

Exhibits*73

Listed on Splendid Sicily museum on June 2021

I vicoli di Cefalù

di Paola Lusco

I vicoli sono l'anima più antica e autentica della città di Cefalù.

Tra le pietre di quei cortili, tra i balconi con i panni stesi, tra i bambini che si rincorrono, scorrono storie e tradizioni impregnate di semplicità povera ma dignitosa.

Ancora oggi il fruttivendolo passa urlando per le strade e reclama la sua mercanzia.



Grazie ai suoi *panari* pieni di frutta e verdura, l'aria si riempie di colori, odori e sapori di una volta... quando non si avevano le mille comodità di oggi, ma si viveva con semplicità e genuinità.

Camminando per queste stesse strade, si possono ancora vedere le donne che si occupano della casa, le anziane che ricamano e i bambini che corrono spensierati a piedi nudi, e tutti insieme aspettano il tramonto per vedere i figli, i padri e i mariti ritornare dal lavoro.

In questi vicoli le case erano così piccole che la vita si svolgeva più fuori che dentro.

Sin da *picciriddi*, infatti, si era “costretti” a creare con il vicinato legami tanto stretti e sinceri da considerarsi “famiglia”.

La *comunità* siciliana si sviluppava intorno al valore della condivisione: i pescatori, i contadini, gli artigiani, tutti, ognuno nella propria diversità, condividevano tutto, il cibo, le abitudini, gli usi, le origini e quindi la storia.

“*Cummare Concettina, cummare Rosa, cummare Tina*: tutti erano *cummare*” – diceva sempre mia nonna. Sia le anziane che le giovani si davano questo nomignolo per rafforzare il legame esistente tra loro.



Numerose volte mi è stato raccontato come le *cummari* si riunivano per impastare il pane la mattina presto; lo aspettavano lievitare tra chiacchiere e risate e poi lo lavoravano per dargli una forma.

Infine posizionavano le pagnotte di varie forme e colori su delle lunghe tavole di legno, che portavano in equilibrio sulla testa fino all'unico forno della strada.

Una delle tradizioni più antiche, che ancora oggi sopravvive, è quella del CURTIGGIU.

Le donne siciliane infatti sono famose per le loro “lingue lunghe”.

Poggiate sui davanzali di quei balconi tanto vicini tra di loro si passavano, non solo il prezzemolo, ma anche le notizie e in particolare i pettegolezzi e gli scandali della cittadella, nella quale per la maggior parte, per la sua ridotta estensione, tutti conoscevano tutti.



Si trattava di una sorta di “telefono senza fili”, i cui messaggi giungevano sempre totalmente diversi da come erano partiti: infatti, dopo avere attraversato tutti i vicoli del paese, le notizie venivano, e ancora oggi vengono, spesso ingigantite e mutate, grazie alla fantasia delle donne che prende il posto della verità.

Lo stesso Giuseppe Tomasi di Lampedusa nel suo *Gattopardo* scrisse: “Tutto dilaga in quest'isola che anziché la trinacria dovrebbe avere a proprio simbolo il siracusano orecchio di Dionisio, che fa rimbombare il più lieve sospiro in un raggio di cinquanta metri.”

I RICORDI DI ROSA

“Tutti i ricordi che ho della mia infanzia sono belli. Via Francavilla, la stradina in cui sono nata e cresciuta, era un'unica famiglia, piena di rispetto, dialogo, gentilezza e condivisione. Non esisteva l'invidia: chi aveva di più non esitava a dividerla con gli altri.

Mi ricordo che una delle donne più anziane veniva considerata “la mamma di tutti” perché grazie alla sua età e alla sua esperienza era sempre pronta ad aiutare, a dare consigli e ad accogliere gli altri come figli propri.

I cortili erano i salotti di una volta, dove le donne stavano ore ed ore a parlare del più e del meno. Il pigghia e porta esisteva anche allora e le voci giravano alla velocità della luce. Mia madre sin da piccola mi diceva: “si ghietti un pugno ri canigghia, poi nun lu puoi arricampari chiù” (se butti un pugno di semi per terra, poi non puoi riprenderlo più), ovvero “una volta che metti in giro una voce poi non puoi più fermarla”



Autrice: Paola Lusco, Dipartimento Culturale di Splendid Sicily (Sezione Giovanile)



Narratrice e Traduzione in inglese: Giovanna Battaglia, Dipartimento Culturale di Splendid Sicily