Gente d'Ortigia

Salvatore Maiorca

EDIZIONI CAMMINO

SCOPI = OBBIETTIVI

DEDICA DI MAIORCA

Questo è un omaggio ad Ortigia, alla sua gente di ieri e di oggi; alla gente di quest'isola preellenica, greca, araba, normanna, barocca, umbertina contemporanea; a chi, fra questa gente, ha ispirato e sostenuto questo lavoro.

Tracceremo brevi profili di personaggi che sono piú o meno scomparsi. Non del Tizio e del Caio, personalmente individuati, ma dei "tipi" che vivevano nell'isola e le davano vita, delle figure di tutti i giorni: il carbonaio, il gelataio, il fruttivendolo, il fiorista, il pescivendolo, e cosí via. Rivedremo com'erano, come si viveva in Ortigia.

Cércheremo cosí, attraverso quest'omaggio, di pizzicare la córda delle memorie dei ~~quarantenni~~ cinquantenni e di offrire ai piú gióvani una immagine, il piú possibile reale, di Ortigia com'èra.

E aspetteremo che nell'isola torni la vita. Ma questo, ahimé, è piuttosto un sogno che una speranza. Intanto nei vicoli i passi rimbombano di vuoto.

Ortigia, isola
d'amóre
di vita
di mòrte.

Nell'abbraccio
di albe infuocate
e tramónti
ché stillano
universi di cólore.

Malinconia sottile
di giórni consumati,
di attimi vissuti.

Gènte viva
e grama ← POVERA
nei vicoli antichi
dólci
degradanti ← VERSO IL MARE
al mare.

Crucci é speranze,
sèmpre.

DISPIACERI →

Il venditore di gelsomini

Alto e segaligno, impettito e impeccabile, la carnagione scura, per nascita e per costante esposizione al sole, avvolto in una divisa linda e bianca, tipo ufficiale di marina, d'estate e primavera, scendeva all'imbrunire per la scala che da passeggio Adorno porta alla "Marina". Un braccio, solitamente il sinistro, piegato all'insú, reggeva sulla mano un piccolo canestro di vimini intrecciati. E tutt'intorno al canestro le "sponse", aride stoppie, con una corolla aghiforme, addolcite da candidi e profumati fiori di gelsomino conficcati, uno per uno, ago per ago.

Appena sceso dalla scala, l'uomo del gelsomino percorreva la "Marina" per tutta la lunghezza, avanti e indietro, piú volte. Bandezzava con stile sobrio, asciutto come il suo aspetto, con tono lieve, quasi sottovoce: "Gelsomino - Fioreee", dove "fiore" stava per "fiori": uno strano errore di grammatica che nessuno gli aveva mai corretto; o forse lui era convinto che cosí dovesse essere.

La sua passeggiata vespertina durava quanto duravano le sue "sponse". Passeggiava bandezzando, con quel suo gridolino lieve e modulato, finché, una per una, non aveva venduto tutte le "sponse". Finita la vendita se ne andava, tornava alla sua Giudecca dove, per comune convinzione, abitava.

Erano gli anni cinquanta, gli ultimi di una serie di anni semplici, duri, ma umani, nei quali ancora ci si incontrava, si parlava, si era vivi.

La "Marina", d'estate e primavera, brulicava ogni sera. Non c'era ancora il boom delle case a mare; soltanto una ristretta élite poteva permettersi di andare a villeggiare nelle grandi ville dell'Isola o di Scala Greca. Tutti gli altri andavano a respirare la loro boccata d'aria alla "Marina". I tavolini dei bar erano allineati tutti dal solito lato, sotto il passeggio Adorno, faccia al mare. Non sempre erano pieni, perché un gelato al tavolo, in quel tempo, poteva anche costituire un piccolo lusso, cosí come la "sponsa" di gelsomino. Chi non volesse spendere troppo si contentava di una fetta di "cocco fresco" che un ragazzo vendeva esponendo le fette di noce di cocco, in mezzo al ghiaccio, in

una vaschetta, passeggiando e bandezzando anche lui a mezza voce.

Giú in fondo, verso la Capitaneria di porto, un palchetto ospitava orchestrine e complessi che cominciavano a nascere. Fu allora che acquistarono notorietà Aldo Zanelli, Mario Ferrara ed altri appassionati della musica alla quale potevamo dedicare il loro amore ed il loro impegno soltanto dopo una lunga giornata di lavoro, in ufficio o in fabbrica. Proprio in quel tempo nascevano le prime industrie, prendeva corpo il miraggio di quella industrializzazione della quale oggi qualcuno si pente, qualcun altro la vuole diversa. Nel Paese imperversavano Van Wood, Carosone, Gegé Di Giacomo, con "Maruzzella", "Guaglione" ed altre canzonette che toccavano il cuore e facevano un po' sognare.

Lungo la banchina della "Marina", sul mare, si ergevano due o tre botteghini. Vi si vendevano i biglietti per andare al "lido azzurro" e agli altri lidi, sulle spiagge dell'opposta sponda del porto, che si attraversava in vaporetto. Chi amasse gli scogli invece faceva il bagno al lido "Nettuno", nel cuore di Ortigia, proprio sotto Belvedere San Giacomo, ancora oggi ricordato come "Facci i rispirati", il piazzale che si affaccia a picco sulla scogliera.

Al ritorno dalla "Marina" c'era ancora caldo per andare a letto, nelle piccole case dei vicoli della Giudecca, arse dal sole che d'inverno non riusciva a riscaldarle. La gente sedeva davanti alle porte di casa, chiacchierava da una porta all'altra. In casa, le porte spalancate, gracchiavano a tutto volume i pick-up delle radio-bar, mobiloni con la radio al centro, il giradischi sopra e leziose vetrinette ai lati, tutte specchi e mensole con minuscoli bicchierini e liquori fatti in casa.

Di tutto questo oggi non rimane nulla. Rimane la "Marina", ma senza l'omino del gelsomino, senza gente in Ortigia. Rimangono tante rovine in Ortigia, magari intristite anche dalle immondizie, oltre che dal progressivo sbriciolamento.

Spine di primavera

Era un frutto tipico di primavera, di quelli che madre natura protegge accuratamente, come gelosa di lasciarli gustare agli uomini. "I cacocciuli i vintura" li chiamavano. Carciofi selvatici, minuscoli come i moderni carciofini sott'olio. Ma questa era la loro dimensione in natura, senza trattamento alcuno.

Avevano all'apice di ogni fogliolina (o bratta, come dicono i botanici) una spina dura e pungente. Ma la base, quella che normalmente in ogni carciofo rappresenta la parte commestibile, da addentare, era callosa e gustosa, assai piú che un carciofo coltivato. Nascevano e ancora nascono in mezzo ai rovi, alle spine.

È curioso come madre natura celi talvolta bellezza e bontà fra mille grovigli.

Raccoglierli era di gran lunga piú difficile che raccogliere le roselline rampicanti, già abbastanza spinose e aggrovigliate. Chi si avventurasse in una raccolta ne usciva punto alle mani e ai piedi e con gli indumenti laceri. Ma i ragazzi che portavano a compimento queste operazioni erano abituati a ben altre difficoltà. Ragazzi della Giudecca o della Graziella, capaci di andare sott'acqua quando non avevano ancora cinque anni, di fare il primo bagno di mare in marzo tuffandosi a chiodo nelle acque del porto grande o di sfidare d'inverno il vento maestrale con una sola giacchetta addosso perché di piú o di meglio non si poteva comprare.

Questi ragazzi andavano per terreni abbandonati e facevano gran raccolta di carciofini. Chissà perché li chiamavano "cacocciuli i vintura"? Forse perché raccoglierli era un'avventura. O forse perché si riteneva che portassero fortuna, buona "ventura", a chi ne mangiasse.

Provvedevano gli stessi ragazzini a lessarli, condendoli di sale soltanto. E li vendevano per strada, percorrendo tutte le viuzze e i vicoli d'Ortigia, di mezza mattina, fra le dieci e mezzogiorno. Le braccia infilate sotto i manici dei cesti di canne, giravano bandezzando un grido tipico e modulato: "I cacuocciuli spinuuuusiii... i cacuocciuli i vintuuuraaa... ".

Uscivano di casa curvi sotto il peso di quelle due ceste alle braccia (ragazzini di tredici-quattordici anni), con la speranza di sbarazzarsene presto, per non portare il peso a lungo e per guadagnare in fretta. Vendevano questi carciofini talvolta pesandoli, talaltra contandoli, talaltra ancora alla rinfusa. Li mettevano in un cartoccio sapientemente arrotolato in carta paglia, o, spesso, con fogli di giornale, ma sempre nella misura voluta per non farcene entrare gran che.

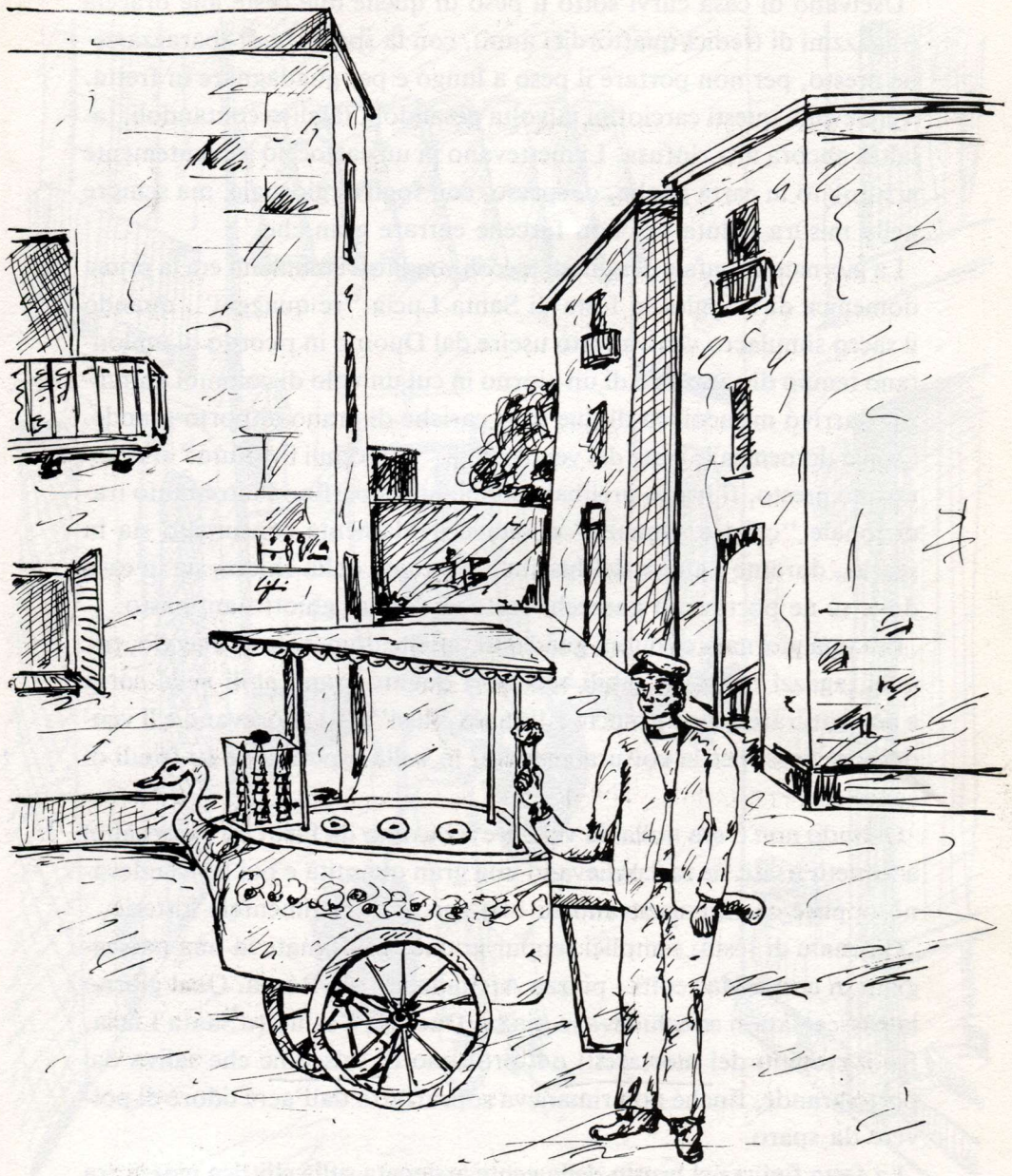
La giornata trionfale per questi piccoli venditori ambulanti era la prima domenica di maggio: la festa di Santa Lucia "re quagghi", quando il sacro simulacro veniva fatto uscire dal Duomo in ricordo di un lontano tempo di carestia e di un giorno in cui un volo di colombi annunziò l'arrivo miracoloso di due navi cariche di grano al porto grande. Quella domenica le ceste dei venditori di "cacocciuli i ventura" si svuotavano presto. Il frutto prelibato soppiantava perfino l'altrettanto tradizionale "calia e simenza" e veniva avidamente consumato sia in piazza, durante l'attesa dell'uscita del fercolo dalla chiesa, sia in casa dove se ne portavano parecchi cartocci per un ghiotto antipasto.

Era una giornata di buoni guadagni, quella domenica di maggio, per quei ragazzi tuttofare, abili venditori quanto erano abili nella corsa e nel catturare grossi granchi ("i ranci pilusi"). Li cuocevano e li vendevano, rossi per la cottura e sapidi, in bella esposizione su fondi di canestro.

Quando non c'era nulla da vendere si davano da fare con i giornalini a fumetti usati: ne raccoglievano una gran quantità e poi li rivendevano oppure vi organizzavano su una specie di rudimentale lotteria.

Giornate di festa, semplici seppur grame, consumate in una passeggiata in corso Matteotti - piazza Archimede - via Roma. Quel giorno la passeggiata si concludeva in piazza Duomo, a salutare Santa Lucia, fra il crepitío dei mortaretti e il profumo di salsedine che saliva dal porto grande, finché non rimaneva sopraffatto dall'acre odore di polvere da sparo.

La festa finiva nel brusío della gente assiepata sulla ellittica piazza,tra insigni palazzi e templi, e nel fragore della banda municipale.



eterogenia = mista sei cocchi = apatici

Il gelato di San Giuseppe

La sua stagione cominciava per San Giuseppe. Ogni anno, il 19 marzo, il gelataio ambulante tornava per le viuzze di Ortigia e per le strade della Borgata, a vendere la sua squisitezza e modulare il suo bandezzo.

Durava questa stagione ben oltre l'estate. Fino a ottobre, anche a novembre, a seconda dell'andamento ''meteoclimatico'', come dicono i tecnici, quel bandezzo che era un canto autentico, si diffondeva, mattina e pomeriggio.

La mattina si vendeva granita; il pomeriggio, gelati.

La granita si chiamava orzata. Era fatta di mandorla o limone o, per i piú raffinati, anche caffè.

''Minnulaaata ièèè nzuccaaarataaa... ma cch'è biella a uzzaaata...''. Questo era il bandezzo per la granita di mandorla: ''mandorlata e zuccherata''.

Per quella di limone la parola ''minnulata'', nello stesso verso, veniva sostituita da ''limunata''. E si facevano entrambe, veramente dalla mandorla e dal limone, con zucchero. Si mobilitava magari l'intera famiglia gelataia a pestar mandorle, sgusciarle, farne un infuso, filtrarlo, ''ghiacciarlo''. Nell'ultima fase della confezione, però, il gelataio ambulante doveva ricorrere al bar di quartiere e servirsi, pagandone il noleggio, della macchina per gelati.

Evolvendosi gusti e costumi, si evolvevano anche gli accessori in vendita assieme alla granita: prima il panino, poi brioches e maritozzi. E la gente faceva colazione cosí, con granita e panino o granita e brioche o granita e maritozzo. Quest'ultimo è tornato in qualche forno, in qualche dolceria, in qualche bar. Tutto sommato, la stessa pasta dolce delle brioches, con una diversa fattura e un po' di uva passa in mezzo.

Erano di solito i bambini che si precipitavano al banchetto ambulante del gelataio. Compravano la granita per sé, talvolta anche per la mamma: consumavano in fretta quella colazione frugale ma fresca e gustosa; e poi di corsa a scuola. Ma la fretta non impediva la chiac-

frugale = modesta, umile

chierata quotidiana col gelataio. Egli aveva per ciascun bambino una parola affettuosa, un sorriso, magari una storiella. E a tutti chiedeva sempre come andassero le cose a scuola. E raccomandava: "studiate, studiate, non fate come me che sono rimasto ignorante e devo fare questo mestiere per campare". Ma ai bambini quel mestiere piaceva enormemente. Li affascinava proprio ciò che infastidiva il gelataio: star sempre in giro, incontrare tanta gente, parlare con chi si volesse, bandezzare, cantare anche, sempre all'aria aperta, in libertà. Poi, con venti lire il gelataio riempiva un tazzone di "orzata" e via.

Il pomeriggio era la volta del gelato: cedro, cioccolata, pistacchio, fragola, torrone. Ed era sempre confezionato veramente con quel che si dichiarava. I mezzi industriali per la sofisticazione non erano progrediti abbastanza.

Anche per il gelato il bandezzo era specializzato: "Uoh biellu iè... ma cch'è biellu u gilaaatu, biellu ièèè... di citru iè... cicculaaatti... biellu iè... ma cch'è biellu u gilaaatuuu... ".

Ogni tanto ci si rifilava una parola in italiano piuttosto maccheronico: "Gelaatii... Citro... Cicculattii... ". E poi si riprendeva il canto siracusano, modulato.

Il pomeriggio non c'era fretta per i ragazzini. Non c'erano ancora i doppi turni a scuola, per chi ci andava. Il banchetto ambulante del gelataio li attirava prepotentemente. E loro riuscivano sempre, di riffe o di raffe, a strappare alla madre le dieci o le venti lire per un gelatino da poco: cialda piccola, un assaggio appena di gelato, quanto bastasse al ragazzino a "passarisi u spinnu", a togliersi la voglia. I ragazzini piú furbi si industriavano a guadagnarselo qualche soldo magari vendendo ciò che capitava, qualunque cosa.

Di tanto in tanto c'era una fermata per clienti piú attempati o semplicemente per amici. Si parlava di tutto: del pane che non era piú quello di una volta, di ricordi di guerra, non ancora tanto lontani, dei rifugi antiaerei (ce n'era uno in piazza Duomo, un altro a San Filippo, alla Giudecca, un altro ancora a piazza Santa Lucia in Borgata, e cosí via) degli aiuti americani del dopoguerra, del "pericolo rosso" (allora era spietata la propaganda anticomunista; papa Pancelli aveva perfino sancito la scomunica; e da ogni pulpito si predicava contro).

Ogni tanto fra quei discorsi il gelataio, cosí, per tornare all'attualità piú sua, tesseva le lodi del suo carrettino. Ce n'erano infatti dei piú vari, di questi carrettini per gelatai: dal piú semplice, che consisteva in una cassa a punta, come la prua di una barca, con due manici per i quali il gelataio spingeva il suo carico prezioso, due ruote di bicicletta per far strada, due aste verticali per l'appoggio a terra durante le soste di vendita, al piú elaborato che vantava mille fronzoli: un bel cigno effigiato sulla punta o una ricca tettoia per spandere un po' d'ombra, o mille dipinti sui fianchi rigonfi. Su tutti i modelli, dal piú semplice al piú elaborato, c'era un ripiano orizzontale con due o tre fori. Da ciascuno affiorava la parte superiore del pozzetto mentre la parte inferiore era affondata nel ghiaccio tritato. Sopra, i coperchi, anch'essi semplici o elaborati a seconda del tenore di tutto il carrettino.

Poi qualcuno cominciò ad annettere al carrettino un tronco di bicicletta, sí da ricavarne un triciclo e spingerlo a pedali anziché a mano.

Quei pochi gelatai ambulanti che ci sono ancora si sono motorizzati: hanno il motoape opportunamente attrezzato con ripiani e pozzetti. Ma conservano ancora oggi il vezzo delle decorazioni. E chi piú può, piú ve ne mette.

Alle prime piogge di agosto i discorsi cominciavano a farsi malinconici. Si pensava all'inverno, che costringeva a cambiar mestiere o a vivere d'espedienti. Qualcuno, piú ingegnoso, pensava ad attrezzare opportunamente il suo carrettino e continuare a girare d'inverno vendendo caffè caldo. Ma non lo fece mai.

annettere = unire

Al sottonovanta

Era famoso il carnevale di Ortigia. Carri allegorici in pompa magna, maschere in gran varietà e di grande impegno, un gran corteo pazzo ma di stile che da Ortigia percorreva le vie fino alla borgata Santa Lucia e viceversa. La grande attrattiva durava un mese intero e richiamava tanta gente, di tutte le età e di tutti i tipi: il festival del "sottonovanta". Era un modo semplice e suggestivo di tentare la fortuna, spendendo poco e cercando di guadagnare un salamino, una mortadella (allora i prosciutti non erano molto diffusi perché costavano parecchio), una bottiglia di acqua di colonia "Felce azzurra" o un profumo ("Etrusca" per uomo, "Capriccio" per signora, erano di gran voga) o una boccetta di olio "Venus". Era la brillantina dell'epoca, quella di lusso o quasi; in un tempo in cui si vendeva in profumeria la brillantina "sfusa": con cinquanta lire ti riempivano una boccia da un quarto di litro, da una batteria di contenitori di latta variopinti, che recavano quasi sempre in primo piano l'immagine di un bel volto di donna sorridente. Ogni contenitore una profumazione: gelsomino, violetta, rosa, lavanda, colonia, erano gli odori alla moda. E i giovanotti si impomatavano fino a fare luccicare fronte e capelli insieme.

Al festival del "sottonovanta" si trovava di tutto. Tra i commestibili piú in voga c'era il "Cinzanino", una bottiglietta di vermouth Cinzano, dal contenuto di 100 grammi piú o meno. Non mancavano delle allettanti salsicce. Ma c'era anche dell'altra roba: la collanina da vincere per la ragazza, oggetti utili per la casa, eccetera.

Per quel mese piazza della Posta era interdetta al traffico (per quanto ce n'era in quel tempo di traffico). Quasi tutta l'area della piazza, che allora non era occupata né dal capolinea degli autobus, né dalla scheletrica fontana che c'è oggi, veniva recintata in fasciame di legno come un forte del Far West. Il recinto girava tutt'intorno, lasciando liberi soltanto il marciapiedi da una parte e la banchina del porto piccolo dall'altra. L'altezza raggiungeva e superava i due metri. All'interno di questo recinto, lungo ciascuno dei due lati maggiori, una serie di botteghini, di box, sempre di legno. I due lati minori erano riserva-

ti, da una parte, all'ingresso e, dall'altra, ad un palcoscenico piuttosto rudimentale, oltre che piccolo. L'ingresso era solitamente adornato di pitture carnascialesche. Sul palco si dava da fare qualche orchestrina per un po' di allegria.

La gente entrava, passeggiava, all'interno del recinto, curiosava ai botteghini, si soffermava a tentare la fortuna.

Un sacchetto conteneva novanta legnetti rotondi, ben levigati, con su scritti i numeri da uno fino a novanta. Si giocava estraendo tre numeri, la cui somma doveva rimanere al di sotto di novanta. Di qui la denominazione del gioco. Sotto novanta si vinceva, da novanta in su si perdeva.

Tanta gente tentava la sorte a questa maniera, rallegrandosi di rado, rabbuiandosi spesso. Immancabili le discussioni: "T'avevo detto di non insistere. Ci ha rimesso un sacco di soldi", oppure: "Andrà meglio un'altra volta". E roba del genere. Per un mese buono il passatempo era assicurato. Non ce n'erano tanti di passatempi a quell'epoca. Niente discoteche, niente televisione, pochi cinematografi (l'Odeon in via Savoia, l'Olimpia in fondo a via Maestranza, il Diana vicino alla chiesa del Carmine, il Marconi e l'Italia in borgata).

Per costruire recinto e botteghini e palchetto si usava del legname che veniva conservato e riutilizzato di anno in anno, finché invecchiava al punto da diventare assai fragile. Tanto che volendo dire a qualcuno di essere fragile o debole si esclamava: "Pari lignami i festivallu" (Sembri legname da festival).

Quando il festival del "sottonovanta" entrò in crisi mostrò i primi sintomi cambiando sito e dimensioni. L'ultimo anno vide soltanto la costruzione di pochi botteghini sui piazzaletti che stanno ai due lati del ponte d'Ortigia. Poi non se ne fece piú nulla.

Ora a qualcuno è venuta l'idea di riproporre, per carnevale, il vecchio festival del "sottonovanta". Ma non sarà piú l'occasione di tentare la fortuna con pochi soldi o per ritrovarsi a chiacchierare e divertirsi. O almeno lo sarà in maniera diversa, perché tante cose da allora sono mutate.

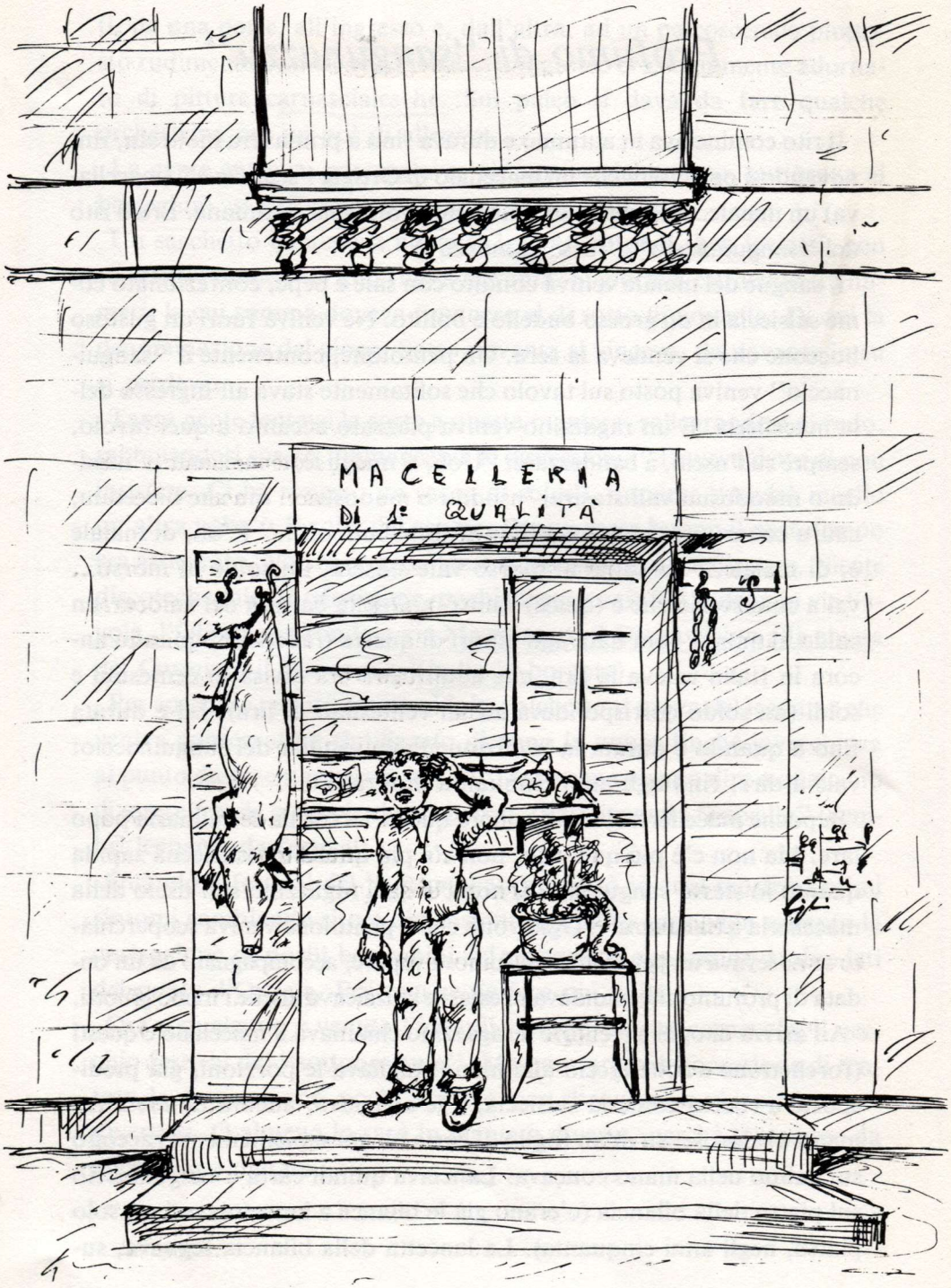
Profumo di "sangunazzu"

Il rito cominciava in autunno e durava fino a primavera inoltrata, rinnovandosi ogni volta che un macellaio di Ortigia "scannava" (macellava) un maiale. Accadeva, di solito, una volta alla settimana. Era il rito del "sanguinaccio" ("u sangunazzu").

Il sangue del maiale veniva condito con sale e pepe, confezionato come salsiccia in un grosso budello e bollito. Ne veniva fuori un gustoso boccone che si vendeva la sera. Un pentolone, contenente il "sanguinaccio" veniva posto sul tavolo che solitamente stava all'ingresso della macelleria. E un ragazzino veniva piazzato accanto a quel tavolo, sempre sull'uscio, a bandezzare: "Uoh, ri maiali iè, ri maiaaali... 'nsoddu o muoooosuu vali stasira, 'nsoddu o muoosuu... ma che bieeeduu, cauru cauuruu... uo canuusciluu c'accabbuuooò..." ("oh, di maiale è, di maiale... un soldo al morso vale stasera, un soldo al morso... vai a conoscerlo che è (quasi) finito"). Quella battuta del valore "un soldo al morso" era nata agli albori di questa tradizione, quando ancora in Italia valeva la lira, che addirittura era divisa in centesimi e soldi (un soldo corrispondeva ad un ventesimo di lira). Ed è durata fino a quando è durata la tradizione della vendita del sanguinaccio: vale a dire, fino agli anni cinquanta inoltrati.

In poche macellerie si trova ancora questa leccornia di culinaria popolare. Ma non c'è piú quel rito, non c'è piú quella messinscena sapida quanto lo stesso sanguinaccio, non c'è quel ragazzino sull'uscio della macelleria a bandezzare. Ogni volta che il pentolone veniva scoperchiato se ne levava un pennacchio di fumoso vapore, accompagnato da un'ondata di profumo che mandava in estasi e stuzzicava anche i meno ghiotti.

All'arrivo di ogni avventore il ragazzino chiamava il macellaio e questi (forchettone e coltellaccio alla mano) tagliava le porzioni, già predisposte a rocchi come la salsiccia, e le adagiava, ancora umide e fumanti e odorose, su di un foglio di carta oleata sapientemente raccolto sul palmo della mano concava. Lanciava quindi carta e sanguinaccio sul piatto della bilancia (c'erano già le bilance a lancetta, con un solo piatto, negli anni cinquanta). La lancetta della bilancia segnava, su-


MACELLERIA
DI 1ª QUALITÀ

perandolo anche, il peso che l'abile venditore aveva già scandagliato ad occhio e croce. E l'avventore, secondo chi fosse, portava quella squisitezza in casa per trarne una cena, proletaria ma gustosa, o in osteria per dividerla con gli amici che poi a loro volta offrivano il bicchierotto di vino (uno dei tanti della serata).

Mentre gli "amici" degustavano il sanguinaccio in osteria il ragazzino continuava a bandezzare finché la squisita mercanzia non fosse esaurita. "Cauru cauru iè cche biellu... u sangunazzu... cauru caaauru." E la sua voce cristallina e acuta si spandeva per viuzze e vicoli della Giudecca. Nel tentativo, ahimè malriuscito, di rendere piú forte la voce e propagarne piú a lungo e piú lontana l'eco, il ragazzino bandezzatore tentava di farsi megafono con la mano senza accorgersi della inutilità del gesto. Poneva infatti la mano, leggermente arcuata, accanto all'orecchio anziché accanto alla bocca. E non si accorgeva come il gesto non servisse a nulla. Ma lo rifaceva puntualmente, con spontanea ripetitività, per il semplice fatto di averlo visto fare sempre a quel modo e basta. Era un vezzo comune a tutti quanti i bandezzatori, soprattutto se ragazzini, i quali puntualmente emulavano gli adulti.

Quando il pentolone s'era vuotato, il ragazzino-bandezzatore s'era guadagnato la propria giornata: qualche centinaio di lire, che servivano per andare al cinema o contribuire al magro bilancio di una famiglia di sei o sette persone, padre disoccupato, madre pure. Vivevano in una stanza chiamata "casa", in uno dei tanti vicoli della Giudecca.

Per le viuzze e i vicoli d'Ortigia, sembrava attardarsi quel profumo denso che si sprigionava dalle pentole di sanguinaccio rimaste sui tavoli, agli usci delle macellerie; sembrava rimbalzare l'eco del grido "cauru cauruuu... uo 'ssaggiulu c'accabbuooò...".

Piú tardi, per quelle viuzze e per quei vicoli, si diffondeva un altro rumore e un'altra eco: quegli degli "amici" che verso la mezzanotte lasciavano le osterie per tornare a casa dove, nella migliore delle ipotesi, si mettevano a dormire, nella peggiore picchiavano moglie e figli per il minimo pelo che andasse storto.

Dai lungomare, sui quali tante viuzze sbucavano, giungevano spruzzi di salsedine mentre la luna spandeva una luce velata dall'umidità dello scirocco e creava ombre mutanti col migrare del suo raggio.

'U 'ncantineri

Questo personaggio resiste ancora, in Ortigia e in certe zone della vecchia borgata Santa Lucia, pur se non è piú vivo come un tempo. Non è ancora consegnato alle cronache del passato ma non vive piú in quelle del presente.

" 'U 'ncantineri": come dire, traducendo alla lettera in lingua, il "cantiniere", l'uomo della cantina; dove la cantina, come si intendeva e ancora un po' si intende nel linguaggio di Ortigia, non è il piano interrato (o seminterrato) di un edificio bensí l'osteria. Forse la connessione storico-linguistica nasce dal fatto che nell'uno e nell'altro ambiente si suole custodire botti e bottiglie.

Troneggiava dietro il suo bancone, vendendo la sua merce e regolando con saggia maestria la vita di quell'ambiente, piú o meno piccolo ma sempre un po' familiare, anche quando, a una certa ora, l'aria si infiammava un pochino. Era il re di una sorta di night dei poveri.

La merce in vendita era soprattutto il vino ma anche qualcosa che del vino stimolasse sostanziose bevute: uova sode, olive piccanti, ben condite con peperoncino, sedano, aglio, eccetera; ma soprattutto il polpo lesso. Il pentolone del polpo occupava un posto di rilievo, un intero angolo del bancone, fumando ogni volta che si scoperchiava. Accanto c'era il resto, spesso racchiuso in un'apposita vetrinetta. La roba da mangiare stava tutta da un lato del bancone; dall'altro c'era il lavello. Era sempre un bancone massiccio, come tutto il mobilio di qualche decina di anni fa, con una soprana di spesso marmo bianco, delimitata tutt'intorno da una piccola ma preziosa canaletta, un solco regolare dello spessore di un dito, che impediva agli immancabili rivoletti di vino e d'acqua di gocciolare per terra e li convogliava nel lavello.

Dietro il banco, le botti, in due file una sull'altra, con le varie qualità di vino nostrano: dal secco, talvolta un po' abboccato, cerasuolo dal colore di trasparente rubino, al dolce zibibbo biondo.

All'imbrunire questo piccolo regno si popolava. Arrivavano gli operai usciti dai cantieri e dalle botteghe artigiane, i disoccupati che avevano atteso i compagni di ritorno dal lavoro, barcaioli, pescatori, ven-

ditori ambulanti stanchi dal giro della giornata per la città. Arrivava la gente piú varia, a popolare quella bottega che per tutta la giornata aveva visto soltanto i ragazzini, mandati dalle madri a comprare il litro di vino per il padre che sarebbe rincasato a sera, e qualche disoccupato che s'annoiava aspettando.

Cominciavano cosí lunghe chiacchierate, che sarebbero durate per tutta la sera, le partite a carte (a briscola, a scopone, a tresette) fra un bicchiere e l'altro.

Si cominciava sempre a parlare della giornata appena conclusa, si scambiavano esperienze di lavoro, si raccontavano episodi piú o meno singolari. E in ogni gruppo c'era sempre chi era solito parlare e farsi ascoltare e chi preferiva ascoltare, per pigrizia o... incultura.

Quando la serata si inoltrava e i bicchieri vuotati diventavano parecchi si passava a parlare di politica, di guerra, di affari internazionali. E si arrivava a litigare perché uno sosteneva che la Francia avrebbe vinto la guerra d'Indocina e un altro obiettava il contrario. Nascevano i malintesi, gli equivoci; volavano parole di troppo. Allora toccava all'oste (" 'u 'ncantineri") esercitare la sua autorità di padrone di casa e di uomo sobrio e lucido, mettendo pace, separando i contendenti, persuadendo, minacciando.

Se i bicchieri non erano ancora tanti le dispute cessavano. Altrimenti il gruppo usciva, andava a prendere un po' d'aria, a rinfrescare le idee ciondolando per i vicoli di Ortigia, andando in un'altra " 'ncantina" a riprendere la discussione interrotta ed assaggiare un'altra qualità di cerasuolo o di zibibbo appena arrivato da Pachino.

Tra un bicchiere e una chiacchierata c'era sempre un assaggio di un paio d'olive, di un uovo sodo spruzzato di "sale fino", di un tentacolo di polpo ("na franca i puppo"). E si pagava ancora a decine e centinaia di lire.

Talvolta la discussione riprendeva per strada. Allora erano guai, perché mancava l'autorità pacificatrice "ro 'ncantineri" (dell'oste). Ci poteva scappare anche la rissa. E non si poteva chiamare il "113" perché non era stato ancora istituito.

D'inverno, a una certa ora, vicoli e stradine di Ortigia erano deserti. I gruppi che facevano il giro "re 'ncantini" (delle osterie) potevano

incontrare "u luppinaru" (il lupinaio, il venditore di lupini) che terminava il suo giro e rincasava o si univa a qualche allegra compagnia, ovvero qualche raro giovanotto che tornava a casa. Ed ogni occasione era buona per allargare il giro e svariare con nuovi motivi sulle dispute di prima.

D'estate, invece, vicoli e stradine erano gremiti di gente che sedeva davanti all'uscio, a prendere il fresco ed ascoltare canzoni napoletane che dall'interno si irradiavano a tutto volume da un gigantesco apparecchio radio-giradischi con tanto di mobile-bar. I gruppi di "amici" passavano talvolta zigzagando, tra le due file di sedie poste davanti agli usci. Ma continuavano il loro giro senza dare fastidio a nessuno. Quel giro era definito, da qualche buontempone irriverente, "u giro re sepuccri", con allusione al giro dei sepolcri del venerdí santo.

Talvolta, in quelle serate nelle quali la brezza di scirocco portava un caldo profumo di salsedine, capitava di incontrare il venditore di gelsomino che non era riuscito a vendere tutte le sue "sponse" alla Marina e cercava di piazzare quelle rimaste allungando il giro tra i vicoli e abbassando il prezzo.

C'erano saluti per tutti e per ciascuno una battuta allegra, piú o meno pertinente.

Qualcuno si attardava solitario a un tavolo dell'osteria. Con un bicchiere ed un boccale semivuoto davanti, cedeva alla stanchezza e all'ebbrezza, appoggiava le braccia incrociate sul tavolo e la testa sulle braccia, russando accanto ad una radio sempre a tutto volume. E il povero oste, " 'u 'ncantineri", passava i suoi guai per far alzare quel maldestro avventore e convincerlo ad andare via.

In quel piccolo mondo la lunga giornata era conclusa. Si faceva silenzio per i vicoli di Ortigia, inondati talvolta di ombre lunari, talaltra di pioggia, di umida salsedine, di sordo borbottío del mare sulle scogliere. Da lí a poche ore un altro sole, un'altra vita, altre voci piú o meno uguali a quelle del giorno prima.

'U luppinaru

Vicoli di Ortigia, d'inverno. Il giorno moriva presto nelle strettoie, fra quelle case non ancora fatiscenti ma già avviate al disfacimento. La televisione non era ancora entrata in tutte le case, tanto meno in quelle in cui il superfluo non era mai esistito.

Le serate d'inverno erano interminabili. Si usciva per una passeggiata o per andare in un cinema oppure a giocare a biliardo. Il salotto da passeggio si stendeva per corso Matteotti, piazza Archimede, via Roma. Punto d'incontro, piazza Archimede, con il caffè "centrale", di fronte al gruppo scultoreo di Diana cacciatrice. Il gruppo c'è ancora oggi. Ma non sempre c'è la vita degli spruzzi d'acqua tutt'intorno. La crisi idrica non affliggeva ancora la piccola Siracusa di ieri. In questo salotto bighellonavano i giovani della Siracusa degli anni cinquanta. Quattro passi per il corso, via Roma, la piazza; una sosta al "caffè centrale"; poi al cinema o in una sala da biliardo in via Roma, Amalfitania, Cavour, a due passi dalla "Marina", il lungomare al quale erano riservate invece le passeggiate d'estate.

Durante queste passeggiate o fra una partita di carambola e l'altra i giovani si raccontavano i pazienti pedinamenti appresso alla ragazza dei propri sogni, i tenaci appostamenti sotto il balcone di casa, le occhiate furtive, i sorrisi appena sbozzati, a fior di labbra. Un'occhiata o un sorriso appena un po' pronunziati preludevano già ad una conquista, stimolavano il sogno di baci proibiti, erano tanto da raccontare come impresa di valore.

Gli anziani sedevano al bar. Ma erano divisi: alcuni avevano eletto a salotto il "Centrale", altri il "Minerva", all'angolo tra via Roma e via Minerva. Si discuteva di tutto e di niente: della guerra mondiale, del dissidio fra Russia e America, della scomunica di papa Pacelli ai comunisti; si arrivava a trattare dei massimi sistemi come dei reumatismi e degli acciacchi dell'età.

C'era un altro salotto, piuttosto di seconda classe, per altra gente decisamente meno borghese ma piú viva, piú radicata nel suo ambiente. Per i vicoli di Ortigia, all'imbrunire, cominciava il giro dei gruppi di

amici per le osterie, "ne 'ncantini".

Non poteva mancare " 'u luppinaru". Si aggirava per i vicoli, riempiendoli quasi con la sua figura scomposta. Indossava un lungo pastrano sbilenco; quasi sempre era un grigioverde dismesso da un militare generoso. Lo portava come buttato addosso, quasi distrattamente, aperto davanti, pendente da un lato; dallo stesso lato dal quale reggeva il cesto dei lupini, col manico infilato sotto braccio. Egli stesso era tutto piegato da quel lato.

Di solito faceva a meno della bilancia. Vendeva i lupini ad occhio, misurandoli con un preciso cono ricavato da un foglietto di carta paglia. Con la mano libera dal cesto si creava un rudimentale ma efficace megafono, appoggiandosela alla bocca, per lanciare il suo rituale bandezzo: " 'u luppinaaru".

E girava cosí, di vicolo in vicolo, con la sua modesta mercanzia che vendeva ai ragazzini golosi ma anche agli adulti che trascorrevano la serata in casa, sbocconcellando lupini, ascoltando la radio, chiacchierando, magari attorno ad un braciere ricavato da una vecchia bacinella nella quale si erano messi ad ardere, davanti alla porta di casa, pezzi di legno, rottami di cassette da frutta, un po' di tutto. La brace prodotta da quel falò doveva durare per tutta la sera. Finita la brace si andava a letto.

Fra i migliori clienti del lupinaio, c'erano proprio quegli "amici" che giravano per le osterie: quell'aroma fra il salato e l'amaro dei lupini ben s'accompagnava con un buon bicchiere. Qualcuno, parlando del rituale giro delle osterie, lo definiva scherzosamente, fra il blasfemo e l'indifferente, "u giru re sepuccri".

Ora il lupinaio non gira piú per i vicoli di Ortigia. Si ferma davanti al supermercato di corso Gelone, con un attrezzato furgoncino a motore, sul quale spicca il cartello: "lupini - L. ...". Il prezzo varia con l'incalzare del costo della vita.

'U caliaru

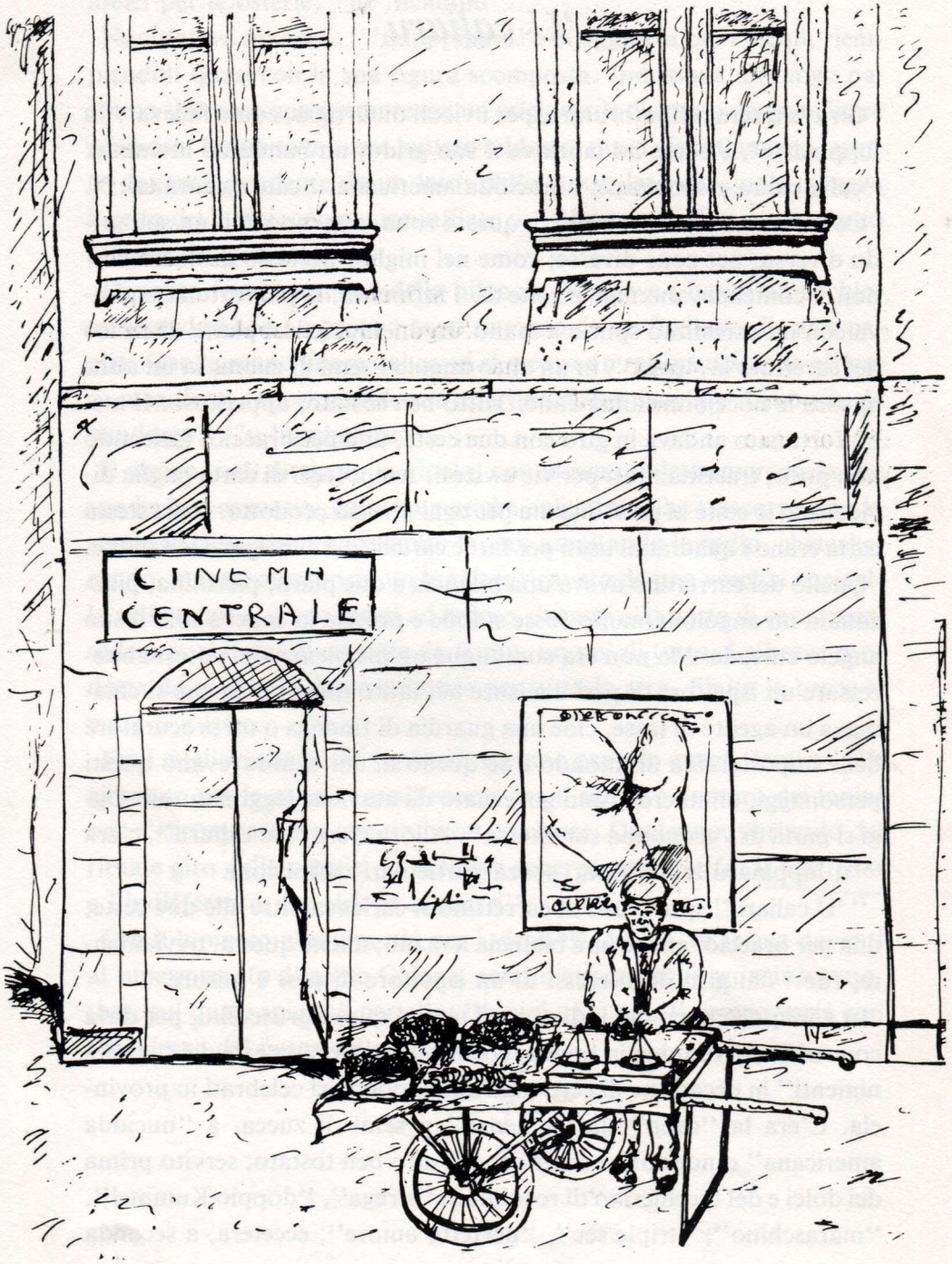
Girava a sera, all'imbrunire, per i vicoli di Ortigia, come faceva " 'u luppinaru", e come lui lanciava il suo grido, un bandezzo invitante: "calia caura e simenza... a nucidda americana... caura cauraaa...".

Ce n'erano un paio a vendere questa roba, ciascuno con un suo grido diverso, per zone diverse; come nel miglior accordo di "cartello" non si contendevano mai le zone di... influenza. Il piú fortunato girava con un carrettino spinto a mano. In un angolo del piano di carico del carettino la "calia", in un altro angolo i semi di zucca, in un altro ancora le noccioline americane. Tutto ben tostato, appetitoso. Il meno fortunato andava in giro con due ceste, una per braccio, faticando non poco, trascinandosi per vie e vicoli. Ampi fogli di carta paglia dividevano le ceste in parti distinte per ogni diverso prodotto. Della stessa carta erano i quadratini usati per farne cartoccio e avvolgervi le vendite.

Quello del carrettino aveva una bilancia a due piatti, piccolina, piazzata in un angolo. Quanto fosse stabile e precisa lo sapeva solo il suo angelo custode. Ma non era comunque un problema che potesse interessare un ispettore di pesi e misure né, tanto meno, quel che si chiamava un agente di tasse, cioè una guardia di finanza o un procuratore delle imposte. Era un mondo a sé quello in cui si muovevano questi personaggi, un microcosmo governato da ataviche leggi naturali. Oggi si parla di "economia sommersa". Allora c'era " 'u caliaru", c'era " 'u luppinaru"... e basta, senza particolari definizioni.

" 'U caliaru" sprovvisto di carrettino si caricava oltre alle due ceste, una per braccio, anche una bilancia a mano; anche questa, ovviamente, fuori dal giro di interessi di un ispettore di pesi e misure.

In anni poco poco piú indietro nel tempo questi bruscolini, per dirla con raffinato termine in lingua, costituivano ampia parte dei "trattenimenti" in occasione di certi matrimoni popolari celebrati in provincia. C'era la "calia", la "simenza" o semi di zucca, a "nucidda americana" o noccioline americane. Tutto ben tostato, servito prima dei dolci e del bicchierino di rosolio, di "strega", "doppio Kummel", "maraschino", "triple sec", "perfetto amore", eccetera, a seconda


CINEMA
CENTRALE

delle possibilità. Erano tutti liquori che si facevano con essenze in bottigliette e dosi di alcool puro. Ma, accanto a questi, c'era anche il vero mandarinetto, fatto con le vere scorze di mandarino macerate in alcool, che in certe famiglie non è mai scomparso.

Forse i nostri giovani (o giovanissimi) non conoscono la "calia": semplicemente ceci infarinati e tostati... molto buoni e... asciutti... tanto da chiamare molto liquido... in genere buon vino di Pachino.

Negli anni ottanta " 'u caliaru", come " 'u luppinaru", non gira per i vicoli di Ortigia. Preferisce il posto fisso. Non ha piú le ceste o carrettino a mano ma un comodo motofurgoncino, nel quale trova riparo in caso di pioggia. Si ferma davanti a un cinema o ad un supermercato e... aspetta al varco i clienti che comprino un cartoccio di "calia caura e simenza", da portare a casa, da rosicchiare rumorosamente al cinema, spandendo per terra una miriade di bucce. È "il progresso che ha fatto grande questa città", come diceva una canzone di tanti anni fa.

I vecchietti della "Marina"

D'estate per prendere il fresco, d'inverno per il sole, il solito gruppetto di vecchietti stava sempre sulle prime due panchine in ferro della "Marina", la passeggiata a mare del Foro Italico. Nella tarda mattinata, si ritrovavano lí, sempre i soliti. Prendevano quasi sempre lo stesso posto. Chiacchieravano. Poi si alzavano, verso mezzogiorno, si salutavano, andavano via, per ritrovarsi, sempre lí, nel primo pomeriggio, fino all'imbrunire. Calato il sole dietro gl'Iblei, con le ultime luci svarianti fra il rosso e il viola, fra le mille pennellate del tramonto sul porto grande, si salutavano per chiudere la loro giornata di pensionati aggrappati ai ricordi.

I discorsi erano, piú o meno, sempre gli stessi. Svariavano dall'attualità alla storia. I vecchietti si lamentavano dei nipotini che andavano male a scuola: "Io l'ho detto a mio figlio: pugno duro ci vuole o non combini niente; e vedrai che ti perde l'anno se va avanti cosí".

Immancabilmente, inevitabilmente, i discorsi finivano sempre nel consueto rimpianto del buon tempo antico, del tempo in cui le cose andavano come dovevano andare, nell'ordine, nella sicurezza, e cosí via. Finivano nel lamento per i tempi d'oggi, in cui "non ci si ritrova piú", tempi in cui "non ci si comprende - sostenevano lamentandosi - i giovani non ci capiscono piú". Dimenticavano che anche i giovani, a loro volta, avevano bisogno di essere capiti, ascoltati, senza distacco, senza barriere. E dimenticavano le loro marachelle di gioventú. Discorsi insomma riproponibili oggi come negli anni che avevano preceduto anche loro, quegli amabili vecchietti brontroloni della "Marina".

Qualcuno finiva sempre per riandare alle rievocazioni della "grande guerra", quella del '15-'18, che fu grande non solo per la enormità delle sue dimensioni che coinvolsero il mondo intero ma soprattutto fu "grande" perché fu "la guerra degli uomini", combattuta da veri combattimenti, "di gran fegato", i quali si affrontavano l'un l'altro, faccia a faccia, con moschetto e baionetta o con la mitraglia non importa, ma da trincea a trincea, senza dilagare, come avviene oggi, su città indifese e impotenti, su bambini, donne, vecchi, malati, gente iner-

me, distruggendo e devastando.

Raccontavano di quei giorni trascorsi al fronte, in trincea, sotto il sole e la pioggia, in mezzo al fango alla polvere, sotto il tiro nemico, a ricordare la casa lontana, gli amici, i genitori, la ragazza, a desiderare il ritorno, mentre non sapevano sottrarsi all'entusiasmo di andare alla conquista di "Trentro e Trenta Trieste".

Raccontavano di quando il re andò a visitare le trincee e paternamente rimproverò un soldato che si era tolto l'elmetto. "Rischi la testa sotto il tiro dei "cecchini" - gli disse raccomandandogli di non toglierlo mai quell'elmetto". "Maestà - si lamentò il giovane soldato - pesa parecchio e quando c'è il sole scotta pure".

"Mettici dentro dell'erba - gli suggerí il re - ti aiuterà facendo da cuscino e attutendo il calore del sole". Ma si dimenticò di precisargli che quell'erba andava cambiata spesso e il soldatino finí per buttarla via che era marcia e quasi gli procurava i pidocchi. E fu pure una fortuna perché quell'erba sulla testa, umida com'era, avrebbe finito col causargli ben altri guai.

Un altro raccontava di quando in gioventú faceva il carrettiere. Si alzava che era ancora buio e affrontava per tempo, con carretto e cavallo, distanze enormi: andava a Lentini, Carlentini, Francofonte; attraversava mezza provincia insomma; e cercava di rientrare sempre presto perché la sera c'era anche il rischio di incappare in qualche brigante.

Poi tornavano all'attualità. Si lamentavano dei cibi che non erano piú genuini come un tempo, della città confusionaria, rumorosa, caotica, senza rispetto per loro anziani. Si lamentavano del prezzo del tabacco e delle cartine che era aumentato e non si poteva piú fumare, delle pensioni che invece non aumentavano mai (non c'era ancora la "scala mobile").

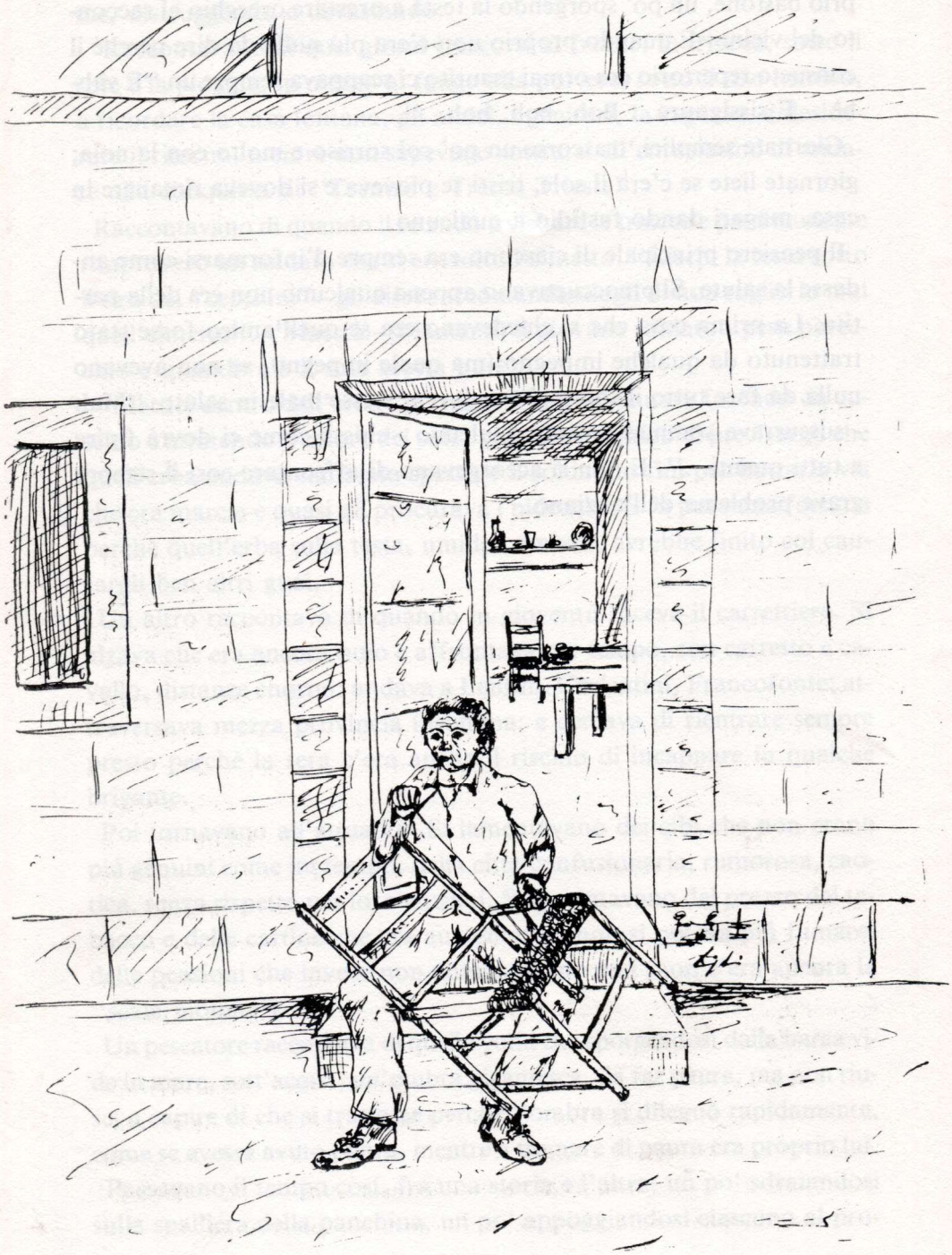
Un pescatore raccontava di quella volta che sporgendosi dalla barca vide in mare, sott'acqua, un'ombra gigantesca, da far paura, ma non riuscí a capire di che si trattasse perché l'ombra si dileguò rapidamente, come se avesse avuto paura, mentre a tremare di paura era proprio lui.

Passavano il tempo cosí, fra una storia e l'altra, un po' sdraiandosi sulla spalliera della panchina, un po' appoggiandosi ciascuno al pro-

prio bastone, un po' sporgendo la testa a prestare orecchio al racconto del vicino. E quando proprio non c'era piú nulla da dire perché il consueto repertorio era ormai esaurito ci scappava sempre un "E vabbè... E sissignura... Boh, boh, boh...".

Giornate semplici, trascorse un po' col sorriso e molto con la noia; giornate liete se c'era il sole, tristi se pioveva e si doveva rimanere in casa, magari dando fastidio a qualcuno.

Il pensiero principale di ciascuno era sempre d'informarsi come andasse la salute. Si preoccupavano appena qualcuno non era della partita. La prima cosa che si chiedevano era se quell'amico fosse stato trattenuto da qualche impegno (ma quale impegno, se non avevano nulla da fare tutto il santo giorno!) o se stesse male in salute. "Mah - sussurrava sommessamente qualcuno - chissà come ci dovrà finire a tutti quanti...". E non si accorgevano di affrontare cosí il sempre grave problema dell'anziano.



'U siggiaru

Ce ne saranno ancora due o tre o forse uno solo, in Ortigia: "i siggiari", i riparatori di sedie; simbolo di tempi in cui nulla si buttava ma si lavorava su tutto, per riparare ogni oggetto e recuperare ogni soldo che fosse possibile.

Lavoravano di fino ma facevano di tutto: dalla dozzinale sostituzione del fondo di "compensato" delle sedie "da strapazzo" alla costruzione dell'elegante fondo di "finocchietto", quelli che i tecnici e i raffinati chiamano "paglia di Vienna", per le sedie piú importanti.

Una ventina d'anni fa ce n'erano due fra i piú rinomati: uno in via Alagona, fra la Giudecca e il lungomare di via Nizza, e un altro in via Gargallo, proprio dietro il liceo classico.

" 'U siggiaru" apriva bottega di buon mattino. Nelle belle giornate preferiva lavorare all'aperto, anche d'inverno. Portava fuori il banchetto degli attrezzi e la sedia da riparare. Sedeva su un'altra sedia, che avrebbe meritato anch'essa una sostanziosa riparazione, o sui gradini dell'uscio. Fondo di compensato, fondo di finocchietto o di "zammarra" (la corda ruvida di naturale fibra vegetale), spalliere, traverse (che si chiamavano e ancora si chiamano siracusanamente "caviglie"). Ogni pezzo aveva la sua lavorazione particolare e accurata.

Lo scorrere della giornata era scandito dal passaggio dei vari ambulanti. A ore fisse passavano il lattaio (" 'u lattaru"), il carbonaio (" 'u craunaru"), il fruttivendolo (" 'u viddumaru"), il pescivendolo (" 'u pisciaru"). Passava anche un modicano, che ogni mattina portava uova fresche (a suo dire) e formaggi e burro fresco, bandezzando sempre con la medesima cadenza: "Provoleeetti, uova, burrooo...". Passava lo strillone. E poi la massaia, che andava e tornava dal mercato per la spesa piú "grossa".

Con ciascuno s'intrecciava un dialogo, sempre uguale, quasi immutabile. Con il lattaio, che allora portava il latte direttamente dalla campagna, si commentava l'andamento climatico e agricolo. "Chi si rici 'ncampagna? - Eh... se nun chiovi mali iemu st'annu...". ("Che si dice in campagna? - Se non piove andiamo male quest'anno").

Col carbonaio: "L'ultima vota stu crauni vagnatu era... Faceva 'nfumu... - Nun po 'ssiri, v'aggiuru... - A comu no! nu' schizzamu che cosi seri..." ("L'ultima volta era bagnato questo carbone... Faceva un fumo... - Non può essere, vi giuro... Come no! Non scherziamo con le cose serie"). E il carbonaio, per evitare complicazioni con le massaie, che passando potevano ascoltare, scivolava via riprendendo il suo bandezzo: "Cabboooni... cabboni asciuttooo...".

Col fruttivendolo era un po' come il lattaio: la campagna, le piogge, la siccità, il prezzo della frutta e della verdura che saliva sempre.

Passava il pescivendolo, col suo pesce fresco per se non era di primissima qualità. Il "pesce di prima" solitamente non si portava per le viuzze della Giudecca, a meno che non ce ne fosse proprio in abbondanza al mercato. Era di solito pesce azzurro, meno pregiato ma squisito, e tant'altra gran varietà: "masculini", "augghi", "nvanvuli", "pizzuteddi", "lampini", "scrofini", "iriuli", e cosí via; a suo tempo c'era anche la trancia di pesce spada e di tonno, che le massaie solevano cucinare arrosto sul carbone e condire con una gran frittata di cipolla ("a cipuddata") che copriva la sapida fetta di pesce.

L'andamento della pesca, il prezzo e la freschezza del pesce, erano argomenti di conversazione con il pescivendolo.

A una certa ora tornavano le massaie dal mercato. E s'intrecciavano dialoghi di spicciola ma seria economia: l'andamento dei prezzi, le disponibilità di giornata al mercato, le ultime novità della guerra in Corea.

La soglia della bottega "ro siggiaru" (del sediaio) era come un punto di riferimento, una tappa alla quale, senza alcun obbligo ma per naturale attrazione, tutti si fermavano, ciascuno a dire la sua: sulla giornata o sulle memorie del passato o sulle speranze del futuro.

"U siggiaru" ascoltava tutti, a ciascuno diceva la sua; accettava il dialogo, lo cercava, lo ricambiava. Un po' come, in certi paesi, accadeva nella bottega del barbiere. Vi arrivavano un po' tutti: per la barba o per i capelli o anche senza un preciso motivo. E si chiacchierava, di tutto e di tutti. Primeggiava il barbiere, il quale aveva per ciascuno una spiegazione o una battuta, piú o meno azzeccata ma sempre ben accetta e rispettata. Cosí il "siggiaru", fuori bottega, per strada, ascoltava e poi, quasi ad intervalli cadenzati, diceva la sua. E intanto siste-

mava le sue sedie: fondi, traverse (o "caviglie"), spalliere, tutto andava a posto, pian piano, con metodo e costanza.

La mattinata passava in fretta. Verso le undici-mezzogiorno volava per i vicoli il profumo di minestra. D'estate si arrostivano i peperoni sul fornello a carbone, davanti all'uscio di casa. Erano famosi i peperoni di contrada Targia ("i pipi ra Taggia"): appuntiti e piccanti. Ora la Targia è in piena zona industriale e i suoi peperoni sono soltanto un ricordo. "Mi statu fannu moriri cu 'ssu ciauru i pipi", faceva "u siggiaru" alla massaia che andava trafficando al suo fornello. E la massaia, di rimando: "Cchiu taddu vi fazzu assaggiari" ("Mi state facendo morire con codesto profumo di peperoni - Piú tardi ve li farò assaggiare").

Giungeva cosí il momento di rimettere in bottega sedie e attrezzi, per il meritato riposo e il tutt'altro che lauto pasto: un buon pane con peperoni arrosto e un bel piatto di spaghetti con salsa di pomodoro fresco e basilico erano già un buon pranzetto; quando capitavano a basso prezzo un paio di "scrofani e precchie" c'era il sughetto di "matalotta" per gli spaghetti; la carne, una volta la settimana, la domenica.

Il lavoro riprendeva presto e continuava fino all'imbrunire. Quando c'era piú da fare si lavorava anche di sera, in bottega, a luci accese. Poi un giro di quartiere, con gli amici, in osteria, a mangiucchiare qualcosa e bere un buon bicchiere e commentare i fatti del giorno.

Un giorno dopo l'altro, tutti uguali, senza pretese, con la sola speranza di una buona salute e di una buona vecchiaia. E ogni giorno c'era almeno una massaia che portava "o siggiaru" la sua brava sedia da riparare. "U siggiaru" compiva una specie di rito: guardava la sedia in ogni sua parte; la girava, rigirava; la esaminava con lo sguardo attento di un ortopedico che dovesse mettere a posto un paio d'ossa. Poi sentenziava: "Vi custa ducento liri e va pozzu fari a simana ca trasi" ("vi costa duecento lire e ve la posso fare la settimana entrante").

Si apriva cosí una doppia contrattazione: sul prezzo, che alla massaia pareva sempre "esagerato", e sul tempo di lavorazione perché era immancabile l'urgenza: "E com'aia fari c'aspettu genti...", era il puntuale ritornello di ogni massaia ("Come devo fare, dato che aspetto gente"). Altrettanto puntualmente " 'u siggiaru" ribatteva: "Vadda

ca pi 'sta seggia nun putiti arriciviri 'ssa genti'' (''Guarda che per questa sedia non potete ricevere codesta gente'').

Quasi sempre era un pretesto che la massaia accampava per indurre '' 'u siggiaru'' all'urgenza, per riavere presto in casa la sua sedia. Anche perché erano tempi nei quali non si nuotava certo nell'oro e in casa non c'era gran che di suppellettili. Tempi stretti, nei quali si risparmiava su tutto, non si buttava nulla, si aggiustavano le sedie come le scarpe, come i vestiti. Questi addirittura ''si rivoltavano'' per farli sembrare nuovi. C'erano sarti bravissimi nel ''rivoltare'' i vestiti. Solo che rimaneva l'inconveniente del taschino della giacca, in pieno petto: veniva a destra anziché a sinistra e, per ovviare a metà a questo inconveniente, il sarto faceva un altro taschino a sinistra costituendo una coppia ai due lati. Erano piú gli uomini ad indulgere a questo costume del vestito ''rivoltato'', forse perché meno schizzinosi delle donne. Tanto che usava dire: ''Rivotiti, maritu miu, ca iú mu fazzu novu...'' E cioè: ''Rivoltati, marito mio, che io me lo faccio nuovo...'' (il vestito).

Altri tempi. Si consumava di meno, si risparmiava di piú, si lavorava di piú. Ma ci si accontentava. Il mutamento è stato rapido. Anzi, lo viviamo ancora, in questi tempi in cui mancano ormai talune incertezze che allora c'erano. Ma forse erano fallaci.

Il lustrascarpe

Il loro momento magico coincise con gli anni del primo dopoguerra, quando circolavano le "Amlire" e la città era spesso invasa da marinai e marines americani. I lustrascarpe "esercitavano" nei due punti chiave della città di quel tempo: piazza Archimede e piazza Pancali.

Poltrona e sgabello poggiapiedi per il cliente, cassettina portattrezzi: era tutto lí l'armamentario di questi artigiani figli del loro tempo.

Ce n'erano un paio a piazza Archimede, altri due a piazza Pancali. A piazza Archimede il posto fisso era all'angolo sul quale la piazza svolta svincolandosi per via Dione. Poltrone e sgabelli stavano da sempre sul marciapiedi, accanto le buche postali.

A piazza Pancali stavano al riparo degli alberi: ombra d'estate, filtro alle prime gocce di un acquazzone improvviso d'autunno.

Il loro capolavoro era la lucidatura delle scarpe bicolori. Andavano allora di gran moda queste "scarpine" per uomo: il tallone, la punta e i due lembi dell'allacciatura in colore scuro, solitamente nero o marrone rossiccio; il resto era bianco. Sulla punta scura faceva gran spicco un trapunto che disegnava motivi floreali. Andavano soprattutto in primavera o d'estate.

Prima, rigorosa, precauzione era la salvaguardia dei calzini del cliente. E per questo c'erano due cartoncini che s'infilavano fra scarpa e calza, in corrispondenza della caviglia, sicché il lustrascarpe potesse andar veloce di spazzola e pomata senza imbrattare i calzini.

Ma il secondo problema, non meno importante del primo, era non sbavare mai con la pomata scura sulle parti bianche della scarpa. Sarebbe stato imperdonabile. E non accadeva mai, nonostante la velocità operativa del lustrascarpe, un maestro del suo genere.

Il cliente prendeva posto sulla poltrona. Poggiava il piede sull'apposito sgabello a piano inclinato che gli stava davanti, mentre il lustrino si sedeva di traverso sulla parte alta e piana dello sgabello. Il cliente sfogliava il suo giornale e s'immergeva nella cronaca cittadina, nella politica, nell'andamento della ricostruzione del Paese, nella distribuzione degli ultimi pacchetti U.N.R.R.A. (United Nations Relief and

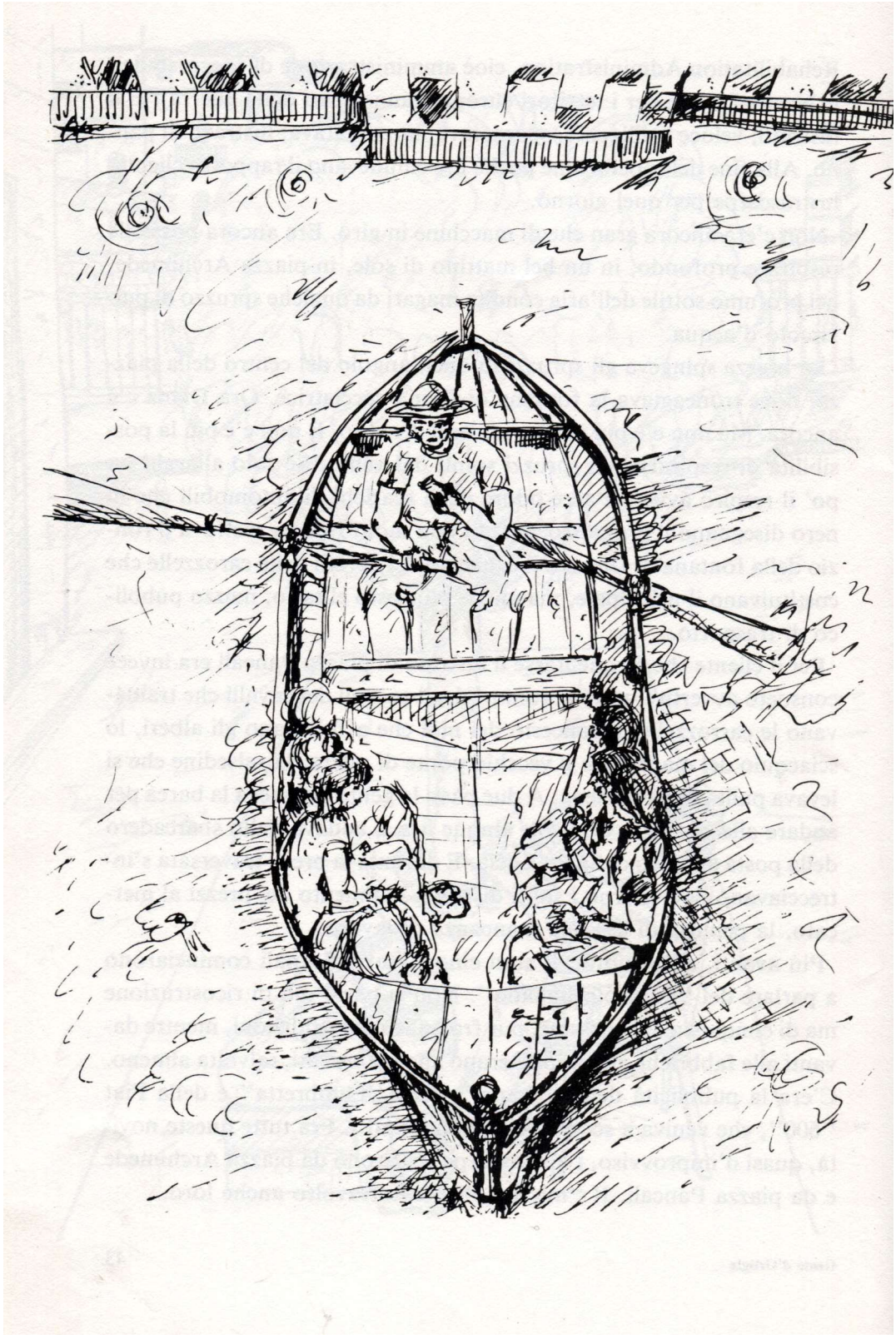
Rehabilitation Administration, cioè amministrazione di soccorso delle Nazioni Unite per i territori europei danneggiati dalla guerra). E il lustrino, veloce e diligente, spazzolava, impomatava, lustrava di panno. Alla fine dell'operazione poche lire chiudevano il rapporto cliente-lustrascarpe per quel giorno.

Non c'era ancora gran che di macchine in giro. Era ancora possibile respirare profondo, in un bel mattino di sole, in piazza Archimede, nel profumo sottile dell'aria condita magari da qualche spruzzo di pulviscolo d'acqua.

La brezza spingeva gli spruzzi su quell'angolo del centro della piazza, dove troneggiava la fontana di Diana cacciatrice. Ora Diana c'è ancora. Ma non c'è piú acqua, almeno di solito. E non c'è piú la possibilità di respirarne gli spruzzi spinti dal vento. Se solo allarghi un po' il respiro avverti l'acre odore degli scarichi di automobili che in nero disegnano il progresso. E fra i non molti rumori svettava il ronzio della fontana di Diana o il calpestío dei cavalli delle carozzelle che costituivano il principale, ma anche piuttosto elitario, mezzo pubblico di trasporto.

Per il cliente che frequentasse il lustrino di piazza Pancali era invece consueto avvertire, oltre ai rumori degli zoccoli dei cavalli che trainavano le carrozzelle, il concerto dei nidi che affollavano gli alberi, lo sciacquío del mare sotto il vecchio ponte di pietra, la salsedine che si levava pulita dalla darsena. A due passi la gente prendeva la barca per andare alla borgata. Con sole cinque lire si andava dallo sbarcadero della posta a quello di Santa Lucia. E durante la breve traversata s'intrecciavano ogni giorno i soliti discorsi: l'aumento dei prezzi al mercato, la penuria di case, la mancanza di lavoro.

Piú avanti, all'inizio degli anni cinquanta, i giornali cominciarono a parlare del "miracolo italiano". Non si parlò piú di ricostruzione ma di conquista di benessere, pur fra mille contraddizioni, mentre davanti alle fabbriche gli scioperi erano ancora cruenti, talvolta almeno. C'era la pubblicità della "Vespa", della "Lambretta" e della Fiat "600", che veniva a sostituire la "Topolino". Fra tutte queste novità, quasi d'improvviso, i lustrascarpe sparirono da piazza Archimede e da piazza Pancali. Il "miracolo" aveva travolto anche loro.



Il traghetto

L'imbarcadero Santa Lucia era soltanto un piccolissimo molo, al quale potevano approdare, sí e no, tre o quattro barche tutt'altro che grandi: le classiche barche siracusane, lunghe otto o nove metri, larghe un paio al centro e appuntite sia a prua che a poppa, tanto da esser denominate "varchi a du pizza" (barche a due punte). Erano queste barche a traghettare i passeggeri da Ortigia alla periferia in terraferma, che allora consisteva soltanto nelle borgata Santa Lucia, e viceversa. Si può dire che fino a poco piú di una trentina d'anni fa queste barche e le carrozzelle costituivano l'unico trasporto pubblico in città.

Poi vennero gli autobus. Erano due soltanto: linea A e linea B. Percorrevano entrambi il tragitto da Ortigia a piazzale Matila (quello del brefotrofio) e ritorno, ma l'uno in senso inverso all'altro ed incrociandosi, con capolinea in piazza Archimede. Fu gran festa quando questi autobus divennero quattro o cinque. Arrivarono nuovi fiammanti; si esibirono in piazza Archimede, una sera; e l'indomani entrarono in servizio. Fu istituita una linea che arrivava fino a Scala Greca, allora zona agricola e di villeggiatura. Ma i traghettatori resistettero, disimpegnando ostinatamente quel prezioso e salubre servizio di collegamento, non molto rapido ma suggestivo e silenzioso, fra Ortigia e la Borgata.

Nei primi anni del dopoguerra il prezzo di questo singolare traghetto era di cinque lire. Ci volle parecchio prima che venisse raddoppiato a dieci lire. Un po' meno ce ne volle per l'aumento da dieci a venti lire. Allora l'inflazione strisciava di piú e galoppava di meno. Negli ultimi anni il prezzo del traghetto passò a cinquanta lire. Ma fu il guizzo del tracollo. Con la motorizzazione oggi non c'è piú spazio per i traghetti, silenziosi e suggestivi finché si vuole, ma lenti e limitati rispetto all'enorme (forse abnorme) sviluppo del territorio cittadino.

Dall'inbarcadero Santa Lucia a quello di Riva della Posta, proprio a ridosso del ponte umbertino, e viceversa, avanti e indietro, dal mattino alla sera, i remi scandivano sempre lo stesso ritmo. Seduto o in piedi, lievemente piegato sul busto, sia che vogasse in avanti o indietro, il barcaiolo muoveva i suoi remi con immutabile cadenza. Li im-

mergeva appena in acqua, imprimeva su di essi una spinta poderosa, che non denunziava alcuno sforzo. Poi li tirava su, li spostava nel senso di marcia, sempre per la stessa lunghezza di una bracciata, tenendoli magistralmente a pelo d'acqua e descrivendo con mille goccioline un arco sempre costante; li reimmergeva, spingeva ancora. E sempre cosí, da mattino a sera. Sempre nello stesso silenzio.

Questi barcaioli erano gente niente affatto loquace, piú silenziosa del piú disciplinato conducente d'autobus. A fine giornata la stanchezza pesava su quei muscoli sodi e tesi, sotto la pelle scura e resistente al piú scottante sole d'agosto come alla pioggia d'autunno. Di tanto in tanto un cefalo si lanciava in salti tripli e quadrupli, emergendo e reimmergendosi, a velocità fulminea, nelle acque ancora pulite del porto piccolo.

A metà tragitto il barcaiolo aveva un solo pensiero: la raccolta di quei quattro soldi di un "biglietto" mai esistito. Ciascuno versava la propria quota e basta. C'era sempre il volontario che s'incaricava di raccogliere, contare, dare il resto, consegnare il ricavato al barcaiolo. Era quello il solo momento in cui la barca andava da sola. Il barcaiolo mollava i remi, si contava scrupolosamente i suoi soldi, li riponeva infine, con altrettanto scrupolo, in una latta e riprendeva a vogare. C'era uno di questi barcaioli (" 'u zu Natali") che sembrava ossessionato da questo pensiero: "suoddi... suoddi" ripeteva sempre.

Ogni tanto un giovane sportivo (o semplicemente esibizionista) chiedeva i remi, per farsi un bella vogata. Bella per lui che la faceva una volta tanto. Il barcaiolo acconsentiva per gradi. Prima con circospezione. Poi, dopo attenta osservazione dell'improvvisato vogatore, si rassicurava e si riposava o gli roglieva in fretta i remi.

D'estate le barche mettevano su le tende. Quattro ferri verticali lungo i due bordi, per l'altezza di un metro - un metro e mezzo; un telaio orizzontale, e sul telaio un telo, solitamente bianco, riparava i passeggeri dal cocente sole a picco. Ma questa è stata una... invenzione piuttosto recente, quando barche e barcaioli cominciarono a sofisticarsi per sostenere la incalzante concorrenza degli autobus.

I passeggeri piú abituali erano le massaie e i pensionati, che al mattino andavano dalla Borgata al mercato d'Ortigia a far la spesa quoti-

diana. Al ritorno era tutto un intrecciarsi di discorsi di spicciola economia.

Il pomeriggio invece cambiava il tipo di clienti. Si andava in Ortigia, che era allora un centro autentico (non soltanto storico) per comprare scarpe, capi di abbigliamento, articoli casalinghi o da regalo, tutto insomma o quasi. Si usciva in piccoli gruppi familiari per questo tipo di spesa: vuoi per scambiarsi consigli vuoi perché la decisione dell'acquisto spettava al padre o alla madre o a tutti e due insieme, anche se l'acquisto riguardava soltanto i ragazzi.

A prima sera la gente che aveva compiuto i suoi acquisti tornava in borgata, mentre dell'altra usciva dopo cena a far due passi in centro, in Ortigia naturalmente: su e giú per corso Matteotti o al cinema, d'inverno, alla Marina d'estate. Si andava a passeggiare; sedersi a uno dei tavoli dei pochi bar era un lusso di una volta tanto. Si affittavano anche le sedie. E c'era sempre modo di prendersi il fresco e di ascoltare le canzoni di Van Vood e Carosone, eseguite dai complessi locali, o di comprare a poco prezzo una "sponsa" di gelsomino. Chi si attardava finiva per tornare a piedi in Borgata, perché il servizio barcaioli non faceva notturni. Ortigia era talmente il centro che andandoci dalla Borgata si diceva "Vado a Siracusa".

Il vecchio sbarcadero Santa Lucia è ora diventato un ampio approdo, con tanto di piazzale. La barca-traghetto "a dú pizza" non c'è piú. D'estate, non sempre, ne sopravvivono una o due, ma per tentativi di traghetto turistico piú che di normale servizio di pubblico trasporto. E la figura del vecchio barcaiolo non è affatto mutata. Son mutati i barcaioli, invece. Quelli di allora non ci sono piú: pensionati col minimo della pensione o passati a miglior vita. metagora

'U craunaru

Quando arrivarono a Siracusa le cucine a gas un gran giorno per le massaie, ma fu anche l'inizio di una grave crisi per una piccola categoria di gente che viveva vendendo per strada il carbone per uso domestico. Erano gl'inizi degli anni cinquanta.

Le massaie tirarono un grosso sospiro di sollievo, non essendo piú costrette a perdere le loro mattinate davanti i fornelli, ad accendere il fuoco per scaldare il latte dei ragazzi che si affrettavano a scuola. Bastava un fiammifero e dal fornello della cucina a gas si sprigionava una meravigliosa fiamma rosso-violacea, pronta a far bollire tutto il latte e cuocere tutte le minestre. Niente piú attese interminabili, lunghe soffiate con appositi ventagli sui carboni appena attizzati, perché il fuoco prendesse bene e fosse finalmente pronto per mettere su le pentole. Niente piú quella odiosa polvere nera in cucina e per la casa. Niente piú sacchi di carbone ingombranti e fastidiosi. Era ormai tutto pulito e lindo, con la bombola, ermetica e lustrata, sotto la cucina a gas. Incidenti, per scoppio di bombole, non ne mancarono. Ma era il prezzo che si pagava al progresso.

Per i poveri carbonai fu una crisi nera. Dall'oggi al domani si trovarono senza lavoro. Dovettero arrangiarsi. Alcuni si adattarono a distribuire bombole alle dipendenze dei concessionari delle varie fabbriche di gas, una nuova categoria di commercianti che nasceva allora creando anche nuovi ricchi. Altri si adattarono alle lunghe anticamere di qualche uomo politico (nulla di nuovo sotto il sole, anzi...) per chiedere un posto di lavoro, un posticino qualsiasi pur di lavorare e portare a casa una paga. Qualcuno ottenne un posto di bidello. Qualcun altro riuscí ad entrare in fabbrica (l'industrializzazione cominciava appena). Insomma, pian piano la categoria scomparve, lasciando di sé un ricordo soltanto, pittoresco seppur velato da una sottile tristezza, dalla malinconia struggente della memoria.

Di buon mattino, in quegli anni prima delle cucine a gas, le stradine e i vicoli di Ortigia risuonavano del grido del carbonaio (" 'u craunaru"). Era fra le prime voci della giornata nel quartiere, quella del car-

bonaio ambulante. E cosí anche per le piú ampie vie della borgata Santa Lucia. A quel tempo la città era tutta lí: ''Siracusa'' era Ortigia, il centro, il salotto di città; ''a Buggata'' era la Borgata, la periferia.

I carbonai piú fortunati erano riusciti a metter su bottega. Ma erano pochi, molti pochi. Tutti gli altri andavano per strada, con carretto e somarello, bandezzando immutabilmente: ''Cabbòneeee, cabbon'asciuttoooo''.

Quel grido lento, modulato, faceva il giro di Ortigia e della Borgata dal primo mattino al pomeriggio inoltrato, tutti i santi giorni, in qualsiasi stagione, piovesse o ci fosse il sole d'agosto a spaccare le pietre (o, meglio, le basole laviche delle stradine di Ortigia) e sciogliere l'asfalto, ancora recente, delle stade di Borgata.

'' 'U craunaru'' faceva ogni giorno il suo giro, sempre per le stesse strade, alle stesse ore, atteso ogni giorno dalle stesse madri di famiglia le quali, nella gran parte dei casi, preferivano comprare il loro carbone da cucina ogni giorno (o quasi) dal momento che in casa non c'era tanto spazio da ingombrare e da sporcare.

Anche i carrettini da carbone erano tutti uguali: rettangolari, non molto ampi, a sponde basse, neri... come il carbone; in un angolo la bilancia a due piatti, montati su una cassetta che conteneva anche i pesi di ottone, mentre al centro di questa cassetta, da un offuscato vetro rotondo, inanellato di ottone, si poteva spiare una sorta di bilanciere che rivelava il funzionamento del semplice congegno. Sul resto del carretto montagnole di carbone in vendita.

Quando pioveva '' 'u craunaru'' tirava fuori il suo bravo telo cerato, impermeabile, per coprire il suo ''carbone asciutto''. Lui si proteggeva, a sua volta, con un vecchio impermeabile alla ''lupo di mare'', nero anch'esso, pesante, abbottonato davanti, con ampia mantellina sulle spalle e berretto a larghe falde circolari impunturate tutt'intorno.

Il giro si faceva comunque, solo una malattia poteva impedirlo. Durante il giro quotidiano non mancavano le fermate. Anche quelle erano pressoché fisse: allo stesso momento della giornata, alla stessa bottega, con le stesse persone. Pressoché immutabili anche i discorsi: ricordi del fronte, di navigazione, di amori, di gioventú. I carbonai ambulanti erano in gran parte anziani, in quegli anni prima delle cuci-

ne a gas. I giovani, piú o meno, avevano sentito parlare del prossimo arrivo del gas in bombole e si erano quindi ben guardati dall'imbarcarsi in un mestiere senza domani oltre che abbastanza scomodo e faticoso. E nessun sindacato si curava di rivendicare igiene e sicurezza di quel lavoro.

Il progresso ha spazzato via questa usanza e questa categoria di ambulanti, allora preziosi.

Oggi il carbone è di nuovo di moda. Ma, cosí, per un barbecue, per una grigliata di pesce o di salsiccia in villa. D'estate e primavera e nelle belle domeniche d'inverno, dei moderni carbonai vendono carbone ai margini delle strade che portano alle zone di ville fuori città, nei punti di passaggio obbligato dei piú. Si vende carbone a posto fisso, in sacchetti preconfezionati, puliti e... di peso piú o meno dubbio ma... garantito. A volte, assieme al carbone, si vendono graticole, pupi di latta, oggetti di folklore, anticaglie varie, da disseminare in villa. È il progresso, il mutare dei tempi.

'U zuccaru

I nostri giovani non lo conoscono. Ma poco piú di una ventina d'anni fa, era uno dei dolci tipici, seppure umili, di Ortigia. Ed era un'arte da provetti maestri la produzione di "zuccaru".

È rimasto famoso un maestro: Pippo Lantieri, che divenne poi "l'uomo della pace" e girò il mondo portando ai potenti il suo messaggio d'amore. Stava lí, nel suo box, nel suo "chiosco" di piazza Pancali, confezionando bomboloni, bibite, gelati, con la sua stazza corposa, la voce stentorea, il sorriso piú dolce dei suoi bomboloni.

Per i puristi della lingua italiana, in effetti, il "bombolone" è qualcosa di diverso da quel che s'intendeva in Ortigia: "bombolone" corrispondeva a bigné, il classico dolce di pasta sottile e leggera, imbottito di crema. Per la gente di Ortigia i "bomboloni" erano la presentazione nobilitata di quel che in generale era " 'u zuccaru". E questo era il risultato di una particolare lavorazione alla quale veniva sottoposto lo zucchero, condito con aromi vari e posto in cottura. In questa lavorazione esplodeva, colorita e vivida, l'arte dei maestri di "zuccari", ciascuno dei quali aveva il suo botteghino, il "chiosco": a piazza Pancali, tra gli antichi alberi carichi di cinquettii e pigolii, nella piazzetta di via della Giudecca; in qualche altro angolino piú o meno frequentato dai ragazzi, ma non soltanto da loro.

In tempo di festa però (S. Lucia, per esempio) il banchetto dello "zuccaro" si spostava in posizioni strategiche. Dentro questi botteghini c'era l'angolo di cottura, come si direbbe oggi, con un modestissimo cucinino. E qui, in un pentolone di alluminio per il quale non si ponevano rigorosi canoni di igiene, veniva cotto lo zucchero, con gli appositi aromi, con gran cura e precisione affinché non si abbruciacchiasse ma non restasse neppure sotto giusta cottura. Ne veniva una pasta filante, densa e molle, appiccicosa, che passava poi alle abili mani del maestro di "zuccaro" dopo che si fosse un po' raffreddata ma non troppo. A quel punto la lavorazione diventava spettacolo.

Dopo la giusta cottura occorreva la giusta temperatura. Troppo fredda la pasta si sarebbe solidificata. Troppo calda, scottava e non si poteva

neppure lavorarla a dovere. Al giusto grado, dunque, di cottura, temperatura e morbidezza, la pasta veniva stirata sul marmo del banco (sempre marmo bianco) e allungata fino a formare un rotolo spesso una decina di centimetri e lungo una cinquantina o una sessantina. Cosí ridotta, la pasta veniva appesa ad un gancio metallico, fissato ad un'asta di legno o ad una parete del chiosco, e tirata da entrambi i lati, contemporaneamente. La pasta veniva cosí ulteriormente allungata e assottigliata. I due bracci ottenuti venivano intrecciati a farne uno solo, che veniva riappeso al gancio e ancora stirato dai due lembi. Questi venivano ancora tirati e riuniti. E di nuovo si ripeteva l'operazione, con movimenti precisi, plastici, cadenzati ma sveltissimi. "Tira c'allonga" si diceva. Se ne otteneva come un filone lunghissimo, stretto ormai appena un paio di centimetri. Lo si stirava con delicatezza sul marmo e si tagliava a tocchetti, un paio di centimetri ciascuno, tutti uguali seppure tagliati ad occhio, senza una precisa misura.

Alla fine di questo ciclo i tocchetti ottenuti erano quasi solidi. Qualche minuto di attesa e croccavano. Dopo di che venivano venduti, cosí spogli com'erano ovvero avvolti in carta colorata trasparente, a mo' di caramelle. Diventavano "bomboloni": la versione un po' sofisticata dei nudi tocchetti di "zuccaru". Era in pratica la caramella dei poveri: con poche lire se ne mangiavano parecchi di quei gustosi tocchetti di zucchero, prodotti dall'arte paziente dei maestri di "zuccaru". I ragazzi ne andavano matti. Ma anche i grandi non li disdegnavano.

A volte, durante la lavorazione, il profumo di quella pasta dolce si spandeva in giro, per l'aria pulita. La motorizzazione del tempo non andava oltre qualche "vespa", qualche "lambretta", qualche "topolino", poi soppiantata dalla "seicento". E gli scarichi non riuscivano ancora ad appestare l'aria né a coprire il buon aroma dello "zuccaru" in lavorazione. Questa lavorazione aveva anche il suo orario (di solito, la mezza mattina o il mezzo pomeriggio) sicché non interferiva con altre lavorazioni, anch'esse estemporanee e odorose, riservate alla sera: "sangunazzu" ad esempio.

I ragazzini di Ortigia accorrevano al diffondersi del profumo dello zuccaru per l'aria. Assistevano incantati alle ultime fasi della lavorazione. E poi, per chi avesse cinque lire in tasca, era una festa. Chi non

aveva quel prezioso peculio, si perdeva lo spettacolo della lavorazione dello ''zuccaru'' e correva a procurarsi le sue brave cinque lire in ogni modo: ripescando vecchi giornaletti e rivendendoli, ad esempio. Alla fine, c'era ''zuccaru'' per la gioia di tutti, una gioia breve, semplice, qual era ancora possibile in quei tempi.

Ora non c'è piú zuccaru, non ci sono piú cose semplici. I ragazzi masticano chewing goom, mangiano pop corn, Saila menta, Charms e simili robe di gommoso sapore internazionaleggiante; non gioiscono tanto facilmente, sono disincantati. Tanta parte di quella preziosa semplicità si è persa.

I ragazzi del pane

Freddo e pioggia d'inverno, caldo e sole d'estate, comunque vada il tempo, il pane in bottega c'è tutti i giorni, almeno da quando è finita l'ultima guerra. Oggi è quasi tutto meccanizzato, anche il trasporto del pane. Ma una ventina di anni fa, per le strade di Ortigia e della Borgata S. Lucia, vedevi a certe ore fisse i ragazzini in bicicletta a portare il pane caldo in bottega.

Di prima mattina faceva tenerezza vederli. Il loro strumento di lavoro era una bicicletta. Sul parafango anteriore e su quello posteriore, ampi portabagagli e su questi delle ceste giganti, ricolme di pane di ogni forma e tipo. I piú fortunati, invece della bicicletta, avevano un triclo con cassone anteriore e posteriore, e le ceste cariche di pane venivano stipate nel cassone.

Sembravano sproporzionati, questi ragazzini, a pigiare i pedali della bicicletta o del triciclo. Erano minuscoli di fronte a quel carico da trasportare e consegnare a domicilio, bottega per bottega, con puntualità e precisione. E guai a sbagliare!

Le mattine d'inverno erano le piú dure. Questi ragazzini uscivano dai locali dei forni, dove faceva un bel caldo, in calzoncini corti e maglietta. Venivano i brividi a vederli, in mezzo al freddo della strada. Inforcavano bicicletta o triciclo e via al lavoro, a guadagnarsi qualche lira per la giornata, mentre per l'aria umida si spandeva, col fumo dei forni, una calda fragranza di pane.

Quando pioveva erano piccoli drammi. Le ruote della bicicletta slittavano sulle bagnate e infangate strade di Ortigia. La bicicletta era instabile. Capitava che una cesta, poggiata sul portabagagli, ruzzolasse per terra e le forme di pane caldo si sparpagliassero in mezzo alla fanghiglia. Il bambino si affannava allora a recuperare tutto il pane caduto, a ripulirlo, a riporlo nella cesta, a mettere in sesto la cesta sul portabagagli, a sistemare alla meglio il rudimentale telo che la copriva.

A volte capitava di veder piangere qualcuno di questi bambini-lavoratori. Perché dopo c'era la punizione. E il padrone menava, e come. Né poteva il bambino tentare di farla franca, dal momento che

alle botteghe doveva arrivare tutto il pane uscito dal forno.

In quei casi era una gara di solidarietà. Nessuno pensava all'igiene turbata. Si pensava soltanto ad aiutare il bambino a raccattare e sistemare le forme di pane caduto, a ripulire alla meglio, a recuperare insomma il massimo recuperabile, affinché la perdita fosse il meno possibile e il bambino potesse cavarsela con un ceffone che non fosse tanto pesante.

Erano pur sempre bambini, anche se lavoratori. E capitava talvolta, quand'era bel tempo soprattutto, che qualcuno si dimenticasse del suo lavoro alla vista di altri bambini che giocavano a "cartuzze" o al gioco della moneta. Ce n'erano mille varietà di questi giochi. Il piú corrente era quello delle "cartuzze", col quale un pugno di ragazzini si contendevano mazzi di figurine dei calciatori di fama.

Quel richiamo era spesso irresistibile. Capitava che il bambino-lavoratore appoggiasse a muro la bicicletta col pane caldo e si mettesse a giocare anche lui con gli altri, dimenticandosi del giro da fare. Ma c'era sempre un altro, furbo e destro, che gli fregava un panino dal mucchio della cesta filando via di corsa.

Allora il ragazzino portapane mollava le sue cartuzze e volava all'inseguimento del panino fregato. Ma intanto correva lo stesso rischio l'altro pane, rimasto nelle ceste. E peggio ancora, rischiavano di andare definitivamente perdute le "cartuzze" lasciate nel mucchio per l'inseguimento. Il nostro ragazzino si accorgeva che non c'era niente da fare e rinunziava al recupero di quel panino per non perdere il resto del pane e le "cartuzze". Tornava indietro e riprendeva il suo giro, pensando a camuffare in qualche modo la perdita di quel pane per risparmiarsi un ceffone.

D'estate non c'erano ferie per questi lavoratori del peggior lavoro nero. Ogni giorno, di buon mattino, bisognava spingere la bicicletta o il triciclo e rinnovare quel rito, nel quale talvolta riuscivano pure a divertirsi abbandonandosi alle piú spericolate acrobazie. E ci scappava allora la caduta della cesta e lo spargimento del pane.

Quando il sole era alto e il giro non era ancora finito si sudava sui pedali, soprattutto in quelle afose giornate di scirocco nostrano. Ma anche il sudore faceva parte del rito quotidiano, come la pioggia d'in-

verno sulla testa e sulle spalle, riparate malamente da un sacco di iuta combinato a cappuccio, finché il sacco non s'inzuppava come una spugna e aggiungeva alla pioggio lo scolo dell'acqua assorbita.

Tutto questo per poche lire necessarie a portare in famiglia un aiuto al padre disoccupato o assente per vari motivi.

Oggi è cambiato lo scenario, sono diminuiti questi ragazzini-lavoratori. Ma qualcuno c'è ancora in giro, in bicicletta, a distribuire il pane. Pochi, per fortuna.

Nasse e nassari

C'era una volta la "nassa", tipico attrezzo da pesca delle nostre zone. E c'è ancora, ma non è piú usata per pescare, almeno non per una pesca di mestiere.

È come un grosso imbuto intrecciato in vimini sottili e flessibili, con una rientranza fornita, nella parte piú stretta, di un portellino che lascia entrare i pesci ma non ne permette l'uscita.

Andava famosa la pesca delle ope di passa con questo attrezzo. E in primavera, quando la passa tirava, era ricorrente il bandezzo "I uopi ra nassaaa...".

Ogni pescatore si preparava le sue "nasse", sceglieva accuratamente le esche da infilarvi, le zone nelle quali "calare".

Ma c'era anche qualcuno, solitamente anziano, che trascorreva ormai a terra le proprie giornate, senza piú affrontare il mare, e si dedicava quasi esclusivamente alla costruzione di queste "nasse". Questi ex pescatori diventavano cosí "mastri nassari". Erano accurati e pazienti, attenti nell'intrecciare quei fili sottili, a rifinire i bordi, i coperchi, le vie d'entrata e d'uscita. Ne veniva sempre un piccolo capolavoro di autentico artigianato locale.

Li vedevi, questi "mastri nassari", cominciare la priopria giornata sulla soglia di un grande portone, solitamente alla "mastrarua", l'attuale via Vittorio Veneto, a due passi dal loro mare. Alle spalle, l'androne, il grande cortile dove il sole penetrava nella polvere intrecciando fasci di luce brulicanti.

I bambini giocavano nel cortile, prima di avviarsi per strada. Le donne arrostivano i peperoni sui carboni accesi negli appositi focolari. E si parlava del tempo, del mare, della pesca che andava male, del rischio dei marinai che andavano per mare a guadagnare quattro soldi appena. Quei quattro soldi, fatti col rischio della pelle, non bastavano per andare dal macellaio piú di una volta, massimo due, per settimana.

Qualcuno di questi "mastri nassari" c'è ancora, ma ha cambiato misure alle sue "nasse". Poche ormai se ne costruiscono per andare a pescare. Di solito quei due o tre "mastri nassari" vivono di stenti, e

con le nasse arrotondano la magra pensione. Ne trovi ancora alla "Mastrarua" o alle porte delle viuzze che dal centro di Ortigia scendono al mare o allo sbarcadero Santa Lucia. Costruiscono "nasse" di piccole dimensioni, destinate non al mare ma a penzolare da un soffitto di una villa con una lampada in mezzo.

La "nassa" è dunque diventata un lampadario, che dà tono alla villa al mare, all'angolo caratteristico della veranda o del settore pizzeria o del soggiorno.

È una rivalutazione, tutto sommato. Ma questa rivalutazione ha lasciato un po' di amaro in cuore. Come dire... un punto di amaro e un punto di dolce...

Lo strillone

C'erano ancora gli strilloni nell'ormai lontano '56, che fu un anno piuttosto drammatico. Fu l'anno della invasione sovietica in Ungheria e della chiusura del canale di Suez, con raid aerei di Francia e Inghilterra sulle rive e sulle città del canale.

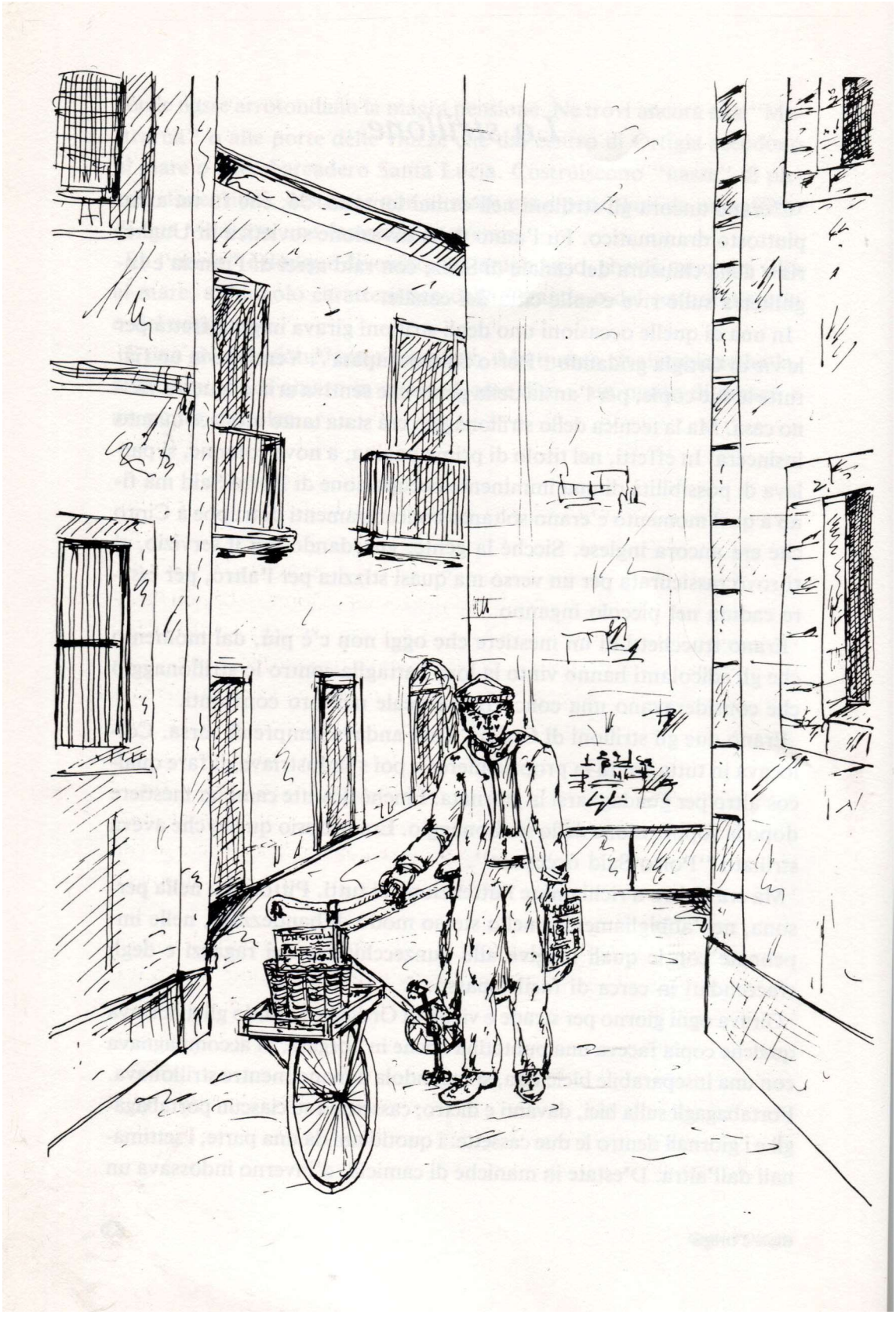
In una di quelle occasioni uno degli strilloni girava in gran fretta per le vie di Ortigia gridando "Porto Said occupata". Vendette in un fiat tutte le sue copie, per l'ansia della gente che sentiva aria di guerra vicino casa. Ma la tecnica dello strillonaggio era stata tanto efficace quanto insincera. In effetti, nel titolo di prima pagina, a nove colonne, si parlava di possibilità di una imminente occupazione di Porto Said ma fino a quel momento c'erano soltanto concentramenti di truppe a Cipro che era ancora inglese. Sicché la gente, guardando poi il servizio, si ritrovò rassicurata per un verso ma quasi stizzita per l'altro, per essere caduta nel piccolo inganno.

Erano trucchetti di un mestiere che oggi non c'è piú, dal momento che gli edicolanti hanno vinto la loro battaglia contro lo strillonaggio che consideravano una concorrenza sleale nei loro confronti.

Erano due gli strilloni di Ortigia. Uno andava sempre di corsa. Collocava in tutta fretta la propria merce e poi s'industriava di fare qualcos'altro per guadagnarsi la giornata. Finché dovette cambiar mestiere dopo la soppressione dello strillonaggio. Era proprio quello che aveva strillato "Porto Said occupata".

Ma era l'altro a richiamare l'attenzione di tutti. Pittoresco nella persona, nell'abbigliamento, nello stesso modo di bandezzare, nelle impennate con le quali reagiva alle punzecchiatine dei ragazzi e degli sfaccendati in cerca di facile spasso.

Girava ogni giorno per strade e vicoli di Ortigia e quando gli avanzava qualche copia faceva una puntatina anche in borgata. Si accompagnava con una inseparabile bicicletta, spingendola a mano mentre strillonava. Portabagagli sulla bici, davanti e dietro; cassettina su ciascun portabagagli e i giornali dentro le due cassette: i quotidiani da una parte, i settimanali dall'altra. D'estate in maniche di camicia, d'inverno indossava un



pastrano che portava sempre aperto, con i due lembi che andavano (gli dicevano con linguaggio marinaro di Ortigia) uno a levante e l'altro a ponente. Ma con qualunque abbigliamento, d'estate o d'inverno, non gli mancava mai il suo inseparabile copricapo: un berretto di tipo militare, che qualche generoso, di tanto in tanto, gli regalava dopo averlo dismesso; sul davanti di questo berretto, solitamente grigio scuro o grigioverde, una scritta in alluminio, tutta in maiusculo: GIORNALI.

Quando uscivano i settimanali faceva un giro supplementare, di pomeriggio, per le viuzze di Ortigia, bandezzando con particolare cadenza "O Tipo, o Sogno, Grand Hotel, Boleeero". La carica finale del bandezzo si sprigionava tutta sulla "e" di "Bolero".

Il suo cruccio erano i ragazzini dei vicoli e qualche sfaccendato che aveva voglia di divertirsi a buon mercato alle spalle altrui.

Quando lo strillone girava per i vicoli lanciando il suo strillo, nei momenti di silenzio, si udiva una voce: "A travagghiari". E lui si disperava, gridando al vento che lui stava lavorando, girando per le strade per guadagnarsi il pane; pensassero loro piuttosto a lavorare, ché non l'avevano fatto mai. Pochi passi, uno strillo ancora, ed ecco un altro grido: "A travagghiari". E ancora reazione disperata dello strillone che, poverino, doveva essere un po' leggero di mente e cedeva facilmente al minimo scherzo sulla sua persona. Poi si rassegnava e riprendeva il suo giro ed il suo strillonaggio: "O Tipo, o Sogno, Grand Hotel, Boleeero".

Quei pomeriggi erano sempre una festa per le ragazze dei vicoli, le quali avevano stretto una sorta di sodalizio silenzioso: ciascuna comprava un rotocalco diverso e lo scambiava poi con le altre; e cosí riusciva a leggerli tutti affrontando la spesa di uno, in barba al povero strillone ed agli editori.

Nell'attesa della lettura le ragazze si lasciavano prendere dall'ansia di conoscere gli sviluppi dei fumetti a puntate. Da una porta all'altra, si chiedevano come fosse finita la principessa che la settimana precendente era rimasta in pericolo o il giovane innamorato che stava arrivando a togliere dai guai la propria innamorata.

Intanto lo strillone continuava il suo giro: "O Tipo, o Sogno, Grand Hotel, Boleeero". E quel grido echeggiava per le viuzze di Ortigia fino alla settimana successiva.

'U campaniddaru

Squilla ancora la campanella in testa alla processione di Santa Lucia. Avanti al sacro fercolo c'è sempre lui: "'u campaniddaru". E i devoti della santa patrona fanno ancora a gara per assicurarsi l'ambito privilegio di guidare, al suono dell'antica campanella, la processione di Santa Lucia.

Ci sono dei tempi precisi, delle scadenze alle quali, ogni anno, si nomina "'u campaniddaru": colui al quale spetta l'onore di precedere la processione, stando proprio davanti al fercolo, alla "vara", scandendone le fermate e le partenze, mentre i portatori, sudati sotto il gran peso ma contenti del loro sudore, urlano in un coro possente: "Sarausani... ebbiva Santa Luciiiaaa...". È un urlo che fa vibrare i nervi e i muscoli anche di chi non crede ma in quel momento di esaltazione collettiva, di trasporto in un sol grido, finisce per accorgersi che anch'egli trema un po' come gli altri.

"'U campaniddaru" sta davanti a tutti, impettito nel suo impeccabile frac, lo sparato bianco, i guanti bianchi, il berretto verde della gente di Santa Lucia, la campanella in mano.

Si compiono le operazioni rituali: un'offerta, una preghiera. Ancora un trillo. Si riparte. Ed è sempre lui a scuotere la sacra campanella e guidare la marcia: "'u campaniddaru".

L'alto onore spetta sempre alla "classe" dei falegnami, per antico atto scritto, che ancora si conserva, sin dal 1914, agli atti della Deputazione della Cappella di Santa Lucia, nel quale ogni modalità, ogni scadenza è regolata.

Ogni anno, in ottobre o novembre, i falegnami eleggono "i campaniddari". Sono due infatti: uno per la festa di dicembre, l'altro per quella di maggio.

A maggio il rito si rinnova, a ricordo dell'anno in cui (era il 1646) una terribile carestia afflisse la popolazione di Siracusa. La gente era riunita in Cattedrale per pregare. Entrarono due colombe che andarono a posarsi sul soglio arcivescovile, rimanendovi finché non venne annunziato, fra il generale tripudio, che due navi cariche di grano e

cereali, erano entrate in porto. E Senato e popolo stabilirono che quel giorno venisse ricordato ogni anno, con una solenne processione della Santa patrona ed un lancio di colombi.

Si trova cosí il modo di affidare a due devoti nello stesso anno l'ambito onore di manovrare la campanella e guidare la processione di Santa Lucia: uno per dicembre, l'altro per maggio. Nella stessa elezione si designano i due "campaniddari" dell'anno. E ciascuno dei due compie il suo rito due volte: uno per il tredici e il venti di dicembre (per la ricorrenza di Santa Lucia e per l'ottava); l'altro, la prima domenica di maggio e la successiva, per l'ottava.

Per Ortigia e le principali vie cittadine la sacra campanella tintinna dunque per quattro volte l'anno, seguita dal fercolo di Santa Lucia.

Il Capitolo metropolitano, le autorità, la banda, i fedeli, si muovono a comando di questo suono. E " 'u campaniddaru" vive per due volte il suo grande momento, nel quale crede con tutte le sue forze.

Una volta usciva in processione anche la "carrozza del Senato". L'antica carrozza veniva trainata da un magnifico tiro a quattro, preceduta e seguita, a mo' di scorta, da coppie di cavalli. Cocchieri e cavalieri vestivano la solenne livrea verde dedicata a Santa Lucia. Ed anche quel ruolo costituiva un ambito onore, come pure il compito di cercare i cavalli da tiro e della scorta. Ora la "carrozza del Senato" è troppo debole e malandata per uscire in processione. È stata... imbalsamata fra quattro pareti di vetro, in un porticato del palazzo comunale, ed è meta della curiosità dei turisti.

Oggi è ancora come decenni fa, con la forza di una tradizione e di una fede che non si spengono né mutano. E suona ancora, come una volta, " 'u campaniddaru".

Via Amalfitania

Un angolo vivo di Ortigia anni '50. Un angolo nel quale la gente viveva come in una grande famiglia, dividendosi problemi, scambiandosi opinioni, aiutandosi reciprocamente.

Era quel tratto breve di via Amalfitania che sbocca in piazza Archimede. Vi si affollavano quattro o cinque negozi tra i quali la vita scorreva quasi in comune. C'era, all'angolo tra via Amalfitania e piazza Archimede, una gioielleria di antico stampo, con un gioielliere dall'aspetto maestoso, il commendator Valvo.

Di fronte alla gioielleria, con la facciata sulla piazza, c'era la farmacia dei fratelli Pagliaro.

Tornando in via Amalfitania, accanto alla gioielleria, una profumeria che vendeva di tutto: dalla bijotteria al prodotto di raffinata profumeria francese alla brillantina "sfusa" all'olio Venus alle sottili retine per capelli.

Accanto alla profumeria, il negozio di scarpe del signor Malfa. E, tra i due negozi, l'entrata di servizio del ristorante "L'orologio", che aveva l'ingresso principale in piazza Archimede, nel bel mezzo della facciata in pietra della banca d'Italia, sotto un bell'arco, sormontato da un orologio. Oltre l'arco, un antico cortile, dal pavimento acciotolato. Nel cortile, da parte una scala, anch'essa in pietra, dall'altra l'ingresso al ristorante, che era considerato fra i piú raffinati di Siracusa.

Di fronte alla calzoleria del signor Malfa, la macelleria di Peppino Spada, sempre in compagnia del fedele aiutante Giorgio.

Turuzzu Di Mauro era titolare della profumeria. Un personaggio tutto a suo modo. Gran devoto di Sandro Pertini, che allora era soltanto deputato ma sempre gran trascinatore di folle.

Turuzzu Di Mauro portava nel gonfio portafoglio, in mezzo a mille carte e "cartuzze", la fotografia di Sandro Pertini. E Pertini, quelle volte che veniva a Siracusa, passava puntualmente a trovarlo questo suo amico devoto che gli andava dietro nei comizi e si spellava le mani per gli applausi. Il gran Sandro alloggiava all'Hotel des etrangers, in passeggio Adorno, accanto alla fonte Aretusa, e salendo verso piazza

Archimede si soffermava a salutare il suo amico Di Mauro.

Quando Pertini scrisse la "lettera ai compagni", esortandoli al superamento delle "correnti" nel partito, anche Turuzzu Di Mauro rampognò aspramente i cinici compagni locali che si lasciavano dividere da piccoli interessi uccidendo l'unità socialista. Gente romantica, insomma, capace di vivere in un sogno.

Troneggiava in quel negozio, appena dietro la vetrina di mostra, la batteria della brillantina sfusa: un trabiccolo in sottile ferro tondo che reggeva dei fustini coloratissimi, della capacità di una decina di litri ciascuno. Contenevano la brillantina nelle varie profumazioni: violetta, gelsomino, rosa, lavanda, e cosí via. Un misurino col rubinetto, sotto il fustino. E con 50 lire si riempiva una bottiglia, sufficiente a impomatarsi i capelli per un mese.

C'erano anche i profumi e le brillantine in bottiglia. "Etrusca" per uomo, "Capriccio" per signora, erano i profumi italiani piú in voga in quel tempo. Poi, cominciandosi a poter spendere qualcosina in piú, vennero i profumi francesi: una boccettina da una cinquantina di grammi di profumo "Jean Patou" costava cinque mila lire. A quei tempi faceva quasi scandalo.

Nella macelleria era uno spettacolo quando Peppino Spada confezionava la salsiccia per i soldati della caserma Abela. Allora i soldati mica potevano contestare tanto!

In catini enormi di plastica (cominciava a diffondersi l'uso della plastica) il buon Peppino accumulava montagne di spolpature d'ossa, di cotiche, di pezzi di pancetta e simile roba. Spruzzava tutto di abbondanti manciate di sale, pepe, semi di finocchio selvatico. Innaffiava di certo vino "di casa", piú o meno di qualità. E poi insaccava in chilometriche budella. Non si seppe mai di soldati ammalati di stomaco. Ma la salsiccia per il comandante e per gli ufficiali superiori era sempre un'altra cosa.

Il signor Malfa apriva e chiudeva la sua calzoleria caricandosi a spalla pesanti "portiere", lunghi portelloni che applicava alle vetrine e assicurava con lucchetti che ora farebbero ridere il piú sprovveduto dei ladruncoli ma che allora nessuno si sognava di forzare.

Andando avanti negli anni, il signor Malfa si lagnava, ogni mattina

ed ogni sera, dello sforzo che doveva sostenere per manovrare quelle "portiere": "Ci vorrebbero delle moderne serrande - borbottava sempre - ma forse chiuderò bottega invece di ammodernarla...".

Cosí passavano i giorni in quell'angolo di Ortigia, sempre uguali ma sempre vivi.

Poi, quando Ortigia cominciò a morire e la gente ad andarsene, Turuzzu Di Mauro si trasferí con la sua profumeria dalle parti di Corso Gelone, E lí morí, ancora giovane. Gli altri resistettero ancora un po'. Poi cedettero per vecchiaia. E senza di loro quell'angolo di Ortigia non fu piú quello.

Via Alagona

Era quasi il centro della Giudecca, parallela e mediana fra la via Giudecca, a monte, e la via Nizza sul mare. Fra le tre vie, un reticolo di viuzze. Le vie erano (lo sono ancora, in verità, per quanto disabitate o quasi) larghe non piú di quattro-cinque metri. Le viuzze del reticolo, meno di un paio di metri; tanto che in tempi relativamente recenti queste viuzze, che prima si chiamavano ciascuna "via..." vennero denominate vicoli e indicate con un numero: vicolo primo, secondo, eccetera, alla Giudecca. Era forse un segno premonitore dell'incombente decadimento della Giudecca e di tutta Ortigia.

In quei vicoli, tra i balconcini dirimpettai, le massaie si scambiavano gli assaggi dei piatti che andavano preparando per il pranzo. Piatti umili, semplici, ma di un profumo che avrebbe suscitato l'appetito a un ammalato: i peperoni arrosto sulla brace, la "matalotta" di "precchie" del porto, il bollito saltato in padella con cipolle e patate o con pomodoro e peperoni, e via discorrendo. In primavera, poi, certe pietanze si cucinavano all'aperto. Erano un classico i peperoni arrosto sulla brace. Le massaie, fra le undici e le dodici, attizzavano i carboni nei fornelli davanti all'uscio di casa. E tutto il vicolo profumava prima di brace viva e poi di peperoni arrostiti.

C'era un angolo di via Alagona piuttosto importante. Se ne partiva un cortile sul quale dava il retro dell'abitazione del senatore Eduardo Di Giovanni. La facciata principale della casa dava su via Nizza, sul mare, appena fuori dal porto grande, anzi tra il porto grande ed il piccolo. Quando il senatore divenne sottosegretario, ai due accessi della casa, su via Nizza e via Alagona, fu messo un poliziotto in servizio di vigilanza permanente, prontamente rimosso appena finí il sottosegretariato.

Gli anziani ricordavano le grandi battaglie del senatore socialista, divenuto poi socialdemocratico, contro il suo irriducibile avversario, Pinnavaria. Quando si giocava a carte, a qualunque gioco purché con carte siciliane, era d'uso commentare ogni carta. Quando si metteva giú il quattro di coppe, la cui immagine recava, al centro della composizio-

55
57

ne, due spadaccini in campo, era di rigore il commento: "Di Giovanni e Pinnavaria", sempre in memoria delle antiche battaglie.

In quegli anni si giocava spesso a carte, la sera specialmente. Non c'era gran che da fare, né in casa né fuori: si chiacchierava, si beveva (non tutti) un bicchiere di vino, si ascoltava la radio. La televisione non era ancora nata e la radio, ogni sera, aveva i suoi bravi programmini di rivista radiofonica, con musiche, canzoni, battute, e via discorrendo. C'era una rivista ("La bisarca") con Corrado ai suoi primi lanci, col povero Telegalli che faceva il suo "Anacleto che non paga il sabato".

Quando alla radio si trasmetteva il festival di San Remo o quello della canzone napoletana la gente impazziva. Si rintanava in casa ad ascoltare la radio, che era proprio la grande amica di ogni famiglia. Nilla Pizzi, Achille Togliani, Gino Latilla, Carla Boni, Oscar Carboni, Alberto Rabagliati, il duo Fasano, il maestro Angelini con la sua orchestra ("Angelini e otto strumenti") erano i divi della musica leggera.

D'estate, con le porte e finestre spalancate, si ascoltavano canzoni napoletane in chiassosa promiscuità: ognuno suonava i suoi dischi a tutto volume; e non ci si capiva piú nulla. Accadeva soprattutto la sera, quando tutti rientravano a casa. Durante il giorno le ragazze si scambiavano dischi, fotoromanzi, rotocalchi come "Sogno", "Tipo", "Grand Hotel", e si appassionavano alle avventure galanti di principesse e principi azzuri come oggi tanta gente si appassiona alle telenovele delle TV private.

Nel cortile su cui dava la casa del senatore Di Giovanni abitava pure un simpatico sacerdote, padre Burgio. Era un tirchio brontolone, che litigava sempre con la sua perpetua accusandola di portarlo alla rovina per l'eccessivo strofinio e l'eccessivo uso di sapone sul bucato.

Nella stessa zona, ma su via Alagona, abitavano i Bisicchia, tra i quali Andrea, ancora ragazzino. Andrea Bisicchia è oggi a Milano, da tanti anni, stimatissimo docente di lettere e uomo di cultura, scrittore e saggista apprezzato.

Ai tempi di via Alagona, Andrea era forse piú veloce di un Mennea nel correre sul selciato di pietra lavica, a piedi nudi. C'era in quel tempo il "lido Nettuno", nel bel mezzo di Ortigia, con le "baracche" (ca-

bine, spogliatoi, lo "chalet") sistemate tutte su palafitte, in mezzo agli scogli, proprio sotto Belvedere San Giacomo, in fondo a via Maestranza. Quel piazzale, per la gente di Ortigia, si chiamava e si chiama ancora "facci i rispirati"; forse perché solo i disperati vi si possono affacciare d'inverno, quando tirano il libeccio o il maestrale, lo scirocco od il grecale. "Limpici ca mai a lu munnu beni fici", sentenziavano i vecchi pescatori quando il vento faceva ribollire il mare del "Nettuno".

Ragazzini, si andava tutti al "Nettuno" d'estate. Vi si trascorrevano intere giornate. Si usciva di casa in costume da bagno, a piedi nudi. In un attimo si era fra gli scogli del "Nettuno", di soppiatto per non pagare l'ingresso. E giú in acqua, tra tuffi e sguazzi. Ci si dimenticava perfino di rientrare a casa per tempo. Soprattutto Andrea Bisicchia, il quale poi si scatenava nelle sue corse a piedi nudi, dal "Nettuno" fino a casa, quando qualche compagnuccio fedele lo avvertiva del rientro del padre. E, se la corsa non era tanto efficace da prevenire il rientro paterno, erano ceffoni di quelli sonori.

D'estate l'attrazione principale per i ragazzi era il gelataio ambulante; d'inverno il lupinaio. Quante se ne combinavano per procurarsi le dieci lire, poi le cento lire. E intanto passavano gli anni, cresceva come sempre l'inflazione, non bastavano piú nemmeno le mille lire.

Quando si mettevano insieme, a dieci a dieci, le cento lire per il cinema era gran festa. Si andava preferibilmente al Lux, in via Torres, dalle parti di via Roma, o all'Olimpia, in via Maestranza. E ad ogni intervallo della proiezione si scatenava la corsa all'accaparramento del posto, chiamandosi a gran voce da un capo all'altro del cinema. Quando il film era particolarmente interessante lo si vedeva magari un paio di volte, finché qualche padre arrivava per recuperare il figlio, sempre a suon di ceffoni. Accadeva soprattutto con i western, dalle trascinanti scene di "arrivano i nostri" durante le quali sembrava che il cinema crollasse, squassato dalle urla di plauso entusiasta, o con le affascinanti avventure di Tarzan nella giungla. Ci si contentava di poco.

La sera si rientrava per tempo, tutti in casa, a cenare, ad ascoltare la radio, a chiacchierare.

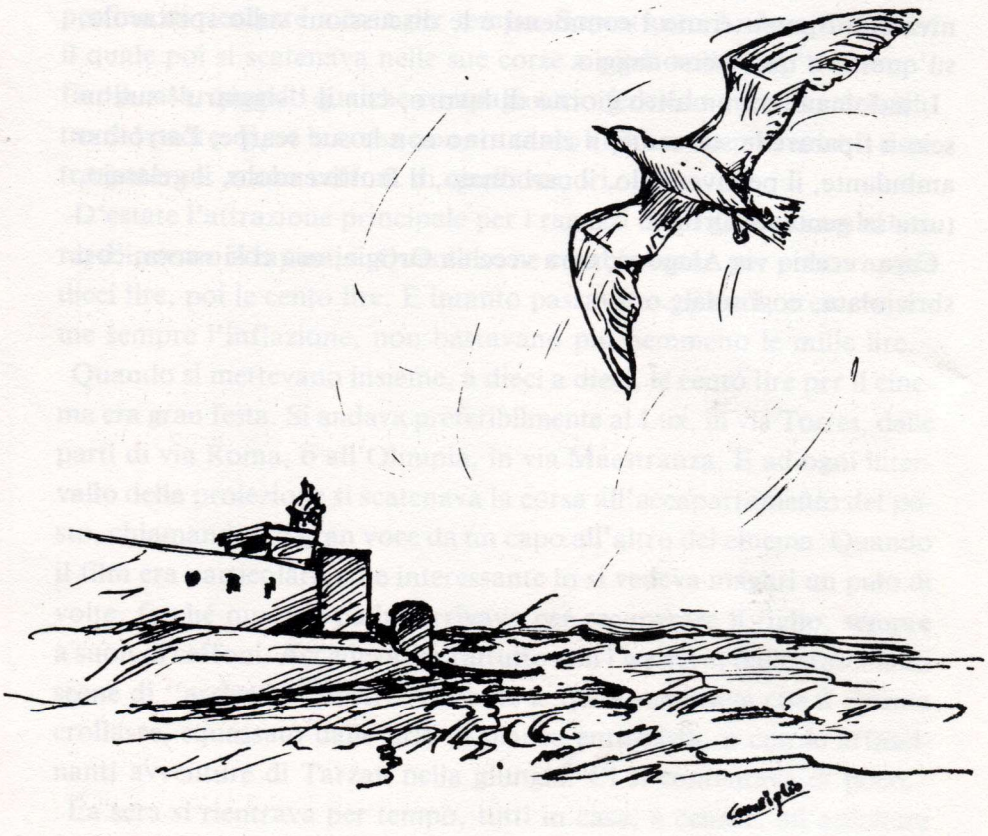
Quando arrivarono i primi televisori, non tutti poterono permetter-

seli. La sera, le famiglie si riunivano in casa dei fortunati possessori di televisori. Si assisteva agli spettacoli, tutti insieme. Strepitoso il successo di "Lascia o raddoppia", il primo quiz televisivo di Mike Bongiorno, che strappò all'oscurità tanti personaggi e personaggini consegnandoli d'un balzo alla notorietà nazionale. E si tifava per questo o per quel personaggio.

A tarda sera, ma allora sembrava già notte, quando lo spettacolo in tivú finiva, ognuno tornava a casa propria. E nel silenzio si scandivano i passi sul selciato lavico. Erano prima radi, poi s'infittivano, lenti quand'era bel tempo, rapidi quando pioveva; quindi andavano diramandosi per svanire in pochi minuti. Quando i passi erano piú fitti, assieme al loro ticchettare, giungeva anche un gran brusío che poi svaniva con i passi: erano i commenti e le discussioni sullo spettacolo, su questo o quel personaggio.

L'indomani era un altro giorno di lavoro, con il "siggiaru" sull'uscio a riparare le sue sedie, il ciabattino con le sue scarpe, l'arrotino ambulante, il pescivendolo, il carbonaio, il fruttivendolo, il gelataio, tutta la gente di Ortigia.

Cara vecchia via Alagona, cara vecchia Ortigia, ora cosí vuota, cosí sbriciolata, cosí sola...



Ultimo quadretto

Ulimo quadretto di Gente di Ortigia. Gente di un tempo, di oggi; gente viva, carica di umanità vera, profonda.

Non si può chiudere una galleria di gente di Ortigia senza ricordare i calafatari: quegli antichi mastri d'ascia che ancora oggi costruiscono solide barche alla maniera di un tempo, lavorando il tronco di quercia, intagliandolo, scolpendolo, modellandolo, intessendo quel prodigioso telaio di legni e tavole che sfidano il mare con piú sicurezza di tante moderne imbarcazioni.

Sono gli ultimi maestri di quest'arte antica, di vago sapore verghiano. Non hanno discendenza. Dopo di loro non ci sarà piú questo mestiere a Siracusa, non ci saranno piú le barche di legno costruite in Ortigia: "a varca a du pizza", tipicamente siracusana, il pescherecio, la solida barca da diporto. Non ci sarà piú quel tipico cantiere fatto di baracche, ai margini del porto piccolo, ai piedi di quel ponte nuovo, utile ma brutto.

Ancora oggi questi uomini lavorano piú di testa e di braccia che di macchine. Il colpo d'ascia è preciso, il disegno dell'intreccio dei legni un ricamo d'ingegneria.

Pescatori di mestiere e amanti del mare augurano ancora cent'anni di vita a questi arzilli ma rugosi calafatari. E sanno che dopo di loro quest'arte scomparirà

***

Si è invece evoluta, almeno nella gran parte dei casi, la figura del "verdumaio", il venditore di verdura. I piú si son motorizzati. Trasportano le loro verdure e la loro frutta in moto-furgoncini, sono provvisti di microfono ed altoparlante, che usano a tutto volume col gracchiare metallico, talvolta insopportabile, del moderno bandezzo. Soltanto due o tre vanno ancora in giro col carrettino a mano o a traino di cavalluccio "sardegnolo". Forse tra quelli col carrettino

a mano c'è ancora l'allegrone che anni fa, scherzando sul suo stesso bandezzo, canticchiava ridendo a voce catarrosa "sinapa, sinapina, si na craaaapaaa...".

***

Anche il pescivendolo ambulante si è evoluto: motofurgone, megafono, bandezzo modernizzato. Niente piú carrettino a mano. Ma la merce in vendita è sempre la stessa: "spatu, tunnina, masculinu, aluviri, pisci pabbrooooruuu...". Quando d'inverno c'è maltempo al pesce fresco si sostituisce il baccalà e, magari, un po' di pesce congelato che talvolta si scongela e si vende per fresco. Questo, in quegli anni, non accadeva: c'era solo baccalà in caso di maltempo; niente scongelamenti. E si vendeva a secco o già bagnato e pronto alla cottura, in capaci "bagnarole" piazzate sapientemente sui carrettini.

***

Fu una festa (ma non per gli ambulanti) quando nei negozi di generi alimentari e nelle "ncantine" fece la sua comparsa il banchetto per la vendita del baccalà "bagnato", tenuto in bagno con acqua corrente: garanzia di freschezza e di minimo di igiene per le massaie che vi facevano ricorso, oltre che nelle giornate di maltempo, anche quando non avevano potuto preparare nulla per il pranzo e avevano bisogno di ricorrere ad un piatto rapido e gustoso. Lo cucinavano in mille modi: dal semplice bollito, con condimento di olio e prezzemolo, al piatto umido, con capperi e pomodoro, alla ricetta messinese con uva passa, che però non a tutti i siracusani piace, alla saporita frittura a "pastette". Sono i piatti ancora oggi in uso, ma non in tutte le case.

***

Non vogliamo far torto a nessuno. Ma la nostra "galleria" si chiude qui. Non ce ne vogliano i personaggi che non abbiamo ricordato. Ab-

biamo soltanto cercato di tracciare una rapida e sintetica serie di quadretti, sperando di far cosa gradita a coloro che avessero con noi pizzicato le corde della memoria ma soprattutto sperando di aver cosí reso un omaggio a questa amata ma non abbastanza ricordata Ortigia, a quest'Isola le cui pietre antiche ogni sera, nell'abbraccio di luminescenti tramonti, si ammantano di rosa e di carminio e di viola e di mille altri bagliori: l'omaggio di un figlio devoto, pur se non troppo puntuale, all'antica madre, guardando al passato per imparare una lezione per l'avvenire.

L. 20.000
I.V.A. compresa