ROCCANOVA/ Fatti, avvenimenti, tradizioni e personaggi di una volta

“U paricch facia a mais”

In maggio avveniva il Maggese; pratica agricola che serviva per ridare fertilità al terreno. Negli anni Trenta, protagonisti di tale operazione erano un “villano” (inteso come uomo di campagna), due buoi ed un aratro originariamente di legno e poi di ferro

Guido Emanuele



Negli anni Trenta, in maggio, quando ci si incontrava dal macellaio con qualche massaia amica, scambiando con la stessa il saluto e le rituali informazioni su notizie varie, costei affermava: “Agg vinut a pigghiè nu picch di carn, ca crej tinim u paricch (coppia di buoi aggiogati). (Sono venuta a comprare un po’ di carne perché domani il bovaro dovrà ararci un terreno)”. Ed era proprio in maggio che avveniva quella pratica agricola denominata “Maggese”, senza alcun riferimento aggettivale ma che consisteva nel sottoporre un terreno in cui era già avvenuta la vegetazione primaverile, ad una serie di lavorazioni per fargli, proprio con il sovescio, acquistare fertilità. I protagonisti di tale operazione erano: un “villano” (inteso come uomo di campagna), due buoi, ed un aratro.

Questi, di primo mattino, si portavano sul campo predestinato e dopo aver aggiogato la coppia di buoi al coltro (telaio) dell’aratro ed impugnato le stegole dello stesso, quell’addetto alla lavorazione iniziava l’aratura del terreno. L’aratro in ferro, munito di vomere e versoio per il taglio e rovesciamento del terreno, nonché del “tallone”, che evita l’usura della suola dell’aratro, era stato adoperato soltanto negli anni Venti. Nel periodo antecedente veniva adoperato quello in legno munito soltanto di un vomere di ferro a forma conica infilato ad un’asta in legno collegata al telaio. Tale congegno, penetrava nel terreno solcandolo. Quel tipo di aratro, originario dell’India e successivamente adoperato dagli Egizi, si diffuse poi nel bacino del Mediterraneo.

L’innovazione con quel nuovo arnese e la maggiore diffusione si ebbe allorquando l’ingegnoso fabbro concittadino Antonio Leone riprodusse alla perfezione il rinomato aratro (rud-sak) prodotto da un’industria straniera. La cosa riuscì perfettamente e allorquando Leone si dedicò ad altre attività (Impresa edile) un suo allievo, Vincenzo Zaccara, ne continuò la fabbricazione. Quel paziente lavoro di aratura si protraeva lentamente in quanto bisognava invertire la rotta allorquando si giungeva all’estremità del terreno da arare. Il sacrificio maggiore era quello dei buoi aggiogati che venivano stimolati oltre che da frasi incomprensibili, anche e spietatamente dal punzecchiamento vistoso alle natiche, da parte del bovaro-aratore, con il chiodo posto al vertice di una malefica pertica. Quei buoi, definiti “da lavoro”, evidenziavano vistosamente che la dizione inerente il loro utilizzo, si notava nell’infiacchimento che faceva emergere sul cuoio degli stessi le ossa delle costole. L’epilogo della vita di tali animali, quasi sempre, finiva nei macelli mediante la “bassa macellazione”, con la carne venduta a basso costo. In quel caso anche le persone meno abbienti potevano acquistare la carne.

Solcando quel terreno venivano fuori anche bulbi di cipollaccio (cipullin) che, raccolte dal proprietario del terreno, costituivano una gradita sorpresa per la massaia che ne avrebbe curato successivamente la cottura. Frammiste a peperoni secchi ed altri intingoli, davano vita ad una pietanza che richiedeva la compagnia considerevole di altri due elementi di largo uso popolare: il pane ed il vino robusto. All’ora di pranzo si sospendeva l’aratura perché era giunta la massaia con il cesto sul capo, recante il pranzo preparato, per l’occasione, in casa. I pazienti buoi si cibavano anch’essi dell’erba ivi presente. Dopo il pranzo si riprendeva il lavoro fino a quando i raggi del sole scomparivano all’orizzonte.