

MORTE DI UNA DOMENICA D'AUTUNNO

Macchine che vanno,
macchine che tornano,
fari accesi, stop rossi brillanti:
occhi di colore nell'incerto buio del crepuscolo.
L'orologio elettrico, minuto dopo minuto,
sfoglia il lento passare delle ultime ore
di questa domenica che agonizza.
Focchi di palme dondolano al vento ,del mare.
Quattro persone, forse una famiglia intera,
tormentano con il loro peso una motoretta
che attraversa crepitando la grande piazza.
Il distributore di turno, ancora aperto,
attende l'avvicinarsi delle auto
che preferiscono andare al riposo notturno
sazie di carburante.
Lo zampillo della fontana segue come una banderuola
le bizzarre sbuffate del vento
che gioca tra i ciuffi di palme.
Io attendo chiuso nella mia macchina ferma.
So di attendere ma non so che cosa.
Forse il morire di questa domenica
che più si allunga nella mia solitudine.
Passa qualche raro e frettoloso pedone.
I commenti della perduta partita di calcio
sono le voci di due giovani che lentamente vanno.
Auto passano e ripassano,
guidatori della domenica e guidatori di sempre.
Un voluminoso signore, mani in tasca e giacca aperta,
si affatica trasandatamente

%

a tener dietro alla sua pancia che lo precede.
Due suore, con passo bersaglieresco,
si affrettano alla loro Casa o alla vicina Chiesa.
Io attendo ancora.
Ascolto gli ultimi palpiti
di una malinconica domenica d'autunno
che muore.

Non posso più aspettare.
Bisogna andare andare andare,
come gli altri, come tutti, non attendere più .
Accendo il motore e vado,
lasciando che lo zampillo della fontana
continui a trastullarsi nell'aria
seguendo la mutevole voglia del vento.

Sono anch'io una macchina che va.

Pasquetta 13.4.1998

(U dutturi ca cruci 'ncoddu)

FARMACISTA

Quannu a manu mi rettiru
chiamannumi dutturi,
iò era assai cuntentu
pi tantu, tantu onuri,
i ammi mi trimavanu,
mi sintia moddu...moddu
e 'un pinzava di mettimi
na cruci supra u coddu.

Chi s'addiventa schiavi
facennu u farmacista,
puru si di la vita
s'avi na bedda vista.
ci sunnu li clienti
ch'hannu milli "rubrichi",
l'orariu a rispettari
chi rumpinu l'amichi.

'Un pinzamu poi a cui
ti vinni i miricini:
chi prescia ch'hannu sempri
d'aviri li soldini!
a Cassa Mutua mai
ti paga 'n quattru botti
e ogni quattru simani
si schiavu puru a notti.

'Un parlamu di quannu
arrivanu i drogati,

vonnu siringhi e acqua
cu picciuli cuntati;
hannu ricetti fausi
cu timbru contraffattu,
cercanu miricini
c'un si trovanu affattu.

Ma si vennu di notti
iò rapu u spioncinu,
chi dintra 'un trasi nuddu
mancu u megghiu vicinu.
chissa è la cruci 'ncoddu
di sta 'ran prufessioni.
Ma quannu mi la levu
s'un mi mettu in pensioni?

Artigiani e Venditori ormai scomparsi dalla vita cittadina

ASSOCIAZIONE PER LA TUTELA DELLE TRADIZIONI POPOLARI
DEL TRAPANESE

13 DICEMBRE 2002

Artigiani e Venditori

Nella realtà di oggi, molti artigiani che, esercitando il loro mestiere, erano a noi consueti, non ci sono più per mancanza di utilità.

Assieme a loro, dal trascorrere del tempo sempre in continua evoluzione, sono stati cancellati tanti venditori, le cui botteghe non hanno più ragione di esserci. Ora ci sono macchine che possono fare tutto quello che una volta era creato dalle mani dell'uomo; e per alcuni nostri acquisti giornalieri ci sono i supermercati.

Trarrò ora, per presentarlo a Voi, dalle scene del teatro dei miei ricordi, quello che può servire a delineare l'attività e le caratteristiche dei personaggi che, sperando di non tediarvi molto, vi racconterò.

"U stazzunaru"

Apro il sipario di questo immaginario teatro.

La scena rappresenta un opificio. Sulla sinistra c'è un cumulo d'argilla grigia, già impastata, accanto c'è un banco di lavoro, al centro, sotto una bassa tettoia, sono disposti, reggendosi uno con l'altro, dei mattoni quadrati d'argilla grigia e tante tegole, messi ad asciugare. A destra c'è una grande costruzione che sembra un forno; ha una forma ovoidale, quasi a pera, con la base poggiata a terra, sovrastata nella parte alta da un comignolo. La scena mi dice che trattasi di una fabbrica di mattoni e tegole (ciaramiri); è quello che noi comunemente chiamiamo stazzuni.

Per i trapanesi era il luogo dove si preparavano e si producevano i manufatti di terracotta. Le terraglie, che più usualmente si costruivano, erano mattoni 25x25, i "marunazza", e le tegole: "canala o ciaramiri" che è lo stesso. Servivano per l'edilizia; con le tegole si fa anche la copertura del sale, appena

raccolto, per preservarlo dalle piogge che altrimenti lo scioglierebbero, riportandolo a mare.

U stazzunaru era il proprietario del luogo dove, con l'argilla e le forme, pigliava consistenza il manufatto. Mattoni e tegole, asciugate all'aria per alcuni giorni, venivano poi cotti nel forno che vi ho detto. Nel suo interno si sistemavano i pezzi modellati e dal basso si attizzava il fuoco (di legna o di carbone), procedendo, così, alla cottura, fase definitiva della lavorazione. Dal forno, dopo il raffreddamento, si traevano i pezzi che, con la cottura, erano diventati di un colore giallo rossiccio, pronti per essere venduti. Una lavorazione più raffinata dell'argilla, da parte di abili modellatori, produceva giare, piatti e stoviglie varie, "bummali", lucignoli o altro. Le terraglie più fini, opportunamente verniciate e decorate si ricuocivano ottenendo le CERAMICHE.

U stazzunaru di na vota, chi facia tutto da solo, portava avanti la sua attività, limitatamente ad una piccola produzione.

Una volta, passando nei pressi del Bastione Impossibile, da via XXX Gennaio, o dal lato di via Ammiraglio Saiti, o lungo le banchine, alla marina, nella zona di San Francesco d'Assisi, nelle passeggiate di Torre di Ligny o del Lazzaretto, ma anche alle Barracche o in Piazza Cappuccini, ci si imbatteva in un artigiano che lavorava alacremente all'aperto.

Era "U CURDARU" che fabbricava con la canapa spaghi, corde, lenze per la pesca, che allora non era ancora stato inventato il nylon.

C'era una grossa ruota di legno tralicciato con una manovella nell'asse, fissata ad una base triangolare di travetti di legno, ancorata solidamente a terra, con grossi pesi, scogli o tufi, o addirittura inchiodata.

La ruota, mossa da un ragazzo, girando, trasmetteva con un sistema di cordicelle, moltiplicandolo, il suo moto rotatorio ad una serie di verricelli, fissati a un trespolo, infisso solidamente nel terreno. Ognuno di questi verricelli, di diversi grandezza, portava un anello dal quale, dopo l'aggancio del fiocco di canapa si dipanava il filo che sembrava, solo apparentemente, uscisse dalla mano destra del cordaro. L'abilità consisteva nel fatto che, agganciata la prima canapa al verricello, la si mollava a poco a poco e dalla canapa grezza tenuta a tracollo si creava il filo più o meno sottile, indietreggiando lentamente. Raggiunta la lunghezza voluta, il cordaro si fermava facendo fermare anche la ruota; con l'aiuto del ragazzo il filo era disteso tra due chiodi infissi nel terreno. I fili venivano poi bagnati ripetutamente affinché asciugando prendessero una maggiore consistenza. Temino il ricordo di questo mestiere scomparso leggendo una mia poesia fatta in occasione di una trasmissione di TELE-SUD dove interveniva anche un anziano cordaro trapanese.

CURDARU

Facennu un discursu un pocu amaru
un Maestru rissi a lu scularu:
"Così tu vai nnarrè comu u curdaru".
E lu picciottu senza fantasia
rispusi: "Cu è u curdaru pi vossia?"
"Ranni gnoranti cchiù di centu zorbi
u curdaru è un cristianu chi fa i cordi".

Mai hai vistu alla marina
un cristianu chi camina
strisciannu peri e peri
e chi va sempri nnareri?
Un garzuni na ran rota rutulia,
iddu cu a cannava a tracodda
na punta agghiummunia nno mulineddu,
tirannula comu avissi a piscari,
e a pocu a pocu mmissennu la tira.

Nasci lu filu, s'allonga e firia
mmissennu..., mmissennu..., mmissennu.
Filannu a misura poi s'incavigghia,
(e ssu travagghiu pari maravigghia).
Li fila pronti poi s'hannu a vagnari
e all'aria si fannu asciugari;
quattro fila accusi nturciunati
c'un congegnu chi l'appatta
iennu e tirannu e a corda è fatta.

A genti passa e si ferma a taliari
ma u curdaru continua a travagghiaru,
vivenn ogni tantu nno bummalu,
e i picciotti pirianu u strummalu;
ma u curdaru travagghia locco, loccu,
e i sfacinnati iocanu o rigghioccu(1).

mistieri anticu
chi ora nun c'è cchiù,
pronta sempri è na machina
chi fa soccu voi tu.

(1) Giochi anticamente su terra battuta.

"U TAVIRNARU"

Se ormai le TAVERNE, bettole o osterie, che è lo stesso, sono esercizi in via di estinzione, è certo che sono nate per servire da luogo di riunione di gente di basso ceto, di malfattori, di avventurieri e di prostitute. I romanzi, le commedie, e le opere liriche, sono pieni di scene ambientate in questi luoghi.

Ricordo una per tutte la scena del film "La cena delle beffe" tratto dal dramma di Sem Benelli in cui l'attore Amedeo Nazzari pronuncia la battuta, rimasta famosa "Chi non beve con me peste lo colga".

Se avevano delle camere dove si poteva passare la notte e si trovavano lungo le strade di comunicazione, erano considerate locande, e divenivano posti di sosta per viaggiatori e viandanti; servivano ai clienti per rifocillarsi di tutto.

Con una carrellata veniamo in epoca più vicina a noi, ed ambientiamoci in una taverna di mezzo secolo fa a Trapani. Costituiva, essenzialmente, un posto di vendita di alimenti, ma principalmente di vini, con nel retro dei tavoli con panche e sedie, dove nel tardo pomeriggio o la sera, si riunivano amici per bere e mangiare assieme.

Le bettole vendevano, oltre a vari tipi di vino, preferito dai trapanesi leggermente acido; vini liquorosi, dolci, che diciamo da dessert, anche vini invecchiati, passiti, bianchi particolari, birra e bibite gassate varie, aceto.

Vi si poteva anche comprare uova, sode e non, patate bollite, caponata, pesce conservato: sottolio o in salamoia, come tunnina, sarde, scurmi, ventresca o busunagghia.

Quelle più aggiornate vendevano anche salumi e formaggi più in uso: mortadella, salame di Napoli, provola, pecorino e olive.

I clienti ai tavoli ragionavano finchè potevano, che bevendo, bevendo, le idee si annebbiavano e qualcuno, di più lieve tenuta, finiva per ubriacarsi. Dove erano le ultime bettole di Trapani?

Ovviamente nei rioni più popolari. Tento, aiutato dalla memoria, di ricordarne qualcuna cominciando dalla punta più estrema di Trapani, cioè da Torre di Ligny. Una era sicuramente situata in Via Carolina, zona di marinai e pescatori. Un'altra "u zu Mariu" si trovava all'angolo di via Corollai all'imbocco di Piazza Cappuccini, un'altra in Piazza Iolanda, ma ce n'erano pure a San Franciscu, Via Serisso, Via Cortina, ma anche vicinu a Chiazza e a San Petru. Famosa era quella di Margherita in via Biscottai, nei pressi del porto mercantile. Era frequentata da marinai nordici: Svedesi, Norvegesi, Finlandesi o Danesi, che con i piroscafi venivano a Trapani per caricare il sale, scaricando legno, carbone od altro.

Era consuetudine che, questi marinai, messo piede a terra, in franchigia, avevano il solo pensiero di chiedere dove si trovasse tale bettola, apostrofando la

gente locale con la frase "trinci vaine margarita" che si appioppia ancora a chi si presume troppo amico del liquido inventato da Noè. Cito ora la taverna sita nei pressi di Via Fardella, dietro, quasi, il cinema Moderno, in Via Generale Matera, il cui proprietario era inteso come "Barracano". Lì si riunivano ogni sera operai ed artigiani, ma anche qualche commerciante della zona nuova della città. Spesso si finiva col fare il "TOCCO", gioco che ha per primo protagonista il vino. I bevitori si potevano solo servire e bere col consenso del padrone del gioco, che li autorizzava a riempirsi il bicchiere con una sequenza di assenti, silenzi o rifiuti, di cui mi onoro di sconoscere le regole. L'ultima bettola, chiusi da pochissimi anni, era posta al centro nel Largo Franchi, quasi accanto al Ristorante Cinese. Alcune bettole sono state ora trasformate in trattorie o addirittura in eleganti ristoranti.

VINNITURA CU TRICICLU: U GELATARU - U VINNITURI DI COSARUCI

Con lo svilupparsi dell'uso della bicicletta, alcuni venditori ambulanti, messo da parte il carrettino, cominciarono ad adoperare il triciclo. Voglio, allora, ricordarvi il venditore di gelatini U gelataru (anni trenta).

Ne conobbi uno che percorreva le strade di Trapani nuova, presso la spiaggia di tramontana, o la via Fardella e le sue adiacenze. Se la faceva come dicevamo alla "foraporta". Lo chiamavano "U PROFESSURI" perché vendeva ottimi gelati e creme da lui stesso prodotti, se non ricordo male si chiamava Bica e indossava sempre una giacchetta bianca pulita. Quando si stancò di girare aprì una gelateria nei pressi della Parrocchia Sacro Cuore. Il suo triciclo bianco era sormontato da due coppe a cono scanalato di lucidissimo metallo cromato ed il piano di vendita era limitato da una ringhierina, pure cromata, e lucida. Si spostava stando in sella e pedalando. Dentro il cassone e sotto il piano di vendita era posto il pozzo col gelato, di metallo stagnato, in un tino di legno foderato di sughero dentro una miscela di ghiaccio e sale, per tenere bassa la temperatura. Il gelato, di vari gusti, preso con una paletta di metallo, era venduto in canestrini di ostia di diverse dimensioni e prezzi, oppure era sistemato dentro un aggeggio a molla che lo presentava in mezzo a due ostie e lo chiamavamo "charlotte", presentando il gelato come un piccolo sandwich. Si annunciava ai clienti, che spesso sedevano davanti le abitazioni o passeggiavano lungo la via Fardella, con il trillo di una campanella che teneva in mano agitandola, i gusti più comuni di gelato erano: limone, cioccolato, fragola, crema, pistacchio, nocciola, caffè. Il suo "abbannari" era caratteristico: cantando diceva: "Crema e cioccolato alla vaniglia, chi lo assaggia lo ripiglia e lo porta alla famiglia", con un accento quasi continentale da non sembrare un siciliano. Il suono argentino della sua campanella era gioioso per noi ragazzi, ma pure per gli adulti, anche se, a quei tempi, l'acquisto di un gelatino per molti rappresentava un lusso.

U ZU 'NZINU BARROVECCHIU

Il suo campo di azione era il "centro storico". Col suo triciclo vendeva gelati o cosruci. Per le vie: alla loggia, alla marina, nelle piazze, davanti le scuole e nelle zone più popolate, sempre in triciclo, passava o sostava Vincenzo Barrovecchio, ancora vivente, ultraottantenne, che ora ha una botteguccia di falegname in via Orti, con annesso un deposito di oggetti e piccoli mobili usati, che vende agli amatori.

Di tanto in tanto, se ne ho l'occasione lo vado a trovare e assieme rivanghiamo certi aspetti e certe situazioni dei tempi passati. Il suo triciclo era più modesto di quello del "professore", era solo funzionale. D'estate girava coi soliti gelati di produzione artigianale locale, ma d'inverno sul piano di vendita montava una vetrinetta tutta a giorno e le cose esposte erano graffe o cannoli, ma anche arancine o crochè di riso, bianche, che vendeva ai ragazzi che dalla scuola uscivano per la mezzora di ricreazione. Nel pomeriggio si spostava nei luoghi dove c'era gente che bighellonava, ma anche ragazzi che improvvisavano originali partite di calcio o con un vecchio pallone o con una grossa palla di gomma bianca.

"U zu Vicenzu" vendeva bene e non aveva concorrenti, ma per incentivare le vendite, a volte faceva l'"arriffa". Preparava un vassoio con graffe o cannoli, vendeva poi, girando, novanta biglietti con i numeri del lotto. Quindi faceva estrarre da un ragazzino un numero, che abbanniava per trovare il fortunato o la fortunata a cui era detinato il premio.

A SFINCIARA (1930-1960)

- A ZA NINA DI VIA CUSTONACI -

All'inizio di Via Custonaci, a Trapani, nel quartiere di San Francesco d'Assisi, ci abitava a ZA NINA, che si adattava a fare a sfinciara nelle feste tradizionali d'inverno; per l'Immacolata, a Natale e per l'Epifania faceva i "sfinci" per venderle. La sua attività di friggitrice era, però, limitata a questo periodo. Quando a "Za Nina" iniziava si avvertiva dall'odore forte, e per molti gradevole, di buon olio fritto profumatissimo, che si spandeva da via Custonaci da sentirsi fino a Piazza Cappuccini, ma anche in via Serisso, via Cortina o alla Loggia. I buongustai, e quindi anch'io, eravamo inesorabilmente attratti all'acquisto di queste delicate frittelle col buco, caratteristiche e tradizionali solo a Trapani che così non si producono altrove.

Per aumentare la vendita che faceva direttamente a casa sua, reclutava alcuni "picciutteddi" di 8/12 anni a cui affidava una "pignatedda" di crita, con cuvecchiu per tenere il caldo, con una quantità di sfinci da vendere di casa in casa, per le strade dei quartieri vicini. Questi si annunciavano con la cantilena: "Sciala, Sciala!! Cu nni mancia sfinci cauri, cauri l'haiu". Esaurita la quantità del pentolino, i ragazzi, di volata lo riempivano di nuovo e ripetevano il giro, che

per loro era quasi un gioco, più volte nella stessa serata. Nelle serate festive le famiglie si riunivano a giocare con parenti e amici e una volta le sfincie si facevano a casa. Ma con l'evolversi dei tempi un'era cchiù cosa di fari stu ranni trafficu 'n casa, accusi, specialmente la sera delle viglie, si ordinavano alla zia Nina, affidandole un pentolone che lei, all'ora stabilita, faceva trovare ricolmo di fragnati frittelle 'nzucarati. Ma anche altrove, a Trapani si facianu i sfinci: in Via Serisso o in via Cortina o'mmezzu l'Arti spesso negozi di frutta e verdura si trasformavano per le feste in friggitorie di sfinci. Col passare degli anni, una bottega di panini e alimentari per Natale diventava La Casa della Sfinzia, producendo ottime frittelle soffici che vendeva a peso, mentre anticamente la vendita veniva fatta a numero. Detta era situata in Via G.B. Fardella. Scomparsa anche questa, l'usanza viene perpetuata dal modernissimo locale "Il Tortellino" di Oddo nei pressi del Cinema Royal, sempre in Via Fardella, dove tutto l'anno si vendono pitanze già cucinate, ma per le feste tradizionali si vendono pure buonissime "sfinci".

U "SINIARU"

Dal vocabolario Siciliano-Italiano di Giuseppe Biundi vendibile nella stamperia Carini a Palermo del 1856. Ho trovato la parola SENIA con questo significato: Macchina a forma di ruota, in cui sono avvolte delle funi che legano talune secchie per attingere acqua. Per noi la "senia" è una particolare coltivazione del terreno dove si producono principalmente vegetali che per la crescita abbisognano di notevoli quantità di acqua e quindi di un dispositivo che tragga acqua da un pozzo o da una gebbbia, dove si convoglia acqua piovana o proveniente da altri luoghi. La senia ruotava, quasi sempre, mossa non da un motore, ma dalla paziente fatica di un somaro bendato, che dovendo fare sempre un percorso circolare gli evitava i capogiri. Girando, girando particolari ingranaggi di legno muovevano il verricello che permetteva ai secchi di attingere di continuo l'acqua, riversandola in ben disposti canali che effettuavano l'irrigazione senza altra fatica. Pompe a motore diesel o elettriche, erano ancora da inventare. Questi metodi, ormai primitivi, ci furono insegnati dagli Arabi, cito come esempio il magnifico Cortile degli Aranci dell'Alcazar di Granada. L'acqua per mezzo di canaletti scavati nella basolatura può, al momento dell'irrigazione raggiungere la base di ogni albero.

Ma torniamo, ora al nostro seniario, venditore di verdure, proveniente dalle senie alla base ovest del Monte Erice, Senia Scala, o da quelle della zona di Fontanelle, senia Fodale, raccolto la sera precedente il prodotto da vendere, mantenuto al fresco per tutta la notte, col suo carretto carico attraversava tutta la città, fino all'estrema zona di Piazza Cappuccini, torre di Ligny.

Ogni mattina erano più venditori che si diramavano per tutta Trapani, annunciandosi con particolari voci e cantilene e col rumore delle ferrate ruote del

carro che, tirato quasi sempre da un mulo, rotolavano lentamente sulle bala-te un pò sconnesse delle strade.

Le verdure e i prodotti della senia citate dalle sue cantilene e che dirò in tra-panese erano: "gira, cicoria (a Palermo: scalora), nivia, spinaci e a secondo della stagione milinciani, cucuzzi niche e cucuzzi logni, patati nichì e patati rossi, vecchi e novi, pipareddi, miluna di tavula e miluna d'acqua e così via. Che spettacolo folkoristico, che colori della natura!!!

Ma le serre ed i supermercati hanno cancellato, anche, questo simpatico ven-ditore, che con la voce un pò nasale ci chiamava, invogliando le donne di casa all'acquisto di vitamine a buon mercato al di fuori della farmacia.

A MODISTA

Se il confezionare abiti, una volta, era compito delle sarte per le donne e dei sarti per gli uomini, i cappelli femminili venivano confezionati esclusivamen-te dalle modiste. L'attrezzo principale di queste artigiane della moda era una testa di media misura, di gesso o di legno, sulla quale esse adattavano la con-fezione. Creavano cappelli di tutte le fogge, di tutte le tinte, con fiori, con velette; essi potevano essere di stoffa o di paglia, a calotta o con falde più o meno larghe - (non ideali per spettatrici ai cinema con poveri spettatori retro-stanti).

Mia nonna paterna, nonna Maria nata Fontana (vastissima famiglia) era, infat-ti, la più piccola di undici fratelli e sorelle; tra essi una manciata di maestre, un ufficiale, un ragioniere, un ingegnere e un veterinario che negli anni tren-ta, fuori, portava la pikara come i dottori dell'ottocento. Prima di studiare per poi diplomarsi maestra, era andata "a mastra" da una modista. Era, così, capa-ce di confezionarci delle bustine di foggia militare, di tela rigatina bianca, che mettevamo per ripararci dal sole cocente della spiaggia.

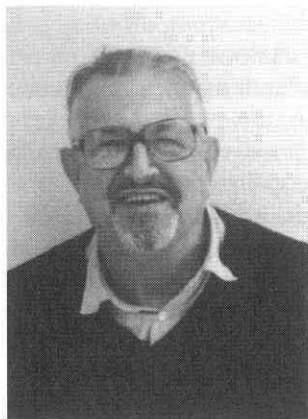
Dopo questa, penso, scusabile divagazione, continuo narrandovi che una mattina mi ritrovai, uscendo dal banco di Sicilia, a passare davanti al nego-zietto dell'ultima modista trapanese in via Badia Nuova. Ha una vetrinetta che, a guardarla, si è presi da una nostalgia di tempi andati. Ci sono esposti due cappelli neri di paglia con nastri, veletta e fiori e un paio di calotte. Completano l'esposizione guanti, spilloni, guarnizioni di merletto e qualche borchia. Fino a poco tempo fa era in uso, nei matrimoni, che la mamma della sposa e dello sposo completasse l'eleganza dell'abito con un cappello, ma rian-dando a una cinquantina di anni addietro il cappello era indossato anche dalle signore invitate perché era riguardoso che la donna entrasse in Chiesa col capo coperto.

Nel primo pomeriggio di un sabato primaverile di tanti anni fa, mi recavo in treno a Capobello di Mazara , per motivi di elezioni. La "littorina", saltellando sui binari sempre un po' sconnessi delle stazioni si fermò a Marsala. Salirono

tre coppie di spsi novelli che prsero posto nel mio stesso scompartimento. Il vociare festoso che proveniva dalla banchina della stazione mi incuriosì. Mi alzai per guardare dal finestrino e vidi una piccola folla di parenti e amici che si accalcava vicino al treno, ma una cosa mi colpì e non riesco a cancellare dalla memoria: tra la folla brillavano al sole una diecina di cappellini di paglia lucida, coloratissimi, tutti uguali: rossi, verdi oppure gialli, rosa o celesti portati con una certa grazia da giovani faccine rubiconde, accalorate per il pranzo già fatto. Questi cappellini, venduti per l'occasione, avevano contribuito ad accrescere gli incassi delle poche ultime modiste marsalesi.

Chiusura

Ormai, venuti meno tanti venditori e artigiani, la spesa, in parte si fa al supermercato. Non si girano più tanti negozi o botteghe di amici che ci consideravano "Parrucciani" e ci accoglievano con cordialità e semplicità. Con Essi si scambiava sempre qualche battuta e si commentavano i fatti accaduti. Il tempo veniva impiegato con calma. Niente posteggio, corsa nei negozi, ritorno, messa in moto e ricerca sempre affannosa di un altro pomeriggio. Ripetendo più volte ciò nella stessa giornata. Ci sentiamo trascinati dal carrello degli acquisti, lungo le corsie, finendo inevitabilmente in coda all'uscita delle casse...Attendiamo....con noia, guardando i cumuli di cose che riempiono i carrelli. Nella nostra obbligata immobilità consideriamo con una certa nostalgia come si facevano le compere una volta. E guardando, ora, con più attenzione, le cose comprate dagli altri, ci viene in testa una considerazione: Aveva ragione Marcello Marchesi che scrisse questa battuta nel suo libro "un Signore di mezza età": mangiare è un diritto...digerire è un dovere.



Note biografiche

Salvatore Sergio, "Tore" per gli amici, è nato a Trapani il 29 Febbraio 1924, in Via delle Arti, che più al centro di così non si può.

La particolarità del suo giorno di nascita gli ha consentito di poter festeggiare, nella sua vita solo pochissimi compleanni.

Iniziò i suoi studi a Trapani diplomandosi al Liceo scientifico nel 1942. A Palermo conseguì la laurea in Chimica Pura nel 1946 e successivamente nel 1948 si laureò anche in Farmacia.

Da cinquant'anni (1949) fa il farmacista, collaborando prima in farmacie di Trapani e poi dal 1965 nella sua farmacia, essendo titolare della farmacia rurale di Napola nel comune di Erice.

Facendo il farmacista si occupa anche di micologia ed enologia.

Nel 1978 condusse per alcuni anni a Teleradio Valderice un suo particolare programma di Musica ed Educazione Sanitaria: "Come Stai?", interrotto solo quando l'Educazione Sanitaria divenne anche dominio di ben più autorevoli emittenti.

Tutt'ora a settantacinque anni lo si può trovare che esercita la sua professione al banco della farmacia di Napola.

Febbraio 1999

INDICE

- Pag. 5 - L'arbitro di calcio
“ 7 - Curdaru
“ 9 - A cuccia
“ 10 - Pi Santa Lucia si manica cuccia
“ 11 - Carnevale
“ 13 - Orquestrina
“ 14 - A scola di ballu
“ 15 - U 'mbuttigghiatu
“ 16 - Garibaldi a marina ovveru: la sbarcata
“ 18 - I.C.I.A.P.
“ 20 - A curuna a Saturnu
“ 21 - A pasta chi sardi palermitana
“ 22 - L'acqua e addauru
“ 23 - A banneru
“ 24 - Estati
“ 25 - A commissioni chi pisa e misura
“ 26 - St'annu 'un s'abballa
“ 27 - A pacicota
“ 28 - Drepanu
“ 29 - Festa d'estate
“ 30 - Elezioni 1998
“ 31 - L'ufficio da posta a Napula
“ 32 - Morte di una domenica d'autunno
“ 34 - Farmacista
- Pag. 37 - Artigiani e Venditori ormai scomparsi
dalla vita cittadina

stampato nel mese di febbraio 1999

1ª ristampa: settembre 2003
soc. coop. nuova stampa - trapani