lunga preparazione. Alla Sacra Famiglia e all'Angelo la donna offrirà inoltre un pranzo a base di pasta al forno, carne, insalata e dolce, consumato dopo la recita in una stanza annessa a quella dove è stata preparata la tavola.

L'abbondanza dei cibi e delle primizie presenti nella mensa di

Campobello, il senso di prodigalità e di spreco che caratterizzano questa offerta alimentare al Santo, sottendono modalità arcaiche di esorcizzare l'insicurezza e le ristrettezze del vivere quotidiano, tramite l'ostentazione vistosa del cibo. Simbolo vitale e rigenerativo, il prodotto alimentare ritualmente consumato assumeva in antiche società «il valore di una rifondazione simbolica e augurale di un nuovo ciclo» e propiziava una condizione di vita caratterizzata dalla pienezza e dall'abbondanza per tutti (cfr. Lanternari 1978; Gallini 1971). A funzioni socializzanti e integratrici si richiama però più da vicino l'uso recente dell'offerta di cibo. La sua presenza nella tavola di san Giuseppe si connota essenzialmente per le dinamiche di tipo comunitario che mette in atto: a Campobello la questua e la redistribuzione dei cibi ai personaggi, come anche agli amici e ai parenti, hanno il senso di rifondare i vincoli familiari e sociali, di rinnovare l'unità del gruppo. Non diversamente ad Alimena abbiamo visto configurarsi l'organizzazione e il consumo della "cena". In quanto dono ritualmente offerto e scambiato il cibo, sia esso ostentato che modestamente consumato, assume infatti una funzione unificante. Ciò che tuttavia qui importa evidenziare è l'attuale indebolirsi dei valori collettivi del rito di Campobello in connessione con il progressivo prevalere della dimensione individualistica e competitiva. La gara fra le tavole, la rivalità che spinge ogni anno a introdurre addobbi sempre più ricchi o elementi di distinzione come un antipasto raffinato o una frittata con funghi, ne esemplificano un aspetto: il riconoscimento e il plauso pubblico alla tavola più ricca e meglio adornata divengono nel contempo per chi l'ha offerta un riconoscimento ai meriti personali e ratificano l'emergenza sociale. Non dimentichiamo infatti che nel farsi dispensatori di un cibo così ricco e pregiato alla comunità, di cui i personaggi sono la rappresentazione simbolica (si pensi ai *virgineddi* di Alimena), coloro che fanno la tavola invertono il loro modesto status quotidiano. Ma alla gara e alla competizione, che in quanto tali non sono elementi estranei a quel complesso culturale che è la festa, conferiscono il senso attuale proprio alcune trasformazioni che introducendo un diverso uso della tavola ne hanno via via impoverito i valori collettivi.

Il consumo "privato" dei cibi che vi sono esposti – ricordiamo che nessuno di essi si mangia alla tavola – appare già significativo in rapporto all'uso più antico di mangiarne durante la festa. Quando la mensa era imbandita prevalentemente con le frittate era infatti tradi-

zione che i personaggi consumassero alla tavola i cibi offerti e che nella *cuffitedda* portassero via ciò che era rimasto a conclusione del pranzo. Il progressivo indebolirsi della funzione socializzante e, in ultima analisi, della solidarietà che al cibo erano connesse verrà più adeguatamente evidenziato dal modo di organizzare e consumare la tavola della chiesa di San Giuseppe.

Essa nel linguaggio corrente non a caso viene indicata come la "tavola pubblica" in quanto "fatta dal popolo", con il contributo anonimo di chi ha promesso di offrire al Santo *u piattu*. La sua organizzazione è affidata al comitato della festa, costituito da alcuni confrati della Compagnia di San Giuseppe, i cui compiti si estendono a tutti gli aspetti pubblici del rito. La vigilia della festa, con l'aiuto di una donna devota e di alcuni ragazzi, i confrati preparano dentro la sagrestia una grande tavola lunga circa cinque metri e larga quattro sulla quale, dopo avervi steso una tovaglia bianca, si dispongono i pani, le frittate, i dolci, la frutta e le primizie offerti per devozione al Santo. I piatti cominciano ad arrivare nelle prime ore pomeridiane e si raccolgono fino a tutta la mattinata del giorno dopo. Ad ogni piatto si abbina subito un numero che viene venduto a chiunque voglia acquistarlo poche centinaia di lire. In tal modo tutti i piatti verranno sorteggiati l'indomani nel pomeriggio per ricavarne del denaro utilizzato in parte per pagare le spese della festa, in parte per farne beneficenza alle missioni e ai bambini del terzo mondo.

Il sorteggio tuttavia è in uso da soli quattro anni. Più anticamente la tavola si divideva in due metà, delle quali una si distribuiva ai personaggi e dell'altra si dava «un *tonu*, una piccola devozione», una parte, cioè, a coloro che avevano recato l'offerta di cibo. Più di recente invece i cibi venivano divisi in modo da offrirne un terzo ai personaggi della tavola che tra loro lo ripartivano, un terzo per farne beneficenza ai locali ospizi di anziani, il rimanente veniva distribuito a chi aveva portato *u piattu* e a coloro che avevano aiutato a preparare la mensa. Le contestazioni ricorrenti su questo modo di spartire i cibi convinsero il parroco della chiesa a introdurre l'uso del sorteggio, in ciò non essendo estranea la sua persuasione di moralizzare alcuni aspetti della cerimonia inficiati da interessi troppo "materiali": «...Poi erano sorte delle questioni e allora decisi di cambiare. I personaggi lo devono fare per devozione vera, così avranno qualcosa, ma poco; la tavola servirà solo per beneficenza». Il qualcosa cui si accenna è il piatto che essi potranno vincere al sorteggio o, facendone richiesta,

la restituzione del dolce che ciascuno dei personaggi offre tradizionalmente alla tavola: l'Agnello di martorana e le torte.

Il sorteggio, pur non elidendo gli aspetti comunitari del rito, si pone tuttavia come segno delle profonde trasformazioni che hanno investito gli scopi e la funzione della tavola. Infatti se pure questa continua ad essere fatta interamente "dal popolo" e soltanto la partecipazione collettiva rende possibile la sua iterazione, tuttavia non irrilevante appare il fatto che i cibi non vengano più distribuiti ai personaggi e a coloro che insieme ad essi condividono lo statuto di povertà e bisogno: gli orfani e gli anziani. Ciò rende manifesto sul piano rituale l'indebolirsi di quei meccanismi della solidarietà sociale che nella cultura tradizionale trovavano corrispondenza in molti settori del vivere comunitario. Ma nel suo essere dato e ricevuto, il cibo intendeva anche le relazioni significative del gruppo, quelle relazioni che vincolando ritualmente coloro che hanno a quelli che non hanno ripristinavano una mitica eppure fondamentale unità. Irriducibili nella realtà quotidiana le contraddizioni e le discriminazioni sociali trovavano infatti un ciclico rovesciamento e riscatto nel tempo eccezionale della festa: la redistribuzione del cibo ai poveri non solo colmava simbolicamente le disparità sociali e fondava ritualmente il tempo dell'uguaglianza e dell'uguale godimento ma poneva anche in relazione gli uni con gli altri, i poveri con i ricchi, i diseredati con i più fortunati. Con l'offerta di un *piattu* dunque non solo si vincolava il Santo nell'ambito di un rapporto di reciprocità ma la stessa richiesta di protezione per se stessi e per i propri familiari si esprimeva in forme e modalità che aprivano alla solidarietà sociale e rifondavano simbolicamente l'integrità del gruppo. Con il disgregarsi della struttura socio-economica della cultura tradizionale questi istituti che nella reciprocità trovavano il loro fondamento sono via via venuti meno. Oggi quindi nel suo casuale e fortuito trascorrere tra individui di cui la modalità stessa del sorteggio fonda uno statuto falsamente indifferenziato – poiché tutti hanno acquistato a pari prezzo la polizza, tutti sono uguali – *u piattu* non ripristina più la catena significativa di alleanze all'interno della comunità, ma anzi veicolando ormai soltanto la richiesta personale di grazia segnala il disgregarsi di una struttura comunitaria. Non a caso *u piattu*, simbolo vitale dell'unificazione, viene dunque sostituito sempre più facilmente con offerte in danaro, come lamentano gli organizzatori della tavola paragonando quelle più povere di cibo degli ultimi anni con le più ricche del passato, e

correlativamente il sorteggio lo permuta con altro danaro che sarà inviato "altrove", fuori dal paese. Divenuta inoperosa qui ed ora, la solidarietà si affanna nel suo lungo cercare i bambini del terzo mondo.

Anche il modo in cui avviene il pranzo dei personaggi diviene significativo del progressivo impoverirsi dei valori collettivi del rito. Ordinato ad una trattoria locale, il pranzo, a base di pasta al forno, carne, insalata, dolce, si consuma ad un tavolo imbandito dentro la sagrestia stessa. Esso si svolge dunque privatamente poiché ad eccezione di qualcuno degli organizzatori e dei genitori dei personaggi solo pochi curiosi vi assistono. Era invece ancora parte integrante del rito e segno efficace della partecipazione collettiva quando avveniva fuori, sul palco. Ma «il freddo e la pioggia» sono divenute presto ragioni sufficienti a scoraggiarne la continuità.

"Il giro delle tavole" da inizio al grande rito di Campobello. L'uso contemporaneo di spazi pubblici e privati per la sua esecuzione, l'intrecciarsi delle azioni e cerimonie drammatiche, gli elementi di esibizione e di gara in esso presenti, determinano non solo il coinvolgimento appassionato di tutta la comunità ma anche quella fruizione spettacolare del rito che, non escludendone gli aspetti devozionali e comunitari, sempre più appare orientata alla conferma dei valori individuali. Se, come nel rito di Alimena si evidenziava, la partecipazione collettiva ad azioni e comportamenti noti e da tutti potenzialmente agibili rende manifesta l'identità culturale del gruppo, nondimeno l'analisi della festa di Campobello fa emergere anche come questo "fare insieme" che è il fare rituale, secondo regole socialmente condivise, si rifunionalizzi oggi sempre di più in senso ludico e significhi in modo preponderante il gioco dello spettacolo e le ragioni dei "protagonisti". Nel tempo della preparazione essi hanno talvolta confuso il loro ruolo con gli "aiutanti", ma allorché il rito si dispiega nella sua dimensione pubblica le dicotomie e le gerarchie si ripropongono distinte: si è attori o spettatori. Agli uni appartengono le parole e le azioni, agli altri non è negato il diritto di apprezzarne con pieno intendimento la trama e di giudicarne ogni volta la nuova efficacia.

Si comincia a visitare le tavole nel tardo pomeriggio della vigilia. La banda musicale di Delia, da poco giunta, intona le prime marce davanti alla chiesa di San Giuseppe. Dentro la sagrestia da qualche ora si avvicinano i piatti recati in offerta alla tavola e sul palco allestito lì accanto – il "trono" – i personaggi della tavola riuniti insieme recitano a piccoli intervalli parti della sacra rappresentazione.

Famiglie, gruppi di ragazze e giovanotti, bambini curiosi sostano a guardare i cibi e il lento viavai delle donne con i piatti, o ascoltano le brevi recite dei "santi", adulti e ragazzi conosciuti ai più.

Chi si reca a visitare le tavole private, sulla soglia della casa dove ne è stata imbandita una, trova archi di palme e scritte luminose con "Viva San Giuseppe". Nella prima stanza, se non è occupata dalla tavola, si incontra sovente il padrone di casa che sorride, invita a entrare, scambia qualche parola con i conoscenti, controlla. Di là, nella stanza dove la folla fa ressa e mormora compiaciuta o critica sottovoce e pone confronti, sta "la padrona" della tavola. Gli sguardi ammirati e i complimenti dei visitatori per l'abbondanza e il gusto con cui ha saputo addobbare la mensa la compensano della fatica e della spesa, la propongono per un momento all'attenzione altrui come diversa. Ella sorride e ringrazia, immobile o affaccendata accanto alla tavola a difendere stoviglie e piatti troppo vicini alle mani dei più piccoli tra i visitatori.

Diversamente dai personaggi della chiesa, quelli delle tavole private stanno ciascuno nella loro casa. Le visite successive condurranno dunque presso ogni Madonna, Gesù Bambino e Angelo della tavola che si è vista prima. Non fa parte del giro la visita a San Giuseppe, che compare nei cortei e nella sacra rappresentazione dell'indomani. La promessa per la richiesta di una grazia o talvolta il desiderio di mantenere viva la tradizione e di non dispiacere colei che fa la mensa costituiscono i motivi che spingono molte famiglie a farsi carico ogni anno del lavoro e delle spese necessari alla realizzazione di questo aspetto del rito. Così come avviene per la preparazione della tavola anche in questo caso amici e vicini offrono aiuto e collaborazione alla donna, che più degli altri in famiglia si assume la responsabilità di ricostruire gli ambienti tradizionali dei personaggi.

Palme e luci segnano anche qui le soglie delle case. Sono ragazzi di 11-12 anni quelli che impersonano Madonne e Angeli. Figli di un fioraio, di un autista e di un ebanista erano quelli da me conosciuti nell'anno in cui ho visitato il paese. A chi entra essi appaiono seduti nei loro "troni" o in atto di recitare piccoli brani della sacra rappresentazione che si svolge l'indomani. Il "trono" occupa un'intera stanza le cui pareti sono ricoperte con veli trapunti e adorni di fili dorati e paline lucenti. Alcuni gradini in legno portano ad un palchetto rialzato e abbellito con tappeti e vasi con piante e fiori. Le Madonne con la lunga veste di raso, il velo e l'aureola, gli Angeli con la corta gonnell-

la, il mantello, la corona in testa e una spada al fianco, adorni con bracciali e altri monili d'oro, stanno con le mani giunte e venuto il momento scandiscono con controllato rigore, appena interrotto da qualche fugace emozione, il ritmo della loro recita. La gente guarda e applaude; i genitori orgogliosi ricevono ai piedi del "trono" amici e conoscenti, ricompensati dalle loro esclamazioni di meraviglia.

A questa modalità tradizionale di presentare i personaggi se ne è di recente affiancata una nuova. Invece del "trono" singolarmente occupato da un "santo", una famiglia i cui due figli impersonavano la Madonna e l'Angelo ha realizzato "la casa di Nazareth". Una stanza è stata adattata a rappresentare la casa della Madonna e la campagna circostante, animata dalle attività di artigiani, fornai, lavandaie, filatrici, in un modo che ricorda le ricostruzioni tipizzate del presepe. Così in un angolo si trova la piccola cascata e il laghetto con i pesci, tra le piante e le fronde rampicanti che ricoprono parte delle pareti occhieggiano volpi, aquile, conigli imbalsamati e altri animali atti a rappresentare questo ambiente naturale. Dentro la "casa" l'Angelo e la Madonna siedono composti e a brevi intervalli si alzano e recitano ciascuno la loro parte. Terminata la recita, da un giradischi semina-scosto si diffondono le note dell'Ave Maria.

Nella ressa e nel mormorio della folla è difficile udire le voci dei personaggi. Sono bambini dai due ai quattro anni quelli che impersonano il Bambino Gesù. Hanno parrucche con riccioli biondi, tuniche di raso "alla Nazarena", l'aureola in testa. La tradizione vuole che appaiano dormienti nella mangiatoia della "grotta", ricostruita spesso con strutture in legno dentro una stanza. Anche qui si adatta l'ambiente in modo da rappresentare la campagna circostante, in maniera non dissimile da quanto abbiamo descritto per la "casa di Nazareth". Accanto alla mangiatoia ci sono due grandi statue raffiguranti San Giuseppe e la Madonna e dietro quelle del bue e dell'asinello. Un angelo sta sospeso al tetto della capanna. Se il tempo è bello dura fino a tarda sera il continuo avvicinarsi dei visitatori nelle case dei personaggi e davanti alle tavole e non ingrato appare il ritornare una prima ed una seconda volta in questa o in quella casa dove la folla e la piccolezza degli ambienti hanno impedito di entrare.

Il mattino seguente, intorno alle 9, uno scampanio festoso saluta l'arrivo della banda musicale che dalla piazza giunge sul sagrato della chiesa di San Giuseppe. Il tempo bello e tiepido fa bene sperare i confrati della commissione nella raccolta delle offerte che si effet-

tuerà durante la processione pomeridiana del Santo. Nella piazzetta si chiacchiera e si passeggia davanti alle bancarelle di giocattoli e di *calia* e *simenza*, mentre i bambini si affollano intorno ai venditori di palloncini. I ragazzi più grandi preferiscono invece tirare qualche colpo alla "roulette" o rischiare la sorte al "gioco dell'asso". La banda intona alcune marce mentre la commissione prende gli ultimi accordi. Si decide che i suonatori si dividano in due gruppi guidati ciascuno da un confrate, e mentre il primo accompagnerà i personaggi di una tavola, il secondo seguirà il corteo formato dai personaggi delle altre due tavole. Tale criterio è imposto dalla necessità: non si dispone dei soldi sufficienti al pagamento di due o più bande musicali, una cioè per ogni gruppo di personaggi, come preferirebbero appunto gli interessati e i loro appassionati sostenitori. I personaggi contribuiscono infatti con un'offerta in denaro al pagamento della banda e dunque non pochi degli alterchi tra parenti dei "santi" e responsabili della commissione, a proposito dei ritardi nell'orario previsto per l'arrivo in chiesa dei singoli cortei, sono causati proprio da questa suddivisione della banda. Pertanto, sia per gli interessi particolaristici che per l'esibizione in pubblico, le processioni dei *Sangiusippara*, cioè dei gruppi di "santi" con i loro parenti e amici e la gente che via via si accoda, precedute dal tamburo e seguite dalla banda, costituiscono uno dei momenti più appassionanti e coinvolgenti della festa.

Dei "santi" il primo che la banda va a prelevare davanti alla propria casa è l'Angelo. Nel fumo provocato da una breve esplosione di petardi egli esce vestito come già abbiamo descritto e con 15 mila lire che poi offrirà in chiesa durante la messa bene in vista sulla tunica. La stessa cosa faranno tutti gli altri personaggi. Il piccolo gruppo ora capeggiato dall'Angelo, con i genitori dietro e la banda che ha ripreso a suonare, si avvia verso la casa dove è stata imbandita la tavola cui l'Angelo appartiene, per prelevare il bastone di san Giuseppe, lì custodito. Esso è adorno di nastri colorati e fiori, generalmente calle e margherite oppure gigli. Sarà la "padrona" della tavola a recarlo al Santo. A Campobello come in altri luoghi della Sicilia molto diffusa è la storia del bastone fiorito di san Giuseppe, grazie al quale il vecchio falegname avrebbe avuto la meglio sui più giovani pretendenti della Madonna. È interessante notare come altrove esso possa essere adorno di arance con foglie verdi e come dunque il bastone bene esprima «quella comparsa del germoglio verde nel solco» emblematica della rinascita della natura che altri elementi del rituale di san Giuseppe

insieme ad esso significano (cfr. Eliade 1976: 374).

Le musiche e il suono cadenzato del tamburo richiamano intanto sempre più numerosa la folla, mentre il corteo prosegue verso la casa di San Giuseppe. Egli compare sull'uscio e al suo cospetto l'Angelo recita una breve parte in cui invita il "Venerando Patriarca" a seguirlo. Gli risponde il Santo dichiarandosi pronto a fare ciò che vuole il "Celeste messaggero".

Inizia dunque da questo momento la sacra rappresentazione: davanti alle case dei personaggi, nelle strade o sul palco, avrà sempre come luogo privilegiato "l'esterno". Spazio sacralizzato e mitico, esso è nel contempo luogo deputato allo spettacolo e al gioco dell'esibizione individuale. Le macchine fotografiche e le cineprese si affollano da presso intorno ai personaggi, ne riprendono i gesti e l'atteggiarsi del volto, fissano nella memoria le immagini del rito che per coloro che lo agiscono è anche momento eccezionale della propria temporanea diversità. I costumi e il linguaggio sostenuto della recita, la consapevolezza di dare corpo e voce a qualcosa che interessa profondamente gli altri, configurano di fatto una dimensione che riscatta dalla banalità frustrante della vita quotidiana: nel suo scorrere uniforme il tempo della festa apre al diritto di porsi come "protagonisti". Si è dunque "attori", ancora in una dimensione socialmente codificata e accettata, ma già in un senso che nel disgregarsi della struttura comunitaria e dei valori collettivi del rito sempre più tende a esercitare e sanzionare i comportamenti del prestigio e del benessere individuale. Così la "padrona" della tavola pagherà un fotografo professionista per avere il migliore servizio fotografico della festa, dei suoi personaggi e della sua tavola e "i santi" esibiranno insieme ai loro costumi anche i loro monili d'oro.

Con alcune soste e deviazioni dal tragitto stabilito per visitare la nonna anziana o una parente indisposta, il corteo giunge davanti alla casa della Madonna. Qui si svolge un breve dialogo con l'Angelo e poi si prosegue verso la casa del Bambino Gesù. Davanti all'uscio si trova già l'asinello, adorno con nastrini nella coda e un tappeto sulla schiena per rendervi più agevole la passeggiata della Madonna e del Figlio sino alla chiesa. Il Bambino, che al suo apparire viene salutato cerimonialmente dall'Angelo, reca in mano un piccolo globo sormontato da una croce. Convenuti sul sagrato della chiesa di San Giuseppe, tutti i personaggi entrano per assistere alla messa. Terminata la cerimonia liturgica ogni gruppo di personaggi si ricosti-

tuisce in corteo e si avvia verso la casa dove è stata preparata la tavola. Poiché i personaggi della chiesa recitano la sacra rappresentazione nella piazzetta antistante, soltanto due piccoli cortei con i "santi" seguiti da amici e parenti e dalla banda musicale, percorrono in fretta la strada, ciascuno verso la propria tavola.

Un rimorchio già per tempo preparato, ricoperto con un tappeto e adornato con piante sosta davanti alla chiesa. Nella piazza gremita di folla giungono due militari a cavallo, i seguaci di Erode, mentre i personaggi si preparano a recitare al microfono le prime battute della "Fuga in Egitto". I piccoli cortei hanno intanto raggiunto ciascuno il proprio palco. Esso è costruito proprio davanti alla casa dove è imbandita la mensa. Una piattaforma in legno rialzata dalla strada un paio di metri ha la volta e le pareti costituite da intrecci di palme e di edera: essa è una "grotta", secondo la tradizione. Da una scaletta i personaggi salgono sul palco e davanti alla gente che si pigia nella via stretta o che si è affacciata ai balconi, dapprima l'Angelo, poi Giuseppe e la Madonna, con voce stentorea e gesti eloquenti, recitano le parti in cui si narra dell'avviso divino a san Giuseppe affinché prenda Maria e il loro figliuolo e li conduca in salvo da Erode verso l'Egitto. A questo punto la Sacra Famiglia scende dal palco e percorre un breve tratto di strada: la Madonna e Gesù sull'asinello, san Giuseppe al loro fianco. Di lì a poco essi incontrano i due soldati di Erode. Tra loro si svolge il breve dialogo in cui alla richiesta di Gisma di mostrargli ciò che nasconde in grembo, la Madonna risponde che sono rose e fiori. La terza parte della rappresentazione si svolge di nuovo sul palco. Giuseppe recita i brani in cui chiede invano alloggio per sé e Maria e la rappresentazione si conclude con una violenta rampogna dell'Angelo contro gli uomini crudeli e inospitali che hanno rifiutato cibo e riposo alla Sacra Famiglia e con l'intercessione per coloro che invece li hanno generosamente offerti. Qui si conclude la recita e i personaggi entrano nelle case dove sarà servito loro il pranzo.

È compito della commissione curare l'organizzazione della processione pomeridiana del Santo. I confrati dell'antica Compagnia di San Giuseppe, ormai in decadenza, hanno dunque l'incarico di prendere gli accordi per l'illuminazione delle strade e per i giochi pirotecnici, di preparare il simulacro e di effettuare la raccolta del denaro. Più che in passato le decisioni del comitato sono oggi vincolate alla chiesa locale ed è indice del progressivo decadimento della confraterni-

ta il fatto che il denaro venga consegnato al parroco per il pagamento delle spese. «I contratti prima erano fatti dalla commissione, ora ci interessiamo solo a coprire le spese...», dichiara uno dei responsabili.

Poco prima delle 16 si prepara dunque il camion sul quale ormai da alcuni anni si porta in processione il simulacro del Santo. Esso viene addobbato nel modo consueto con luci e fiori. Alle 16 e 30 il corteo accompagnato dalla banda e da una piccola folla, fatta soprattutto di anziani, si muove dalla chiesa di San Giuseppe e percorre lentamente il tragitto tradizionale. I tempi e i percorsi della processione non sono sempre stati gli stessi. Circa 40 anni fa «la vigilia si prendeva il Santo e si portava alla Matrice dove c'erano i vesperi. L'indomani se il tempo era favorevole si prendeva la statua di san Giuseppe e si riportava alla sua chiesa». Durante la processione si raccolgono le offerte. Chi ha ricevuto una grazia lo scrive in un biglietto che consegna al comitato insieme al denaro promesso. Si tratta talora di somme congrue: si ricorda di una donna che l'anno precedente aveva regalato al Santo centomila lire per averle guarito il marito alcuni giorni prima della festa. Ella aveva ottenuto dalla commissione il privilegio di far passare il simulacro dalla sua strada, sotto il balcone dove il marito sedeva ancora convalescente. Al rientro in chiesa il parroco renderà pubbliche le grazie concesse da san Giuseppe ai suoi devoti. Poco dopo le 22 insieme agli ultimi scoppi dei fuochi d'artificio si conclude la festa.

Note

¹ Sui fuochi cerimoniali dedicati a san Giuseppe si veda Bernardi – Sorgi 1985.

² Sull'originario significato propiziatorio dei rituali della Settimana Santa in Sicilia cfr. Buttitta – Minnella 1978.

³ Sul significato cosmogonico dell'uovo cfr. Eliade 1976: 427-431.

⁴ Sul valore rigeneratore e propiziatorio dei fuochi, cfr. Frazer 1923: 328-346; Van Gennep 1947: 856-857.

⁵ Sull'argomento si vedano tra gli altri Gallini 1973: 47-49; De Martino 1958: 225-229.

Appendice I

A Campobello di Licata la sacra rappresentazione comprende i brevi dialoghi recitati dai “personaggi” la vigilia della festa e la mattina del 19, allorché la banda si reca a prelevarli ciascuno nella propria casa, e le “parti” in cui si drammatizzano gli episodi della fuga da Bethlem, dell’incontro con i soldati di Erode e della ricerca dell’alloggio, comunemente indicati come la “Fuga in Egitto”. Alcune analogie con gli eventi narrati nei Vangeli apocrifi e il linguaggio retorico e sostenuto denotano l’origine colta della sacra rappresentazione. Il testo è comunque anonimo ed è stato tramandato «di generazione in generazione» in manoscritti posseduti da coloro che anno dopo anno si sono avvicendati nel compito di preparare i “personaggi” per la recita. Tuttavia alla tradizione scritta se ne affianca una orale: «Le parti della recita c’è chi li ha scritti, ma c’è anche chi li sa a memoria».

Può durare un paio di mesi la preparazione dei “personaggi”. È generalmente colui che impersona il Santo ad assumersi questo faticoso compito, il cui buon esito è reso oggi più sicuro dal fatto che «i ragazzi vanno a scuola e sanno leggere mentre prima erano analfabeti ed era molto più difficile fare imparare loro le parti». Naturalmente bisogna insegnare all’Angelo e alla Madonna non solo quando devono intervenire ma anche il modo in cui farlo, cioè il tono e la cadenza declamatoria, i movimenti e l’atteggiarsi delle mani e del volto. I “santi” a giudicare dai risultati imparano bene e senza alcuna incertezza o imbarazzo affrontano un pubblico peraltro benevolo. Dalla memoria di alcuni anziani informatori risulta che il testo della sacra rappresentazione nella versione attuale risale a circa cinquanta anni fa, e che la recita quando in passato si svolgeva per una tavola privata non avveniva sul palco ma sopra un tavolo davanti alla porta di casa.

Diamo qui di seguito la trascrizione del testo da noi registrato nel corso della campagna di ricerca svoltasi a Campobello nel 1979. “Parti” recitate dall’Angelo, san Giuseppe e la Madonna via via che ciascuno di essi la mattina del 19 si unisce al corteo per recarsi in chiesa:

L’Angelo a san Giuseppe – Giuseppe, Venerando Patriarca, scuotiti in nome dell’Altissimo che mi ha mandato. Io vengo a squarciare il

velo dei tuoi misteri. Rallegrati Giuseppe e segui me che da Dio son messaggero.

San Giuseppe all'Angelo – Guida tu sei del misero viandante, l'anima mi rassereni e mi conforti il cuore. Tu sei mandato dal cielo a me. Seguirti voglio o celeste messaggero.

L'Angelo a Maria – Salve o creatura sublime, o sogno divino realizzato. Salve o Vergine esimia. Io a te volgo il pensiero dell'Altissimo. A te guardano le generazioni, tu speranza, luce, onore dei secoli. Io dal cielo son venuto e da Dio son inviato. Ascoltami con fede e riconosci mi e se vuoi piacere al tuo divino re segui presto me.

Maria all'Angelo – Celeste nunzio da Dio mandato, sublime interprete del Creator, in te rivedo per pura fé la volontà del divino re. Andiamo dunque e nel cammino seguici a benedir.

L'Angelo a Gesù Bambino – Ave o sospirato dai secoli, aspettato dalle genti. Tu sei caduto dai giardini celesti, o fior divino. L'onda fragrante dei tuoi olezzanti profumi ha un incanto che tutto affascina. Io son pur dal ciel disceso e vengo a darti un invito divino. Scendi da questo trono e vieni che ti adoriamo, e mentre che cammini seguici a benedir.

Sul palco tradizionalmente indicato come "la grotta" i personaggi iniziano a recitare la "Fuga in Egitto".

Angelo – Giuseppe, Giuseppe svegliati e affrettati e dammi ascolto. Eccomi mandato dall'Altissimo, vengo a portare una triste novella. Sappi che Erode, uomo ingordo, sa della nascita del tuo Gesù. Egli sa che è nato un grande e per invidia temendo che gli tolga il regno lo cerca a morte. Tu non temere, prendi un asinello e metti su la tua sposa e il tuo caro Gesù e fuggi in Egitto. Lì starete finché Dio vorrà. Vai e in pace attendi i miei nuovi avvisi.

Giuseppe – Fu forse un sogno? Ma realtà mi pare. In quel cielo sospeso io vidi quello che labbro umano non sa dir. Tra una nube d'oro circondata di splendore un Angelo mi appare. Maria, Maria svegliati, unisciti al mio dolore. Salviamo il nostro tenerissimo Redentore.

Maria – Dio, che mai tu dici, la tua sollecitudine mi sorprende. Il tuo strano linguaggio mi stordisce. Ti vedo pallido, triste, i tuoi occhi rivelano dolorosi misteri. Parla dunque Giuseppe, non nascondere nulla al cuore di madre, dico madre che suppone anche prevenire [sic].

Giuseppe – Necessità lo vuole o Maria. L'Angelo che mi apparve mi annunciò che Erode cerca il nostro divin pargoletto per farlo sgozzare, e per salvarlo occorre, prima che spunti l'alba, fuggire in Egitto.

Maria – Fuggire in Egitto, in Egitto!, così poveri come siamo. Come affrontare tanti disagi, il freddo è rigido. Come potere coprire le tenere membra del nostro celeste Bambino. Dio, Dio mio che strazio, perché perseguitare un innocente? Vieni tu mio dolcissimo infante, lasciati accarezzare dalla madre tua sofferente. O bellezza eterna, o realtà divina di beati sogni adorati. Io ti bacio sì e ti adoro perché sei il mio Dio. I tuoi genitori si sacrificheranno e salveranno la tua esistenza divina. Giuseppe partiamo subito, si faccia la volontà dell'Altissimo, lasciamo pure questo luogo di celestiale delizia. Addio fortunata Bethlem, addio invidiabile grotta che assistesti al divin natale. Noi non ci rivedremo più. Non più udire i soavi vagiti di questo pargoletto nostro Redentore. Fra pochi istanti i soldati di Erode verranno a cercarci e i piccoli corpi di Bethlemiti verranno sgozzati e voleranno come portati sull'ala dei venti presso la tomba dell'antica Rachele di Roma. Allora il cielo si aprirà su tanta rovina e le anime voleranno presso l'eterno soggiorno. Addio, addio.

I personaggi scendono dal palco. La Madonna e il Bambino sull'asinello, san Giuseppe al loro fianco, percorrono un breve tragitto nella strada dove avviene l'incontro con i soldati d'Erode.

Giuseppe – Maria perché ti spaventi? Fatti animo, l'eterno padre ci proteggerà e saprà mandare dal cielo una schiera di angeli in difesa di noi.

Maria – Giuseppe... sento un forte calpestio. Sento il mio cuore demolire. Guidami tu, mi sento svenire.

Giuseppe – Maria ti conforti il cielo di tanta trepidazione, la tua sollecitudine mi abbatte. Camminiamo sicuri, nessuno ci fa del male perché Iddio è con noi.

Maria – Dio che viene? Giuseppe ascolta. Forse sono i soldati di Erode che ci vanno cercando. Figlio, figlio mio! Ancora all'alba della tua vita pure sei perseguitato. Padre celeste aiutaci.

Giuseppe – Siamo giunti alla fonte. Il vento ha disseccato le divine labbra del nostro bambino, vogliamo dunque dargli da bere.

Maria – Sì diamo da bere, il figliolo mio può darsi che ne sente il bisogno. Bimbo mio come soffre, egli ha freddo, come confortarlo?

Gisma – Noi soldati del nostro re Erode dobbiamo eseguire l'ordine dato da lui. Uccideremo tutti i bambini al di sotto di due anni senza alcuna pietà, così tra questi neonati sicuro che si trova ucciso colui che viene chiamato Re di tutti i re, nato appunto in questo giorno a Bethlem. E perciò per paura che gli tolga il regno quando sarà grande, il nostro re ha ordinato la morte di tutti gli innocenti.

Disma – Guarda Gisma, mi pare di vedere laggiù una donna sopra di un somaro, portando in grembo qualche cosa, in compagnia di un uomo. Vogliamo dunque raggiungerli e vedere chi sono.

Gisma – Sì andiamo a vedere ciò che porta la donna.

Disma – Eh! Buoni amici dove andate?

Giuseppe – Andiamo ad abitare a Nazareth che per le strettezze finanziarie in cui viviamo non possiamo più vivere in Bethlem.

Gisma – Ditemi buona donna, che portate in grembo?

Maria – Porto rose e fiori per adornare il tavolo da pranzo.

Disma – Datemi un piccolo fiore.

Gisma – Eh, lascia stare i fiori alla donna, non vedi che ella è rimasta dolente?

Disma – (ritorna e restituisce il fiore) Andate in pace.

Maria – Grazie o buon uomo.

Giuseppe – Sposa diletta ringraziamo Iddio poiché ci ha scampato da sì grandi pericoli.

I personaggi salgono nuovamente sul palco.

Maria – Giuseppe bussa in una porta se ci danno un po' di alloggio.

Giuseppe – Siamo tre pellegrini poveri e cerchiamo alloggio. Maria non regge l'animo a dirtelo, mi è stato negato anche alloggio.

Maria – Ci rifiutano? Non c'è alloggio? Dio mio sovviene tu ai nostri bisogni. Giuseppe bussa di nuovo e digli che il nostro bambino muore di freddo.

Giuseppe – Siamo i sofferenti pellegrini di poco avanti. Apriteci, abbiate compassione del nostro tenero bambino che muore di freddo.

Maria – Ci rifiutano? Non c'è alloggio? Dio, Dio mio, io adoro il tuo volere ma come riparare il tuo ed il mio figliolo sofferente? Nulla può fare in tuo favore la dolorante madre, solo baciarti e ribaciarti.

Giuseppe – Padre, quanto è aspro questo viaggio e grave la missione che affidasti a me fortunato ma indegno custode di due creature divine. Grazie o celeste padre ma deh aiutami, ispirami il modo e i

mezzi di fronteggiare ogni difficoltà e consolare figlio e madre. Maria è stato inutile il bussare, mi hanno rifiutato. Guarda il cielo o sposa diletta, esso saprà tergere il pianto che mitigasti col dolore.

Maria – Chiniamo la nostra fronte, bacciamo la mano che ci percuote. Si adempiano su di noi i divini voleri. Andiamo all'aperta campagna o in qualche rocca sbiadita dai venti ci soffermiamo per riparare il freddo di questa notte.

Angelo – Scuotetevi inumani, ancora resistete? Se cuore in petto avete aperte le porte e fate accoglienza a questa coppia divina. Da Bethlem essi sono fuggiti perché perseguitati da Erode, uomo ingordo. Giuseppe e Maria vanno in Egitto per salvare la vita al caro Gesù e voi gente infedele contemplate questa coppia divina nella pura, dignitosa e modesta e nell'arcana bellezza. Contemplate quel tenero bambino. Egli è un incanto, la sua fronte è serena, i suoi occhi profondi son di azzurro trasparente che indicano speranza e perdono. In mano tiene, Dio che cosa! il mio pensiero si rattrista, tiene una croce. O celeste pargolo, tu con questa croce imponi a credere che a forza di spasimi e dolori sarai redentore. Al suo lato vedo una donzella. Anche essa è bella, immacolata e pura, è Maria la quale è ricoperta di un largo manto azzurro per dire ai popoli che li coprirà e li salverà. E non vedete l'ombra di quel venerando vecchio? Egli è Giuseppe consumato dalla virtù. Egli affronta tutti i disagi per salvare la vita al caro Gesù. Popolo sapresti ancora resistere? Non riconosci la divinità di queste tre divine creature? Padre celeste a te che mi hai mandato io volgo la mia prece. Commuovi questo popolo, intenerisci il loro cuore. Aprite dunque e ristorate questa Sacra Famiglia che muoiono di fame e di freddo. L'ora è venuta che un giorno vi sarà ricompensata. E ora gridiamo con gioia e con riso: Viva Gesù Giuseppe e Maria in Paradiso!

Appendice II

A Alimena ho raccolto i testi di alcune preghiere cantate dalle donne in occasione del pranzo di san Giuseppe. Si tratta di varianti locali del "Rosario", della "Salve Regina", del "Testamento" eseguiti quasi ovunque in Sicilia in onore del Santo.

Rosario di san Giuseppe

Le donne iniziano a cantare in coro il Mistero.

*Maria la rosa
Giuseppe è lu gigliu
Maria Giuseppi
[2 volte] c'a noi dati consì.*

*A noi consigliu
pi sempri contemplari
ma questa lumi
c'a nui nì dà
Maria Giuseppi
[2 volte] c'a nui un n'abbannunà.*

Si recita il Pater, poi si inizia il Rosario: le donne si dividono in due gruppi, uno canta il primo verso, l'altro il secondo.

*Unu milia voti e lodàmulu a san Giuseppi
Lodàmulu a tutti l'uri Maria Giuseppi e lu
[Signuri]
E dui milia voti e lodàmulu a san Giuseppi
Lodàmulu a tutti l'uri Maria Giuseppi e lu
[Signuri].
E tri milia voti.....
Lodàmulu a tutti l'uri.....
E quattru milia voti.....
Lodàmulu.....*

Si canta nuovamente il Mistero e poi il Rosario fino a completare le cinque poste.

Salve Regina

Le donne cantano insieme in coro.

*Dio ti salvi o san Giuseppi
San Giuseppi cu Maria
sta bella cumpagnia
[2 volte] c'a vui fu data.*

*A vui fu cunsignata
Maria la verginella
la spusa è la più bella
[2 volte] c'a vui tuccau.*

*Quannu Gesù si ncarnau
pi patre a voi riggieva
sempri vi obbedieva
[2 volte] cun gran rispettu.*

*Di Dia fóstivu elettu
di tutti d'èssiri amatu
voi siete o mio avvocatu
[2 volte] iè protetturi.*

*Vi priego cun fervuri
v'acciettu cun piaciri
nun n'ài chi timiri
[2 volte] iò mmita e morti.*

*Di tia vogghiu la sorti
d'avill' a lu mia latu
di chiddu stremu statu
[2 volte] della mia agonia.*

*Con voce in armonia
sempri cantannu viva
sempri cantannu viva
[2 volte] lu patriarca.*

Viva lu patriarca san Giuseppi!

Testamento

Si canta insieme in coro.

*San Giuseppi giustu e santu
che mbraccia tieni lu Spiritu santu
A li manu cci tieni u bastoni
che mpiettu strinci Gesù Salvatori*

*Quannu fùstivu in Egiptu
San Giuseppe benedetto
cala l'ancelo del cielo
e lo trova addormentato*

*Li svegliò, li fece alzare
A Nazzareno dobbiamo andare
A Nazzareno dobbiamo andare
[2 volte] l'eterno padre vuole così.*

*Di notte già sono partiti
di malo tempo, nivi e tempestati
De scura notte furono accompagnati
[2 volte] che non vedeva neanche le strale.*

*La Madonna camminava
d'un gran latro fu affrontata
Chiese – Bella donna dove andate
[2 volte] se volete d'essere accompagnata.*

*Compagnia no, mi lascia in pace
[2 volte] per amore di questo figlio di suo padre.*

*San Giuseppe questo fece
tre legnetti preparò
il mantello sù ci pose
[2 volte] la capanna già formò.*

*La Madonna là dentro si mise
stringe nel seno suo car pargoletto
i labbra rossi e porporini*

Rosario di San Giuseppe

$\text{♩} = \sim 92$

(1) $\text{u} - \text{mu} - \text{mi} - \text{ka} \quad \text{vo} - \text{ti} \hat{e} \text{ lo} - \text{da} - \text{mu} - \text{ku} \hat{a} \text{ San} \text{ giu} - \text{seppi}$

(2) $\text{Lo} - \text{da} - \text{mu} - \text{lu} \hat{a} \text{ tu} - \text{ti} \quad \text{l'u} - \text{zi} \text{ Ma} - \text{zia} \text{ giu} - \text{sep} - \text{pi} \hat{e} \text{ lu} \text{ Si} - \text{gu} - \text{ri}$

$\text{♩} = \sim 60$

$\text{Ma} - \text{zia} \text{ lo} - \text{sa} \text{ giu} - \text{sep} - \text{pi} \hat{e} \text{ lu} \quad \text{gi} - \text{gliu}$

$\text{Ma} - \text{zia} \text{ giu} - \text{sep} - \text{pi} \hat{e} \text{ c' } \hat{a} \text{ mu} - \text{li} \text{ da} - \text{ti} \text{ cum} - \text{si} \quad \text{Ma} - \text{zia} \text{ giu} - \text{sep} - \text{pi} \hat{e} \text{ c' } \hat{a} \text{ mu} - \text{li} \text{ da} - \text{ti} \text{ cum} - \text{si}$

Testamento

$\text{♩} = \sim 92$

$\text{San} \text{ giu} - \text{sep} - \text{pi} \text{ giu} - \text{se} \hat{e} \text{ san} - \text{tu} \text{ che} \text{ abra} - \text{cia} \text{ tie} - \text{ni} \text{ ku} \text{ spi} - \text{ri} - \text{tu} \text{ san} - \text{tu}$

$\text{A} \text{ li} \text{ ma} - \text{mu} \text{ ci} \text{ tie} - \text{ni} \text{ ba} - \text{sto} - \text{ni} \text{ che} \text{ mu} - \text{ti} \text{ di} - \text{ci} \text{ fe} - \text{su} \text{ sal} - \text{va} - \text{lo} - \text{ti}$

$\text{Li} \text{ me} - \text{gli} \hat{o} \text{ li} \text{ fe} - \text{ci} \hat{o} - \text{al} - \text{za} - \text{re} \text{ a} \text{ Ma} - \text{za} - \text{re} - \text{no} \text{ deb} - \text{bia} - \text{mo} - \text{an} - \text{da} - \text{re}$

$\text{A} \text{ Ma} - \text{za} - \text{re} - \text{no} \text{ deb} - \text{bia} - \text{mo} - \text{an} - \text{da} - \text{re} \text{ l'e} - \text{lex} - \text{no} \text{ po} - \text{da} \text{ vu} - \text{li} \text{ co} - \text{si}$

Salve Regina

$\text{♩} = \sim 138$

(1) $\text{Dio} \text{ ti} \text{ sal} - \text{u} \hat{o} \text{ San} \text{ giu} - \text{sep} - \text{pi} \text{ San} \text{ giu} - \text{sep} - \text{pi} \text{ cu} - \text{li} \hat{a} - \text{zi} - \text{a}$

(2) $\text{sta} \text{ bel} - \text{la} \text{ cum} - \text{pa} - \text{gini} - \text{a} \text{ c' } \hat{a} \text{ vu} - \text{li} \text{ fu} \text{ da} - \text{ta}$

¹ Nei settenari il MI non esiste e il RE ha il valore di una cromata. La trascrizione dà conto della melodia dei tre ottonari (prima e terza quartina).

² L'ultimo verso di ciascuna delle quartine non presenta il DO, e il RE ha valore di una cromata. La trascrizione dà conto della melodia dell'ultimo verso della sesta quartina.

Trascrizione e note di Gigi Garofalo

[2 volte] *latte succhiava ne del petto.*
San Giuseppe questo fece
fuor della capanna s'affacciò
Vede San Giuseppe tutto neve
[2 volte] *una forte voce là gettò.*

San Giuseppe allora rispose
– Voglio fare già testamento
questa è l'ultima giornata
[2 volte] *figlio mio un ti lascio niente.*

Solo lascio il martello
[i] *chiodi, la pialla e altro non posso*
Figlio mio questi son buoni
[2 volte] *per la tua santa passioni.*

Intra quella cannistrella
c'è tinaglia e virrinella
Questo pure la serra dolce
[2 volte] *per serrare la santa croce.*

Il diciannove marzo
San Giuseppe trapassò
Il suo fiore col santo bastone
[2 volte] *in paradiso se lo portò.*

Viva san Giuseppe!

2. La festa di san Giuseppe in Sicilia: l'area del Trapanese

Premessa

Le mie ricerche sulle feste tradizionali in differenti aree della Sicilia ne hanno evidenziato dinamiche che, pur non modificandone le strutture ideologiche profonde, fanno assumere loro configurazioni diverse, concretando nuovi messaggi. Dinamiche quali la traslazione nello spazio dei tratti di un rituale tali da provocare, in situazioni da analizzare volta a volta, fenomeni di resistenza e/o accomodamento a nuovi contesti; modi di fruizione sociale di una festa che significativamente rimandano alle "gerarchie urbane" e alla diversa consistenza economica dei vari centri di un'area; operazioni di ricodifica di un rito a opera di intellettuali locali che rendono conto del diffondersi e affermarsi di significati e funzioni propri di singoli tratti o dettagli del rituale, sia all'interno di un'area che tra aree diverse. Da qui l'esigenza di una trattazione sistematica delle modalità festive del san Giuseppe in Sicilia.

Al fine di fornire un quadro strutturato di informazioni basate sulla documentazione relativa a un gran numero di località ho adottato un criterio di articolazione dei dati per province. Strumento non euristicamente valido, l'articolazione per province può comunque rivelarsi utile perché consente di cogliere in spazi circoscritti, sia pure arbitrariamente, le ragioni e le condizioni dei sincretismi e del panorama variegato ma al contempo fortemente isomorfo delle feste, così noti agli studiosi.

Alcuni anni separano la pubblicazione di questo saggio dal primo dedicato allo stesso tema. Anni in cui ho approfondito la ricerca, tentato sentieri impreveduti i cui sbocchi, per quanto ancora incerti, mi hanno stimolato a proseguire. Il panorama dei dati si è arricchito e sempre più articolato, imponendo un percorso che alternativamente conduce dal profondo alla superficie e da essa al primo, essendo l'universo simbolico delle feste profondamente compenetrato con i regimi economici e le situazioni sociali su cui si sostiene.

In questo "viaggio al centro della festa" a volte ho perduto la strada ma sempre, al di sopra della molteplicità e talora della contraddittorietà,

torietà del suo orientamento apparente, costante pur nel variare dei modi e delle circostanze, un elemento mi ha fatto da bussola: la distribuzione comunitaria dei beni e il loro dispendio rituale nel banchetto. A questo nucleo identificante e profondo delle celebrazioni del san Giuseppe si dà quindi in questo saggio uno spazio privilegiato, e alla questua che del banchetto rituale realizza condizioni e modi.

Giuseppe tra liturgia e culto popolare

Il culto pubblico e liturgico di san Giuseppe è relativamente recente, di contro alla venerazione di cui il Santo ha goduto sin dai primi secoli del Cristianesimo. Due tradizioni diverse si fronteggiano: quella orientale e quella occidentale. La prima si fonda essenzialmente sull'apocrifa *Storia di Giuseppe il falegname*, già ampiamente diffusa nel secolo IV, e sulle sue traduzioni dal greco in coptobohajrico, sa'idico e arabo. Tale storia spiega l'istituzione di una festa celebrata dai Copti monofisiti egiziani per commemorare il 20 luglio la morte di san Giuseppe. Questa data, presente anche nella tradizione arabo-giacobitica, è tuttora conservata nella liturgia greca, mentre in quella etiopica è spostata al 2 agosto (Stano 1951: 794).

Le altre fonti orientali sono più tarde (secoli X-XI) e comprendono vari calendari e il *Menologio di Bastilo II*. In essi la commemorazione del Santo viene fissata al 25 dicembre o al 26, ma anche la domenica prima o dopo il Natale, sempre con altri santi connessi con la nascita di Gesù (Siffrin 1951: 802-3). Si tratta di feste non esclusive di Giuseppe; esse tuttavia lo collocano nella prossimità del Natale «con l'intento di includerlo nel mistero al quale egli intimamente appartiene. Prova ne sia il fatto che gli Ucraini cattolici volendo introdurre una nuova festa di san Giuseppe in ossequio alla enciclica *Quamquam pluries* scelsero appunto il giorno dopo Natale, onorando così san Giuseppe in 'Sinassi' con la san.ma *Theotocos*» (Stramare 1965: 1273).

La tradizione occidentale si sviluppa dall'VIII secolo in poi. Nel manoscritto Rh 30 3 della Biblioteca centrale di Zurigo (*Joseph sponsus Mariae*) si fissa la commemorazione di Giuseppe al 20 marzo. Nei martirologi e nei calendari dei secoli successivi (dal X in poi) si annota il nome del Santo al 19 marzo ma persiste a lungo un'alternanza tra le due date. Essa è spiegata con una supposta omonimia relativa a due martiri: Giuseppe d'Antiochia e Joserus che sarebbero comeme-

morati in tali giorni da antiche recensioni del Martirologio Geronimiano (Stramare 1965: 1274). È un fatto che sia la data del 19 che del 20 non fanno riferimento, com'è nella tradizione orientale, alla morte di san Giuseppe né a altri avvenimenti della sua vita.

In Occidente durante il medioevo il culto del Santo appare attestato ma in dimensione privata, presso le abbazie benedettine (in particolare Winchester, Liegi, San Floriano in Austria). Dalla fine del secolo XIV quasi tutti gli ordini maggiori, a partire dai Francescani (1399), adottarono la festa di san Giuseppe. Le date a essa relative continuarono a essere diverse: a opera degli Agostiniani di Milano il 19 marzo, degli Inglesi il 9 febbraio, ottava della Purificazione di Maria. Una fonte importante per questo periodo è Giovanni di Gerson (sec. XV), al quale si deve anche l'idea di celebrare lo Sposalizio della Beata Vergine e di san Giuseppe. Le più antiche testimonianze ne fanno menzione a Chartres all'inizio del secolo XV. La festa fu diffusa da diversi ordini religiosi, innanzitutto dai Francescani (1537), in date diverse: il 7 marzo dai Frati minori, il 22 gennaio (poi 23) dai Domenicani. La celebrazione dello Sposalizio fu abolita nel 1961.

Nel 1479 la festa del 19 marzo entrò nel Breviario e nel Messale romano, come rito da celebrarsi solo a Roma. Da quel momento il culto pubblico e liturgico ebbe un incremento e un'estensione sempre maggiori anche a seguito degli interessi mariologici che si affermarono soprattutto in epoca controriformistica. Nel 1621 Gregorio XV rese la celebrazione del 19 marzo obbligatoria per tutta la Chiesa. Alcuni decenni dopo iniziò ad affermarsi a opera dei Carmelitani in Italia e Spagna una nuova celebrazione detta Patrocinio di san Giuseppe, che ottenne riconoscimento ufficiale dalla Chiesa. Ciò incoraggiò molte confraternite, in particolare di falegnami, a eleggere il Santo quale loro speciale patrono. Clemente XI nel 1714 concesse a Giuseppe Messa e Ufficio propri. In seguito Pio IX nel 1870 estese alla Chiesa Universale la festa del Patrocinio, fissandola la terza domenica dopo Pasqua. Tale data fu poi spostata nel 1913 al terzo mercoledì dopo Pasqua, cambiando il nome di Patrocinio in Solennità di san Giuseppe, sposo della B.V. Maria, Confessore e Patrono della Chiesa Universale. Nel 1956 la Solennità venne abolita, sostituita con quella di san Giuseppe artigiano e fissata il 1° maggio (Stramare 1965: 1274-75. Cfr. anche Ermoni 1912: 1670-74)¹.

Questa breve rassegna, se da una parte mostra quanto complesso sia stato l'iter attraverso il quale il culto di san Giuseppe ha assun-

to importanza liturgica in seno alla Chiesa, poco ci dice sulla varietà di manifestazioni che accompagnano in Sicilia il culto popolare del Santo. Essa tuttavia ha un nucleo di interesse proprio nella segnalazione di due tradizioni, orientale e occidentale, che appunto in Sicilia hanno trovato fertile terreno di coesistenza. È d'altra parte noto come sotto l'aspetto religioso l'Isola sia rimasta a lungo nell'orbita del Cattolicesimo orientale, propenso a accettare versioni non ortodosse della sacralità cattolica.

Se osserviamo le feste di san Giuseppe attraverso la molteplicità dei momenti rituali dedicati alla celebrazione del Santo, abbiamo conferma della stratificazione delle due tradizioni. In Sicilia infatti l'arco temporale entro il quale si situa il complesso degli elementi festivi che compongono il quadro rituale relativo al Patriarca va da gennaio a settembre (cfr. Giallombardo 1981). Sono rappresentate cioè tutte le scadenze della tradizione liturgica occidentale, con la sua varietà e contraddittorietà di date, all'interno delle quali tuttavia si incuneano elementi temporali a essa estranei. Infatti una delle processioni commemorative del Santo si svolgeva a Erice il 17 luglio. La corporazione dei falegnami, mastri d'ascia e bottai portava in corteo un piccolo simulacro di san Giuseppe, accompagnato nel suo "trapasso". Tale data ci riporta in pieno alla tradizione orientale che situava proprio nel mese di luglio (il 20) la morte del Santo. Di più, alcune processioni e sacre rappresentazioni dedicate a san Giuseppe nella sua funzione di patrono di comunità hanno luogo nel mese di agosto. Nella tradizione etiopica il 2 agosto era il giorno della morte del Santo. Si tratta di nuclei residuali scomparsi o ampiamente rifunzionalizzati all'interno della tradizione occidentale che non si riferisce mai alla morte del Patriarca, ma la loro importanza come segnali di una antica diffusione di moduli festivi eterodossi trova ancora conferma su un altro piano del complesso rituale.

Le rappresentazioni sacre che in occasione della festa del 19 marzo si realizzano in moltissimi luoghi della Sicilia, note come *Fuga in Egitto*, *Parti di san Giuseppe* o *Funzioni*, ripropongono il riferimento e la dipendenza dalla tradizione dei testi apocriti orientali. In esse la figura di san Giuseppe appare plasmata infatti su quella fornita dalla letteratura apocrifa in cui il Patriarca è presentato come un vecchio dalla lunga barba bianca (cfr. Moraldi 1971). In Sicilia sino a pochi anni addietro, un san Giuseppe rispettoso della tradizione non doveva avere meno di 60 anni e la sua onusta vecchiaia era resa palese da

una candida barba, posticcia se necessario. Non solo nelle *Parti* ma anche nelle celebrazioni dello Sposalizio si sceglieva sempre un vecchietto per unirlo alla Madonna rappresentata da una ragazza giovanissima e bella. Ma ancora una conferma dell'importanza di questo dato – la vecchiaia del Santo – nell'immaginario rituale qui esaminato ci viene, su un piano diverso ma strettamente connesso, dall'uso di dedicargli durante la festa del 19 marzo dei pani laboriosamente intagliati, uno dei quali è chiamato appunto *a varva*, cioè la barba di san Giuseppe. In base a un rapporto metonimico essa rappresenta il volto del Santo e dunque il Santo stesso. La presenza di questi tratti nella raffigurazione rituale del Patriarca correlabili, come prima detto, a quelli dei vangeli apocrifi, non stupisce dal momento che è possibile supporre la derivazione delle sacre rappresentazioni in cui si drammatizza la Fuga in Egitto della Sacra Famiglia dal ceppo dei misteri natalizi, influenzati dalla letteratura apocrifa.

È noto come la genesi del teatro religioso cristiano sia da cercare in ambienti appartenenti alla Chiesa orientale, prima attraverso la drammatizzazione della Passione, in seguito anche degli episodi legati alla Natività. La liturgia natalizia, che ebbe larga diffusione in Occidente dal X secolo, si prestava per la sua complessità a fornire materiale drammatico nel quale san Giuseppe assumeva un suo ruolo. Nelle antifone, nei responsori, Giuseppe era presente infatti nelle scene dell'Annunciazione, dei pastori, dei magi e della Fuga in Egitto. Egli «era un personaggio all'inizio muto, quasi una comparsa. Presto tali rappresentazioni non furono più eseguite in chiesa. Nel secolo XII vennero rese più vive per la combinazione con le scene dei profeti. Vengono aggiunti dei fatti tolti dagli apocrifi e san Giuseppe figura sempre come un vecchio con la barba» (Stramare 1965: 1283-84). L'appartenenza della Chiesa siciliana, sino all'età normanna, all'area di influenza bizantina, non solo spiega la diffusione precoce del dramma sacro in Sicilia, ma può anche rendere conto della dominanza di moduli figurativi e espressivi della sacralità orientale in molte forme rituali tradizionali (cfr. Buttitta A. 1985: in part. 37-41). Nel nostro caso, l'insistenza in canti, preghiere, rosari e novene dedicati a san Giuseppe sulla sua supposta vecchiaia ne costituiscono ancora oggi conferma.

Di contro, è noto che tale rappresentazione del Santo trovò forte ostilità nella tradizione ufficiale del Cristianesimo occidentale sin dai primi secoli, dal momento che la presunta decrepita vecchiaia di san

Giuseppe non valorizzava la verginità della Madonna. A conferma delle ragioni dei teologi su tale tema, nell'iconografia dei primi cinque secoli il Santo non è mai rappresentato in sembianze di vecchio, bensì di giovane o di uomo maturo per lo più senza barba. L'influenza dei vangeli apocrifi si fece sentire tuttavia anche in Occidente al punto da modificare per molti secoli l'iconografia del Santo, in correlazione anche alla sua modesta incidenza nel quadro teologico, più incentrato sul binomio Madre-Figlio, e ciò almeno sino al XIV secolo. Dopo tale periodo si assiste a una rivalutazione della figura del Santo che ha riscontro nelle arti figurative, nelle quali non solo la sua immagine acquista una centralità dimensionale ma riassume anche i connotati di matura virilità della tradizione più antica (cfr. Stano 1951: 796; De Rossi 1865: 25-32; Garrucci 1872-80: I, part. I, 373-76).

È interessante notare che la metamorfosi della figura di san Giuseppe all'interno della liturgia ufficiale non corrisponde a quella che contemporaneamente si andò sviluppando di pari passo con il processo di popolarizzazione dei misteri. Se è vero infatti che in Italia e Spagna (ma non in Sicilia) il controllo della Chiesa di Roma impedì la diffusione dei contenuti propri della letteratura apocrifa, non fu così in altre aree, come la Francia, l'Inghilterra e la Germania. Qui, soprattutto dal XIII secolo in poi, l'influenza degli apocrifi contribuì a sviluppare in una direzione popolare le leggende relative alla vita di san Giuseppe. La sua figura, fuori del controllo ecclesiastico, si arricchì di valenze psicologiche e comportamentali ambivalenti. Da un lato partecipa attivamente, non più da comparsa, a varie scene dei misteri, svolgendo il ruolo di un vecchio brontolone serio, tuttavia dotato di una sua dignità, e ciò soprattutto in Francia e Inghilterra. In Germania, dall'altro, la sua caratterizzazione si fa ostentatamente grottesca, con l'esasperazione dei tratti di vecchiaia e con la sottolineatura di una passione per il vino cui tenta di far partecipare, con offerte ripetute, gli altri personaggi e persino la Madonna e il Bambino (Stramare 1965: 1283-84; cfr. anche Deasy 1958). Senza voler inferire una non dimostrata dipendenza della tradizione siciliana del san Giuseppe da quella centro-europea, va segnalato il fatto che la processione commemorativa del trapasso del Santo attestata a Erice era denominata processione di *san Giusippuzzu di li mbriachi*. Una selva di fanaletti e torce illuminava il passaggio notturno del simulacro del Santo che per le sue piccole dimensioni era detto *u curtu*; la banda suonava solo polke, mazurche e valzer che eccitava-

no il chiasso dei ragazzini. Obbligatoria la fermata davanti alle bettole e l'offerta di un bicchiere di vino ai portatori. A tale processione il clero non partecipava.

Le suggestioni offerte dalle commistioni presenti nel personaggio san Giuseppe di varie tradizioni, liturgiche e non, non esauriscono tuttavia la complessità dei contenuti rituali in cui si articolano in Sicilia le celebrazioni del Patriarca. Essi infatti rimandano a un consistente sostrato di origine precristiana: per quanto il culto ufficiale lo abbia via via ricodificato, tale nucleo continua ancora oggi a costituire il senso profondo della diffusissima venerazione popolare (cfr. Giallombardo 1981). Se riteniamo che i fenomeni festivi vanno studiati all'interno della trama di relazioni e interdipendenze che li lega gli uni agli altri e al contesto socio-economico in cui vivono, possiamo supporre che le origini precristiane del culto di san Giuseppe abbiano a loro volta influenzato anche sotto l'aspetto dei tempi rituali, oltre che delle modalità, lo svilupparsi e l'affermarsi di un complesso festivo caratterizzato da una così forte stratificazione di ricorrenze calendariali. Queste non rimandano solo alle scelte di gruppi egemonici, vuoi ecclesiali vuoi politici, nel loro tentativo di ridefinizione ideologica dei contenuti dogmatici legati alla figura del Santo, ma anche a scansioni del tempo proprie dei ritmi produttivi delle società tradizionali, condizionati da quelli naturali. Abbiamo infatti già sottolineato nel primo volume dedicato alle celebrazioni del Santo come queste segnino scadenze significative dei cicli stagionali. Tale correlazione giustifica del resto la somiglianza morfologica tra le diverse festività delle popolazioni contadine, in quanto effetto di una matrice ideologica comune connessa allo stesso tipo di contesto socio-economico (Propp 1976: 10). Le feste agrarie che per V. Ja. Propp devono interpretarsi come riti di propiziazione, non possono quindi che corrispondere ai periodi critici del ciclo annuale.

In Sicilia la festa di san Giuseppe si presenta come un sistema di elementi rituali che si distribuiscono variamente nel corso dell'anno. Essi sono: l'accensione di fuochi, chiamati *vampi*, *luminari*, *pagghiara*; le questue, individuali o collettive, di denaro ma anche di grano, legumi e cibi di vario genere; la vendita all'asta dei beni alimentari questuati; il banchetto, denominato *cena*, *tavula*, *artari*, *virghineddi*, *vicchiareddi*, offerto alla Sacra Famiglia; la processione con il simulacro del Santo; la sacra rappresentazione della Fuga in Egitto. Tale quadro rituale, al di là delle rifunzionalizzazioni in senso cristiano-

cattolico di alcuni suoi tratti, conferma una lettura del ciclo del san Giuseppe quale complesso festivo che ha origine in antichi riti agrari di propiziazione.

L'iterata presenza di questue alimentari, i falò accesi in suo onore la vigilia del 19 marzo, le tavole sontuosamente imbandite richiamano arcaiche forme di propiziazione della fertilità della terra ampiamente documentate nelle culture antiche e nelle società di interesse etnologico. Il banchetto offerto alla Sacra Famiglia in cui dominano le primizie di frutta e ortaggi, i legumi e i cereali, i dolci e i pani finemente intagliati in figure zoomorfe, fitomorfe e antropomorfe, conferma l'originaria valenza simbolica di tutto il complesso rituale. Esso è, in ultima analisi, un rito d'inizio d'anno in cui rinascita della vita e culto dei morti sono strettamente connessi. Da qui le figure antropomorfe di alcuni pani, chiamati *pupi*, *pupiddi*, oppure *a manu* e *a varva* del Santo, consumati durante il banchetto, la presenza delle fave simbolo dei trapassati, e naturalmente delle primizie che negli antichi culti erano offerte ai morti per ingraziarseli (cfr. Giallombardo 1981: 7-9)³.

La valenza vitalistica legata al cibo si rivela in modo conclamato nella dimensione orgiastica delle *tavole* in cui si ostentano l'abbondanza e la varietà ricchissima delle pietanze preparate in onore di san Giuseppe: il loro consumo socializzato e la loro distribuzione comunitaria costituiscono ancora oggi momento essenziale di fondazione mitica dei valori della vita. A conferma di ciò le questue di grano realizzate dalle confraternite e "comitati" del Santo, come quelle individuali di cibo e denaro, esitando nella accumulazione, ostentazione e consumo orgiastico di beni, continuano a svolgere una funzione centrale, quella appunto di garantire coesione e continuità di gruppo: esigenza oggi tanto più avvertita dalle comunità contadine in rapida trasformazione.

Nelle feste universo simbolico e universo sociale si presentano strettamente correlati. I simboli del sacro alludono al vario modo in cui le comunità rappresentano se stesse, i loro valori, le loro interne gerarchie. Significative a questo proposito appaiono le modalità di celebrazione del san Giuseppe a Salemi.

Qui vengono erette, oltre al tradizionale altare, anche delle strutture in legno ricoperte di fronde di mortella e di alloro che lo inglobano a mo' di cappelle, sulle quali si fissano in grande quantità piccoli pani lavorati a guisa di animali, frutti, fiori, vegetali, astri e altri in figura umana. Essi vengono impastati, intagliati, infornati dalle

donne. È di particolare rilievo che durante la manipolazione plastica delle forme dei pani non sia consentito ritoccare o rifare quelle mal riuscite: «chiddu chi bbeni, rici c'un si sfascia... a divuzioni, a tradizioni rici c'un si sfascia, comu veni s'hannu a lassari». Cioè quello che è stato fatto non può essere disfatto e non soltanto perché le azioni agite in un tempo sacro hanno il valore di creare la realtà. L'atto creativo compiuto dalle donne, così come l'atto riproduttivo, è unico e irripetibile! Se la suggestiva cornice di mortella e di pani che ingloba l'altare di san Giuseppe simbolicamente allude all'immagine dell'albero della vita, diventa allora significativo che l'operazione di sistemazione dei pani sia prettamente maschile, e non certamente perché richiede il salire su una scala, viste le dimensioni della struttura. Fatto è che se le donne, plasmando le forme della vita e dell'universo, fiori, animali, astri – il sole, la luna e le stelle – si pongono come forze cosmogoniche, gli uomini nell'ordinarle si pongono come gestori del *logos*, dell'ordine che si contrappone al *caos* originario della creazione, si offrono cioè come forze cosmologiche.

Com'è evidente, in questo interessante "caso" rituale l'apparato simbolico della festa si presta a veicolare una immagine della comunità fissata nei suoi valori tradizionali, teatro della permanenza. Ma se la festa è tuttora momento fondamentale di riconferma dell'ordine del reale (gerarchie sociali, generazionali, sessuali, rapporto pubblico/privato), essa è anche specchio della trasformazione, luogo d'elezione nel quale si esplicitano e si sanzionano attraverso i segni del rito le spinte all'affermazione di singoli o di gruppi. Nell'attuale fase di ristrutturazione socio-economica delle comunità contadine essi mirano a darsi, proprio grazie alle forme tradizionali di ostentazione della ricchezza, un nuovo status, a creare quindi un nuovo ordine.

Il fuoco e la mensa

Ricche e articolate si presentano, nella provincia di Trapani, le celebrazioni dedicate a san Giuseppe. Esse sono comprese in un arco temporale al cui inizio, il 23 gennaio, si celebra lo Sposalizio del Santo con la Vergine, in chiesa e con adeguata distribuzione di dolciumi ai presenti dopo il sacro rito (Calatafimi, Trapani). La vigilia del 19 marzo si accendono i fuochi di san Giuseppe, chiamati *vampi*, *luminari*, *vam-*

pati. Grandi o piccole, le cataste di legna e oggetti di vario genere atti a renderle più voluminose, si erigono nei cortili, nei crocicchi o nelle piazze e vedono folto concorso di ragazzi, soprattutto nella fase di allestimento se non dell'accensione che avviene nelle ore post-meridiane e notturne. Il 19 marzo o il 1° maggio si festeggia invece san Giuseppe con processioni cui partecipano, ove ancora esistano, le confraternite a lui intitolate. Una tra esse, non più attuale, spostava al 17 luglio il corteo devozionale che accompagnava il Santo nel suo trapasso: così a Erice, dove la corporazione dei falegnami, mastri d'ascia e bottai portava in processione *san Giusippuzzu u curtu*, chiamato anche *san Giusippuzzu di li mbriachi*.

Significativamente ridondante appare la scadenza calendariale in cui si esplicita un momento centrale della festa: il banchetto. Denominato in vari modi: *tavulata*, *cena*, *ammitu*, *virgineddi*, *artaru*, il banchetto può allestirsi il 19 marzo, data che appare certamente la più diffusa, ma anche la Domenica delle palme o di Pasqua (Campobello di Mazara, Poggioreale), il 1° maggio, ogni mercoledì di marzo, il mese di aprile e, infine, qualunque altro momento dell'anno.

La ricorrenza del 19 marzo appare legata alle dinamiche sociali di ostentazione comunitaria del banchetto che infatti, dove si appresta in modo più sontuoso, assume il nome di *artaru pumpusu*. Nondimeno giorni come la Domenica delle palme e quella pasquale si connotano in modo simile, di contro alle altre date nelle quali appare in linea con la tradizione celebrare un banchetto ma senza quei caratteri di sfarzosa pubblicità che i giorni prima sottolineati denotano. Fa eccezione il *Patruciniu*, che la terza domenica dopo Pasqua si fa a Alcamo (e in altre località) con grandioso apparato rituale di tavole e altari.

L'altare assolve alla specifica funzione di veicolare l'offerta umana al Santo le cui grazie si richiedono e sono state concesse. Esso, nella varia complessità della sua struttura, «assume gli aspetti di uno spazio rituale che, in forza delle norme che ne regolano la costruzione e l'uso, diviene, nel momento del sacrificio, un temporaneo domicilio della divinità, un'area in cui la divinità discende» (Di Nola 1970a: 257). Pur non essendo nostro intento soffermarci su un problema che a livello storico-religioso ha particolare rilevanza, quello di una tipologia genetica delle forme dell'altare, è interessante sottolineare come in molti contesti religiosi la funzione di altare, nella modalità più elementare, sia stata attribuita al focolare domestico. Così nel culto

vedico, in quello romano e greco, «le offerte di tipo familiare vengono presentate sul fuoco domestico che diviene il tramite fra il gruppo e il mondo divino e quello degli antenati, tendendosi a trasformare in focolare pubblico, in cui è conservato il fuoco che garantisce la vita dell'intera comunità» (Di Nola 1970b: 258-59).

A questo fuoco vitale e vivificante, che nelle sue scintille fonde e fa circolare la vita cosmica (uomini, dei, natura), non sembra arbitrario correlare usi e associazioni semantiche, presenti ancora oggi in ambito popolare, che ne evidenziano la sostanza profonda. Basti segnalare, per ciò che qui interessa, la pratica legata all'accensione delle cataste rituali dedicate a san Giuseppe, sul cui valore diremo, e un'espressione che nella cultura tradizionale siciliana continua tuttora a circolare: *haiu quattru vampi 'nta sacchetta*. In Sicilia *vampi* è metafora di figli, nella particolare accezione di bocche da sfamare (cfr. Bernardi – Sorgi 1985: 52-53). Pur consapevoli del valore di mera suggestione che l'associazione *vampi*-figli provoca, è interessante ricordare la rappresentazione mitica del Bambino in relazione con il Focolare, che nel mondo classico si è spesso specializzata in favore delle regalità leggendarie. Colpisce il fatto – afferma Louis Gernet – che sembra ispirarsi a un fondo antichissimo di immagini tradizionali «una denominazione rituale di epoca storica che ha rapporto con il Focolare comune: 'il bambino del focolare' è quello che rappresenta la *polis* presso le divinità di Eleusi; ma il suo titolo significa, alla lettera, colui che viene dal focolare, che è uscito dal focolare (ἀφ' ἑστίας)» (Gernet 1983: 324).

In Sicilia cataste rituali si accendono per il Bambino Gesù, in onore di san Giuseppe e della Madonna, durante il Carnevale. In tutta l'area indoeuropea i fuochi segnalano ritualmente i ritmi cosmici, naturali e delle comunità umane. Dal *Bambino* del Focolare al *Vecchio* ucciso sul rogo o alla coppia di adulti – *u nannu* e *a nanna* – in esso bruciati, un'idea arcaica, che ha un fondo preistorico, ha seguito percorsi e subito inversioni logiche la cui ricostruzione appare oggi ancora arbitraria. E tuttavia è impossibile non ricordare, sia pure con valore di suggestione, che una personalizzazione in senso mitico del focolare si ritrova nel mondo greco. Gernet annota infatti che «Naucrati, colonia ellenica fondata in terra egiziana, festeggia ogni anno la nascita della sua Hestia Prytanis» (Gernet 1983: 322). Ma se Hestia è il Focolare, divinità e vittima si equivalgono e si identificano negli antichi rituali agrari, nei sacrifici propiziatori e augurali in cui l'offerta e il

consumo della vittima-dio apre alla sempre rinnovata e vivificante comunione tra uomini e mondo divino.

Qualunque sia l'antichissimo sostrato mitico che l'associazione semantica fuoco-figlio (o anche fuoco-padre o famiglia) lascia tuttora affiorare, ciò che intendiamo in questo contesto sottolineare è la valenza *generatrice* e quindi in senso lato vitalistica ancora presente nell'idea del fuoco comune: «tramite tra il gruppo e il mondo divino e degli antenati», capace di garantire in funzione augurale la vita dell'intera comunità. Non è nostro intento soffermarci a lungo sulle vampe dedicate a san Giuseppe la vigilia del 19 marzo, con un significato consapevole che appare lontano dall'uso arcaico. La loro connessione con le mense-altari allestiti in onore del Patriarca appare comunque chiaramente evidenziabile. Le vampe su cui bruciano le offerte di legna, di mobili non sempre in disuso e oggetti del tutto nuovi o appena acquistati, come anche pani rituali e monete, pur nel loro valore di segno residuale, manifestano l'arcaica valenza della catasta come *ara*, sulla quale consumare per bruciamento l'offerta, via via sostituita nella tradizione che a noi è pervenuta da un diverso tipo di altare: la mensa.

Sul piano morfologico e funzionale la mensa e la vampa sono infatti omologabili. Sia nella fase di preparazione che di costruzione o distruzione rituale della catasta è possibile rinvenire le medesime sequenze che caratterizzano la realizzazione delle tavole rituali⁴. La vampa può assolvere alla funzione di voto individuale; viene questuata, cioè raccolta nel microcontesto familiare e/o di vicinato; nel suo allestimento e nella sua accensione ancora si rispettano quelle differenziazioni di ruolo sessuale e generazionale che manifestano la sostanziale integrità dell'istituto. Se infatti nella fase di raccolta della legna e degli altri oggetti che compongono i fuochi sono coinvolti fondamentalmente – ma non solo – i bambini, alla composizione della catasta sovrintende un ragazzo già grande e l'accensione, momento pregnante e carico di tensione, è affidata a un adulto, fedele del Santo o che ne abbia fatto esplicita *promissioni* (voto).

Intorno alla vampa accesa si attivano comportamenti che riconfermano la forte carica di ritualità che ancora investe questa pratica. Si recitano preghiere e si gridano invocazioni, spesso accompagnandole con lanci in mezzo alle fiamme di oggetti personali, ancora in buono stato o persino nuovi: un cappello, una poltrona, un vestito... La tensione controllata di questi momenti via via cede il passo a una

liberazione di energie che si esprimono in un crescendo talvolta di estrema intensità e coinvolgimento: balli intorno al fuoco, girotondi, e soprattutto pericolose esibizioni di avvicinamento alle fiamme ardenti o di scavalcamento delle braci, ciò a opera soprattutto di ragazzi che vogliono esibire la loro prestantza e il loro coraggio. L'atmosfera di sostanziale disinibizione e trasgressione che informa tali momenti e che non casualmente ha un correlato nel banchetto ancora attestato in alcuni quartieri tradizionali di Palermo in concomitanza con la vampa, ripropone nella sua valenza orgiastica il senso profondo dell'intero complesso festivo del san Giuseppe. Infatti sia nei fuochi che nelle tavole imbandite in onore del Santo ritroviamo la medesima sequenza connotata dall'offerta abbondante, dall'esibizione e dallo spreco di beni, dal valore vitalistico legato alla dimensione dell'orgia, che ne costituiscono il sostrato comune identificante.

Tralasciando il problema dibattuto sul piano storico-religioso della scansione diacronica di questi due tipi di offerta, realizzati l'uno per bruciamento (il fuoco), l'altro per ostentazione e consumo di beni alimentari (la mensa), è sufficiente evidenziare l'ipotesi di una probabile coesistenza e successiva differenziazione funzionale di queste due modalità offertorie, non casualmente ancora oggi rinvenibili congiuntamente in Sicilia.

Indipendentemente dalla specifica funzione cultuale dell'altare (apertura di contatto con il mondo divino, funebre o demoniaco), nel caso della vampa-ara sembra essere pertinente il riferimento se non allo spazio semantico certamente a quello culturale dell'area greco latina, e prima ancora cretese-micenea, mentre nel caso delle grandi tavole imbandite appare d'indubbio interesse il riferimento al mondo orientale sia egiziano che assiro-babilonese. In chiave esemplificativa, colpisce il richiamo alle tavole rialzate di legno, terracotta o pietra, quadrate o circolari, degli Egiziani, sulle quali carne, pane e frutta, talora frammisti a fiori e incenso, venivano accatastati l'uno sull'altro e accanto si disponevano dentro anfore o coppe le bevande. «Presso i Babilonesi queste erano poste vicino alla mensa in un vaso sorretto da un sostegno di legno, che costituiva una specie di altare, perché nel vaso si ponevano delle frutta con un ramo di palma e qualche fiore, allo scopo di ottenere dalla divinità la fertilità dei campi e dei giardini» (Fracassini 1929a: 682-83). In un diverso contesto spaziotemporale, i cumuli di tuberi prodotti dagli orti dei Trobriandesi in Melanesia, ostentati al pubblico e consumati collettivamente,

l'abbandono di brani di carne e di altri cibi su rami o la loro deposizione in piatti, in scodelle, in zucche presso i feticci, come in Africa, sia pure con modalità in apparenza dissimili, rappresentano un comportamento devozionale non lontano da quello cui in questa sede facciamo riferimento. Essi costituiscono infatti «espedienti per avvicinare il materiale offerto alla presenza divina personificata mitologicamente o avvertita in forme indeterminate» (Di Nola 1970a: 256).

È inevitabile a questo punto richiamare l'assimilazione generalmente accettata delle tavole di san Giuseppe all'agape cristiana, cioè al pasto comunitario che i primi cristiani celebravano per ricordare l'Ultima cena. Tale assimilazione va a nostro parere ridimensionata. Infatti se ci muoviamo a livello tipologico e osserviamo le modalità di ostentazione e consumo del cibo, appaiono delle differenze di significato piuttosto marcate. Nell'agape il cibo si transustanzia nel corpo del Dio e i fedeli nel consumarlo entrano con esso in comunione. Nelle mense di san Giuseppe, di contro, emerge una concezione del rapporto uomo-dio più arcaica. Infatti i personaggi raffiguranti la Sacra Famiglia che vengono invitati a mangiare consumano i cibi proprio in quanto essi sono la divinità (non a caso si chiamano *santi!*) e mostrano il loro gradimento rispetto all'offerta fatta in cambio di una grazia. In Sicilia dunque l'uso di imbandire mense alla Sacra Famiglia sottende ancora oggi una rappresentazione fortemente antropomorfa della divinità e richiama non l'idea del sacrificio del dio, piuttosto quella del sacrificio al dio (Fracassini 1929b: 833-34; Romeo 1948: 419-26).

Le tavole rituali

Negli altari di san Giuseppe troviamo rappresentata la forma più elementare di altare: la mensa, adeguata a ricevere le offerte di cibi e di bevande destinati ai sacri personaggi. La sua diffusione è attestabile in tutta l'area del Mediterraneo orientale, fin dalle epoche più antiche e nella forma a ripiani che appare dominante in Sicilia (Mustilli 1958: 277-85).

Nell'area del Trapanese l'altare a più gradini (di solito tre o cinque) può essere del tutto incapsulato in una struttura vegetale che rappresenta una "cappella", come a Salemi e Vita. A Alcamo, Calatafimi, Campobello di Mazara, l'altare è sormontato invece da un baldacchi-

no sorretto da quattro colonne, di cui fanno parte integrante due grossi rami di palme adorni di nastri, fazzoletti di seta e fiori oppure di alloro e rosmarino cui si appendono piccoli pani, mandarini e limoni. A Poggioreale il gradino più basso dell'altare è molto più largo e costituisce a *tavolata*, dove si dispongono le pietanze. Simile a Gibellina, dove tutta la struttura a gradini poggia su un esteso ripiano chiamato *lu lettu di l'artaru*, con identica funzione. In altri luoghi, anche in assenza di un baldacchino vero e proprio, si addobba il *tettu* sovrastante con coperte e veli trapunti e adornati di fiori, non raramente con ori (collane, bracciali, anche in parte questuati), come a Campobello di Mazara, Paceco.

Gli arredi ricchissimi degli altari a mensa, non solo del Trapanese, risentono certamente anche dell'interesse che in età rinascimentale e barocca gli artisti ebbero per questo particolare tipo di altare di cui intesero fino a un certo punto il primitivo significato (Carusi 1929: 690; Matthiae 1948: 926-28). Di non lieve momento può essere a tale riguardo considerata la complessa struttura di un altare come quello di Campobello di Mazara. In anni recenti esso comprendeva ancora tre spazi rigidamente codificati: uno per i partecipanti al sacro pasto, uno per i suonatori che ne allietavano la sequenza e un terzo per i cantori.

Appare interessante sottolineare come, sebbene l'altare e la tavola si identifichino per i devoti nella funzione sacra, una tendenza alla separazione spaziale tra le pietanze vere e proprie e cibi quali il pane, le arance e il vino, da noi osservata, sia probabilmente da riferirsi a una percezione di profanità legata alle prime che rompe, sia pure a livello superficiale, la sacralità intera delle offerte alimentari. Non dimentichiamo infatti che l'intervento delle gerarchie ecclesiastiche ha fatto sentire il suo effetto nella ricodifica di parte del rituale qui esaminato, se non della sua struttura complessiva. Non è un caso cioè che sui gradini dell'altare si dispongano più frequentemente il pane, il vino e le arance, i cibi dell'antica agape cristiana, che ancora oggi la Chiesa ripropone sulla mensa dell'Ultima cena il Giovedì Santo. Solitamente invece le *pitanzi*, cioè la grande varietà di alimenti cotti nel modo più ricco e variato, si dispongono su lunghe tavole separate dall'altare, sia che esse vengano imbandite nella stessa stanza, sia che vengano allestite in un locale adiacente. Solo a Poggioreale e a Gibellina l'altare e la *tavolata* o *lu lettu* appaiono unica cosa, e non ci sembra dunque erroneo considerare questi due esempi emblematici della primitiva e originaria forma e funzione

della mensa.

Di non minore interesse appare la collocazione interna o esterna delle mense. Dalla memoria degli informatori emerge che fino a qualche decennio fa era ancora vitale l'uso di allestire gli altari e le tavole all'esterno dell'abitazione domestica, sulla pubblica via, in cortili o in piazze. Così a Alcamo, Castellammare del Golfo (e in altri luoghi della zona), ancora alla fine degli anni Cinquanta, in occasione del Patrocinio del Santo festeggiato la terza domenica dopo Pasqua, sono documentati i *virgineddi*, cioè il grandioso banchetto offerto ai poveri, organizzato dalla congregazione della Sacra Famiglia. Nella piazza veniva costruito un maestoso altare con mensa e ogni famiglia donava una o più pietanze che accompagnate da uno scampario festoso giungevano alla tavola dei sacri personaggi, imbandita al centro di un palco adorno di alloro. Anche a Salemi, ma il 19 marzo, fino alla metà del secolo scorso si allestiva una grandiosa *cena* in piazza Municipio. Il banchetto era preceduto da un corteo formato dalla Sacra Famiglia e da una fila di bambini che recavano in mano le pietanze offerte.

Tale uso oggi si è fortemente contratto: l'altare viene allestito in casa o in grandi locali (magazzini, depositi), con eccezioni sporadiche a Salemi. Più frequente è invece consumare il pranzo rituale all'esterno, in genere nei cortili dei bagli del Trapanese (Paceco, Trapani) oppure nelle piazze su appositi palchi adorni di palme, rami di alloro, di cedro o di carrube, come per esempio a Custonaci, Valderice, Marsala (contrade Digerbato, Paolini). È verosimile che l'uso più antico sia quello della modalità di allestimento esterno e, in aggiunta a quanto già detto, costituisce ulteriore prova il fatto che esista una modalità di voto, più raramente eseguita, che prevede appunto la costruzione dell'altare in uno spazio pubblico: così a Salemi si può promettere *l'artaru fora â cappella*. Sempre a Salemi è avvertito come eccezionale ma non estraneo alla tradizione l'allestimento di un grandioso altare, in tutto simile a quello dedicato a san Giuseppe, in occasione dei festeggiamenti per san Francesco, peraltro assai prossimo nella scadenza calendariale alle celebrazioni per il Patriarca.

Guardando a questa particolare utilizzazione dello spazio interno e esterno per l'esecuzione del rito, sotto il profilo storico-religioso la precedenza cronologica sembra doversi attribuire alla modalità esterna. In tutta l'area del Mediterraneo antico e classico, comprese le culture italiche, è documentato infatti il passaggio dei culti alle

divinità dall'esterno all'interno. Nella stessa Bibbia «il culto nel tempio inizia con Salomone; prima, e in molti luoghi anche dopo, l'altare sorgeva sulle alture sacre, sotto un albero e vicino a una fontana» (Carusi 1929: 683). Il riferimento all'albero appare di non lieve suggestione se pensiamo che nell'altare di san Giuseppe la presenza arborea è consistente e tende nella stessa composizione delle parti vegetali a configurare l'immagine stessa dell'albero che, in taluni casi eclatanti come quelli di Salemi e Vita, ingloba completamente l'altare⁵.

La questua tra pubblico e privato

L'allestimento delle mense e il consumo ritualizzato dei cibi presenti nelle tavole costituiscono momento centrale lungamente preparato da azioni in cui viene coinvolto l'universo sociale delle comunità. Facendo riferimento per ciò che concerne la sequenza rituale a quanto dettagliatamente descritto nel capitolo su Salemi, diamo qui margine al racconto di altri segmenti dell'iter festivo le cui modalità di esecuzione possono essere assunte come emblematiche.

La questua di beni alimentari e di denaro apre a una dimensione temporale, altra dal quotidiano, che culmina nel sacro banchetto e/o nella processione dedicata al Santo. È da notare in prima approssimazione che la raccolta di alimenti segnala la promessa della tavola fatta dal singolo individuo in circostanze di bisogno. La donna generalmente (ma anche l'uomo può farne voto, sebbene ciò appaia fatto eccezionale) promette di raccogliere quanto è necessario all'allestimento della mensa. Ancora oggi, nei casi più gravi – una malattia, la mancanza di un lavoro – ci si può obbligare nel voto *a cogghiri a piruni*, a piedi scalzi (Campobello di Mazara). Questua alimentare e voto segnalerebbero dunque una modalità organizzativa del culto che vede affidata al singolo nucleo familiare l'esecuzione di tutte le fasi del rito. Nel linguaggio culturale tradizionale si identifica tale modalità come *privata*: così le tavole o le *cene* si dicono private e la donna si indica come *la patruna di la tavula*.

Sempre in prima approssimazione, la questua di danaro segnalerebbe invece quel segmento del complesso rituale che si riferisce alla preparazione della processione celebrativa del Santo. I diversi momenti ricreativi e spettacolari, dal costo notevole, in essa presenti, sono resi possibili infatti dalle numerose e spesso iterate collette.

In questo caso però non è la famiglia a farsi carico della sequenza di azioni e comportamenti previsti, bensì una struttura che nelle società tradizionali ancora persiste e svolge un ruolo fondamentale: la confraternita. In sua assenza, nei luoghi dove essa è venuta meno per le più recenti trasformazioni del tessuto sociale e economico delle comunità agropastorali dell'Isola, assume identico ruolo il "comitato", che è diretta emanazione di un determinato ceto sociale o dell'intero paese⁶. È interessante però notare che la confraternita o il comitato, composti di soli uomini, possono assumersi l'iniziativa di organizzare anche il pranzo per la Sacra Famiglia, che in questo caso si realizza grazie alla raccolta di pietanze e cibi rituali offerti dai devoti. La grande tavola per i *santi* si imbandisce allora in un vasto locale attiguo alla chiesa cui la confraternita fa capo o all'esterno, in piazza, sopra un palco costruito appositamente e adorno di fronde verdi. Il carattere collettivo della tavola viene allora sottolineato nella formula stessa che la identifica: *a tavula pubblica*, pubblica sia nella fase preparatoria, la questua di pietanze, sia esecutiva, il pranzo dei *santi*. Ciò che si intende segnalare è cioè che il banchetto è reso possibile dal contributo di tutti, fatto che connota anche, nella fruizione corrente, la realizzazione della processione.

Questua di denaro e questua alimentare si presentano dunque entrambe coinvolte nel modello organizzativo della festa di san Giuseppe gestito da confraternite o comitati, ma vi assumono uno speciale carattere: quello pubblico e collettivo. È possibile affermare che questo sia del tutto assente dalla dimensione rituale che si caratterizza come *privata*? Di fatto, anche quando la questua e il banchetto sono agiti ritualmente da un nucleo familiare essi si articolano intorno a sequenze del tutto esterne e collettive. La donna infatti va in giro a raccogliere per le strade del paese e le offerte che riceve costituiscono il contributo comunitario alla realizzazione del pranzo per la Sacra Famiglia. Inoltre a una tavola privata è previsto che si offrano delle pietanze o dei cibi crudi (pasta, caffè, olio, ecc.) sia per semplice devozione sia perché ciò conferma per l'offerente e per i donatori il contratto devozionale che li obbliga eventualmente nei confronti del Santo. In che senso dunque bisogna intendere l'opposizione che, nella fruizione stessa dei partecipanti, si viene a stabilire tra rituale privato e rituale pubblico?

I dati della ricerca sul campo ci offrono una situazione in verità assai articolata, che rende difficile l'immediata individuazione dei

livelli pertinenti a una loro probabile classificazione funzionale. Di fatto le diverse modalità di esecuzione del rito non possono essere impennate intorno a dicotomie nette che si basino sulla presenza/assenza di elementi quali la questua o il voto. La questua infatti non marca solamente il tipo di organizzazione festiva che si lega in modo precipuo all'iniziativa del singolo individuo, uomo o donna. Essa connota anche le fasi preparatorie della festa, finalizzate all'organizzazione del banchetto o della processione, messe in atto e gestite dalle confraternite o dai comitati. Neanche l'opposizione questua di alimenti/questua di danaro si presenta come nettamente differenziante i due livelli organizzativi, poiché è ampiamente documentata in Sicilia la raccolta di denaro da parte del singolo, quella di grano e di cibi da parte delle confraternite, e viceversa.

Il voto che vincola in un obbligo reciproco il Santo e l'offerente non sembra d'altro canto essere alla base esclusivamente dell'iniziativa devozionale della famiglia. Difatti, se è vero da una parte che la confraternita non si riferisce nell'organizzazione della festa a un voto specifico e le sue azioni sono riconducibili, nella percezione che i componenti stessi ne hanno, a un'iterazione annuale del rito genericamente devozionale, è pure vero che a livello dell'individuo, in molti casi, il banchetto viene offerto per motivazioni che esulano dal meccanismo del voto. Non infrequentemente mi è stato sottolineato che il pranzo veniva approntato per il 'piacere' di farlo, di 'invitare', per non rompere la continuità della tradizione familiare e comunitaria. Riproponiamo dunque la domanda precedente: in che senso bisogna intendere l'opposizione tra rituale privato e rituale pubblico che emerge dai dati stessi della ricerca?

Se li osserviamo più da vicino è possibile arguire che l'opposizione messa in rilievo attiene alla rappresentatività sociale della dimensione specifica in cui si svolge tutta l'organizzazione del rito. Di fatto l'unica accezione in cui sembra essere pertinente la qualifica di "privato" è quella che segnala unicamente come la complessa sequenza di tempi, spazi, azioni, comportamenti culturali previsti sia da riferire all'iniziativa di un nucleo familiare *tra altri*. Così, pur essendo sostanzialmente identico l'universo segnico che si dispiega nei vari segmenti del rito, sia che venga gestito da un comitato sia dalla singola famiglia, esso assume la qualifica di privato a indicare che il centro propulsore è una unità domestica tra altre. Allorché invece la famiglia viene caricata di un livello di ufficialità, si presenta

cioè come il nucleo organizzativo *per conto* della comunità, il fare devozionale che ne consegue appare connotato con gli stessi caratteri che abbiamo visto connessi al secondo termine dell'opposizione: il "pubblico". Assume così diverso rilievo il pranzo ai *santi* offerto da una famiglia di agiate condizioni economiche cui spesso, nei centri più piccoli, si fa risalire l'origine stessa della tradizione (per esempio la famiglia Basilicò a Custonaci) o da quella che se ne fa promotrice per incarico della locale parrocchia. La dimensione di ufficialità, di rappresentatività comunitaria, può essere dunque correlata sia al primo che al secondo livello – famiglia/comitato, confraternita – della organizzazione rituale. Più chiaramente identificabile nei contesti palesemente "pubblici" della festa, tale carattere emerge con forza in alcuni casi interessanti.

A Digerbato (una frazione di Marsala) un comitato femminile, diretta emanazione dei nuclei domestici della piccola frazione, fa una pubblica colletta di beni alimentari e prepara l'altare e il pane di san Giuseppe. Ciò che emerge è l'infrequente fenomeno di un comitato di sole donne (circa 30), investito "ufficialmente" del compito di realizzare la festa. Esso è articolato al suo interno in gerarchie previste e confermate e in ruoli specifici. In questo caso dunque le donne, i cui compiti rituali appaiono in genere significativamente confinati nello spazio domestico e privato del singolo nucleo familiare (pur nel senso prima evidenziato), divengono promotrici ufficiali del grandioso banchetto che si svolge nella piazzetta della contrada. La questua e la tavola dunque assumono tutti quei caratteri pubblici che le caratterizzano allorché ne siano promotori le confraternite o i comitati. Se pensiamo che questi sono espressione della composizione sociale e economica delle comunità, non sarà insignificante notare che all'interno di un micro-gruppo è la *famiglia* a costituirsi come unità sociologica centrale e dunque essa si carica di tutte quelle valenze di ufficialità e segni della gerarchia sociale, in contesti più ampi assunti e rappresentati da istituzioni formali.

La festa di san Giuseppe di Calatafimi costituisce un esempio significativo dei rapporti biunivoci che si instaurano tra società e rito, all'interno di un contesto caratterizzato da una varietà di livelli economici fortemente integrati fra loro. Qui infatti per i festeggiamenti di san Giuseppe si mobilitano la corporazione dei falegnami, il ceto dei borghesi e il gruppo dei *Circiaroti*, abitanti cioè del quartiere *Circiara*. I falegnami raccolgono il 19 marzo sia all'interno della loro

corporazione, sia per le strade, il denaro necessario per l'acquisto di ceri, fiori, per il pagamento della banda e la messa solenne in onore del Santo. I borgesì (*Sangiusippari*) che non sono costituiti in corporazione e dunque non possiedono uno statuto, solennizzano il penultimo mercoledì precedente la festa di san Giuseppe. Essi questuano tutte le domeniche di ottobre, girando per le strade del paese e prendendo nota dei nomi degli offerenti. Poi, nel mese di marzo, pochi giorni prima della festa, con i muli bardati rifanno il giro del paese distribuendo panini rituali chiamati *cucciddati* (circa quattromila) preparati dalle loro mogli. Gli stessi pani frammisti a fronde di alloro, violacciocche e spighe di grano, adornano *u circu*, asta sormontata da una semisfera in assicine di legno, che i *Sangiusippara* portano nella processione del 19 marzo. I *Circiaroti* invece celebravano fino a pochi anni fa l'ultimo mercoledì dedicato al Santo con una messa solenne nella Chiesa Madre e un giro per il paese della banda musicale.

A significare il forte radicamento della festa di san Giuseppe nel tessuto sociale di comunità che sono state in anni recenti colpite da dolorosissime catastrofi naturali, è interessante ricordare il caso della confraternita di Gibellina Nuova (Valle del Belice). Qui infatti nel 1988, in occasione del sessantesimo anniversario della fondazione della congregazione, i confrati di san Giuseppe hanno allestito all'interno dell'aula consiliare del municipio un altare pubblico, ai cui lati sono stati posti i *palieddi* di tutte le confraternite presenti nel paese. I *palieddi* sono stendardi di lino con l'immagine del santo titolare della confraternita, che vengono fatti sfilare nelle diverse processioni. La stessa confraternita, nel 1985, ha ripristinato un momento centrale della festa che si era interrotto circa venti anni fa, all'indomani del terremoto del Belice: la sacra rappresentazione della Fuga in Egitto (cfr. Pace 1988). Tali episodi, in uno con la ricca articolazione della festa che aveva subito gli effetti disgregatori dello sradicamento anche territoriale della comunità per l'evento sismico, appaiono particolarmente significativi. La ripresa di iniziativa della confraternita segnala infatti l'innescarsi di un processo di ricoesione sociale che trova nel momento festivo espressione e conferma.

Processioni e sacre rappresentazioni

Le modalità organizzative e esecutive delle processioni dedicate al Santo rispettano di norma, nei vari luoghi, i ritmi temporali e rituali già altrove segnalati. Questo momento festivo cui molti giovani partecipano anche per le prove di equilibrio e di forza in cui si cimentano con lo stendardo (vedi ad esempio Gibellina), si caratterizza ancora per la dimensione fortemente comunitaria. Essa si esplicita nella partecipazione massiccia della gente, in Sicilia molto devota a san Giuseppe, non a caso celebrato come protettore dei lavoratori, soprattutto del legno (falegnami, carpentieri, carradori, bottai), e degli orfani. Con questa sacralità radicata nel vissuto domestico dell'immagine del Santo, diffusa e confermata in leggende, canti e preghiere a lui ispirati, contrasta un dato rituale oggi non più vitale. È interessante tuttavia ricordarlo in quanto trova riscontro nell'atmosfera festiva di un altro segmento della complessa macchina rituale intorno al Santo imperniata: le vampe.

A Erice, negli anni Cinquanta, la corporazione dei falegnami, dei mastri d'ascia e dei bottai festeggiava, il 17 luglio, il *trapasso* del Santo. Essa faceva sfilare in un corteo notturno un piccolo simulacro di san Giuseppe che appunto per le sue dimensioni veniva chiamato *u curtu*. Il corteo del 17 luglio si identificava però ulteriormente per il suo carattere orgiastico: da qui la denominazione di processione di *san Giusippuzzu di li mbriachi* e l'ovvia assenza del clero locale. Una selva di fanaletti e torce illuminava il passaggio del Santo, rallegrato dalle musiche di una banda che eseguiva solo polke, valzer e mazurche, le quali eccitavano ancora di più lo schiamazzo dei ragazzi. Obbligatoria la fermata davanti alle bettole e il bicchiere di vino offerto ripetutamente ai portatori (cfr. Laudicina 1951: 87).

Di non diverso rilievo ciò che accadeva a Castellammare del Golfo la sera della vigilia del 19 marzo intorno alle *vampate*. «Per le vie la gente si insegue con gioia feroce, scagliandosi razzi sul viso senza paura, in mezzo a ondate di fumo, che avvolgono l'onda popolare in una atmosfera asfissiante rotta qua e là da vampate enormi e dal lucicare dei razzi. È una battaglia di fuochi che guizzano e minacciano da tutte le parti, da cui molti sempre escono con gli abiti bruciati, malmenati, feriti» (Cajozzo 1953: 113). I comportamenti di violenta e sfrenata disinibizione delle regole che di norma controllano i rappor-

ti sociali e interpersonali non è fatto superato né infrequente nelle feste popolari di ieri e di oggi. A vari livelli e nei diversi momenti dell'iter rituale di molte feste tradizionali è possibile osservare comportamenti orgiastici. La valenza simbolica in ultima istanza di rigenerazione vitale a essi connessa è fatto interpretativo ampiamente sottolineato nelle analisi antropologiche (cfr. Lanternari 1976; Id. 1963-64: 163-88; Di Nola 1970c: 1211-16; Eliade 1976: 371-76). Ciò che in questa sede è interessante ricordare è che la dimensione orgiastica ancora connota in maniera pregnante i vari segmenti della struttura festiva del san Giuseppe. Nel banchetto in particolare essa è tuttora vitale e proprio nell'ambito del pasto sacro, soprattutto nei suoi momenti avanzati e finali, oltre che in quello che segue tra i numerosissimi commensali, parenti e amici della famiglia che lo offre.

Di notevole interesse appare, a un diverso livello, ciò che in Sicilia accompagna quasi ovunque, precedendolo, il momento del banchetto. Se quest'ultimo si dispone sul piano delle azioni rituali, la rappresentazione della Fuga in Egitto in cui la Sacra Famiglia va in cerca di un alloggio e di cibo per sfamarsi rappresenta il livello mitico. Sul piano della rifunzionalizzazione cristiana dei significati connessi a tutto il complesso rituale, essa svolge un compito fondamentale di ricodifica. Da infatti senso a tutta la sequenza che a iniziare dalla questua culmina nel banchetto generosamente offerto al Patriarca, alla Madonna e al Bambino. L'iter narrativo della Fuga in Egitto, indicata più frequentemente come la *Funzione* o le *Parti*, si scandisce secondo un paradigma funzionale che ha alcune varianti.

Sul piano morfologico lo schema narrativo appare articolato intorno al tema del viaggio. La Sacra Famiglia, avvertita da un Angelo, fugge da Erode e si reca in Egitto. Sette lunghi anni può durare la fuga (Alcamo) che infine vede Gesù, Maria e Giuseppe *poveri e pellegrini*, a tutti sconosciuti, nel paese dei Faraoni. Qui possono accadere gravi eventi: del tutto inermi, i sacri viandanti vengono assaliti da un gruppetto di ladri armati fino ai denti, ma a salvarli interviene un angelo vestito splendidamente e adorno di gioielli (Poggioreale, Partanna). I pellegrini riprendono il loro lungo cammino chiedendo ripetutamente cibo e alloggio (*risettu e ristoru*). Tre volte bussano alla porta di una casa (di una locanda o di un'osteria) ma tre volte vengono respinti, finché il padrone stesso non riconosce *li tri Pirsuni celesti* (Alcamo). A questo punto in un vociare festoso che si perde nello scoppio dei mortaretti, i *santi* vengono accolti in casa e rifocillati generosamente.

Questo schema ha delle varianti nella figura dei personaggi che assumono il ruolo di antagonisti o di aiutanti: nell'Agrigentino (Campobello di Licata) i ladri sono sostituiti infatti dai soldati di Erode e nel Palermitano (Roccamena) non l'angelo ma lo Spirito Santo in forma di colomba disperde i ladri e nel contempo riconosce nel vecchio pellegrino san Giuseppe (cfr. Pitré 1881: 241 ss.).

Ancora un nucleo può essere inserito nella struttura narrativa finora esposta. A Alcamo, Castellammare del Golfo ecc., la sacra rappresentazione, denominata *tuppi tuppi* dal bussare ripetuto del Santo alla ricerca di un alloggio, comprende anche lo smarrimento del Bambino Gesù e il suo ritrovamento presso i dottori del Tempio. La sequenza funzionale che trova nella situazione iniziale di estrema insicurezza e bisogno ("mancanza" nello schema di Propp) della Sacra Famiglia il suo *incipit* drammatico e nell'accoglienza trionfale presso la tavola imbandita il suo scioglimento, non viene eseguita puntualmente in ogni segmento in tutte le località. Difatti essa assume un vero e proprio apparato teatrale nei luoghi ove la *Funzione* si rappresenta – o fino a pochi anni addietro si rappresentava – integralmente: per esempio Alcamo, Castellammare, Calatafimi, Poggioreale.

Qui i *santi* sono vestiti in modo adeguato con tuniche, generalmente verde, azzurra o viola quella di san Giuseppe, rosa o celeste della Madonna, bianca del Bambino. Gli spazi interessati allo svolgimento dello spettacolo sacro, interni e esterni, possono essere molteplici. L'episodio dello smarrimento del Bambino a Alcamo prevede lo spostamento dalla casa di colui che offre la mensa a quella dove si costruisce l'ambiente adeguato a rappresentare la scena di Gesù tra i dottori del Tempio. La scena dei ladri può svolgersi su un palco appositamente eretto in piazza e da lì il corteo viene poi accompagnato festosamente al banchetto. Oltre alla Sacra Famiglia, altre figure partecipano alla *Funzione* e ne arricchiscono le componenti teatrali: i ladri, che in folto numero irrompono minacciosamente, spesso hanno un capo il quale recita una sua *parte*; l'angelo cala trionfalmente salvando gli attoniti e smarriti viandanti. Nella maggioranza dei casi, tuttavia, la sequenza drammatica si riduce alla sua struttura fondamentale: a livello mitico rituale viene valorizzato infatti il segmento centrale costituito dalle azioni: arrivo in incognito della Sacra Famiglia, mancanza di alloggio e cibo (*risettu* e *ristoru*), triplicazione del rifiuto di ospitalità, identificazione, accoglienza.

L'atmosfera drammatica della prima fase della rappresentazione è

chiaramente percepibile nelle parole di colui che impersona san Giuseppe, allorché più volte nel lungo giro sosta davanti a una porta chiusa. Il dialogo si svolge tra lui e il padrone di casa:

– San Giuseppe *Semu tri poviri passeggeri
semu stanchi di caminu
alloggiu vulemu pi stasira*

– Ospite *Nun c'è locu, né lucanna
vaitivinni a nn'atra banna*

Spesso il Santo (soprattutto se a impersonarlo è oggi un bambino o un ragazzo) viene sostituito da un narratore, il tamburinaio o altra persona, che seguendo una retorica della recita sacra, ancora vitale in Sicilia, racconta l'inutile ricerca dei tre pellegrini:

*San Giuseppi caminava pi l'amici e li parenti
nuddu cera cci facià e un nu trattavanu pi nnenti.*

Cosa potrebbe essere più drammatico di un rifiuto di ospitalità da parte degli stessi amici e parenti, nucleo radicato e profondo nell'orizzonte esistenziale di ogni essere umano? Eppure i miseri viandanti tre volte bussano alla porta e tre volte vengono respinti. Il *pathos* inevitabilmente legato a questa sequenza si scioglie tuttavia in un sentimento di liberazione e di gioia nella seconda fase della rappresentazione: identificazione e accoglienza presso la mensa imbandita.

Il riconoscimento dei sacri personaggi nella loro autentica essenza – essi sono *li tri Pirsuni celesti* – aveva nella kermesse sacra un segmento narrativo chiaramente identificato. A Calatafimi esso era denominato infatti *lu scontru*: due compari fingevano di vedere da lontano tre figure e poi le riconoscevano e le accoglievano in casa. Ciò consente di individuare il ritmo essenziale della narrazione che si evolve, in crescendo, intorno a tre momenti fondamentali: il *pathos* della ricerca, l'identificazione della natura divina dei personaggi, l'apoteosi finale. Tale nucleo è il più diffuso nelle varie località dell'Isola e ha canovacci più o meno lunghi in dialetto. A questa versione ridotta del dramma sacro si dà il nome di *Parti di san Giuseppe* mentre a quella amplificata la denominazione di *Funzione*.

A conferma dell'importante valore mitico rituale assunto dalle *Parti* nell'operazione di ricodifica dei significati originari della festa di san Giuseppe, messa in atto dalla Chiesa, è interessante ricordare che il nucleo narrativo sopra descritto si ritrova a vari livelli del contesto rituale. Infatti una novena dedicata al Santo si impernia intorno a *lu viaggiu di san Giuseppi* e veniva cantata dai cantastorie orbi in Sicilia con accompagnamento di organo e di violino. Così a Castelvetro dove, subito dopo l'Epifania, tutti i mercoledì sino al 19 marzo si distinguevano in *sulenni e vasci*, a seconda che fossero caratterizzati o meno dalla novena cantata (cfr. Guggino 1980: 39). È interessante notare che a Trapani i *mercuri sulenni* furono istituiti con prediche e musica da Fra' Santo di san Domenico⁷. Il tema del viaggio ricorre anche nelle preghiere (*razioni*) ispirate al Santo e nei rosari che le donne cantano in gruppo durante la novena che si svolge generalmente a marzo, prima del 19.

A un livello diverso le *parti* di san Giuseppe assumono valore in quanto costituiscono una delle poche modalità di questua accompagnata da *performances*, presenti in Sicilia. Pure se contratte in una sequenza essenziale, le *parti* recitate o cantate da uomini e donne davanti agli altari, in alcune zone del Trapanese, possono essere avvicinate a quelle che Pietro Clemente definisce «azioni cerimoniali itineranti con scambio». Come nota lo studioso «...nella larga documentazione europea appare costante l'itinerazione, lo scambio tra determinate azioni (canto, mimo, spettacolo, musica) e doni (prevalentemente alimentari). Tale scambio è realizzato per mezzo di un gruppo particolare che andando di casa in casa esegue una prestazione e chiede dei doni; ciò è possibile e lecito (se non è obbligatorio) in particolari circostanze calendariali e con particolari forme cerimoniali (le scadenze appaiono concentrarsi nel periodo dell'inverno e della primavera)» (Clemente 1981: 47).

Poco rappresentate in Sicilia, tali forme cerimoniali si presentano tuttavia ancora attive, in taluni luoghi, soprattutto nelle feste di fine d'anno, veglie del 25 e 31 dicembre, eseguite prevalentemente da gruppi di ragazzini che recitando pochi versi questuano dolciumi, frutta secca e denaro. Le *parti* di san Giuseppe si avvicinano alle azioni di scambio cerimoniale itineranti in quanto i protagonisti – quasi sempre uomini ma anche donne a Salemi – si spostano da un altare all'altro recitando o cantando i componimenti in versi in cui si intrecciano le lodi del Patriarca e quelle per la ricchezza della mensa e la

generosità dei donatori. I poeti vengono ricompensati con offerte di *cuddureddi* (ciambelline) e vino che essi stessi sollecitano in versi al *patrùni di la cena*, cioè al capofamiglia. Così a Salemi offerte più generose sono provocate dall'abilità con cui il cantore sa intessere le lodi del vino del suo ospite: vino dal bel colore, dal sapore di rosamarina, degno di ornare la tavola di un grande di Spagna o di un imperatore della Francia. A Gibellina, gli adulti o i ragazzi che recitano le *raziuneddi* (preghierine) o le *parti* di san Giuseppe, girando per gli altari, ricevono la *cucchitedda* (panino rituale) o dei dolci.

Ci piace riportare qui la parte finale di uno di questi talora lunghi componimenti, in cui il poeta sollecita l'offerta – *a divuzioni* – questa volta alla padrona di casa: *Ora m'arraccumannu a la patrùna di la casa / chi m'avi a ddari la divuzioni. / O una o dui o tri o quattru cudduri / o di st'aranci du carteddi chini, / di sti lumii du visazzi boni, / quantu pozzu caricari quattro muli. / Ma eu un ni vogghiu né una né due né tri né quattru / ma mi nn'av'a ddari una chi cc'hau dittu la divuzioni. / Stanotti mi sunnavi chi eru nta nu scogghiu / supra nna pitrudda chi durmìa, / lu mari ntempesta e ggheu mi cunfunnìa. / Chiddi chi mi dirigeru la bona via / foru Gesù Giuseppe e Maria. / Li cicireddi nti lu saccuni e la cucchitedda la dati a mia: / Viva Gesù Giuseppe e Maria! (Pace 1988).*

Le cene a Salemi

Momento ricco di articolazioni simboliche e devozionali, l'allestimento delle *cene* a Salemi è divenuto, in anni recenti, anche elemento di forte identificazione comunitaria. Non che disgregare il tessuto rituale e la trama di interrelazioni sociali a esso sottese, l'intervento di organi di promozione turistica ha intensificato la partecipazione dell'intero paese all'organizzazione dei banchetti. Intorno ad essi ruotano ancora dinamiche comunitarie e si esplicitano funzioni e significati simbolici la cui ricchezza denota la centralità e l'importanza di questo tratto rituale nell'intero complesso festivo.

Salemi sorge al centro della provincia di Trapani e fa parte integrante della Valle del Belice. Negli ultimi decenni il territorio ha fatto registrare uno sviluppo notevole dell'economia agraria. Partecipando al rinnovamento di tutta l'area del Trapanese, Salemi ha evidenziato alti indici di riconversione agricola, per cui alle colture erbacee

e cerealicole dei primi del secolo si sono via via sostituite colture arboricole poliennali, in primo luogo la vite. Le coltivazioni intensive e la nascita di numerose cantine sociali hanno consentito di ridurre di parecchio il fenomeno dell'emigrazione quale si è configurato nell'Isola negli anni Sessanta e Settanta. Gli effetti del disastroso terremoto del 1968 non si sono infine fatti sentire qui nella maniera letale conosciuta altrove e le recenti innovazioni della rete viaria siciliana hanno anzi favorito molto l'intero territorio.

Il voto

Durante il mese di marzo, nei mercoledì dedicati a san Giuseppe, si può soddisfare un tipo di voto le cui modalità sono esplicitate già nella formula adoperata. Chi si rivolge al Santo si impegna a sfamare tre bambini o il Santo stesso. Così recita infatti la formula: *cci prumettu di inchiri i panzuddi a tri picciriddi*, oppure *di inchiri i panzuddi a san Giuseppi*⁸. Ai bimbi, che rappresentano la Sacra Famiglia, si offrono farina, un po' di frutta, delle uova. Non raramente si aggiungono *tri panuzzi lisci*, di forma rotonda e non intaccati in superficie.

Una modalità di voto più impegnativa consiste nell'allestire un piccolo altare in casa e invitare i bambini a consumare un pranzo. Se una donna ne ha fatto promessa, alcuni giorni prima va in giro per una questua. La formula rituale: *Cogghiu pi san Giuseppi, soccu mi runa?* segnala l'eccezionalità della richiesta e dell'offerta e le legittima su un piano comunicativo e simbolico a tutti noto. La gente dà farina, olio, uova o denaro. Il giorno stabilito per l'invito – il mercoledì o il 19 marzo – si accolgono i bambini nella stanza dove è stato preparato un piccolo altare. Elementi essenziali sono l'immagine del Patriarca, *i pani dei santi*, rotondi e di peso consistente con una croce in rilievo, *i pani di mensa*, con un intacco centrale a mo' di croce, due rami d'alloro fioriti disposti ai lati dell'altare. Altri pani raffiguranti la croce, l'aquila, il nome di Maria (M), insieme a limoni e arance, bottiglie di vino e fiori, possono arricchire l'altare. Il pranzo consumato dalla Sacra Famiglia rispetta la sequenza cerimoniale di quello tradizionalmente offerto per la *cena*. Inizia cioè con l'arancia e termina con il finocchio, ma le pietanze sono molto meno numerose. Per quanto questa esecuzione del voto tenda a esplicitarsi in una dimensione familiare e privata, essa non esclude momenti di pubblicità,

rilevabili sia nella pratica della questua che nell'uso di visitare gli altari, soprattutto quando la cerimonia si svolge il 19 marzo. A questa "pubblicità" si deve del resto il non piccolo numero di altari allestiti in casa per il puro piacere di ostentarsi protagonisti di un rituale in cui insieme alla propria devozione si magnifica anche una dispendiosa "generosità".

La cena è tuttavia la modalità di voto più prestigiosa. Uomini e donne possono farne promessa al Santo. Ci si può impegnare per una volta o per tutta la vita, per sé o i propri familiari. Una volta fatto il voto è necessario mantenerlo, se non si vuole dispiacere al Santo. Recita infatti un detto: Non promettere cene a san Giuseppe oppure *cuddureddi a picciriddi*. Al Santo cioè come ai bambini difficilmente si danno a intendere ragioni quando si è mancato a una promessa. Purché questa venga mantenuta è lecito dilazionarla, se ammalati o in precarie condizioni economiche. La cena può essere *addumanna-ta*, ossia realizzata grazie a una questua, oppure *fatta di tasca propria*, a proprie spese. Nel primo caso la formula rituale recita: *cci prumettu na cena a san Giuseppi, cugghiennu di porta mporta, puru a peri scàu-si*. Viene evidenziato il momento della raccolta itinerante di farina, olio, uova, denaro da parte di chi ha fatto il voto, mentre "a piedi scalzi" accentua le caratteristiche di fatica e di sofferenza che il voto implica. Se non si effettua la questua ci si rivolge al Santo precisando: *fazzu na cena di chiddu chi pozzu*, cioè secondo le disponibilità economiche del momento.

Anche il numero dei bambini invitati è stabilito nel voto. Di solito sono tre, poiché rappresentano la Sacra Famiglia. Tuttavia ogni sacro personaggio può apparire duplicato: due Madonne, due san Giuseppe, due Gesù. In una cena da me visitata i *santi* erano sei e colei che aveva fatto la promessa me ne chiarì così la ragione: i bambini erano originariamente tre. Essendosi nel frattempo ammalata una figlia, la donna aveva chiesto nuovamente l'aiuto del Patriarca, così i *santi* erano diventati sei. Allo stesso modo si può triplicarne il numero. In un altro caso la presenza di sei bambini era dovuta al duplice voto fatto in contemporanea dai coniugi. Ugualmente tradizionale è l'invito a uomini e donne di età adeguata a rappresentare la Madonna, san Giuseppe, il Bambino, sant'Anna e san Gioacchino.

Una variante del tipo di voto considerato consiste nel promettere una *cena a mensa*. La sua specificità è data dalla presenza di una tavola imbandita per gli Apostoli, che ha valore puramente comme-

morativo. Più spesso si promette la *mezza mensa*, in cui la tavola è ridotta a metà. Oggi le cene si erigono più frequentemente in casa, raramente anche fuori. In questo caso ci si impegna a allestire una *cena â cappella*, nel punto dove sorge l'edicoletta del Santo vicino alla propria abitazione.

Il rito della cena, complesso per la sua esecuzione e la dimensione pubblica e comunitaria che lo caratterizza, si svolgeva a Salemi, come nel resto della Sicilia, il 19 marzo. In anni recenti a causa delle attuali disposizioni ecclesiali, le festività del Santo, quando la ricorrenza non coincide con un giorno festivo, vengono spostate alla domenica successiva. Molti devoti di san Giuseppe rispettano però ancora la scadenza tradizionale. È da segnalare peraltro anche l'uso di allestire le cene e invitare i santi durante il mese di aprile.

Il voto che vincola al Patriarca per la richiesta di una grazia – la salute, il lavoro, una casa di proprietà – è certo la ragione emergente che spinge a organizzare le cene. Dalla devozione non appare però mai disgiunto il piacere di *mmitari*, come a Salemi si dice, per significare l'invito a mangiare fatto ai *santi* e più in generale il complesso del rituale. «La cena è una devozione, ma anche un augurio, un divertimento. *È comu un matrimoniu, picchi si mmitanu tutti i parenti e l'amici*». Così, sebbene eccezionalmente, ci si sobbarca la piacevole fatica del rito in quanto esso è individualmente e socialmente appagante: «*lo ogn'annu haiu mmitatu, no pi vantù, ma picchi piaci mmitari, capiu...?*».

Lo spazio ricostruito

Le cene di Salemi sono figurativamente assimilabili – come vuole la rappresentazione popolare – a chiese o più raramente grotte, al cui interno si erge l'altare dedicato al Santo. Sono rivestite interamente di mirto e alloro e adorne di pani, arance e limoni.

Per costruirle si libera una stanza e si monta un'intelaiatura di bacchette di legno, ferro e canna. Il ferro viene usato per sostenere le colonne e la parte inferiore della cupola che si completa poi con archi di canna. Le colonne, la cupola, le cappelle sono elementi architettonici costanti. Il disegno generale e le dimensioni, il modo di arabescare le pareti laterali della cena, cioè di intrecciare le bacchette a mo' di cerchio, di triangolo o di rombo, variano da una cena all'altra.

Innalzato lo scheletro se ne rivestono le varie parti con il mirto, *a murtidda*, a eccezione delle cappelle che debbono essere decorate, ancora oggi, con fronde di alloro. Esso è inteso a significare non solo la "potenza", tale è il senso di cui si carica l'alloro per alcuni, ma anche l'antico uso di rivestirne interamente la cena.

Si fa risalire a circa cinquanta anni fa l'innovazione tentata da un "riformatore" locale, di cui non si ricorda più il nome, di sostituire l'alloro con il mirto. La novità fu ben accetta per gli effetti di superiore bellezza e eleganza prodotti su tutto l'insieme. «*Una volta, anticamente, comu murtidda si nni adoperava di meno. Si metteva tutto alloro, però veniva una cosa più grossale, non veniva una lavorazione fina, bella come ora. I pilastri, i rombi, quelle G.* (il monogramma di Giuseppe) *non si potevano fare, venivano grossi...*». L'alloro ha foglie grandi e più dure del mirto e risulta difficile attorcigliarlo alle bacchette. L'uso arcaico dell'alloro a poco a poco si defunzionalizza. Esso diviene infatti inadeguato a sostenere l'immagine armoniosa e agile da cui la fruizione delle cene da un certo momento in poi non appare più disgiunta.

È interessante però notare che l'utilizzazione massiccia di questo elemento arboreo, pur non producendo uno stravolgimento dei significati – per i fruitori l'alloro e il mirto sono sostituibili l'uno con l'altro – è tuttavia avvertita come una rottura della tradizione. A essa sembra porre riparo la fronda di alloro fissata sulle cappelle, nella parte più alta delle cene. Così, mentre a livello denotativo i due elementi vegetali svolgono il medesimo ruolo – essi *significano* la cena –, sul piano connotativo l'alloro pare caricarsi di una funzione compensativa. In realtà, l'atto innovativo interrompe la continuità del rito. Nell'alterità di uno dei suoi elementi può annidarsi il rischio di una lacerazione di quell'intreccio vitale in cui ci si riconosce e identifica. Ogni scarto rappresenta uno scandalo logico e psicologico nella strutturale iteratività del rito. È su di essa che si fonda il valore rassicurante della tradizione. L'alloro, posto a adornare le cappelle, diviene allora segno capace di richiamare il passato e – fatto ancora più importante – di riprodurne e legittimarne la continuità in altra forma: il mirto non è infatti che un sostituto logico. L'opposizione tra tradizione e innovazione, iteratività e cambiamento, avvertita come insostenibile sul piano del vissuto rituale, viene così superata e annullata grazie a un'operazione logica.

In marzo si potano gli alberi di mirto. Non è difficile dunque pro-

curarsene le fronde. Basta chiederne all'amico che ha un podere o recarsi un po' fuori il paese, a Pioppo o a Sinagia, per trovarne in abbondanza. Una volta eretta la struttura della cena si costruisce al suo interno l'altare. Esso viene addossato a una parete interamente rivestita con un drappo ricamato sul quale si appende un quadro raffigurante la Sacra Famiglia o san Giuseppe con il Bambino. Delle assi di legno vengono disposte a formare da due a cinque gradini che si ricoprono con tovaglie bianche. Quando si è promessa al Santo una *cena a mensa* si imbandisce anche una tavola rettangolare che corre lungo le pareti laterali della cena, su cui spiccano un'elegante posateria e cristalleria. In ultimo viene sistemato il piccolo tavolo per i *santi*, sobriamente imbandito.

I segni del sacro

Pani di diverso peso, dimensione e forma, abilmente intagliati, frammisti a limoni e arance, adornano le cene di san Giuseppe. I pani ne ricoprono interamente la superficie. Chi ha il compito di disporli - di norma è il capo famiglia a dirigere la complessa operazione - riattualizza un modello figurativo noto e tradizionale, pur nel variare di alcuni elementi. In particolare, si presenta tendenzialmente uniforme e vincolato a regole di simmetria il modo di collocare i pani più grandi sul prospetto della cena, mentre più liberamente possono disporsi i *panuzzi*, cioè i pani più piccoli.

Chi osserva dunque una cena scorge in alto a destra sul campanile il sole, a sinistra la luna e al centro una stella o una cometa, cioè i simboli astrali. Più in basso la corona di spine, una croce e due scale disposte simmetricamente. A livello immediatamente inferiore, i chiodi, il martello e la lancia a destra, la tenaglia e la canna con la spugna a sinistra, cioè i simboli della passione di Cristo. Procedendo ancora verso il basso si vedranno al centro una grande aquila e ai suoi fianchi due pavoni, poi i monogrammi di Maria e Giuseppe. Accanto alla M "l'angelo annunziatore". Quasi sempre si trovano nella cena, tra i pezzi più grossi, anche raffigurazioni di monaci a cavallo "che predicano la parola del Signore" e panieri ricolmi di frutta, oppure pani che rappresentano una farfalla o il gallo. Accanto al monogramma di Maria spesso si trovano le forbici.

Animali, fiori, frutta e ortaggi sono rappresentati nei *panuzzi* che

a centinaia ricoprono le cene. Il "creato" vi è abilmente ricomposto, nelle sue forme più svariate della flora e della fauna, ora in germoglio, ora in piena fioritura e crescita, nella stasi o nell'allusione al movimento. Uccellini pigolanti o nell'atto di pulirsi le penne, farfalle in volo, coniglietti e colombe, *u tiribubbu*, un uccello simile al pavone, ochette che spuntano dai cestini, cavallucci marini, pesciolini presi all'amo, sono le forme più ricorrenti di animali rappresentati nei pani. Frutta e ortaggi sono richiamati in abbondanza nei canestri ricolmi di ogni ben di Dio, nei rami da cui pendono, tra il fogliame, pere, mele, nespole, mandorle, datteri o limoni, con ancora attaccati i boccioli di zagara. Ci sono i fichidindia e i grappoli d'uva, l'aglio maturo oppure in germoglio, le ghiande e le fave verdi. Non mancano i pani le cui forme rappresentano i fiori di nespolo, le margheritine, i gigli cari a san Giuseppe, le rose dedicate alla Madonna e altri tipi di fiori. In grande numero si riscontrano anche delle piccolissime ciambelle, chiamate *cuddureddi*. Arance e limoni, infine, vengono frammisti ordinatamente ai pani. Le cene non sarebbero tuttavia complete se mancassero, ai piedi delle colonne, due mazzi di finocchi verdi.

L'antica simbologia agraria, rappresentata nelle forme esuberanti della natura e del cosmo, si raccorda senza soluzione di continuità con la più recente simbologia cristiana anche nei pani disposti sull'altare. Al centro fanno spicco i *cucciddati*, di peso variabile, dai tre ai sette chilogrammi, che vengono offerti, a conclusione della festa, ai santi. Essi riproducono il "bastone" per san Giuseppe, la "palma" per la Madonna e una ciambella – *cucciddatu* – per il Bambino. In ciascuno sono abilmente intagliati i simboli primaverili e cristiani che già abbiamo visto effigiati negli altri pani. Così, sul bastone appaiono in rilievo il monogramma di san Giuseppe, i gigli – a memoria della straordinaria fioritura del bastone del Santo –, le pere, le mele, l'uva. Nella palma spiccano il nome di Maria, le roselline, gli angioletti, la frutta come nel bastone e in particolare i datteri poiché, secondo la sacra leggenda, una pianta di datteri si piegò amorosamente fino ai piedi della Madonna per ristorarla quando con Giuseppe e il Bambino fuggiva verso l'Egitto. Sul pane di Gesù Bambino – *u cucciddatu* – accanto al suo nome si ripetono le raffigurazioni plastiche di fiori e frutta oltre alle spighe di grano, gli uccellini, i simboli della sua infanzia – *a cammisedda* e *a fascia* – e della sua passione e morte.

Altri pani che si dispongono sull'altare rappresentano il calice,

l'ostensorio istoriato con spighe, le colombe e l'uva, i candelieri, gli angeli e poi palme, rami fioriti, uccellini e panierini ricolmi di frutta, questi ultimi di solito offerti in dono ai più piccoli tra i visitatori. In alcune cene, a sovrastare l'altare, si può ammirare un bellissimo pane che rappresenta una "corona con la calata degli angeli". Esso si fissa abilmente al soffitto della cupola. Sui gradini dell'altare, come sulla cena, tra i pani sono presenti le arance e i limoni e non mancano vasi di fiori, garofani e violacciocche (*bbàlacu*).

A funzioni di tipo esornativo è volto l'uso tradizionale di porre ai piedi dell'altare, o sui gradini, *u furmentu siminatu*, cioè piatti di semi di cereali germogliati al buio, che in Sicilia sono presenti nei sepolcri pasquali. Il riferimento ai rituali della Settimana santa è inoltre reso esplicito dalla presenza di un grande agnello di pasta reale davanti all'altare⁹. Valore esornativo e insieme commemorativo di un evento narrato nei vangeli assume la vaschetta di pesci rossi che per antico uso non manca mai nelle cene. Decorativa è invece nel fruizione la presenza di fazzoletti colorati che in taluni casi ho visto in bella mostra sulle cene.

Il pane e il vino, gli agrumi, la frutta e gli ortaggi tra cui appare essenziale il finocchio, sono elementi ricorrenti anche nella decorazione della *mensa*. Il pane si alterna con un'arancia o un limone, oppure un finocchio. Per ciascun commensale si trova spesso una fetta d'anguria, che fino a qualche tempo fa si realizzava con la pasta di pane opportunamente colorata, oggi con delle sagome di cartone rivestite di merletto rosso. Il tavolo dove mangiano i bambini che rappresentano la Sacra Famiglia si imbandisce invece solo con pane e arance, una bottiglia di vino e un vasetto contenente un rametto di menta, che proprio in primavera rifiorisce.

Gli operatori del rito

Il lungo e paziente lavoro connesso all'allestimento di una cena richiede l'impegno e la collaborazione di tutto il gruppo familiare ma anche l'aiuto di parenti e amici. Sono di norma di competenza maschile la costruzione dell'intelaiatura, la raccolta del mirto e dell'alloro, il rivestimento; è invece compito femminile la manipolazione dei pani e dei cibi. Tali operazioni, pur se riconoscono nella prassi la specializzazione di un sesso piuttosto che dell'altro, si connotano tut-

tavia meglio per l'alto grado di socializzazione e scambio tra gli individui. Uomini e donne, giovani e adulti, gruppi parentali e di vicinato ne fruiscono come modalità privilegiate sia per la trasmissione di esperienze e conoscenze che per l'apertura ad una dimensione del tempo da godere solidalmente e in allegria.

Colei che ha fatto il voto, alcuni giorni prima del 19 marzo, accoglie in casa il gruppo di amiche che l'aiuteranno a confezionare quasi cento e più chilogrammi di pane necessario agli addobbi della cena. Il lavoro obbliga le donne a un lungo *tour de force*, quattro, cinque giorni o più a seconda della quantità di farina. Il ritmo usuale delle attività domestiche cede all'unica urgenza di impastare, intagliare e infornare il pane. Alle spese già affrontate per l'acquisto di tutto il necessario si aggiungono quelle che una buona ospitalità tradizionalmente impone alla padrona di casa: l'offerta di rinfreschi e spesso di un pranzo. Ciò stravolge la dimensione quotidiana del vivere, ma dà rilievo al lungo rito della confezione dei pani. «Dal giorno dodici abbiamo lavorato insieme, lavorari sira e matina fino alle dieci, a mezzanotte. Però è bello stare in quindici, venti persone, è un augurio».

Tra le operazioni connesse alla lavorazione dei pani quelle relative all'intaglio e al rilievo figurativo per la realizzazione delle forme vegetali, floreali, animali e antropomorfe, sono di solito affidate a chi possiede lunga pratica. Non è raro però che sia una ragazza e non una donna anziana quella cui si riconosce una superiore abilità manuale, gusto e senso delle proporzioni, qualità essenziali alla riuscita di un prodotto – i pani rituali – cui si affidano, oltre i significati legati all'immediata funzione devozionale, i valori connessi all'esibizione sociale, al bisogno di primeggiare nel giudizio pubblico. Contrariamente a quanto è dato osservare riguardo all'insieme di conoscenze e pratiche connesse alla confezione del pane casalingo, oggi decadute o affidate alla memoria delle donne più anziane, la lavorazione dei pani festivi facendo appello alle capacità manuali e figurative correlate non solo si conserva nell'ambito della comunità ma si trasmette da una generazione all'altra.

Ci si chiede se è possibile ricollegare il senso attuale di questa conservazione e trasmissione ai valori estetici così centrati nell'ideologia della società attuale. Pensiamo al ruolo che il *design* e la categoria del bello giocano nell'arredamento delle case moderne in tutti gli strati sociali, al bisogno ossessivo di acquistare manufatti e oggetti "artistici", di riempire le pareti domestiche di quadri spesso a nient'al-

tro intesi che a esibire socialmente uno status economico superiore. La moda nella società dei consumi oggi impone che si consumi l'arte. Non c'è da stupirsi dunque se un prodotto arcaico come il pane di san Giuseppe, manifestazione eccellente di quella che è stata definita arte plastica effimera (Cirese 1977: 85-95), partecipi di questa generale valutazione e diffusione della sfera estetica e trovi in ciò delle ragioni vitali non solo del suo conservarsi ma anche del suo trasmettersi e rinnovarsi.

Se sul piano dell'iterazione rituale i pani modellati secondo le varie figure animali, vegetali e antropomorfe si piegano a significare la particolare sfera del sacro cui la festa di san Giuseppe allude, cioè il rinnovarsi della natura alle soglie della primavera, a livello sociologico il perpetuarsi di questa pratica, dei modelli figurativi a essa intrinseci e delle tecniche manuali sottese, può acquisire il senso di un'originale perché antica e "autonoma" – così è nella rappresentazione popolare – forma d'arte, da preservare e rinnovare. Accade cioè che l'arte plastica tradizionale dei pani si rifunzionalizzi oggi agli occhi dei più giovani per il fascino che la modellazione e la figurazione, o più in generale il fare artistico, esercitano. Di più, rivestendo essa il carattere di "arte propria del gruppo" risponde al bisogno fittizio o reale di identità culturale diffuso tra i giovani. Se spostiamo poi la valutazione dal piano comunitario e di gruppo a quello individuale, la bellezza e la perfezione dei pani rituali da mostrare al pubblico dei visitatori, bene si prestano a veicolare il bisogno di gara e di competizione tra una famiglia e l'altra o l'esigenza sociale di primeggiare, istanze oggi tutt'altro che estranee all'intero complesso della festa.

«La maggioranza – dunque – sa fare queste cose, sa impastare e *scanari*», cioè lavorare la pasta a forza di braccia in modo che rimanga dura, sa modellare pazientemente le forme con strumenti adeguati: *u pettini*, *u signaturi*, *u rituali*, *a mucacia*, gli aghi, i coltellini e le forbicine. Si tratta di oggetti usuali come lo sono anche gli ingredienti utilizzati per la decorazione dei pani: il sesamo per le corolle dei fiori, il cacao per scurire la pasta ove sia necessario. Una volta modellati, i pani possono essere pennellati con la chiara d'uovo mescolata a poche gocce di limone, ma è un uso limitato dall'inconveniente del cattivo odore emanato dall'uovo. Le successive operazioni riguardano la cottura del pane: *camari*, cioè riscaldare adeguatamente il forno, e far cuocere al punto giusto. Uomini e ragazzi spesso si prestano in questa fase a piccoli ma non sgraditi servizi: procurare la legna

in campagna e portarla in casa alle donne, un modo per rompere il cerchio femminile, per intrecciare battute o incoraggiare reciproche simpatie. Con le stesse modalità collettive si preparano le numerose pietanze che si offrono poi ai *santi* durante il pranzo rituale.

L'esecuzione del rito

A Salemi la tradizione vuole che i cibi presenti nella tavola di san Giuseppe siano non meno di diciannove e non più di cento e uno, ma non di rado ci si fa merito di avere superato il numero stabilito. Le pietanze vengono confezionate qualche giorno prima della data in cui si svolgerà il banchetto e solo in ultimo si dispongono su un grande tavolo, in una stanza adiacente a quella dove è stata costruita la cena. A una tavola di san Giuseppe si possono portare in dono dei piatti, ma ciò si fa "per devozione" o perché "fa piacere" e non assume, come in altri luoghi, la funzione di soddisfazione differita del voto fatto al Santo.

I molti e svariati cibi disposti in bell'ordine sulla tovaglia bianca, i colori vivaci delle verdure e della frutta, i vassoi di dolci il cui profumo intenso di cannella si mescola a quello delle frittiture, fanno un piacevole effetto su chi entra per ammirare, com'è consuetudine, la varietà e quantità delle pietanze, il giorno della festa. L'eccezionale disponibilità di cibo, intenzionata all'uso e al consumo collettivo, l'esibizione e lo spreco alludono, come altrove si è detto più compiutamente, all'arcaico simbolismo agrario della rinascita della natura. Oggi, insieme alla perdurante funzione di identificazione di questa festa tra altre, che quelle stesse modalità assumono, si può leggere il senso di una fruizione legata a istanze fortemente avvertite di esibizione individualistica del proprio benessere socioeconomico. Così, ai piatti tradizionali preparati per il pranzo di san Giuseppe, di cui ora diremo, si affiancano costosi antipasti, dolci più elaborati ordinati al pasticciere, frutta pregiata.

«Il mangiare di san Giuseppe è a base di verdure a frittata. I carciofi ci devono sempre essere e pure la *mpignulata*, la carne no»¹⁰. A questi cibi si aggiungono la pasta condita con mollica dolce, il finocchio e l'arancia «che rappresenta il mondo». L'uovo e gli ortaggi costituiscono l'antico cibo offerto ritualmente ai *santi*. Cavolfiori, asparagi selvatici, piselli, carciofi, patate, cardi, finocchietti di montagna, zuc-

chine sono i vegetali che più comunemente si mescolano all'uovo per preparare le frittate. Sia l'uovo che gli ortaggi si possono tuttavia cucinare in altro modo: le uova sode oppure in padella, i broccoli in pastetta, i carciofi imbottiti o spolverati di mollica e poi fritti, i finocchietti selvatici confezionati in gustose polpette, come le patate. Ad arricchire la tavola di san Giuseppe si dispongono altri piatti a base di pesce come lo stoccafisso e le sarde. Queste si possono ammannire in molti modi, tutti gradevoli al palato: fritte, in saporite cotolette, in polpette, al forno con gli spinaci, insaporite nell'aceto e poi fritte, a *beccaficu*. Se si vuole rendere più sfarzosa la tavola, si cucinano polpi in agrodolce, calamari imbottiti oppure fritti, arancine di riso. Tra i dolci accanto alla *mpignulata* (pignoccata) si possono trovare *cassatelli*, cannoli, *cuddureddri a prescia*, farfalline dolci, carciofini al miele, *testi di turchi* col miele, e poi torte di vario tipo e pasticcini. La frutta fresca si offre in macedonia ma non mancano i vassoi con le primizie, fragole, lamponi, mandorle verdi, e i cestini di frutta secca, noci, noccioline e pinoli.

I cibi sin qui menzionati si preparano qualche giorno prima; poco prima del pranzo si cucina invece la pasta che sarà servita ai *santi*. Gli spaghetti vengono prima scolati e conditi con poco olio e zucchero, quindi si spolverano con mollica di pane grattugiata mescolata a cannella, zucchero, olio e prezzemolo. In ciascuno dei piatti si pone un pezzo di finocchio crudo. Insieme all'arancia la pasta offerta ai *santi* si considera cibo simbolico.

Le cene si visitano il giorno di san Giuseppe. Di contro al lungo periodo preparatorio, il tempo propriamente fruito come festa si contrae in un breve arco e si connota per la modalità centrale del rito stesso, ossia il consumo sacralizzato del cibo e del pane. Nello stesso giorno dunque si esibiscono pubblicamente le tavole, si svolge il pranzo dei *santi*, subito dopo il quale si consumano collettivamente le pietanze. Nel pomeriggio si recitano davanti alle cene le *parti di san Giuseppe* e a conclusione i pani che sono serviti per l'addobbo vengono distribuiti secondo modalità fissate dalla tradizione.

È il 19 marzo. Tutto è ormai pronto. Nella grande stanza a pianterreno si erge la cena, carica di pani e profumata d'incenso. In quella accanto la tavola è stata imbandita con una bella tovaglia bianca su cui fanno mostra le pietanze. Verso mezzogiorno il prete viene a benedire i cibi e l'altare. Poco dopo giungono i bambini. Il padrone di casa lava loro ritualmente le mani e i sacri personaggi prendono

posto intorno al tavolo. Un tappeto cosparso di fiori è a volte sotto i loro piedi. Il piccolo Gesù immerge nell'acqua un rametto di menta fiorita e benedice nuovamente la cena, poi taglia una forma di pane: il *pani d'artari*, o dei *santi*. Tradizione vuole che il modo in cui esso viene tagliato – “ricco” o “avaro” – sia un segno della buona o cattiva annata. Il pezzo più piccolo, conservato accuratamente, servirà a scongiurare il maltempo. Ugualmente efficace lo si ritiene per guarire i bambini di due o tre anni che ancora non parlano bene.

Il pranzo può incominciare. Fuori, uno scoppio di mortaretti – *u mascuni* – segnala l'arrivo del primo piatto, l'arancia addolcita con lo zucchero. Ogni pietanza servita ai santi riceverà questo assordante accompagnamento. In passato erano gli spari di fucile che, riecheggiando da una contrada all'altra di Salemi, riempivano l'aria e le orecchie di un frastuono senza il quale la festa non sarebbe tale. Rumore fuori e dentro le case dove i sacri personaggi mangiano tra gli evviva a Gesù, Maria e Giuseppe. Dopo l'arancia ai bambini vengono serviti gli antipasti, le frittate e poi gli altri cibi. Essi spilluzzicano e di tanto in tanto offrono un boccone ai presenti. Bisogna accettarne l'offerta e prendere il cibo “dalle loro mani o dalla loro forchetta”. È la donna, la padrona di casa, che aiutata dalle amiche reca i piatti a tavola e di tanto in tanto regala qualcuno dei pani più piccoli che adornano la cena a coloro che assistono al pranzo. Le molte e gustose pietanze sono quasi giunte al termine. I bambini non assaggiano più nulla ma conservano una porzione di frittata, un dolce, un frutto nel sacchetto di plastica che ciascuno di loro porterà a casa. In famiglia, con i parenti, essi mangeranno anche la “pasta di san Giuseppe” che in ultimo viene servita insieme a un pezzo di finocchio verde. I *santi* consumano a tavola il finocchio e portano via la pasta.

Finito il pranzo, le donne recitano la litania e altre preghiere a conclusione delle quali tutti i presenti gridano in coro: «Viva Gesù, Giuseppe e Maria, Viva!». Un ultimo gesto chiude ritualmente la sequenza. Tutti i presenti, a turno, baciano la mano ai *santi*. I bambini che per qualche ora sono stati al centro di un'attenzione così esclusiva – e i piccoli attori del dramma sacro percepiscono consapevolmente se non il senso di ciò che per loro tramite si svolge, certamente l'importanza di un ruolo eccezionale – corrono verso giochi più liberi. Nella stanza dove i cibi sono stati esposti il via vai degli amici e dei parenti, dei vicini di casa, si intensifica. Le donne rovesciano sulla madia l'ultima porzione di spaghetti appena scottati e la condividono

nel modo tradizionale. È la pasta di san Giuseppe che si mangia insieme e si porta ancora fumante a chi non è potuto venire. Così i piatti profumati di cannella giungono in dono nelle case alle persone più anziane, ai malati in ospedale, alle suore nei conventi. La festa continua. Dopo la pasta si gustano le altre pietanze. Si mangia e si beve liberamente e l'allegria è eccitata da battute scherzose e dal racconto di storielle e barzellette.

Giungono sempre più numerosi altri visitatori, gruppi di ragazzi e famiglie. Per tutto il pomeriggio e fino a tarda sera si assiste a un andirivieni di persone che si recano a visitare le cene. Soste più o meno lunghe per ammirare gli altari così ben *parati*, la fine lavorazione dei pani, il gusto nell'addobbo, ma anche per chiacchierare e attendere l'arrivo di coloro che reciteranno i componimenti in versi, noti come le *parti di san Giuseppe*. Uomini e donne sanno declamare dinanzi agli altari i lunghi brani in cui al racconto degli eventi più noti della vita del Patriarca, si intrecciano le lodi per la ricchezza della cena e la generosità dei devoti. I poeti che celebrano il Santo vengono ricompensati con offerte di *cuddureddi* e vino che essi stessi sollecitano in versi al *patrùni di la cena*, cioè al capo famiglia. Offerte più generose sono provocate dall'abilità con cui il poeta sa intessere soprattutto le lodi del vino del suo ospite: vino dal bei colore, dal sapore di rosamarina, degno di onorare la tavola di un grande di Spagna o di un imperatore della Francia. I brindisi, gli evviva a Gesù, Maria e Giuseppe, gli auguri ai presenti interrompono le lunghe recite per una sosta o le concludono. Altrove, in un'altra casa, essi si ripeteranno, affinché il gesto e la parola "antica" rechino ogni volta ai presenti il senso sempre attuale di una vicenda di salvezza e di augurio.

Agli amici, ai vicini, ma anche agli estranei che si recano in visita fino a notte inoltrata, vengono offerti via via in dono i *panuzzi* che in numero considerevole addobbano le cene. Ai bambini si regalano le piccole forme che raffigurano gli uccellini o i *cannistrini*, cioè panierini ricolmi di fiori e frutta. Al parroco si riservano la *sfera* e i *cannileri*, ossia il sacramento e i candelieri, mentre il "bastone" viene offerto a san Giuseppe, la "palma" alla Madonna e *u cucciddatu* al Bambino Gesù. Questi pani insieme a quelli di media grandezza vengono dati a conclusione della festa, quando sono cessate le visite agli altari. Queste possono protrarsi anche per alcuni giorni. Infatti, poiché non di rado il 19 marzo coincide con un giorno feriale, coloro che hanno celebrato il Santo nella scadenza tradizionale mantengono inaltera-

ta la struttura della cena fino alla domenica successiva.

Identità e spazi urbani

Il giorno di san Giuseppe si celebra da alcuni anni la *cena popolare*, realizzata collettivamente. Per iniziativa della Pro-loco, nel 1981 gli abitanti di Pusillesi, una contrada agricola di Salemi, hanno festeggiato san Giuseppe secondo le modalità tradizionali ma in una eccezionale amplificazione della dimensione pubblica. Un comitato formato da diciannove persone ha guidato e messo in atto le diverse fasi del rituale: la questua di denaro, ma anche di farina e di pasta, la costruzione dell'altare, la fattura del pane e ogni altro momento previsto dalla tradizione.

L'iniziativa è stata accolta con favore dagli abitanti della contrada, per i quali essa non si è posta come uno stravolgimento dei valori tradizionali. Abbiamo infatti già osservato come sia la cena che l'altare possano essere offerti non necessariamente per soddisfare un obbligo nei confronti del Santo, ma per la semplice devozione e il piacere di *mmitari*. «L'idea è venuta a Ciccio Bivona, il presidente della Pro-loco, ma ha fatto una cosa in famiglia, una cosa tradizionale». Così, ripetendo un canovaccio a tutti noto, è stato sufficiente organizzare i diversi gruppi familiari secondo i compiti da svolgere. Le donne si sono raggruppate in due "squadre" per fare il pane, trecento e più chilogrammi di farina, e in ogni famiglia si sono preparate tre-quattro pietanze per il banchetto dei *santi*. La cena, grandiosa per proporzioni e addobbi, è stata eretta dentro un garage messo a disposizione da un componente del comitato. Un architetto ne ha curato in modo specifico la struttura pur in stretta collaborazione con gli altri organizzatori: «la cena – si sottolinea – è fatta da tutti», nel rispetto di un modello collettivamente approvato.

Le numerosissime pietanze, circa centoquindici, sono state esposte in un vasto locale adiacente al garage. Il giorno della festa esse erano esibite al pubblico su lunghi tavoli ricoperti da tovaglie bianche. La presenza di moltissimi visitatori, sia locali che non, lo spettacolo delle *majorettes* e il concerto bandistico, eseguito a più riprese durante il pranzo dei *santi*, hanno dilatato gli aspetti pubblici del rito. Ciò non ha però ostacolato la puntuale esecuzione di tutte le sue fasi.

L'iniziativa, ripetuta con successo negli anni seguenti, non si inserisce in modo estrinseco nel contesto culturale di Salemi. Infatti abbiamo già notato come le cene e gli altari possano avere alla base

motivazioni non strettamente collegate a un voto. Di più, lo stesso tipo di organizzazione collettiva della cena e del banchetto è presente in un altro rione di Salemi per celebrare san Francesco di Paola. Il Santo, cui ci si rivolge nei momenti rischiosi della vita, viene festeggiato in vari modi dagli abitanti del quartiere che ne porta il nome. Il devoto che si è vincolato con una promessa, ricevuta la grazia, rivolge un invito a tredici ragazzini e a un uomo che impersoni il Santo Padre, fa cioè i *virgineddi*. Ogni venerdì dell'anno, ma più frequentemente in marzo e aprile, è possibile assistere al corteo formato dai bambini e da un san Francesco che reca in mano un bastone fiorito. La piccola processione parte dalla casa del devoto e giunge in chiesa dove si assiste alla messa. Al ritorno si offre agli invitati una minestra condita con le fave secche, oppure del pane benedetto, a seconda della promessa.

A questa modalità "privata", cioè legata all'iniziativa del singolo, fa riscontro una celebrazione del Santo che si caratterizza per quei livelli di organizzazione comunitaria già osservati nella cena popolare di san Giuseppe. Per antica tradizione, seppure lungamente interrottasi a causa del terremoto che sul finire degli anni '60 ne distrusse la chiesa, san Francesco viene festeggiato con sfarzo da tutto il suo quartiere. Una grande cena, in tutto simile a quella del 19 marzo, viene eretta nella piazza e il Santo, impersonato da un uomo ancora giovane, insieme a tredici *virgineddi* consuma un abbondante pranzo.

Benché frammentarie e in taluni casi discordanti, le testimonianze sulla continuità della cena di san Francesco rivelano la coesistenza nell'ambito della comunità di molteplici livelli del "fare" devozionale. Essi si caratterizzano – come è ormai evidente – non tanto per opposizioni o dicotomie nette quali pubblico/privato, individuale/collettivo, bensì per gradi d'integrazione tra i due poli opposti. Tali gradi variano a seconda della maggiore o minore marcatura di uno dei due poli. Nel caso preso in considerazione è lecito parlare di gestione collettiva del rituale benché esso risulti, quanto alla sua motivazione, legato all'iniziativa di un gruppo familiare ben identificato nel quartiere. Nel 1981, anno della terza edizione della cena dopo il terremoto, i promotori della festa furono infatti i due fratelli Galufo e un loro cognato, i quali intesero così rispettare le ultime volontà della madre. Ella «aveva piacere che quando si finiva di restaurare la chiesa di san Francesco si faceva una cena alla tradizione antica». La cena è dunque «privata, però di tre famiglie e tutti

quelli del quartiere hanno collaborato, con l'aiuto per il pane, per le pietanze. Hanno anche dato la farina, la pasta l'olio, soldi niente». I promotori non hanno effettuato giri di questua: «il prete l'ha annunciato in chiesa e la gente stessa è venuta a portare le offerte». In casa dei Galufo, per una settimana «c'erano ogni giorno sessanta persone a fare il pane, dall'alba fino alla notte. Settecento chili di farina, offerti da tutto il quartiere, centocinquanta dai tre fratelli». Le pietanze sono state approntate da ogni famiglia, compresi i Galufo, che hanno però curato in modo specifico la costruzione e l'addobbo della cena con la mortella e l'alloro.

In questo interessante "caso" rituale osserviamo come un clan familiare si faccia promotore della celebrazione del Santo per conto della comunità. Esso non si assume il compito per motivi strettamente devozionali, cioè per vincolo di voto, ma unicamente per il piacere di festeggiare la quasi completata ristrutturazione della chiesa di san Francesco cui tutto il quartiere ha contribuito. Al gruppo dei Galufo si riconosce il merito dell'iniziativa, un "impegno folle", il ruolo di "chi invita", ma ogni momento della preparazione e della esecuzione del rito è decisamente sottolineato in chiave comunitaria dai fruitori.

Non dissimili le modalità della cena ricostruite per il passato. Un comitato che faceva capo alla chiesa, l'anno in cui si decideva di fare la festa, ne curava gli aspetti organizzativi. «Quelli del comitato, che era gente della zona, non una confraternita, si mettevano sui muli e andavano a raccogliere di casa in casa il frumento, la farina, l'olio e tutto l'occorrente. Poi presso una famiglia di questi del comitato si andava a lavorare per preparare i cibi, tutto...». La cena si poteva fare il 2 aprile, *dies natalis* del Santo, oppure quindici giorni dopo la Pasqua quando, essendo ancora integra la chiesa, negli anni precedenti il terremoto, si portava in processione il simulacro ricoperto dagli ori offerti in voto. Santo molto amato anche per la sua capacità di provocare la pioggia o di allontanarla, e per la sua carità, in competizione con quel san Giuseppe che in altri quartieri di Salemi viene così fastosamente celebrato, non può stupire che gli si dedicassero tante attenzioni. Scavando nella memoria dei più anziani si evince infatti che la cena, che in suo onore tutto il quartiere in taluni anni gli dedicava, poteva avere anche una versione "privata" ossia legata all'iniziativa del singolo, che in tal modo ringraziava il Santo per un bene concessogli. Una cena cioè per voto. Si può supporre, anche se le testimonianze al riguardo sono insufficienti, che essa seguisse un

canovaccio rituale in tutto simile a quello già descritto per le cene di san Giuseppe. Se così è, il quadro devozionale legato alle celebrazioni di san Francesco si presenta complesso e articolato. Gli si dedicano infatti i *virgineddi*, la *cena* che può avere una versione “privata” o “pubblica”, legata oppure no a un voto, la processione e infine il *viaggio* fatto a piedi scalzi e recando fiori e ceri, in qualunque venerdì dell’anno. Fatto interessante, tale mosaico rituale identifica in modo peculiare una microcomunità di quartiere: quello di san Francesco. Allo stesso modo, altre zone e contrade di Salemi si caratterizzano per la presenza in esse delle celebrazioni legate al san Giuseppe, mentre uguale identità trova un altro rione di Salemi, il Rabato, nella pratica di confezionare speciali panini detti *cavadduzzi di santu Brasi* il 3 febbraio.

Le donne adulte ma anche le ragazze sanno impastare e intagliare le piccolissime forme riproducenti cammei, cuoricini, fiori, animali ma il cui nome si riferisce in realtà alle cavallette dalla cui invasione san Biagio avrebbe preservato un tempo la contrada. Nella stessa ricorrenza le donne del Rabato lavorano i *cuddureddi*, anellini dal diametro di circa due centimetri, di difficile esecuzione, già osservati nelle cene di san Giuseppe. I panini vengono benedetti in chiesa e in parte conservati per prevenire o curare il mal di gola.

L’identità di struttura tra i rituali legati al Santo Padre e quelli connessi al Patriarca è percepita consapevolmente dai fruitori. I devoti dell’uno trovano però il modo per distinguersi dai devoti dell’altro. Funzione discriminante svolgono infatti alcune forme di pani presenti nella cena di san Francesco: i tredici monaci, di cui uno a cavallo che rappresenta il Santo, la parola *caritas* in rilievo nei pani più grossi disposti sull’altare, il colore stesso del pane che appare più bianco in quanto non viene pennellato con l’uovo. Infine, una maggiore abbondanza di forme legate all’iconografia cattolica: candelabri, ostensorio, fonte battesimale, calici, ampole, angeli etc. Ma l’aspetto più peculiare della cena di san Francesco, seppure fruito secondo quella categoria del “bello” che in ambito tradizionale ha ben altre valenze: adeguato, sfarzosso, emozionante, unico, antico..., è rappresentato dal *giro dei virgineddi*.

Esso si svolge nelle prime ore del mattino, il giorno della festa. Tredici ragazzi – i *virgineddi* – e il Santo Padre, preceduti dal tamburino, vanno in piccolo corteo a raccogliere le pietanze già pronte nelle case. Oggi esse si ammassano dentro le macchine che seguono il cor-

teo, in passato erano i *virgineddi* che poco per volta le depositavano nel locale adeguato. La bella immagine di questa ininterrotta sequenza di piatti ricolmi di cibo, che per alcune ore attraversa tutte le strade del quartiere in un rito di pubblica ostentazione, si riflette in quella dell'abbondanza accumulata e esibita nel vasto locale dove i piatti vengono portati. Da qui, in mezzo a due ali di folla che gremisce la piazza e fa ressa intorno alla cena dove già i commensali siedono, ragazze e ragazzi, uomini e donne recano nuovamente i piatti in corteo, accompagnati dal rullo assordante del tamburo.

Presiedono all'ordinato svolgersi del banchetto i fratelli Galufo e il cognato. Essi "servono" i sacri personaggi, nella loro qualità di "ospiti". Loro è infatti il merito dell'iniziativa e pertanto a essi è attribuito il ruolo privilegiato di "quelli che invitano". La tovaglia bianca poggiata sulla spalla evidenzia e sottolinea l'eccezionale ufficio. Il susseguirsi delle pietanze è accompagnato da esplosioni di rumore provocato non soltanto dal rullo del tamburo ma anche dal suono di campane elettriche e dalle grida rituali che inneggiano a san Francesco.

La pasta con le fave secche, piatto tradizionale del Santo, viene servita per prima, poi una quantità incredibile di pietanze sfilano ininterrottamente per ore dalla casa al tavolo dei *santi*. Le modalità identiche già osservate e descritte per il pranzo di san Giuseppe consentono di sottolineare solo alcuni particolari. Alla fine del banchetto, gli abbondanti avanzi vengono distribuiti e consumati collettivamente. A sera inoltrata si comincia a *spogliare la cena*: «il pane si butta al popolo, è una bella cosa!». I *cuddureddi* e i *cavadduzzi*, cioè le ciambelline e i panini cari a san Biagio, vengono distribuiti in dono a tutti, mentre i grossi buccellati di tre chili e più, si regalano ai *virgineddi*. Al Santo Padre è riservato invece il "bastone", secondo l'uso tradizionale.

Immagini

Indice delle immagini

1. Alimena, "altare" di san Giuseppe
2. Alimena, un brindisi per il Santo
3. Alimena, il simulacro del Santo nella processione di maggio
4. Alimena, pesatura del grano offerto in voto al Santo
5. Campobello di Licata, "tavola privata"
6. Campobello di Licata, Madonna di una tavola privata
7. Campobello di Licata, Angelo di una tavola privata
8. Campobello di Licata, Bambino Gesù di una tavola privata
9. Campobello di Licata, i "personaggi" della "tavola pubblica"
10. Campobello di Licata, momento della processione mattutina dei "personaggi"
11. Campobello di Licata, l'Angelo recita sul palco le parti della "Fuga in Egitto"
12. Salemi, "altare" di san Giuseppe
13. Salemi, la "cena" di san Giuseppe
14. Salemi, l'altare della cena con i "cucciddati" per i santi
- 15-21. Salemi, particolari della cena
- 22-39. Salemi, i "panuzzi" della cena
40. Salemi, la "cena" di san Francesco
41. Salemi, l'altare della cena e il Santo Padre
- 42-44. Salemi, particolari della cena
- 45-49. Salemi, momenti del pranzo dei "virgineddi"
- 50-51. Campobello di Mazara, "altare" di san Giuseppe
52. Campobello di Mazara, tetto dell'altare (particolari)
53. Campobello di Mazara, ingresso a un altare
- 54-55. Campobello di Mazara, i cibi rituali
- 56-58. Castelvetro, momenti della sacra rappresentazione della "Fuga in Egitto"
59. Castelvetro, omaggio rituale ai "santi" prima di iniziare il pranzo
- 60-61. Borgetto, "altare" e pani di san Giuseppe





2



3













9



10

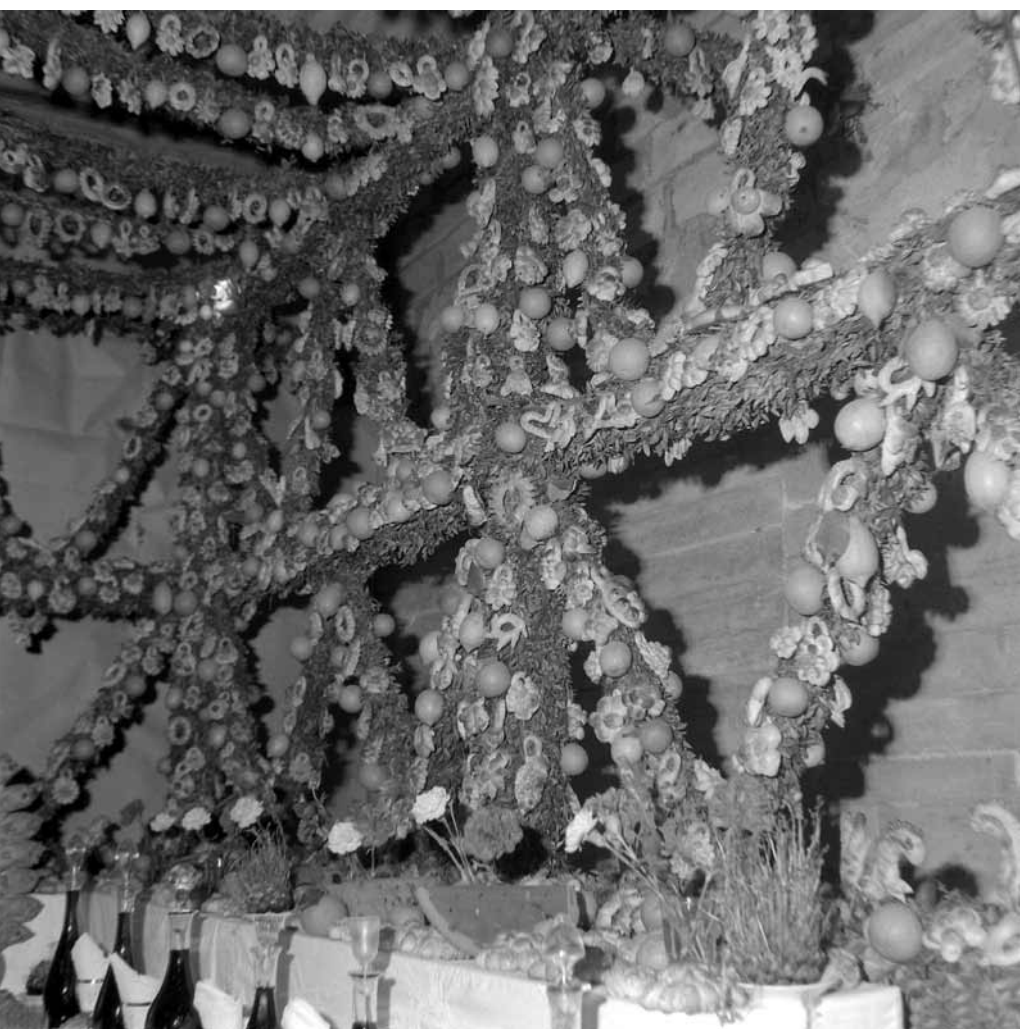




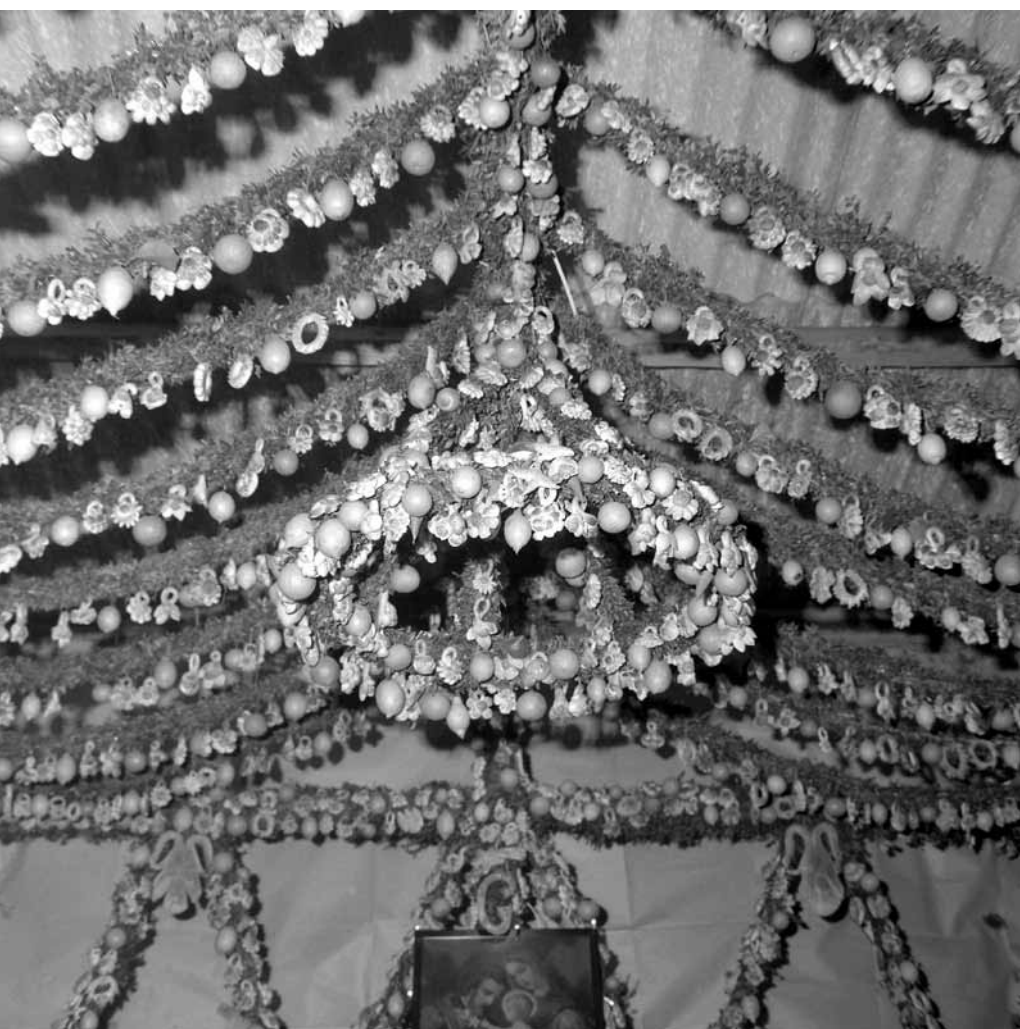








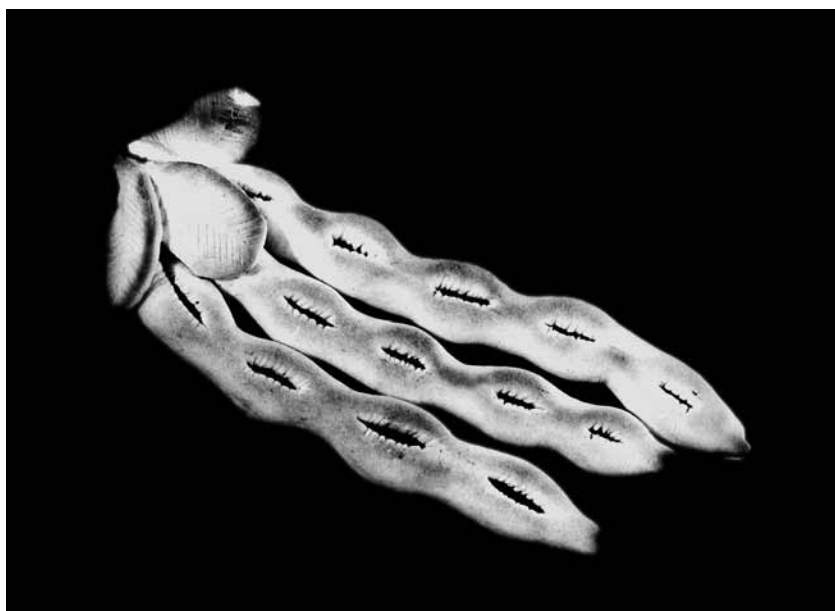








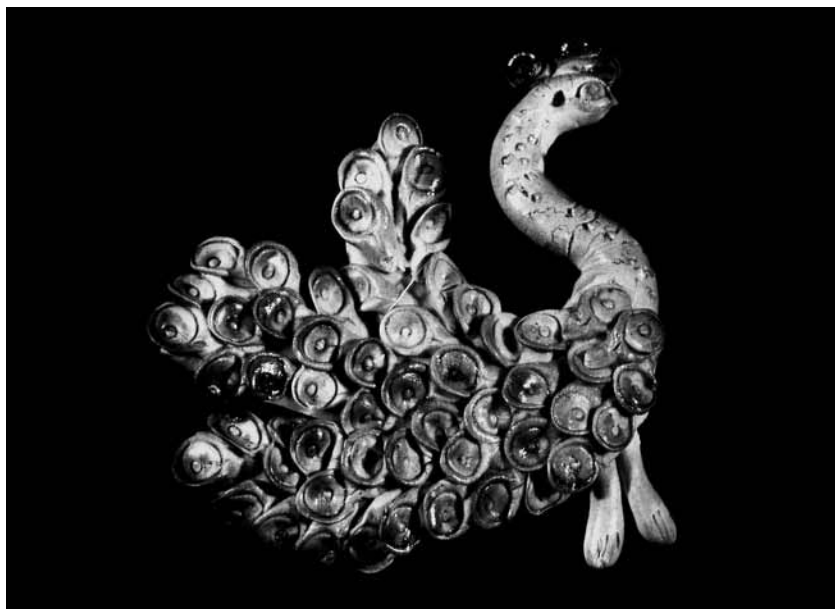




22



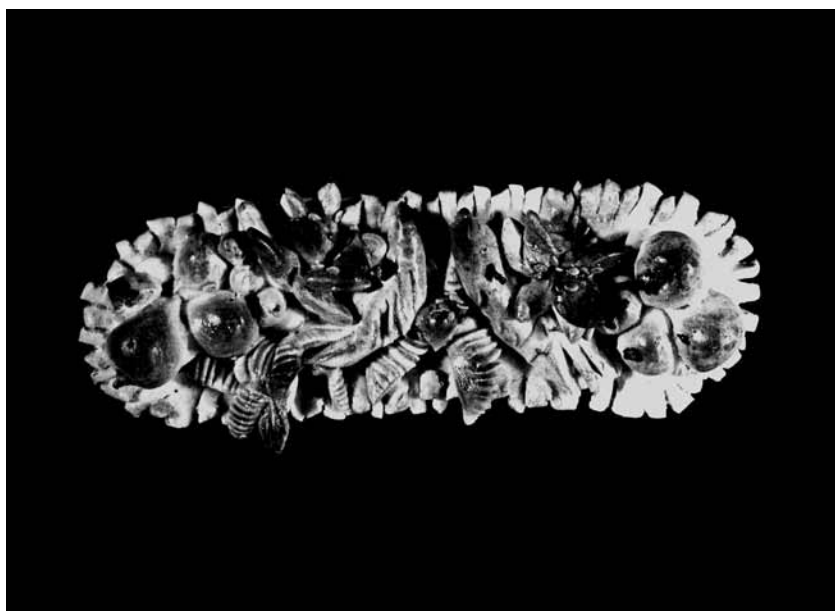
23



24



25



26



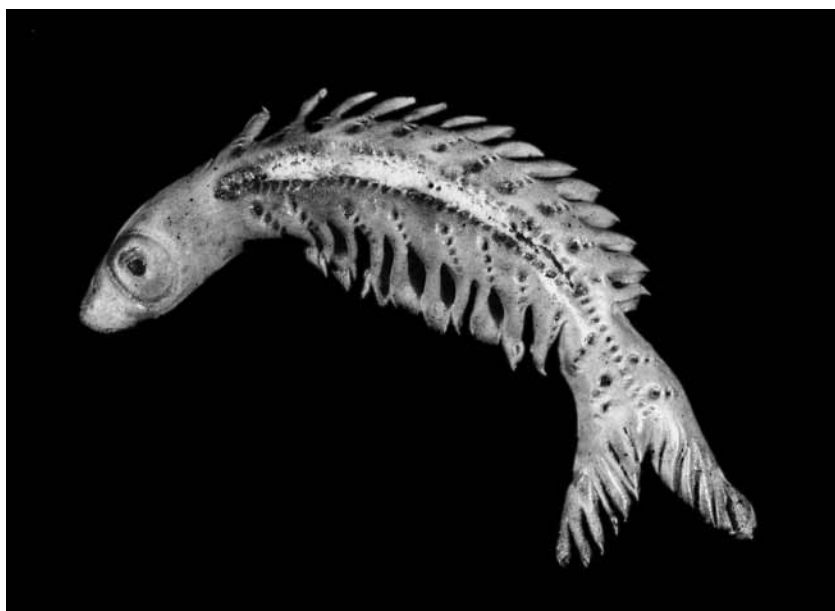
27



28



29



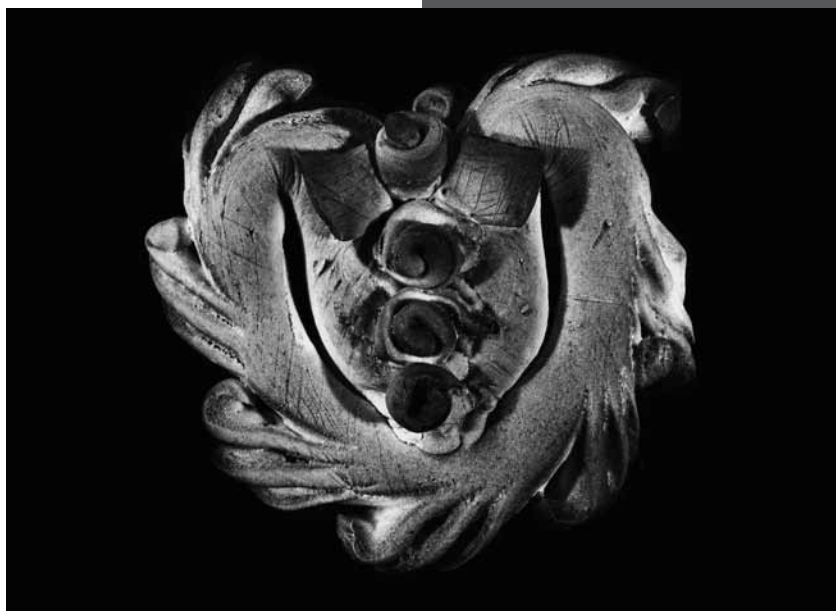
30



31

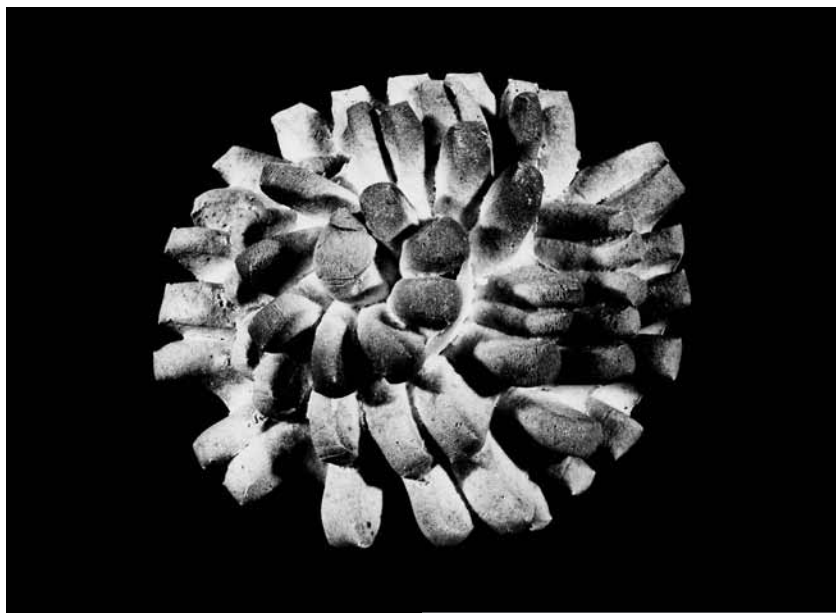


32

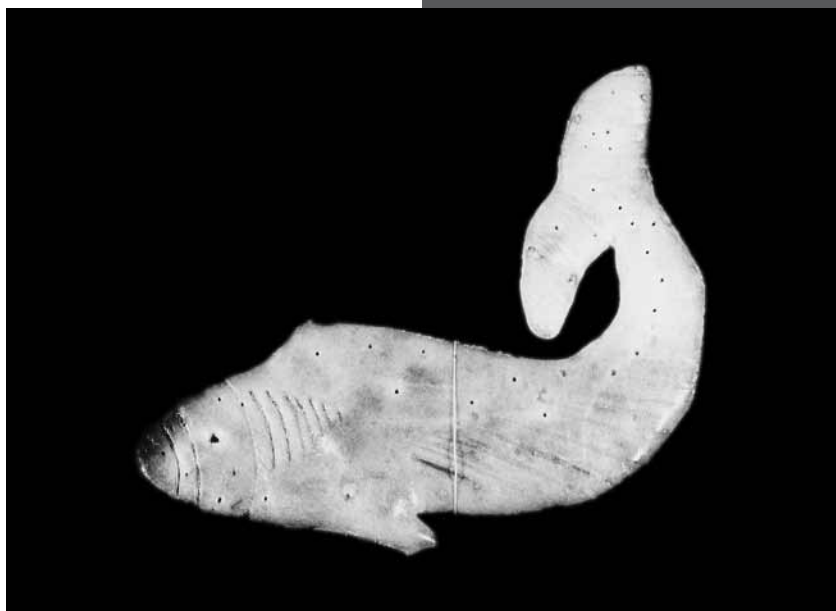


33





35



36



37



38



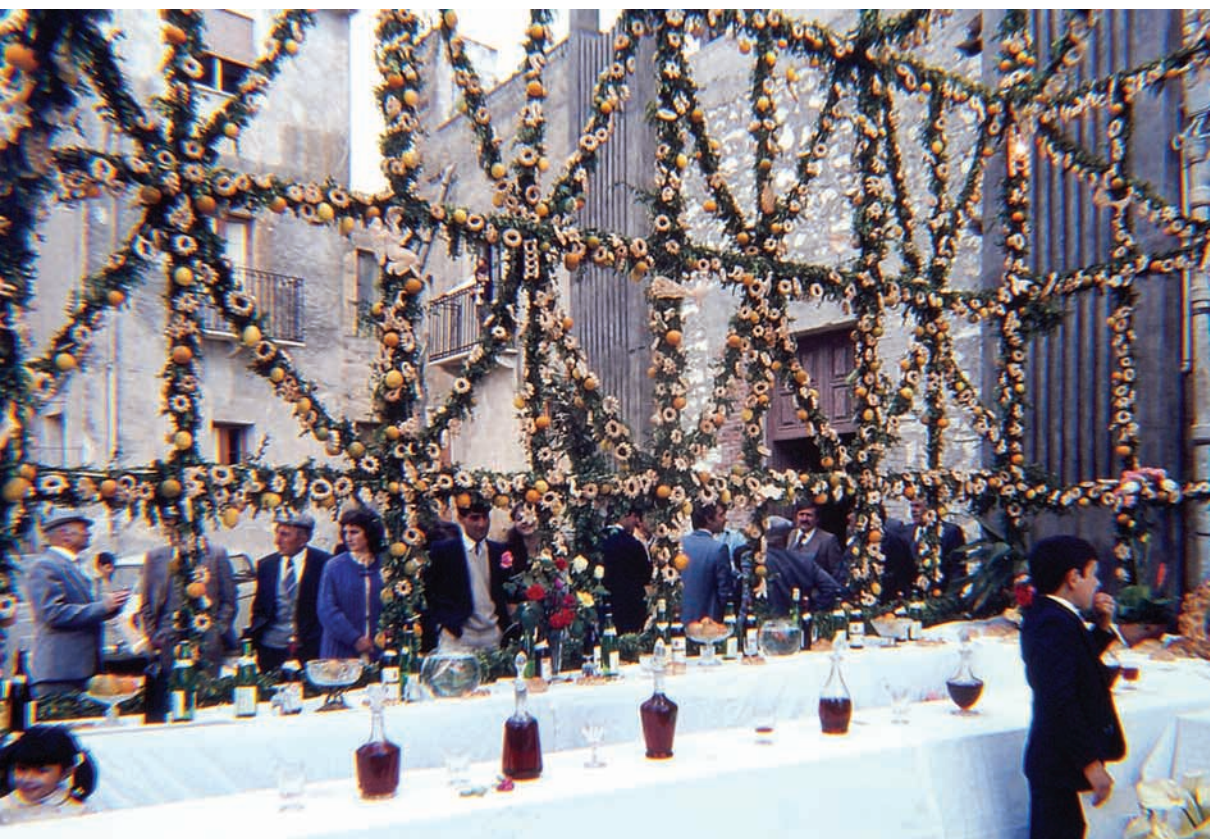






























54



55













Bibliografia

AA. VV.

1971, *San Giuseppe nei primi quindici secoli della Chiesa*, Atti del I Simposio Internazionale celebrato nel centenario della proclamazione di san Giuseppe a Patrono della Chiesa universale, Roma, 29 novembre - 6 dicembre 1970, Murialdo, Roma.

1985, *Divisione delle carni: dinamica sociale e organizzazione del cosmo*, numero monografico de «L'uomo», IX/1-2.

1991, *La religiosità nella preistoria*, Jaca Book, Milano.

1992a, *Le civiltà del Mediterraneo e il sacro*, Jaca Book, Milano.

1992b, *Feste-fiere-mercati*, Edas, Messina.

1993, *Dizionario delle religioni orientali*, Garzanti, Milano.

2001, *L'ara e la vampa*, supplemento a «Il Pitrè», Quaderni del Museo etnografico siciliano, II/4, Palermo.

Anello P. - Martorana G. - Sammartano R.

2006 (a cura di), *Ethne e religioni nella Sicilia antica*, Giorgio Bretschneider, Roma.

Angioni G.

1974, *Rapporti di produzione e cultura subalterna. Contadini in Sardegna*, Edes, Cagliari.

Aveni A.

1993, *Gli imperi del tempo. Calendari orologi culture*, Dedalo, Bari.

Bachtin M.

1979, *L'opera di Rabelais e la cultura popolare. Riso, carnevale e festa nella tradizione medioevale e rinascimentale*, Einaudi, Torino.

Balandier G.

1977, *Società e dissenso*, Dedalo, Bari.

Baldini E. - Bellosi G.

2006, *Halloween. Nei giorni che i morti ritornano*, Einaudi, Torino.

Bataille G.

1972, *La nozione di dispendio*, in Id., *La parte maledetta*, Bertani, Verona: 41-57.

Bernardi N. - Sorgi O.

1985, *Le vampe di Palermo*, «Archivio delle tradizioni popolari siciliane», n. 12, Folkstudio, Palermo.

Bertholet A.

1973, *Dizionario delle religioni*, Editori Riuniti, Roma.

Bianco C. - Del Ninno M.

1981, *Festa antropologia e semiotica*, Nuova Guaraldi, Firenze.

Biedermann H.

1991, *Enciclopedia dei simboli*, Garzanti, Milano.

Boesch Gajano S.

1976, *Agiografia altomedievale*, Il Mulino, Bologna.

Bogatyrev P. - Jacobson R.

1967, *Il folklore come forma di creazione autonoma*, in «Strumenti critici», I: 223-240.

Bonanzinga S.

1993, *Forme sonore e spazio simbolico. Tradizioni musicali in Sicilia*, «Archivio delle tradizioni popolari siciliane», nn. 31-32, Folkstudio, Palermo.

1995, *Ciclo della vita e tempo della musica*, libretto allegato a *Documenti sonori dell'Archivio*

- Etnomusicale Siciliano. Il ciclo della vita*, «Suoni e Culture/Documenti sonori», CD 1, C.I.M.S., Palermo.
- 1996a, *I suoni delle feste. Musiche e canti, ritmi e richiami, acclamazioni e frastuoni di festa in Sicilia* (cd con libretto allegato), Folkstudio, Palermo.
- 1996b, *Il calendario ben temperato*, libretto allegato a *Documenti sonori dell'Archivio Etnomusicale Siciliano. Il ciclo dell'anno*, «Suoni e Culture/Documenti sonori», CD 2, C.I.M.S., Palermo.
- 1999, *Tipologia e analisi dei fatti etnocoreutici*, in «Archivio antropologico mediterraneo», II/1-2: 77-95.
- 2000, *I suoni della transizione*, in Buttitta I. E. - Perricone 2000: 23-61.
- 2001, *Le glorie e i dolori del Santo Patriarca. Tradizioni musicali in Sicilia*, in AA.VV. 2001: 25-35.
- 2003, *Un sistema cerimoniale bipolare*, in Bonanzinga - Sarica 2003: 50-96.
- Bonanzinga S. - Sarica M.**
- 2003 (a cura di), *Il tempo di Carnevale. Comportamenti e contesti tradizionali in Sicilia*, Intilla, Messina.
- Bonomo G.**
- 1985, *Caccia alle streghe*, Palumbo, Palermo.
- Bottéro J.**
- 1987, *Il banchetto più antico del mondo*, in AA.VV., *La cucina e la tavola. Storia di 5000 anni di gastronomia*, Dedalo, Bari.
- Burkert W.**
- 2003, *La creazione del sacro. Orme biologiche nell'esperienza religiosa*, Adelphi, Milano.
- Buttitta A.**
- 1971, *La Festa dei morti in Sicilia*, in Id., *Ideologie e folklore*, Flaccovio, Palermo: 49-62.
- 1977, *Elogio della cultura perduta*, in «Uomo e Cultura», X-XI (1977-1978)/19-22: 216-228.
- 1978, *Pasqua in Sicilia*, Grafindustria, Palermo.
- 1979, *Semiotica e antropologia*, Sellerio, Palermo.
- 1984, *Dove fiorisce il limone*, Sellerio, Palermo.
- 1985, *Il Natale. Arte e tradizioni in Sicilia*, Guida, Palermo.
- 1995, *Ritorno dei morti e rifondazione della vita*, in Lévi-Strauss 1995: 9-42.
- 1996, *Dei segni e dei miti. Una introduzione all'antropologia simbolica*, Sellerio, Palermo.
- 1997, *Di Carnevale o del tempo delle feste come feste del tempo*, in Castelli - Grimaldi 1997: 47-60.
- 2003, *Il mosaico delle feste. I riti di Pasqua nella Provincia di Palermo*, Flaccovio, Palermo.
- Buttitta A. - Cusumano A.**
- 1991, *Pane e festa. Tradizioni in Sicilia*, Guida, Palermo.
- Buttitta I.E.**
- 1992, *Feste dell'alloro in Sicilia*, «Archivio delle tradizioni popolari siciliane», nn. 29-30, Folkstudio, Palermo.
- 1999, *Le fiamme dei santi. Usi rituali del fuoco in Sicilia*, Meltemi, Roma.
- 2002, *La memoria lunga. Simboli e riti della religiosità tradizionale*, Meltemi, Roma.
- 2003, *Le ceneri del Nannu*, in Bonanzinga - Sarica 2003: 97-122.
- 2006, *I morti e il grano. Tempi del lavoro e ritmi della festa*, Meltemi, Roma.
- 2006 (a cura di), *Sutera. Religiosità popolare e lavoro tradizionale*, Folkstudio, Palermo.
- Buttitta I. E. - Algozino G.**
- 2006 (a cura di), *Gli artara di San Giuseppe. Miti riti simboli*, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo.
- Buttitta I. E. - Perricone R.**
- 2000 (a cura di), *La forza dei simboli. Studi sulla religiosità popolare*, Folkstudio, Palermo.
- Cajozzo R.**
- 1953, *Tradizioni popolari di Castellammare del Golfo*, Tesi di laurea, a. acc. 1952-1953, Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Palermo.

Calame C.

1992, *La festa*, in Vegetti 1992: 29-54.

Camporesi P.

1978, *Il campo, il fuoco, la tavola*, in *Cultura popolare nell'Emilia-Romagna. Espressioni sociali e luoghi d'incontro*, Silvana, Milano.

1989, *La terra e la luna. Alimentazione folklore società*, Mondadori, Milano.

Caro Baroja J.

1989, *Il Carnevale, Il Melangolo*, Genova.

Carusi E.

1929, *Altare*, in *Enciclopedia italiana*, vol. II, Istituto Giovanni Treccani, Roma.

Castelli F. - Grimaldi P.

1997 (a cura di), *Maschere e corpi. Tempi e luoghi del Carnevale*, Meltemi, Roma.

Cavalcanti O.

1987, *Le bambole che si mangiano*, in Silvestrini - Simeoni (a cura di), *La cultura della bambola*, «La ricerca Folklorica», 16: 111-116.

1995, *Cibo dei vivi, cibo dei morti, cibo di Dio*, Rubettino, Soveria Mannelli (Catanzaro).

Chirassi I.

1968, *Elementi di culture precereali nei miti e riti greci*, Edizioni dell'Ateneo, Roma.

Cirese A. M.

1977, *Oggetti, segni, musei. Sulle tradizioni contadine*, Einaudi, Torino.

Clemente P.

1981, *Maggiolata e Sega la Vecchia nel Senese e nel Grossetano. Note sulla festa*, in Bianco - Del Ninno (a cura di) 1981.

Cohen G.

1958, *Saint Joseph dans quelques Nativités et Mistères du Moyen Age*, Oratoire S. Joseph, Montreal.

Cusumano A.

1981, *Pani e dolci della Valle del Belice*, «Studi e materiali per la storia della cultura popolare», n. 8, Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari, Palermo.

2000, *Agrigento e san Calogero tra grecità e carnalità*, in Buttitta I. E. - Perricone 2000: 85-98.

D'Agostino G.

1996, *Pani e dolci rituali*, in Id., *Segni e simboli nell'arte popolare siciliana*, «Studi e materiali per la storia della cultura popolare», n. 22, Associazione per la conservazione della cultura popolare, Palermo.

De Martino E.

1975, *Morte e pianto rituale. Dal lamento pagano al pianto di Maria*, Einaudi, Torino.

De Simone R., Rossi A.

1977, *Carnevale si chiamava Vincenzo*, De Luca, Roma.

Deasy C. P.

1937, *Saint Joseph in the English Mystery Plays*, Catholic University of America, Washington.

Detienne M.

1975, *I giardini di Adone*, Einaudi, Torino.

Detienne M. - Vernant J.P.

1982, *La cucina del sacrificio in terra greca*, Boringhieri, Torino.

Di Girolamo C.

2002, *La sacralità dell'albero. Un'esperienza diretta: il "Bastone" di san Giuseppe a Villabate*, Tesi di Laurea, a. acc. 2001-2002, rel. F. Giallombardo, Facoltà di Lettere e Filosofia della Università di Palermo.

D'Onofrio S.

1997, *A banchetto con i morti*, in Id., *Le parole delle cose. Simboli e riti sociali in Sicilia*,

Congedo, Galatina: 77-99.

1998, *Il cibo dei santi*, in D'Onofrio S., Gualdo R., (a cura di), *Le solidarietà. La cultura materiale in linguistica e in antropologia*, Congedo, Galatina: 115-133.

Di Nola A.M.

1970a, *Altare*, in *Enciclopedia delle religioni*, vol. I, Vallecchi, Firenze.

1970b, *Fuoco e focolare*, in *Enciclopedia delle religioni*, vol. II, Vallecchi, Firenze.

1970c, *Orgia*, in *Enciclopedia delle religioni*, vol. IV, Vallecchi, Firenze.

Dupont F.

1996, *Grammatica dell'alimentazione e dei pasti romani*, in Flandrin-Montanari 1996: 145-160.

Durkheim E.

1963, *Le forme elementari della vita religiosa*, Comunità, Milano.

Duverger C.

1981, *Il fiore letale. Economia del sacrificio azteco*, Mondadori, Milano.

Eliade M.

1968, *Il mito dell'eterno ritorno*, Borla, Roma.

1976, *Trattato di storia delle religioni*, Boringhieri, Torino.

1987, *Arti del metallo e alchimia*, Boringhieri, Torino.

Ermoni V.

1912, *Joseph*, in *Dictionnaire de la Bible*, vol. III, Letouzey et Ané, Paris.

Falcone N.

1977, *Feste religiose dei Nebrodi*, Pungitopo, Messina.

Flandrin J. L. - Montanari M.

1996 (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Bari.

Fontana P.

1951, *Le tradizioni popolari di Calatafimi*, Tesi di laurea, a. acc. 1950-1951, Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Palermo.

Fracassini U.

1929a, *Agape*, in *Enciclopedia italiana*, vol. I, Istituto Giovanni Treccani, Roma.

1929b, *Altare*, in *Enciclopedia italiana*, vol. II, Istituto Giovanni Treccani, Roma.

Frazer J.

1973, *Il ramo d'oro. Studio sulla magia e sulla religione*, Boringhieri, Torino.

Gallini C.

1971, *Il consumo del sacro. Feste lunghe di Sardegna*, Laterza, Roma-Bari.

Garrucci R.

1872/80, *Storia dell'arte cristiana nei primi otto secoli della Chiesa*, 8 voll., Giacchetti/Guasti, Prato.

Gernet L.

1983, *Antropologia della Grecia antica*, Mondadori, Milano.

Giacobello G. - Perricone R.

1999 (a cura di), *Calamònci, Antropologia della festa e culto dei santi nell'Agrigentino*, Bruno Leopardi, Palermo.

Giallombardo F.

1973, *La ricerca di un nuovo status sociale nella narrativa popolare siciliana*, in «Uomo e Cultura», VI/11-12: 126-159.

1977, *La Settimana Santa a Alimena*, «Archivio delle tradizioni popolari siciliane», n. 2, Folkstudio, Palermo.

1981, *La festa di san Giuseppe in Sicilia I*, «Archivio delle tradizioni popolari siciliane», n. 5, Folkstudio, Palermo.

1988, *Strano destino del folklore*, in «Nuove Effemeridi», I /2: 46-48.

1990a, *Festa orgia e società*, Flaccovio, Palermo.

- 1990b, *La festa di san Giuseppe in Sicilia* II, «Archivio delle tradizioni popolari siciliane», n. 23, Folkstudio, Palermo.
- 1990c, *Accumulare ostentare distribuire. Preliminari a una antropologia della ricchezza, «Uomo e territorio»*, n. 6, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università di Palermo.
- 1998, *Oblazioni virili e gemelli divini. Un paradigma della molteplicità sacrale*, in «Archivio antropologico mediterraneo», I/0: 61-91.
- 1999a, *Il codice della festa*, in Giacobello - Perricone 1999: 97-112.
- 1999b, *Le Vecchie di Natale*, in «La Sicilia ricercata», I/2: 39-43.
- 2000, *Una moltitudine di ritmi. Note a un dramma della creazione*, in Buttitta I. E. - Perricone 2000: 193-206.
- 2001, *I santi pellegrini*, in AA.VV. 2001: 3-14.
- 2003a, *Il codice del Carnevale*, in Bonanzinga - Sarica 2003: 33-48.
- 2003b, *La tavola l'altare la strada. Scenari del cibo in Sicilia*, Sellerio, Palermo.
- 2002-04, *I cibi della Passione. Un codice alimentare festivo in Sicilia*, in «Archivio antropologico mediterraneo», V/VII: 171-190.
- 2004, *Un banchetto per i Santi*, in «L'incanto del gusto» I/1, Eidos, Salemi: 8-35.
- 2006, *Ritualità altre e mondo globale*, Comunicazione presentata al Convegno "Isole. Minoranze culturali migranti globalizzazione", Palermo, 2-4 novembre (in corso di stampa).
- Gimbutas M.**
- 1990, *Il linguaggio della Dea. Mito e culto della Dea Madre nell'Europa neolitica*, Longanesi, Milano.
- 1991, *La religione della Dea nell'Europa preistorica*, in AA. VV. 1991: 85-112.
- Girard R.**
- 1998, *La Bibbia Maya. Il Popol-Vuh: storia culturale di un popolo*, Jaka Book, Milano.
- Grimaldi P.**
- 1999 (a cura di), *Il corpo e la festa*, Meltemi, Roma.
- Grottanelli C.**
- 1984, *Ospitare gli dèi: sacrificio e diluvio*, in «Studi storici», 25/4: 847-857.
- 1996, *La carne e i suoi riti*, in Flandrin - Montanari 1996: 83-96.
- Guggino E.**
- 1978, *La Magia in Sicilia*, Sellerio, Palermo.
- 1980, *I canti degli orbi I. I cantastorie ciechi a Palermo*, «Archivio delle tradizioni popolari siciliane», n. 4, Folkstudio, Palermo.
- 2001, *La lamentazione funebre in Sicilia. Considerazioni a margine di una ricerca*, in «Archivio antropologico mediterraneo», Palermo, III-IV (2000-2001)/3-4: 117-128.
- 2006, *Fate, sibille e altre strane donne*, Sellerio, Palermo.
- Hannerz U.**
- 2001, *La diversità culturale*, Il Mulino, Bologna.
- Hubert H. - Mauss M.**
- 1981, *Saggio sulla natura e la funzione del sacrificio*, Morcelliana, Brescia.
- Ingoglia B.**
- 1981, *Gibellina nella sua storia civile e sacra*, Ila palma, Palermo.
- James E. O.**
- 1996, *Antichi dèi mediterranei*, Il Saggiatore, Milano.
- Joannès F.**
- 1996, *La funzione sociale del banchetto nelle prime civiltà*, in Flandrin-Montanari 1996: 26-36.
- Lanternari V.**
- 1976, *La grande festa*, Dedalo, Bari.
- 1977, *Crisi e ricerca d'identità. Folklore e dinamica culturale*, Liguori, Napoli.
- 1978, *Spreco, ostentazione, competizione. Antropologia del comportamento festivo*, comunicazione presentata al Convegno "Forme e pratiche della festa", Montecatini Terme 27-29

ottobre 1978.

1981, *Festa, carisma, apocalisse*, Sellerio, Palermo.

1986, *Spreco, ostentazione, competizione economica*, in Bianco - Del Ninno 1981: 132-150.

Laudicina F. M.

1951, *Antichi usi e costumi di Erice*, Tesi di laurea, a. acc. 1950-1951, Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Palermo.

Leroi-Gourhan A.

1964, *Le religioni della preistoria*, Rizzoli, Milano.

1977, *Il gesto e la parola*, 2 voll., Einaudi, Torino.

Lévêque P.

1991, *Bestie, dei, uomini. L'immaginario delle prime religioni*, Editori Riuniti, Roma.

Lévi-Strauss C.

1965, *Introduzione* in Mauss 1965.

1966, *Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore, Milano.

1969, *Le strutture elementari della parentela*, Feltrinelli, Milano.

1995, *Babbo Natale giustiziato*, Sellerio, Palermo.

Lima A. I.

1984, *La dimensione sacrale del paesaggio*, S. F. Flaccovio, Palermo.

Lombardi Satriani L. M.

1979a, *Il silenzio, la memoria e lo sguardo*, Sellerio, Palermo.

1979b, *Realtà e negazione nell'orizzonte magico meridionale*, in AA. VV., *La Magia. Segno e conflitto*, S. F. Flaccovio, Palermo.

Lombardi Satriani L. M. - Meligrana M.

1982, *Il ponte di san Giacomo. L'ideologia della morte nella società contadina del Sud*, Rizzoli, Milano (ried. Sellerio, Palermo 1996).

Longo O.

1987, *La storia la terra gli uomini. Saggi sulla civiltà greca*, Venezia.

1996, *Il cibo degli altri*, in Flandrin-Montanari 1996: 2001-210.

Lo Presti S.

1932, *La festa di S. Giuseppe in Sicilia*, in «Catania. Rivista del Comune», IV/2: 81-84.

Lupton D.

1999, *L'anima nel piatto*, Il Mulino, Bologna.

Macho T.

2002, *Animale*, in Wulf 2002: 52-76.

Malamoud C.

1994, *Cuocere il mondo. Rito e pensiero nell'India antica*, Adelphi, Milano.

Malinowski B.

1973, *Argonauti del Pacifico Occidentale*, Newton Compton, Roma.

Manciocco C. - Manciocco L.

1995, *Una casa senza porte. Viaggio intorno alla figura della Befana*, Melusina, Roma.

2006, *L'incanto e l'arcano. Per una antropologia della Befana*, Armando editore, Roma.

Marano G.

1961, *Tradizioni popolari di Salemi*, Tesi di laurea, a. acc. 1960-1961, Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Palermo.

Marsiano A.

1988, *Canti popolari Niscemesi*, Lussografica, Caltanissetta.

Martelet B.

1980, *Giuseppe di Nazareth*, Ed. Paoline, Roma.

Matthiae G.

1948, *Altare*, in *Enciclopedia cattolica*, vol. I, Sansoni, Firenze.

Mauss M.

1965, *Saggio sul dono. Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche*, in Id., *Teoria generale della magia e altri saggi*, Einaudi, Torino: 153-292.

Meschonnic H.

2002, *Ritmo*, in Wulf 2002: 616-625.

Miceli S.

1972, *Rito: la forma e il potere*, in «Uomo e cultura», V/10: 132-58.

1982, *In nome del segno*, Sellerio, Palermo.

Mioni U.

1922, *Manuale di liturgia*, Marietti, Torino-Roma.

Montanari M.

1996, *Sistemi alimentari e modelli di civiltà*, in Flandrin - Montanari 1996: 74-82.

Moraldi L.

1971, *Apocrifi del Nuovo Testamento*, Utet, Torino.

Motta R.

1992, *Gli angioletti d'oro a San Pier Niceto*, in AA. VV. 1992b: 191-200.

Mustilli D.

1958, *Altare*, in *Enciclopedia dell'arte antica classica e orientale*, vol. I, Istituto della Enciclopedia italiana, Roma.

Neumann E.

1981, *La Grande Madre. Fenomenologia delle configurazioni femminili dell'incoscio*, Astrolabio, Roma.

Orso E.

1990, *The St. Joseph Altar traditions of south Louisiana*, Louisiana Life Series, n. 4, Lafayette.

Pace G.

1988, *La festa di san Giuseppe a Gibellina*, ricerca condotta nell'ambito del corso di Storia delle tradizioni popolari, a. acc. 1987/88, Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Palermo, dattiloscritto.

Pasqualino A.

1986, *L'uomo selvatico in Sicilia*, in Premoli, B. (a cura di), *L'uomo selvatico in Italia*, Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni popolari, Roma: 174-186.

Perricone R.

1999, *La Domenica delle Palme a Realmonte (AG)*, VHS, Folkstudio, Palermo.

2000, *Il volto del tempo. La ritrattistica nella cultura popolare*, Associazione socio-culturale "Michele Palminteri", Calamonaci (AG).

2004, *La festa di san Giuseppe a Mirabella Imbaccari (CT)*, Dvd, Folkstudio, Palermo.

2005, *Le vie dei Santi*, Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari, Palermo.

Pestalozza U.

1945, *Pagine di religione mediterranea*, vol. II, Principato, Messina-Milano.

1951, *Religione mediterranea*, Bocca, Milano.

Pettazzoni R.

1924, *I Misteri. Saggi di una teoria storica religiosa*, Zanichelli, Bologna.

Pitrè G.

1870, *Canti popolari siciliani*, vol. II, L. Pedone Lauriel, Palermo.

1881, *Spettacoli e feste popolari siciliane*, Pedone Lauriel, Palermo.

1889, *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, 4 voll., Pedone Lauriel, Palermo.

1900, *Feste patronali in Sicilia*, Clausen, Palermo.

Propp V. Ja.

1966, *Morfologia della fiaba*, Einaudi, Torino.

1972, *Le radici storiche dei racconti di fate*, Boringhieri, Torino.

1978, *Feste agrarie russe*, Dedalo, Bari.

Ranisio G.

1981, *Il paradiso folklorico. San Giuseppe nella tradizione popolare meridionale*, Colonnese, Napoli.

Rath C.-D.

2002, *Alimentazione*, in Wulf 2002: 241-254.

Reisch E.

1894, *Altar*, in Pauly-Wissowa, *Real Encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, vol. I, Metzler, Stoccarda.

Ries J.

1993, *Le religioni*, Jaca Book, Milano.

Risica A.

2006, *Evviva san Giuseppe! La festa del Patriarca a Palermo*, Tesi di Laurea, a. acc. 2005-2006, Rel. F. Giallombardo, Facoltà di Lettere, Università di Palermo.

Romeo A.

1948, *Agape*, in *Enciclopedia cattolica*, vol. I, Sansoni, Firenze.

Ruffino G.

1995, *I pani di Pasqua in Sicilia*, "Materiali e ricerche dell'Atlante linguistico della Sicilia", n. 2, Palermo.

Satta M. M.

1982, *Riso e pianto nella cultura popolare*, L'Asfodelo, Sassari.

Schiavon C.

1998, *La parola al cibo*, in Brugo, I. – Ferraro, G. – Schiavon, C. – Tartari, M. (a cura di), *Al sangue o ben cotto: miti e riti intorno al cibo*, Meltemi, Roma: 53-118.

Schmitt Pantel P.

1996, *I pasti greci, un rituale civico*, in Flandrin – Montanari 1996: 112-23.

Siffrin P.

1951, *Giuseppe, santo*, in *Enciclopedia cattolica*, vol. VI, Sansoni, Firenze.

Stano G.

1951, *Giuseppe, santo*, in *Enciclopedia cattolica*, vol. VI, Sansoni, Firenze.

Stramare T.

1965, *Giuseppe, sposo di Maria*, in *Bibliotheca Sanctorum*, vol. VI, Città Nuova, Roma: 1251-1292

1983, *San Giuseppe nella Sacra Scrittura, nella teologia e nel culto*, Piemme, Roma.

Suarez F.

1988, *Giuseppe sposo di Maria*, Ares, Milano.

Teti V.

1976, *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Guarraldi, Firenze.

Tiberini E. S.

1987, *Da San Nicola a Santa Klaus. Una analisi antropologica*, Bagatto Libri, Roma.

Tomaio G.

2002, *Gli altari di san Giuseppe in Sicilia e in Louisiana*, Tesi di Laurea, a. acc. 2001-2002, rel. F. Giallombardo, Facoltà di Lettere dell'Università di Palermo.

Toschi P.

1946, *Santi e feste nella tradizione popolare: San Giuseppe*, in «Ecclesia», 5: 146-48.

Le origini del teatro italiano, Boringhieri, Torino.

Traina A.

1868, *Nuovo vocabolario siciliano-italiano*, Pedone Lauriel, Palermo.

Turner V.

1972, *Il processo rituale*, Morcelliana, Brescia.

1976, *La foresta dei simboli. Aspetti del rituale Ndembu*, Morcelliana, Brescia.

Turner K. - Seriff S.

1987, *Giving an altar: the ideology of reproduction in a St. Joseph's Day Feast*, in «Journal of American Folklore», n. 100, The American Folklore Society, Washington.

Uccello A.

1976, *Pani e dolci di Sicilia*, Sellerio, Palermo.

Valeri V.

1979, *Festa*, in *Enciclopedia Einaudi*, VI: 87-99, Einaudi, Torino.

Van Der Leeuw G.

1960, *Fenomenologia della religione*, Boringhieri, Torino.

Van Gennep A.

1947, *Manuel de folklore français contemporain*, t. I, vol. 3, Arthaud, Paris.

1981, *I riti di passaggio*, Boringhieri, Torino.

Vanella R.

1942, *Salemi e le sue tradizioni popolari*, Tesi di laurea, a. acc. 1941-1942, Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Palermo.

Vegetti M.

1992 (a cura di), *L'esperienza religiosa antica*, Bollati Boringhieri, Torino.

Venturi A.

1902/40, *Storia dell'arte italiana*, U. Hoepli, Milano.

Vetta M.

1996, *La cultura del simposio*, in Flandrin - Mointanari 1996: 124-134.

Warner M.

1980, *Sola fra le donne. Rito e culto di Maria Vergine*, Sellerio, Palermo.

Wulf C.

2002 (a cura di), *Cosmo, corpo, cultura. Enciclopedia antropologica*, Bruno Mondadori, Milano.

Yavis C. G.

1949, *Greek Altars, origins and typology*, St. Louis University Press, St. Louis.

Fatima Giallombardo è docente di Antropologia Culturale presso la Facoltà di Lettere di Palermo. Si è occupata di cultura materiale correlata alle tecnologie tradizionali di pesca e ai saperi artigianali femminili, focalizzandone gli aspetti cerimoniali e simbolici. Ambito privilegiato della sua ricerca è l'analisi dei comportamenti connessi alle pratiche festive del ciclo calendariale siciliano e del sistema alimentare tradizionale.

fondazione **ignazio buttitta**