

Riceviamo e pubblichiamo - Riceviamo e pubblichiamo - Riceviamo e pubblichiamo -

Millenovecento: Storie di Siciliani

Cara Voce,

una mia amica mi ha regalato un libro uscito nel 2010 con il titolo "Mille-
novecento. Storie di siciliani", Edizioni di Passaggio, a cura di Alessia Porto.
A pag.210 è riportata una testimonianza su Sambuca di tal Michele Fer-
raro, raccolta tra il 2009 e il 2010.

Si tratta di un documento di estremo interesse sulla realtà economica del
nostro paesello nel primo decennio del 900.

Penso che riproporlo integralmente sulla "Voce" possa essere di interesse

per i nostri concittadini, che po-
tranno misurare il cammino
fatto dalla nostra Comunità nel
corso dell'ultimo secolo.

Cordiali saluti, *Rori Amodeo*

Michele Ferraro
[Sambuca, 1915]

*A Sambuca, dentro il centro /
abitato, nel 1925 eravamo quasi /
novemila, solo il centro abitato. /
Poi nel centro abitato c'erano /
tremila cavalli e muli, tremila! /
E c'erano duemila capre, /
ognuno di noi aveva la capra. /
Minimo, nel centro abitato, /
c'erano dieci dodicimila galline, /
tutte nel centro abitato. Vi pare /
che scherzo? Cose vere!*



A Sambuca, nel 1920, forni non ce n'erano e tutto il pane si faceva in casa.
Se uno voleva comprare il pane non ce n'era. La mattina si vedeva una nu-
vola di fumo perché tutti facevano il caffè con la paglia, e si vedeva Sam-
buca in una nuvola di fumo. Verso il '25 è arrivata la luce, ma non tutti se
lo potevano permettere di fare l'impianto. Noi, essendo una famiglia di
ceto medio, dal '25 la luce l'abbiamo messa il '30, ma prima c'era logghiu
grossu, l'olio che era scadente, e cera la candela con l'olio e si illuminava
la casa con quella.

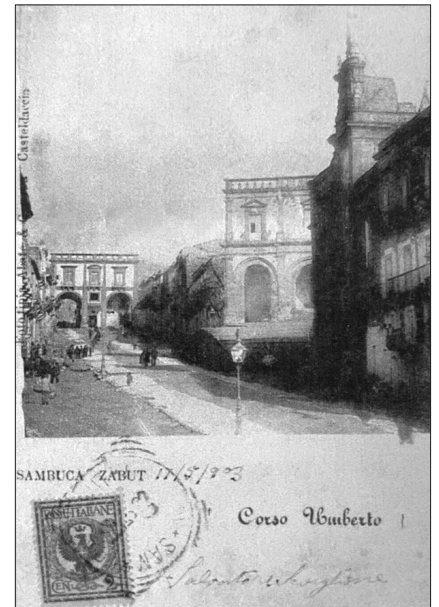
Poi nel '28 venne il treno, che io ho visto lavorare prigionieri della prima
guerra mondiale per fare la linea ferrata, e mi ricordo che ce n'erano del-
l'Austria, prigionieri dell'Austria. Il treno partiva da Castelvetro e faceva
Castelvetro-Palermo, e da Sambuca a Palermo ci volevano sette ore di
treno. La prima volta che è venuto il treno, nel 1928, nel mese di ottobre,
il treno a scarto ridotto, ci ha portato alla Gulfa, alla stazione qua vicino,
e poi ci ha riportato di nuovo a Sambuca. Questo la prima volta, perché il
trenò non l'avevamo visto mai. Quando è venuto tutto il paese è andato
alla stazione, tutto il paese. Io avevo anche una cartolina, ma ora non ce
l'ho più.

A casa mia eravamo tre fratelli e tre sorelle. Una era addetta, la grande, a
lavare, la seconda era addetta a cucire, e la terza era addetta al ricamo,
questo era. Tre fratelli, tutti in campagna! Ma anche se eravamo otto in
famiglia, alla terza elementare c'era chi ci arrivava e chi non ci arrivava.

Appena la terza elementare io ho, studio: zero! Mio padre, poveretto mi-
schino, tutti sacrifici e pensieri aveva, perché allora con sei figli, tre maschi
e tre femmine, i pensieri erano grossi, e la notte non dormiva mischino
per noi. La mamma cucinava e rattoppava: un ginocchio, un altro ginoc-
chio, le camicie. Delle volte la camicia non si sapeva di quale colore era
per quante toppe c'erano una diversa dall'altra. Poi eravamo tre fratelli,
sicché se mio fratello il grande si faceva una camicia, dopo passava al se-
condo, e siccome il piccolo ero io robe nuove non ne ho viste mai. A undici
anni mi ha cresimato un prete, che eravamo vicini di casa, e mi ha regalato
la stoffa di un abitino, mia madre poi l'ha fatto cucire e il primo abito
nuovo l'ho avuto a undici anni.

E un'altra cosa: quando si mangiava non ne voglio non esisteva. Tutti a ta-
vola, otto, non ne voglio non esisteva. Cera il primo, cavoli, pasta con i ca-
voli, delle volte si cambiava e c'era il broccolo, delle volte c'era la cicoria,
delle volte c'erano i finocchietti, ma secondo niente. Odore d'altre cose
non se ne sentiva. La mamma se c'era una gallina che era con la cresta un
po' gialla diceva: «Questa la leviamo perché non sta tanto bene, prima
che si ammala di più». Si cucinava e mia mamma quando le capitava un'ala
era festa, perché una gallina divisa in otto! Si faceva il brodo con la gallina
e tutti e otto andavamo a pescare nella pentola e pigliavamo solo brodo.
Poi mia madre era furba, diceva: «C'è nessuno più?». «Nessuno», e ag-
giungeva acqua: la cosa era molto semplice. Però non se ne accorgeva nes-
suno se il brodo era buono o era cattivo, e non ne voglio non si diceva, perché appena
uno non ne voleva c'era l'altro che se lo mangiava. La carne di
manzo non esisteva. Cera un
macellaio, si chiamava Bu-
scemi, prendeva un quarto di
carne a Santa Margherita e
serviva per venti famiglie di
proprietari e stop. Gli altri: pe-
cora, carne di pecora. Ma la
carne di pecora aveva più sa-
pore del filetto di oggi. La
carne di pecora pareva miele!
La cresta del gallo era miele!
«Chissà - qualcuno dice sto
bene, me la passo bene, non
lavoro, e campo di più». Ma

non è così. «Chissà - dicono mangio e campo di più», non è così! Appena
nasci si decide: tu devi campare tanto; questa è la realtà delle cose. Io
sono uno di quelli della pecora, ho novantacinque anni e sono qua. E vi
devo dire un'altra cosa che si deve registrare: ai tempi, il fidanzamento si
faceva al tavolo. Io avevo una sorella e c'era un pretendente, un fidanzato,
ma non a contatto, a distanza, e venne a contatto per realizzare la cosa.
Sicché la nostra famiglia aveva disponibile un ettaro di terreno, facendo
sforzi, perché il ragazzo era buono, laborioso, questo era figlio unico, era
agiatello, ma la mamma di questo giovanotto diceva: «O un ettaro e mezzo
o l'affare non si fa!». I matrimoni prima erano questi. E per tre volte si è



**AUTOTRASPORTI
ADRANONE**

NOLEGGIO AUTOVEETURE
E PILLMANS GRAN TURISMO

Autotrasporti Adranone srl
C.da Casabianca, 190 - Tel. 0925 942770
SAMBUCA DI SICILIA - AG
www.adranone.it - info@adranone.it

**Pasticceria
Enrico Pendola**

Pasticceria
Enrico Pendola
Specialità

Via Baglio Grande, 42
Tel. 0925 941080
SAMBUCA DI SICILIA (AG)

Gloria Lo Bue
EVENTS & WEDDING PLANNER

fb.me/glorialobueweddingplanner
e-mail: gloria.lobue@gmail.com
glorialobuewp
Cell. 342 6114182

AM OTTICA
di Antonino Marino

Via E. Berlinguer, 8
92017 Sambuca di Sicilia
antoninomarinom692@gmail.com
Cell. 348.73.11.747