

ISTITUTO NAZIONALE DI ECONOMIA AGRARIA

STUDI E MONOGRAFIE

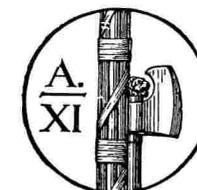
N. 14.

MONOGRAFIE DI FAMIGLIE AGRICOLE

IV.

CONTADINI SICILIANI

(1^a Serie)



CONCESSIONARIA PER LA VENDITA

Soc. An. TREVES - TRECCANI - TUMMINELLI

MILANO - ROMA

ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA	
N° DI CAT.
PIANO
SCAFF.
PALCH.
N° D' ORD.
BIBLIOTECA	

—————
PROPRIETÀ LETTERARIA
DELL'ISTITUTO NAZIONALE DI ECONOMIA AGRARIA
—————

—————
(Roma, 1933 XI) - S. A. Tipografia Operaia Romana - Via Emilio Morandini, 17.

L'Istituto Nazionale di Economia Agraria, regolato dal R. Decreto 10 maggio 1928, n. 1418, è un Ente parastatale, avente personalità giuridica e gestione autonoma, sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

Esso ha i seguenti scopi:

- a) promuovere ed eseguire indagini e studi di economia agraria e forestale, con particolare riguardo alle necessità della legislazione agraria, dell'amministrazione rurale e delle classi agricole nei loro rapporti sindacali;
- b) promuovere, in conformità di direttive da esso stabilite, la graduale costituzione di uffici di contabilità agraria;
- c) indirizzare e coordinare l'attività di Osservatori locali di economia agraria.

Tali scopi l'Istituto persegue mediante i propri organi centrali e periferici. Al centro funziona un Comitato direttivo, il quale presiede al funzionamento tecnico ed anche amministrativo dell'Istituto stesso. Alla periferia sono istituiti Osservatori regionali, che per ora sono quattro: tre (per la Lombardia, per l'Emilia, per la Campania) con sede, rispettivamente, presso le Cattedre di Economia rurale dei Regi Istituti Superiori Agrari di Milano, di Bologna, di Portici e uno (per la Toscana) con sede presso la Reale Accademia dei Georgofili di Firenze. Vi ha inoltre un Ufficio di corrispondenza per la Sicilia con sede presso l'Osservatorio economico del Banco di Sicilia, in Palermo.

COMITATO DIRETTIVO

DELL'ISTITUTO NAZIONALE DI ECONOMIA AGRARIA

Serpieri On. Prof. Arrigo - Deputato al Parlamento, Professore ordinario di Economia rurale e Direttore del R. Istituto Superiore Agrario e Forestale di Firenze. — *Presidente.*

Brizi Prof. Alessandro - Direttore generale onorario dell'Agricoltura, Professore ordinario di Economia rurale nel R. Istituto Superiore Agrario di Portici.

Coletti Prof. Francesco - Professore ordinario di Statistica e di Demografia nella R. Università di Pavia.

De Stefani On. Prof. Alberto - Accademico d'Italia, Professore ordinario di Politica finanziaria nella R. Università di Roma.

Mariani Dott. Mario - Direttore generale dell'Agricoltura.

Mazzocchi-Alemanni Dott. Nallo - Capo del Reparto Statistiche agrarie presso l'Istituto Centrale di Statistica.

Tassinari On. Prof. Giuseppe - Deputato al Parlamento, Professore ordinario di Economia rurale nel R. Istituto Superiore Agrario di Bologna.

Giusti Prof. Ugo - Docente di Demografia nella R. Università di Roma. — *Segretario generale.*

SEDE DELL'ISTITUTO: Roma, Via Mario Pagano, n. 3

Le quattro monografie di famiglie agricole siciliane che pubblichiamo in questo volume sono state scelte con particolare riguardo alle due regioni agrarie in cui si suole comunemente dividere la Sicilia, cioè: regione costiera o delle colture arboree od intensiva, e regione del latifondo o interna, caratterizzata dalla coltura estensiva (1). Le categorie di lavoratori scelti per la prima zona riguardano un salariato avventizio (jurnataru) della provincia di Siracusa (Lentini) ed un salariato fisso (annaloro) della provincia di Palermo (Conca d'Oro); quelle per la seconda zona riguardano un mezzadro (mitatiere) della provincia di Caltanissetta (Butera) ed un piccolo affittuario (borgese) della provincia di Trapani (Vita).

Studi del genere presentano in Sicilia particolare difficoltà per la diffidenza innata dell'agricoltore siciliano che sospetta di ogni domanda e se interrogato, anche da persone di sua conoscenza, si stringe spesso nelle spalle, e risponde che non sa (chi sacciu).

La compilazione delle monografie fu affidata all'Osservatorio di Economia Agraria di Palermo, diretto dal Prof. Nunzio Prestianni; le prime tre monografie furono compilate dal dott. Ettore Taddei, cui si deve pure il capitolo « Cenni generali sull'ambiente agricolo siciliano ». La quarta monografia fu compilata dal Dott. Costantino Ledda.

Nella raccolta dei dati furono di prezioso aiuto il Dott. Amedeo Bologna per la monografia della famiglia del salariato avventizio di Lentini; il Dott. Calcedonio Maniscalco per la famiglia dell'annaloro dell'agro palermitano, il Dott. Antonino Triolo per la famiglia del borgese della provincia di Trapani ed il Sig. Vincenzo Insega-Lo Monaco per quella dei mezzadri di Falconara Sicula, ai quali tutti rivolgiamo i più sentiti ringraziamenti.

E' in preparazione un secondo volume di monografie, che illustrerà altre tipiche famiglie agricole, con particolare riguardo a quel tipo di contadino, molto comune in tutta la Sicilia, che assume un'impresa precaria e che il Serpieri chiama imprenditore avventizio (2).

(1) Cfr. LORENZONI: *Inchiesta parlamentare*. — Tomo I, pag. 62.

(2) Cfr. A. SERPIERI: *Problemi della terra nell'Economia Corporativa*. — Edizione del « Diritto del lavoro ». — Roma 1929 - Anno VII. Pag. 100 e seg.

CENNI GENERALI SULL'AMBIENTE AGRICOLO SICILIANO

L'economia della Sicilia si basa principalmente sulla agricoltura ed anche l'attività del popolo siciliano è in gran parte dedicata a questa: le industrie esistenti si riducono a quelle estrattive (zolfo, sale, ecc.), alla pesca ed a poche altre.

L'isola presenta, nelle sue diverse parti, una grande varietà di colture, che vanno dalle più intensive di alcune zone, a quelle estensive dei latifondi. Nelle zone costiere in genere l'agricoltura ha raggiunto il maggior progresso con la diffusione degli agrumi e della vite; le zone interne sono fondamentalmente caratterizzate dalle colture erbacee, non sempre ordinate in avvicendamenti razionali.

Le ragioni che determinano tale differente intensità di coltura sono ormai ben note e s'individuano principalmente nella diversità del clima e della natura dei terreni, nella ricchezza di acque, ecc.

Anche le condizioni igieniche, di sicurezza ed il caratteristico fenomeno dell'agglomeramento della popolazione rurale nei grossi centri, hanno avuto il loro peso nel determinare tali condizioni.

La varietà delle colture ed il loro grado d'intensità danno luogo a vari tipi di contratti agrari, che vanno dalla compartecipazione all'affitto ed alla economia. La compartecipazione presenta tutta una gamma di forme che va dalla mezzadria vera e propria (rara), alla partitanza ed a forme di quest'ultima che si avvicinano a contratti di affitto.

Molto spesso anche il grande affitto si risolve nella compartecipazione. Questa è assai comune per i terreni seminativi, mentre l'economia è più frequente per le colture legnose (agrumi, olivi, viti, mandorli, ecc. (1); spesso nei terreni seminativi con piante legnose di mandorlo o di olivo, le colture erbacee vengono cedute a mezzadria od in affitto ai contadini, mentre gli alberi vengono tenuti in economia dal proprietario. I rapporti contrattuali sono stati ampiamente illustrati in un nostro precedente lavoro (2), qui ci limiteremo solo a ricordare che il contratto di mezzadria e di partitanza si è andato e va sempre più diffondendosi e ciò principalmente per il fatto che,

(1) Oggi si ha però una certa tendenza ad estendere i contratti di mezzadria e compartecipazione anche alle colture legnose.

(2) N. PRESTIANNI e E. TADDEI: *Rapporti fra proprietà, impresa e mano d'opera nell'agricoltura italiana - Sicilia* - Treves dell'Ali, 1931.

costituendo la mano d'opera il fattore più costoso della produzione, si è trovato più conveniente associarla nel processo produttivo. Ne consegue che le categorie professionali dei contadini più largamente rappresentate in Sicilia sono quelle dei contadini compartecipanti; ad esse seguono in ordine d'importanza quelle dei piccoli proprietari ed affittuari imprenditori-contadini non autonomi ed autonomi e quelle dei salariati avventizi e fissi.

La categoria dei salariati avventizi è in continua diminuzione, tuttavia è ancora molto diffusa in talune zone a coltura intensiva, ove prevale la conduzione dei fondi in economia (Conca d'oro, ove predomina la coltura del mandarino e limone; zona di Lentini, ove è diffusa la coltivazione dell'arancio; zona del Vittorinese, Modicano, ecc.).

I salariati fissi sono comuni tanto nelle zone a coltura estensiva, ove a seconda delle loro mansioni prendono il nome di *fattori*, *campieri*, *curatoli*, ecc. quanto in quella a coltura intensiva (agrumeti, vigneti, ecc.), ove sono addetti principalmente alla sorveglianza (*annalori*, *castaldi*, ecc.).

In Sicilia sono pochi i contadini *autonomi*, cioè coloro che danno tutto il proprio lavoro alla loro impresa, mentre la gran massa è costituita da contadini *non autonomi* che per un verso sono proprietari o affittuari, per l'altro verso sono avventizi o partitanti (1). La base di queste imprese lavoratrici precarie — la terra — è in più o meno gran parte continuamente mutevole (2). Tali contadini, infatti, ora coltivano terreni vicini al paese, ora terre distanti da questo molti chilometri; talvolta coltivano terreni situati parte in pianura e parte in collina. Questi continui cambiamenti non consentono al contadino di affezionarsi alla terra che coltiva e di apportarvi miglioramenti di sorta.

Nella maggioranza dei casi non dobbiamo intendere il contadino siciliano come quel contadino, ad esempio della Toscana, legato da vincoli morali a quella stessa terra che egli da anni coltiva e che molto spesso coltivò suo padre. In Sicilia, ad eccezione di rare zone, ove la tradizione lega permanentemente i contadini e le famiglie alla terra (territorio di Marsala, di Monte S. Giuliano, di Sciacca, di Caltanissetta, ecc.), i contadini vivono accentrati nei paesi e da essi si recano a coltivare i terreni nelle diverse parti del territorio del Comune e certe volte anche fuori di questo. Chi percorre, specie nell'interno, le strade della campagna siciliana verso il tramonto resta colpito dalla numerosa folla di contadini che ogni sera fa ritorno verso i paesi. Alcuni percorrono la strada a piedi, altri su di un asino o mulo, sul quale caricano anche le legna, le erbe raccolte, le zappe e perfino l'aratro a chiodo.

L'abitazione nei paesi e la distanza, talora notevole, dei terreni da coltivare, portano come conseguenza lo spreco delle prime forze lavorative, più redditizie per il lavoro, che vanno consumate nel tragitto da compiere.

(1) Tali tipi di contadini vengono chiamati dai SERPIERI *imprenditori avventizi*. (SERPIERI, *Op. cit.*).

(2) Cfr. A. SERPIERI: *Guida e ricerche di economia agraria*. — Roma, Treves dell'Ali, 1929.

Quando la distanza dei terreni da coltivare è grande, il contadino parte dal paese il lunedì mattina, con le provviste per l'intera settimana, e fa ritorno al sabato sera; quando la distanza non è eccessiva egli torna ogni sera in famiglia. Nel primo caso i contadini pernottano durante la settimana in casette rifugio — il più delle volte versanti in cattive condizioni — ove si coricano vestiti sopra un pagliericcio o addirittura sulla nuda terra. Spesse volte durante l'estate dormono all'aperto coricati sotto gli alberi; e, data la presenza in molte zone della Sicilia dell'endemia malarica e la mancanza quasi assoluta di difesa nelle campagne, i contadini contraggono facilmente l'infezione che poi propagano nei paesi (1).

Sulle cause dell'accentramento dei contadini nei paesi, si è alquanto discusso; tali cause sono molte e si possono riassumere nelle principali: deficienza di strade di comunicazione, mezzo indispensabile per lo sviluppo della agricoltura e per la colonizzazione della campagna; cattive condizioni igieniche a causa della malaria che funesta gran parte del suolo siciliano; mancanza di fabbricati rurali; deficienza di acque potabili; poca sicurezza, che specie in passato regnava nelle campagne; ma principalmente (e ciò verrà messo ancor meglio in luce più innanzi quando parleremo delle singole famiglie) l'avversione innata che i contadini siciliani, e specialmente le loro donne, hanno a vivere permanentemente in campagna. La vita nei paesi, pur essendo più costosa, offre tanti piccoli svaghi che non si hanno nella solitudine delle campagne ed ai quali le famiglie dei contadini non sanno rinunciare. Si è verificato talvolta che alcuni proprietari hanno cercato di legare i contadini alla terra, mettendoli nelle condizioni di poter vivere in campagna con le proprie famiglie, ma molto spesso tali esperimenti non hanno avuto successo.

Ogni contadino coltiva una quantità di terra che varia da qualche ettaro a dieci e più, a seconda del numero dei figli maschi atti al lavoro e dei capitali di scorta ch'egli possiede; questi ultimi in genere si riducono ad un carro (nelle zone a viabilità sviluppata), ad uno o due muli, uno o due aratri a chiodo e raramente a qualche centinaio di lire di capitale circolante.

Per antica tradizione, la donna, tranne in qualche rara zona, non viene quasi mai adibita al lavoro dei campi. Nella maggioranza dei casi si potrebbe obiettare che è la vita in paese e la lontananza dei terreni da coltivare che impediscono alle donne di dedicarsi al lavoro campestre; ma invero anche quelle che vivono permanentemente in campagna raramente si adattano a tale lavoro; esso è considerato quasi come una diminuzione del loro prestigio morale e più volte abbiamo inteso donne che nel bisticciarsi esclamavano in

(1) Scrive il SONNINO: «... Questi infelici lavorano tutto il giorno sotto la sferza del sole cocente, e la notte dormono all'aperto, senza riparo di sorta, in mezzo ai miasmi micidiali: parecchi ne muoiono lì per lì, e moltissimi riportano a casa i germi di lunga malattia che li renderà inabili al lavoro e li trascinerà sicuramente alla tomba. E ciò per guadagnarsi per una o due settimane poche lire di più di salario!». Cfr. FRANCHETTI e SONNINO. — *La Sicilia*. Firenze 1877.

sensu dispregiativo: *Mio marito non mi conduce in campagna a lavorare come fa il tuo*. La vita delle donne dei contadini si svolge nella casa, esse provvedono alla pulizia (non sempre esemplare), a preparare il mangiare, ad occuparsi dei figli, dei polli e spesso delle.... chiacchiere e dei fatti del vicinato. *Iddu* (il marito) (1) *fatica* l'intera giornata in campagna, ed ogni sera e spesso solo una volta la settimana (il sabato) fa ritorno in famiglia. Talvolta, durante i mesi primaverili la moglie ed i figli accompagnano il marito nei campi, ma non per dargli aiuto, ma bensì per fare delle scampagnate e far prendere aria ai *picciriddi* (bambini). In tal caso il padre cede la cavalcatura alla moglie ed ai figli ed egli compie il tragitto a piedi.

Solo in alcuni lavori leggeri, come la spigolatura, la raccolta delle olive, delle nocciole, la vendemmia, la scelta ed incartatura delle arance, ecc., vengono adibite le donne. Talvolta, specialmente le giovani, lavorano di ricamo su ordinazione. Caduta ormai in disuso, ad eccezione di rari casi, è la tessitura casalinga al telaio. Questa occupava prima gran parte del tempo delle donne, e quella contadina che non si fosse occupata del telaio sarebbe stata disprezzata dalle compagne e considerata inutile a sè ed agli altri; gli uomini non l'avrebbero tenuta in considerazione e difficilmente avrebbe trovato marito (2).

La moralità della donna varia a seconda dei luoghi, ma in genere « vien detta piuttosto buona, e superiore a quanto si potrebbe credere », o a quanto in effetti è, dati i pericoli e le « tentazioni a cui la lontananza dei mariti e degli uomini di casa per sei giorni su sette la settimana, espone un grandissimo numero di donne della classe rurale » e l'assoluta « dipendenza in cui vivono le classi inferiori, di fronte a quelle che godono di una qualche agiatezza, e della poca moralità generale di queste ultime » (3).

La famiglia agricola siciliana non è legata a quelle tradizioni che attraverso una gerarchia, che s'impenna sulla maggiore autorità del più anziano, formano quasi delle tribù, come avviene, ad esempio, in Toscana. Le famiglie dei contadini siciliani non sono quasi mai molto numerose, ciò non per deficienza di prolificità, che anzi è notevole nel popolo siciliano, ma bensì per il fatto che i figli quando sposano non restano nella casa paterna, ma quasi sempre mettono su casa per conto proprio. L'esperienza ed i proverbi regionali dicono che la suocera e la nuora sono due esseri incompatibili e vengono considerate come due coltelli nella stessa guaina. Gli spozalizi avvengono in

(1) parlando co' terzi il marito non è indicato altrimenti che con un effluente *iddu* (Lui), come la moglie con un *idda* e tutti intendono; qualche volta, ma un po' raro, sono sostituiti gli appellativi « mio cristiano » quasi mai « mio marito » e « mia moglie ». (Cfr. SALAMONE MARINO: *Costumi ed usanze dei contadini di Sicilia*. — Remo Sandron Editore, Palermo.

(2) Scrive il MARINO: Il più bel vanto che una massaja può far di sè e della sua vita, sta in queste parole, che io raccolsi dalla bocca di una tal Rosa Cataldi da Borgetto, ottantenne: Io ho vestito, co' tessuti fatti con le mie mani da quattordici a cinquant'anni, me stessa, i miei fratelli, i miei figli, e i figli di questi. — S. MARINO, *op. cit.*

(3) Cfr. SONNINO: *Op. cit.*, pag. 77.

età assai giovanile — 18 anni ed anche prima per le donne, 23-25 anni per gli uomini (1). Oggi si attende sempre che lo *zito*, (fidanzato) avanti di sposare, abbia finito di fare il soldato e che si sia fatta la posizione; ma in passato, e cioè prima della coscrizione militare, poco si guardava all'età, « e si sposava giovani, giovanissimi, annuenti o no i genitori, ai quali si cercava il consentimento sino all'età di 18 anni dello sposo. Che importa che manchino i mezzi di sussistenza; egli, lo sposo, guadagna i suoi tre tari al giorno (2), e può mantenere la moglie; la sposa gli porta *lu stighiu* (il letto); e la faccenda andrà. Il nonno non guadagnava più di tre tari il giorno, quando sposò la nonna; il padre non era più fortunato; perchè gli scrupoli ora? Ed intanto si maritano *li puvireddi, pi fari li puviriduzzi* (ed intanto si maritano i poveri per fare i poveracci) » (3). La distinzione fra le classi di contadini siciliani fu in passato ed è tutt'ora un grave ostacolo al matrimonio; infatti, come scrive il Guastalla: « un pecoraio che viva del proprio val molto più di un *massarotto* scaduto (che è il villano proprietario di terre), e pure il massarotto lo ripulserebbe per genere; il bracciante non sarebbe accettato in una famiglia di cavallaro, nè questa in altra, ove il capo sia guardiano di porci o di bovi. Lo zappatore che sappia potare la vigna, non si degna di chi non sa che zapparla; il vacaro guarda dall'alto in basso il bovato, e questi a sua volta il vitellaio; il guardiano di pecore si stima nobile a petto di chi guarda le capre e così di altre minutissime distinzioni. Quando un villano pretende una giovanetta di condizione diversa spera vincere le difficoltà scegliendo un paraninfo tra gli uomini più cospicui del suo paese natio, ma il paraninfo udrà inevitabilmente risponderci: il giovane è onesto, laborioso, ha vigna, ha tutte le qualità, ma... non è della mia condizione ».

La sposa oltre al corredo in biancheria, provvede, secondo le usanze che variano da paese a paese, a parte dell'arredamento della casa; tale spesa viene o sostenuta dal genitore o dalla donna, quando questa lavora, con i propri risparmi.

Il carattere del contadino siciliano, contrariamente a quanto si crede, è assai calmo ed anche durante i periodi torbidi della *mafia*, i contadini, più che prendere parte attiva alle violenze, rapine, ecc., spesso le subirono con rassegnazione.

L'alcoolismo non è affatto diffuso fra i contadini e fra il popolo siciliano in genere. Le bettole sono rare in tutti i paesi e pochissimo frequentate, l'ubriachezza rappresenta una vera eccezione ed il vino, quando si acquista, viene consumato in famiglia e quasi sempre solo nei giorni festivi. Le risse non sono frequenti; infatti non essendo il popolo siciliano nè dedito al vino,

(1) Dicono due vecchi proverbi siciliani: *Omu di ventotto e fimmina di diciotto; Fimmina a diciott'anni maritala o la scanni.*

(2) Tre tari corrispondevano a L. 1,27.

(3) G. PRÈ: *Usi nuziali del popolo siciliano.*

nè al gioco, nè alle combriccole e in genere assai riservato, vengono così a mancare quelle cause che assai facilmente conducono alla rissa. Il siciliano rifugge in genere il litigio fatto a base d'ingiurie e di pubblicità, ma, se offeso, reagisce energicamente subito o.... a distanza di tempo!

Il più grande affetto del contadino è costituito dalla famiglia e dalla casa: « *Casuzza mia, fuculareddu miu!* ». Il focolare è per il contadino tutto il suo vivere, la famiglia l'unica sua gioia. La moglie giudicata « modello di docilità » prodiga tutta la sua vita alla casa, comanda sui figli, serve ed obbedisce ciecamente il marito poichè: « *E' l'uomo che dà nome e stato alla casa, egli ne è la colonna unica e sola;* ed anche quando il marito è brutale e la maltratta, ella con la sua santa sottomissione (tutta meridionale) si ripete: « *Il torto è sempre di noi donne, che siamo cattive in tutto; il marito è marito, egli è padrone anche di ammazzarci, giacchè noi non viviamo che per lui e siamo cosa sua affatto* » (1).

L'esodo per l'emigrazione, che fu assai accentuato in quasi tutta la Sicilia, non diminuì affatto l'amore familiare del contadino, che spinto dalla necessità partiva in cerca di fortuna. Unico pensiero degli emigrati era quello di lavorare, accumulare a costo di qualsiasi sacrificio e rinuncia del denaro e tornare nell'Isola natale ove la moglie ed i figli dilette l'attendevano. Pochi sono infatti coloro che attratti dalla nuova vita dei paesi lontani non sono ritornati in grembo alla famiglia.

L'analfabetismo è assai diffuso fra i contadini; fra i vecchi e gli anziani sono piuttosto rari coloro che sanno leggere e scrivere, meno frequenti sono i casi di analfabetismo fra i giovani ed ancor meno fra i giovanissimi. Anche le donne frequentano oggi quasi tutte le prime classi elementari e talvolta con maggiore assiduità dei maschi; infatti, non essendo in genere la donna adibita al lavoro dei campi, si trova assai comodo da parte dei genitori di assicurarla, per buona parte della giornata, nella scuola.

La coscrizione militare e l'emigrazione, influirono molto beneficamente sullo sviluppo dell'istruzione nei contadini e nel popolo siciliano in genere. In passato il contadino, quasi non sentiva la necessità di apprendere gli elementi della scrittura, e restava più volente che nolente nella sua completa ignoranza. Quando i giovani cominciarono a partire per le armi e le masse degli emigranti lasciarono la Patria per cercare fortuna all'Estero, il saper leggere e scrivere divenne quasi una necessità; ciò, ben si comprende, al fine di mettersi in condizioni di comunicare con i parenti lontani senza ricorrere a farsi leggere e scrivere le lettere da altri, il che, oltre al disturbo, importava quasi sempre una spesa.

Il sentimento religioso, a differenza di altre regioni d'Italia, non è eccessivamente spinto e, come scrive il Pitre, « manca del vero fondamento

(1) Cfr. SALAMONE MARINO: *Op. cit.*

della religione, ed è così malinteso, che il culto ne prende quasi tutto il posto, e le pratiche esteriori ne vogliono esprimere la coscienza... non si fermano a considerare la sublime morale del Vangelo e confondono Dio coi Santi tutelari, prestando a questi l'adorazione che devono a quello. Nel loro cuore la iperdulia val quanto la latria; e la latria scende al di sotto della dulia... il Patrono è una specie di divinità locale che si prega come Dio in qualunque bisogno pubblico o privato, per la pioggia e pel buon tempo, in una grande calamità ed in una personale sventura, in un partito d'amore e nello smarrimento di un oggetto, per una malattia incurabile e per un terno al lotto ».

La vita che conduce il contadino è una vita di lavoro, di rinunzie e molto spesso di miseria. La sua parsimonia nel mangiare è grande e « uomini e donne possiedono questa virtù preziosa, vivono di niente: due arance, due o tre costole di finocchio, un tozzo di pane, un dito di vino battezzato, poca carne, un po' di legumi, molta insalata » (1). Le case di abitazione sono quasi sempre molto trasandate e mancanti delle più elementari norme igieniche; spesse volte non hanno latrina e sono sovente costituite da un'unica stanza, ove vivono insieme uomini e bestie.

Per ciò che riguarda la foggia di vestire dei contadini dobbiamo rilevare che i tradizionali e pittoreschi costumi regionali sono ormai del tutto scomparsi.

Qualche decennio addietro i contadini, specialmente nei giorni di festa, vestivano ancora le antiche fogge; l'uomo portava un vestito di velluto marrone o turchino con pantaloni corti, calze bianche, una fascia rossa alla vita ed in testa un lungo berretto nero a calza che terminava con una nappa; le donne si stringevano la vita con eleganti corsetti neri allacciati sul davanti, portavano gonne increspate ed a colori vivaci, grembiule bianco, spesso ornato di pizzi ed una mantellina bianca od azzurra che serviva loro per coprire la testa e le spalle.

Oggi tutto ciò è un lontano ricordo e solo il carnevale ripristina per pochi istanti i costumi dell'Isola. Tutti vestono ora i comuni abiti ed anche la tradizionale *berretta* è quasi del tutto abbandonata (2). Unico indumento che tutt'ora persiste e che nella sua uniformità di fattura e di tinta dà un leggero sapore regionale alla popolazione rurale, è un mantello turchino fode-

(1) Cfr. FREDÈ: *Excursion en Sicile.*

(2) I contadini ed il popolo in genere di Piana de' Greci (Palermo), mantengono in gran parte, specie nei giorni di festa, durante le cerimonie di nozze, ecc., i costumi tradizionali albanesi. Piana de' Greci sorse infatti verso il 1488 da una delle colonie di Albanesi che allora si stabilirono in Sicilia (verso tale epoca rimontano anche le altre colonie albanesi di Contessa Entellina, Palazzo Adriano e Mezzojuso). Le persone di età un poco avanzata parlano tutt'ora, insieme al dialetto siciliano e spesso all'italiano, la lingua albanese; nelle nuove generazioni quest'ultima va scomparendo.

Mantenendo tali colonie la religione cattolica di rito greco, vengono in Sicilia dette di *greci*.

rato in verde con cappuccio (*scapolare*), che i contadini, specie quelli più anziani, usano indossare (3). Gli operai giornalieri non sempre possiedono tale mantello e spesso lo sostituiscono con uno scialle di lana scura che portano sulle spalle nei giorni più freddi.

Oggi non esiste grande differenza nella foggia del vestire fra il proprietario-contadino, il mezzadro e il giornaliero; generalmente tutti possiedono due vestiti, uno migliore, che viene indossato la domenica o negli altri giorni di festa, ed un abito da lavoro. Per copricapo si usa il berretto nei giorni di lavoro ed il cappello nelle feste. I vestiti sono fatti generalmente di lana o frustagno; quelli da lavoro sono spesso in tristi condizioni, pieni di rammendi e di toppe, non sempre dello stesso colore; quelli da festa sono maggiormente curati e, dato il tempo limitato per il quale essi vengono indossati, hanno sempre lunga durata.

I contadini non usano andare scalzi e, mentre per il lavoro calzano rozze scarpe di vacchetta, nei giorni di festa amano portare scarpe di pelle e spesso di pelle lucida!

Data la crisi agricola attuale, i contadini in genere versano in condizioni economiche disagiate: i mezzadri per il ribasso dei prezzi dei prodotti e per la deficienza dei raccolti che si sono susseguiti, si trovano in genere indebitati e vivono gran parte dell'anno con i soccorsi che loro accordano i proprietari; i piccoli affittuari, per le stesse cause e per l'altezza degli affitti, sono spesso costretti a ricorrere a prestiti usurari; gli operai avventizi per le basse paghe (dato che le tariffe sindacali non sempre vengono rispettate) e per i periodi di disoccupazione cui vanno incontro, non versano in migliori condizioni. Molti piccoli proprietari imprenditori contadini divenuti tali in seguito alla larga quotizzazione dei latifondi, e specialmente quelli che hanno comprato terreni a prezzi elevati ed a credito, vivono con maggiore disagio e col pericolo di perdere la loro proprietà, frutto di innumerevoli sacrifici. Queste in genere le condizioni di vita e lo stato attuale dei contadini siciliani.

Le monografie delle diverse categorie di famiglie agricole che andiamo esponendo in questo primo volume e che esporremo in altro che seguirà, daranno un'idea più particolareggiata di quanto è stato qui brevemente accennato.

Dott. ETTORE TADDEI.

(1) Tale mantello in passato si confezionava con orbace tessuta in casa, ma oggi tale stoffa è sostituita col panno comune.

MONOGRAFIE

**UNA FAMIGLIA DI UN SALARIATO AGRICOLO AVVENTIZIO (jurnataru)
DI LENTINI (SIRACUSA)**

—————
Dott. ETTORE TADDEI
—————

PARTE PRIMA (1).

- 1 - NOTIZIE GENERALI SUL TERRITORIO E SULLA POPOLAZIONE. — 2 - LA FAMIGLIA: STATO CIVILE, SUA ATTIVITÀ, ECC. — 3 - RELIGIONE ED ABITUDINI MORALI. — 4 - IGIENE E SERVIZIO DI SANITÀ. — 5 - MODO DI ESISTENZA DELLA FAMIGLIA. — 6 - ABITAZIONE E MOBILIA. — 7 - VESTIMENTA. — 8 - RICREAZIONI E SVAGHI.

1. — In mezzo ad una lussureggiante vegetazione di aranci sorge il paese di Lentini, situato nell'estremo Nord della provincia di Siracusa; il suo territorio, data la posizione poco elevata e la presenza di acquitrini e del lago omonimo, è eminentemente malarico. La popolazione vive accentrata nell'abitato e la permanenza dei contadini in campagna è una vera eccezione, limitandosi sempre ai periodi di maggior lavoro.

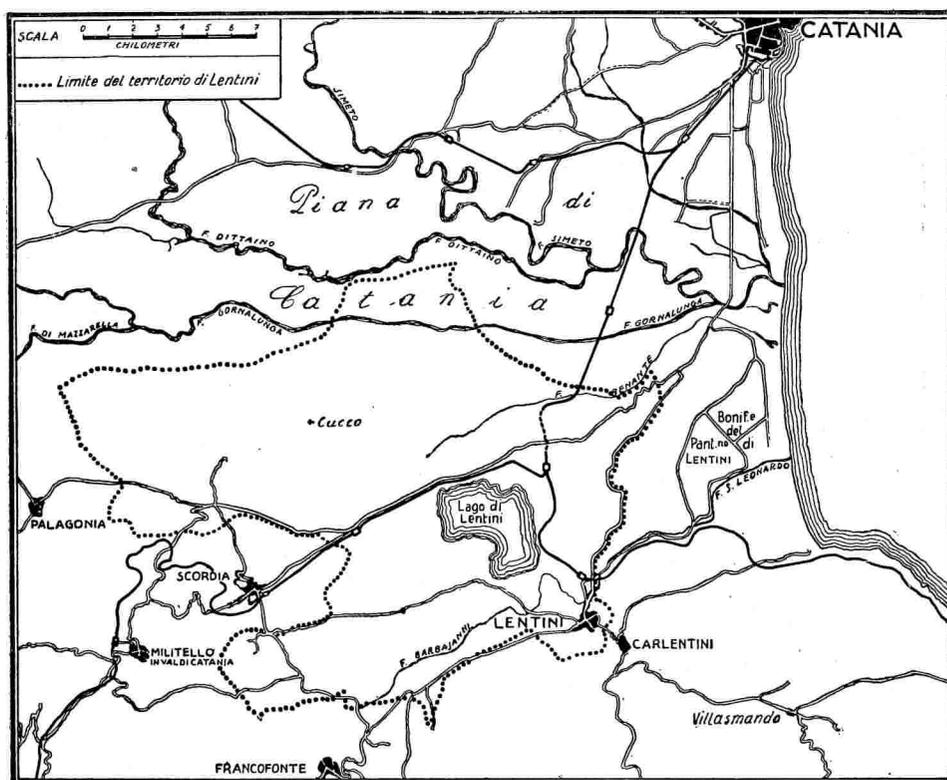
Nelle vicinanze dell'abitato, ove cioè predomina la coltura agrumaria, la proprietà è molto frazionata; man mano che ce ne allontaniamo l'ampiezza della proprietà aumenta e la coltura diminuisce di intensità. La grande proprietà, quasi latifondistica, ha il predominio sulle altre e rappresenta circa il 40 % dell'intera superficie agraria e forestale del Comune.

Secondo il censimento 1921 la popolazione presente del Comune di Lentini risultava di 15.906 abitanti. Le categorie professionali predominanti sono quelle agricole e fra esse ha l'assoluto predominio quella degli operai avventizi. Infatti, sempre secondo il censimento del 1921, la popolazione presente maschile di età superiore ai 10 anni appartenente alle diverse categorie pro-

(1) Ad evitare inutili ripetizioni si avverte che molte notizie generali sul modo di vita dei contadini che riportiamo in questa prima monografia di famiglia, si riferiscono anche alle altre seguenti, nelle quali accenneremo solo le eventuali variazioni.

fessionali agricole del Comune di Lentini risultava complessivamente di n. 6567 individui distinti come appresso:

	N.	%
1. Agricoltori che conducono terreni propri	409	6,23
2. Enfitenti ed utilisti	4	0,06
3. Fittavoli	113	1,72
4. Mezzadri e coloni	106	1,61
5. Contadini obbligati	181	2,76
6. Giornalieri di campagna, bifolchi, ecc.	5.430	82,69
7. Fattori agenti di campagna	43	0,65
8. Giardinieri, ortolani, ecc.	60	0,91
9. Pastori, bovani e mandriani	212	3,23
10. Guardie campestri e guardaboschi privati	9	0,14
Totale	6.567	100,00



CARTA D'ORIENTAMENTO

La ragione dell'eccessiva diffusione dei giornalieri agricoli (1) va ricercata nella prevalenza della conduzione dei terreni in economia e nel predomi-

(1) In realtà nel territorio di Lentini, la categoria degli operai agricoli avventizi è di gran lunga superiore a tutte le altre; possiamo quindi ritenere i dati del censimento assai attendibili.

nio della coltura agrumaria nelle vicinanze dell'abitato; tale coltura infatti, pur richiedendo molto impiego di mano d'opera, non dà convenienza al proprietario di assumere partitanti, dato l'elevato valore della produzione (1).

Il territorio di Lentini è eminentemente agricolo: la sua economia è caratterizzata principalmente dalla coltura dell'arancio che predomina fra le colture legnose e che dà luogo, per i suoi pregiati prodotti, ad una cospicua corrente di esportazione verso l'estero e verso l'interno. Nella zona dunosa litoranea si coltiva la vigna e nelle colline di Carlentini l'olivo in coltura promiscua con i seminativi e pascoli. Negli altri terreni prevale la coltura granaria (celebre per le produzioni elevate) alternata col pascolo naturale e con la leguminosa da granella (2). Nelle zone più vicine all'abitato si va sostituendo una sarchiata industriale (pomodoro, senape, ecc.) alla leguminosa nella rotazione biennale.

Possiamo ritenere approssimativamente la superficie agraria e forestale del territorio di Lentini (ha. 19.939) nei riguardi delle colture così ripartita:

1. Seminativi	83	% della superficie agraria e forestale
2. Pascoli permanenti.	9	" " " "
3. Agrumeti.	6	" " " "
4. Vigneti	1,25	" " " "
5. Oliveti	0,70	" " " "
6. Mandorleti	0,05	" " " "
	100,00	

Gli operai avventizi vengono adibiti a tutti i lavori; dall'agrumeto passano al vigneto e da questo ai terreni seminativi (3); talvolta trovano lavoro nelle vicinanze dell'abitato o si recano nei più lontani feudi, che distano dal paese diversi chilometri.

L'ingaggio della mano d'opera agricola avveniva in passato nella pubblica piazza, sistema questo in uso in tutta la Sicilia. Una persona di fiducia del proprietario si recava nella piazza pubblica, ove erano raccolti i lavoratori, e tra essi sceglieva, contrattandone il prezzo, quelli da assumere per la giornata o per l'intera settimana.

(1) Oggi però si va diffondendo il contratto di partitanza anche per gli agrumeti. Con tale contratto il mezzadro eseguisce tutti i lavori, il proprietario anticipa a fondo perduto tutte le spese (acquisto concimi, anticrittogamici, ecc.) ed il prodotto viene diviso (a seconda dello stato in cui trovasi l'agrumeto, dell'età di questo, ecc.) in ragione di 1/3 al mezzadro e 2/3 al proprietario o 2/7 contro 5/7. Le ragioni per le quali tale contratto va prendendo campo, dobbiamo ricercarle sia nel diminuito reddito degli agrumeti, come nella conseguente penuria di capitale circolante, occorrente all'imprenditore per pagare la mano d'opera avventizia durante l'anno.

(2) La leguminosa raramente è rappresentata dalla fava, ma più comunemente da ceci, lenticchie, ecc., a causa della forte invasione di *orobanche*.

(3) Un tempo si aveva la specializzazione degli operai agricoli, e difficilmente colui che era adibito ai lavori dell'agrumeto si decideva a zappare nei seminativi; oggi che la disoccupazione incalza si lavora dove capita.

Il Sonnino così efficacemente descriveva questo mercato di braccia: « La mattina prima dell'alba, si vede riunita in una piazza di ogni città, una folla di uomini e di ragazzi, ciascuno munito di una zappa: è quello il mercato del lavoro, e son quelli tutti lavoranti, che aspettano, chi venga a locare le loro braccia per la giornata o per la settimana. Se piove o se la stagione è minacciosa, la giornata è perduta, e ciò anche se più tardi il cielo si rasserenava; il che dipende specialmente dalle grandi distanze che debbono per lo più percorrere per recarsi al luogo del lavoro. Quelli che vengono impiegati per la sola giornata tornano la sera a casa, se invece l'impiego è per la settimana e la distanza è grande, dormono sia nei cortili dei feudi, sia in mezzo ai campi, sotto capannucce provvisorie di paglia o di frasche, o sotto la vòlta del cielo » (1).

Gli uffici di collocamento hanno oggi sostituito in gran parte il sistema d'ingaggio della mano d'opera, che avviene per il loro tramite.

Gli operai agricoli avventizi possiedono pochi attrezzi (zappe, vanghe, falci, ecc.) e talvolta un asino che li trasporta sul luogo del lavoro. Oggi all'asino si vanno sostituendo, specialmente da parte dei giovani, le biciclette munite di portabagagli, su cui trasportano le verdure, le legna, ecc. I piccoli proprietari ed affittuari contadini sono forniti generalmente di un maggior numero di attrezzi agricoli, di uno o due aratri a chiodo, di un carretto e di un asino o mulo.

Le derrate per l'alimentazione dei contadini vengono prodotte in massima parte nell'azienda propria od in quella presa in affitto o mezzadria, se trattasi di piccoli proprietari o affittuari-imprenditori-contadini o mezzadri, vengono invece acquistati in tutto od in gran parte presso rivenditori, se trattasi di operai avventizi.

Gli operai fissi agricoli, oltre ad un modesto salario in denaro, percepiscono, a complemento di questo, derrate in natura (grano, vino, olio, formaggio, ecc.); la quantità di tali derrate varia da proprietario a proprietario ed a seconda la categoria del salariato. Gli avventizi sono sempre retribuiti in denaro e solo quando lavorano in zone molto distanti dall'abitato e pernottano nell'azienda, ricevono la minestra e, per determinati lavori, anche un poco di vino.

2. — Dopo avere accennato alle condizioni generali dei contadini, illustreremo una singola famiglia appartenente alla categoria degli operai agricoli avventizi che, come già abbiamo detto, è numerosa e caratteristica nel territorio di Lentini.

La famiglia risiede nel centro urbano ed abita in una strada secondaria, non lastricata e mancante di fognatura, che in inverno viene invasa da una

(1) Cfr. FRANCHETTI e SONNINO: *Op. cit.*

melma pantanosa male odorante ed in estate da un alto strato di polvere. La casa — come del resto tutto il paese — è situata in ambiente eminentemente malarico.

I membri della famiglia sono cinque e cioè: marito, moglie, due figlie ed un figlio; tutti nati a Lentini. Il matrimonio dei genitori avvenne nel 1914 (1).

Al 1° gennaio 1931 la famiglia era così costituita:

COMPONENTI	ETÀ	RIDUZIONE AD UNITÀ (2)	
		consumatrici	lavoratrici
1. Alfio, padre	37	1,00	1,0
2. Lucia (Ciuzza), madre	34	0,75	0,6
3. Salvatore (Totò), figlio	13	0,75	0,5
4. Maria (Maruzza), figlia	16	0,75	0,3
5. Carmela, figlia minore	8	0,75	..
Totale		4,00	2,4

Altra figlia morì all'età di sette anni, nel 1928, per bronco-polmonite.

Il padre, ed in taluni periodi dell'anno anche il figlio, lavorano come operai avventizi agricoli; la madre e la figlia maggiore durante la stagione delle arance lavorano nei *filatori* (3), ove sono adibite alla confezione delle cassette per esportazione.

3. — Tutti i membri della famiglia sono cattolici, ma non molto praticanti; le donne si recano ogni domenica alla messa, gli uomini non sempre.

Il sentimento religioso, pur non essendo assente fra i contadini in genere, non è eccessivamente spinto e benchè si usi frequentare, specialmente da parte delle donne, la chiesa ogni domenica per la messa, raramente tanto gli uomini quanto le donne si accostano ai SS. Sacramenti. Il clero ha ben poca influenza sulla popolazione; i contadini ed i popolani in genere rispettano e riveriscono il « *parrino* » (prete), ma raramente, a differenza di altre regioni, ricorrono a lui per consiglio e per conforti morali.

Frequentemente le donne usano fare dei *voti*, per grazie ricevute o da ricevere, a S. Lucia, a S. Antonio, a S. Giuseppe, ecc. Tali voti consistono

(1) Sarebbe stato nostro vivo desiderio riprodurre la fotografia della famiglia, ma non ci è stato possibile di convincere i membri di essa a lasciarsi fotografare. Le donne hanno risposto: « in Sicilia non si usa mandare in giro le proprie fotografie ».

(2) Coefficienti indicati in: A. SERPIERI: *Guida a ricerche di economia agraria*. — Treves dell'Ali, Roma, 1929.

(3) I *filatori* sono i magazzini, ove si eseguisce la scelta e l'imballaggio degli agrumi per l'esportazione.

nel vestire in determinati giorni un modesto abito di lana (il cui colore cambia a seconda del Santo a cui è dedicato) (1) privo di guarnizioni e portante attorno alla vita un cordone bianco. In tali giornate dedicate al *voto* generalmente non si mangia carne.

Nei nove giorni precedenti la vigilia di Natale si usa fare ogni sera la novena. Le donne (ed in parte anche gli uomini) si riuniscono sotto il tabernacolo sacro esistente in ogni rione e, dopo un prelude di musica fatta a base di cornamusa o addirittura di violini, intonano ad alta voce gli inni sacri e le preghiere del Natale.



Fig. 1. — La novena di Natale in una strada di Lentini

Le festività religiose e civili sono pochissimo rispettate dai contadini e specialmente dai giornalieri, i quali, quando è possibile, lavorano anche le domeniche e le altre feste comandate. Molto rispettate sono invece le feste dei patroni del paese S. Alfio, S. Cirino e S. Filadelfio.

I sentimenti nazionali della famiglia sono buoni, ma il padre ed il figlio si astraggono completamente dalla politica.

Durante gli anni 1919-21 le idee socialiste si infiltrarono anche fra i contadini e nel 1921 fu proclamata (o meglio si immaginò di proclamare) in Lentini la repubblica rossa: una turba di scioperanti montati su muli ed asini partì dal paese per andare alla conquista dei feudi; alcuni di essi furono occupati temporaneamente, ma uno solo fu in seguito acquistato e quotizzato da una cooperativa socialista.

Il padre è un ex combattente e prese parte alla grande guerra nella fanteria di linea durante gli anni 1915-18; è fregiato della croce di guerra e di altre medaglie.

(1) Il vestito dedicato a S. Lucia è verde bandiera, quello a S. Antonio è marrone, quello a S. Giuseppe colore cannella.

Lo spirito d'ordine e di pulizia delle persone e delle case è assai scarso; la temperanza e lo spirito del risparmio sono invece spinti e quando non vi è disoccupazione, il regime parsimonioso di vita che la famiglia conduce, consente qualche piccolo risparmio.

Questo sistema di vita, generale per tutte le classi di lavoratori agricoli, permise in passato a molti contadini di accumulare, nelle lontane Americhe, quei risparmi, che ritornati in Patria impiegarono per la realizzazione dei loro modesti desideri: avere una casetta propria, o potere acquistare un piccolo appezzamento di terra nel quale approfondire il proprio lavoro. Molte casette sono così state costruite o acquistate da agricoltori, diversi ex-feudi sono stati quotizzati; i piccoli proprietari sono cresciuti di numero, ma le aspirazioni di questi non sempre sono state coronate da successo: le aziende, spesso molto esigue, non sempre possono assicurare loro l'autonomia, cosicché molti di essi sono costretti a lavorare anche fuori come mezzadri, affittuari od operai avventizi.

La famiglia esercita la propria attività nel Comune ove ha dimora fissa, però il padre avrebbe desiderio di emigrare temporaneamente al fine di migliorare la sua posizione economica, ma le difficoltà e la disoccupazione che presentemente si ha anche all'Estero, lo ha fatto fino ad ora desistere dal suo proposito.

I genitori sono analfabeti, la figlia maggiore ha frequentato la seconda classe elementare, il figlio la terza e la figlia minore frequenta ora la seconda.

L'intelligenza del capo e della famiglia in genere è assai sveglia, la loro indole morale e psicologica è calma e lieta, amano il lavoro, la pace domestica e sono scevri di pregiudizi.

La popolazione in genere e con particolare riguardo i contadini lentinensi non sono dediti né al ginoco, né al vino. Spiccata tendenza si ha invece per la musica e frequentatissimi sono i locali, ove esiste un apparecchio radio.

La violenza e le risse sono pressochè inesistenti ed anche nel passato non si ebbero a deplorare quei tristi episodi di violenza e di furti che si verificarono in altre provincie della Sicilia, allorquando imperava la malavita. La provincia di Siracusa in genere restò sempre estranea alla mafia, tanto che fu considerata la provincia più calma della Sicilia (1); il Franchetti ed il Sonnino a proposito di essa scrivono « ... in mezzo a questi orrori si sente raccontare che camminando verso oriente si trovano paesi benedetti, dove si può girare le campagne senza timore di essere uccisi o ricattati, far valere i propri diritti, scegliere liberamente un compratore per il proprio fondo senza essere puniti con una fucilata..... » (2).

(1) Essa perciò veniva chiamata, in Sicilia, la Provincia *babba*; cioè Provincia stupida, nella quale non si era capaci di farsi valere con la..... violenza!

(2) FRANCHETTI e SONNINO: *Op. cit.*

4. — A causa della vicinanza del lago e di altre acque stagnanti il territorio di Lentini è eminentemente malarico; l'endemia è assai diffusa specialmente fra la classe dei contadini, i quali pur vivendo accentrati nel paese, durante i periodi di più intenso lavoro (fienagione, mietitura, ecc.) pernottano in campagna ove dormono in modeste casette indifese, o addirittura all'aperto.



Fig. 2. — Un fomite di malaria dentro l'abitato di Lentini.

In questi ultimi anni, grazie alle opere di piccola bonifica ed alla cura chininica, la malaria è in forte decrescenza; infatti dai dati dell'ufficio sanitario risulta che la cifra dei malarici nell'ultimo quinquennio è ridotta di circa il 50 %. Il tracoma è assai diffuso specialmente fra i ragazzi; i casi di tubercolosi fra i lavoratori sono in diminuzione e la mortalità per tale causa è diminuita dal 1926 ad oggi di circa il 50 %.

Tutti i membri della famiglia sono malarici e soggetti quindi a febbri periodiche che vengono curate col chinino dello Stato. Generalmente si cu-

rano da loro stessi e ricorrono al medico solo quando la febbre malarica presenta una certa gravità. La cura preventiva non viene mai fatta; ciò è dovuto oltre che alla cattiva volontà, anche alla insufficiente distribuzione del chinino.

Nei casi di ferite, se queste avvengono in paese, si usa medicarle con la tintura di iodio; se avvengono in campagna, non avendo nessun disinfettante, si usa un rimedio empirico, che consiste nell'applicare sulla ferita un pezzetto di fusto di ficodindia (*pale*) schiacciato.

Talvolta durante le malattie si preferiscono ai consigli del medico gli strani rimedi di alcune donnicciuole che hanno la mirabolante virtù di curare tutte le malattie a mezzo di parole, di erbe, di pietre, di animali e di certe polverine che, secondo loro, sono veramente miracolose. Le erbe in special modo sono ritenute infallibili e l'erbaiuolo è sempre definito: *menza medicu*; a lui si racconta la storia dei propri mali ed egli dopo aver fatta la diagnosi della malattia, dice che il rimedio c'è, ma è un poco costoso: mescola polveri misteriose e raccomanda di attenersi alle regole....

Se l'erbaiuolo o la donnicciuola vengono consultati all'ultimo momento quando cioè il paziente, per l'inesorabile malattia, è ormai vicino a morte, essi indignati sentenzieranno che ormai è troppo tardi e che il *medico lo ha già ammazzato*.

Il servizio di assistenza sanitaria ai poveri, da parte dei medici e delle levatrici, funziona mediocrementemente, così la sorveglianza zoiatrica e l'ufficio municipale d'igiene. I medici condotti sono due e bastano ai bisogni della popolazione anche perchè all'assistenza sanitaria contribuiscono in buona parte l'ospedale ed il suo ambulatorio.

5. — Gli alimenti che servono di base alla nutrizione della famiglia sono quasi tutti acquistati, ad eccezione di qualche verdura raccolta in campagna.

Il pane è la base dell'alimentazione del contadino, ed è la sua preoccupazione; egli assicuratosi il pane per tutto l'anno si sente contento e considera il companatico come una cosa transitoria, piacevole quando le sue condizioni economiche glielo permettono, ma della quale può fare anche a meno. Raramente i contadini comprano il pane già confezionato; più comunemente acquistano il grano, lo fanno ridurre in farina, impastano questa in casa e per la cottura si servono di un forno pubblico, al quale pagano un tanto a *vastella* (forma di pane) (1).

Durante i primi tre giorni del mese di maggio generalmente non si confeziona il pane poichè, secondo la credenza popolare, il pane manipolato in questi giorni ammuffisce e si ricopre di blatte che invadono la casa.

(1) Generalmente l'impastata è di due pise di farina (ogni pisa equivale a 4 chilogrammi). Il pane, essendo quasi sempre confezionato con farina di grano duro, si mantiene morbido per diversi giorni.

Altri generi consumati dai contadini per l'alimentazione sono: i legumi fra i quali primeggiano le fave (adoperate per la minestra), fagioli, riso (di produzione locale) e molti erbaggi per lo più raccolti in campagna (cavoli, broccoli, cicoria, bietole, ecc.).

Grande importanza hanno nell'alimentazione del contadino le frutta e fra queste principalmente i fichi d'India e le arance.

Per il suo sapore assai gradito e per il basso prezzo al quale si vende, il frutto del fico d'India forma la base principale dell'alimentazione dei contadini poveri che durante l'estate (agosto-settembre) vivono in gran parte di esso.

La pianta del fico d'India trovasi ovunque: fiancheggia le strade, ricopre le scarpate, si sporge sui burroni, si arrampica sulle rocce; il frutto, per la grande diffusione, e per la difficoltà dei trasporti, ha valore commerciale bassissimo e si può dire che per talune zone il suo unico valore è rappresentato dalla spesa di raccolta.

Pure le arance, le olive e le cipolle hanno grande importanza nell'alimentazione, e la colazione del mattino fatta a base di pane ed arance o pane ed olive o cipolla è assai diffusa e caratteristica fra i contadini e fra gli operai in genere.

La carne è pochissimo consumata ed è un lusso che solo nelle feste maggiori il contadino si permette. I latticini sono pure poco usati, le uova anche quando si hanno galline, raramente si consumano in casa, ma più generalmente si preferisce venderle.

I polli si mangiano solo nei casi di malattia. Il baccalà e le aringhe sono discretamente usati.

La preparazione e cottura delle vivande è assai semplice, trattandosi quasi sempre di minestre fatte a base di legumi o verdure cotte con pasta o riso e condite con olio e pomodoro.

I pasti di tutte le categorie di contadini si rassomigliano alquanto e normalmente si riducono a tre: la prima colazione che viene fatta verso le ore otto del mattino e consiste in pane ed olive o arance o fichi d'India a seconda della stagione; la seconda colazione che si consuma verso le ore undici ed è pressochè identica alla prima ed il pasto della sera, in cui si mangia la minestra di fave condite con olio e certe volte la minestra di pasta e fagioli.

Il padre, nel partire la mattina per la campagna, porta seco il pane ed il companatico per le due colazioni, le figlie e la madre che restano a casa (nei periodi che non lavorano anch'esse fuori) mangiano pane e verdure o frutta in attesa della minestra della sera, che rappresenta il principale pasto della famiglia. Nei giorni festivi, quando non si fa sentire la disoccupazione, si usa mangiare a mezzogiorno: pasta condita con pomodoro, un poco di carne (di qualità sempre scadente) e si beve un poco di vino; la sera si

cena generalmente con pane ed olive. Nelle grandi festività quali il Natale, la Pasqua, il Carnevale e la festa di S. Alfio, patrono del paese, si mangia e si beve con più abbondanza. Nelle feste annuali è frequente l'uso di mangiare: il baccalà e la verdura il giorno della vigilia di Natale, la salciccia per carnevale, il capretto o agnello per Pasqua. Per la festa di S. Alfio si usa fare una focaccia (*cudduruni*) nella quale insieme alla farina vengono impastati del formaggio fresco e delle acciughe.

6. — Come già abbiamo accennato, a causa dell'endemia malarica che è assai grave in queste campagne, l'accentramento è quasi assoluto; sono sporadici i casi di abitazione permanente in campagna.

I contadini: giornalieri, mezzadri, affittuari e proprietari, vivono nei paesi e le loro abitazioni sono sparse per tutto l'abitato senza formare dei rioni caratteristici per le singole classi agricole. Essi abitano prevalentemente nelle vie secondarie e di preferenza in quelle situate alla periferia, ove gli affitti sono meno cari o dove è più facile acquistare o costruirsi una casetta a buon prezzo.

La fognatura e la selciatura sono generalmente limitate alle strade principali; le vie secondarie sono spesso pantanose e sporche.

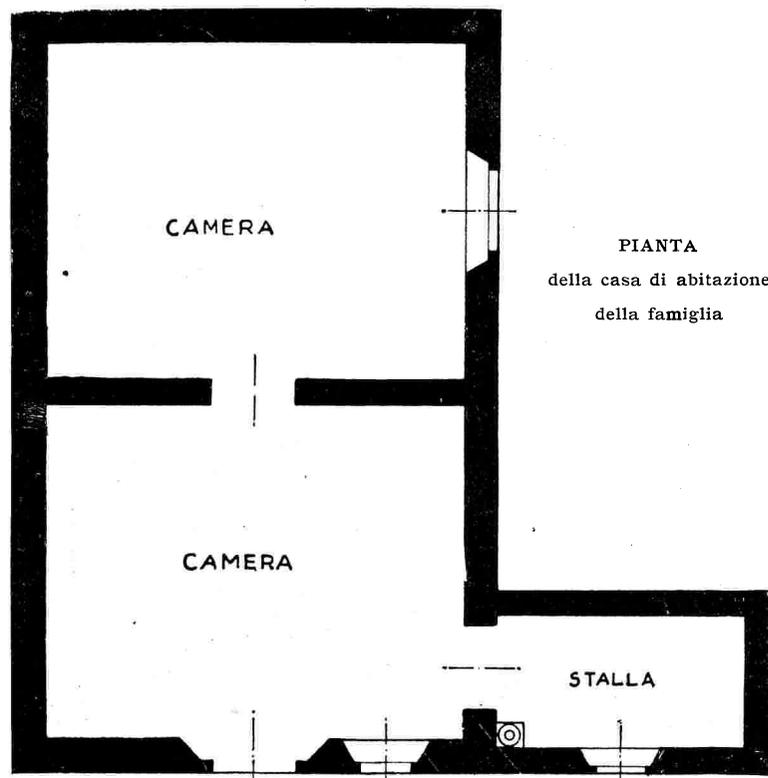
I contadini abitano in modeste casette che spesso lasciano molto a desiderare dal lato igienico e che quasi generalmente sono molto ristrette per ospitare la famiglia e purtroppo anche gli animali. Non si hanno casi in cui i contadini abitano tuttora in grotte e se queste in talune località esistono, sono adibite solo al ricovero temporaneo degli uomini e degli animali. Le abitazioni coloniche sono costruite in tufo calcareo e malta e molto frequentemente sono sprovviste di latrine (1) e di stalla per gli animali; questi ultimi vivono assai di frequente in promiscuità con gli uomini, e spesso nella stanza adibita a camera da letto si trova l'asino, il cane, i polli; in passato vi si trovava perfino il porco! (2).

Assai di frequente le case mancano di camini e data l'usanza di fare fuoco a legna si è spesso costretti a bruciare questa fuori della porta per poi scaldare le vivande sulle braccia. L'illuminazione, anche per il fatto che tutte le case dei contadini trovansi nell'abitato, è generalmente ad elettricità, purtuttavia non mancano i casi, come ad esempio quello della famiglia da noi considerata, nei quali si adopera ancora il petrolio con i classici lumi a mano; scomparsa del tutto è invece la illuminazione ad olio.

(1) Molto spesso la latrina trovasi nella stessa cucina.

(2) A proposito delle abitazioni dei contadini, il SALOMONE MARINO scriveva: « e qui sento venirmi un grido di allarme dallo igienista, un nuovo capo di accusa contro il villico nostro, che dorme con la famiglia in un ambiente ammorbato dalle esalazioni dei vari escrementi animali. L'igienista non ha torto: ma intanto il villico non è un signore, che possa separatamente disporre di stanze da letto, scuderia, pollaio, ecc.... la casa contadinesca ha sempre le finestre spalancate ed è coperta solo di tegole; d'onde una corrente d'aria nuova, abbondevole, non interrotta, che spazza via ben altro che esalazioni animalesche ». SALVATORE SALOMONE MARINO: *Op. cit.*, p. 18.

Le case sono male arredate e specialmente nelle vecchie famiglie l'arredamento si riduce ad un ammasso di mobili polverosi e tarlati e di vecchi utensili distribuiti disordinatamente. Le pareti sono ingiallite dal tempo e dal fumo, le finestre sono spesso prive di vetri e le porte mal ridotte lasciano penetrare il freddo nell'interno. Nelle nuove famiglie — cioè in quelle costitutesi nel dopo-guerra — si avverte un senso di maggiore decenza e pulizia; le abitazioni, pure essendo modeste, sono maggiormente curate ed in esse non vi è che raramente la promiscuità con gli animali, che vengono o ricoverati nella stalla o nella cucina, ove trovasi un'apposita mangiatoia.



I proprietari contadini e gli affittuari possiedono generalmente la casa di abitazione, gli operai avventizi spesso ricorrono all'affitto. Si calcola approssimativamente che il 50 % dei contadini di Lentini sono proprietari dell'abitazione (1).

La casa dove abita la famiglia in esame è presa in affitto ed è composta di due vani terreni e di una piccolissima stalla annessa, ove vengono ricoverati, l'asino ed i polli.

(1) L'essere proprietario della casa di abitazione è uno dei più grandi orgogli del contadino siciliano e, specialmente in antico, non si passava a nozze se prima non si possedeva una, sia pur modesta, *casuzza*.

Essa è esposta a ponente e costruita in materiale tufaceo, le stanze sono pavimentate con mattoni e le pareti intonacate vengono imbiancate quasi annualmente con latte di calce.

La stanza d'ingresso ha porta a due battenti; sopra la porta è ricavato un finestrino che serve a dar luce alla stanza; da un lato della porta vi è un altro piccolo finestrino con inferriata, alto da terra m. 1,70 e delle dimensioni di m. 0,60 x 0,60. Tale stanza serve da cucina, da stanza da mangiare e da stanza da letto per le due figlie; in essa si nota: una cucinetta con un fornello a legna ed uno a carbone, un tavolo grande ed uno piccolo, un armadietto a vetri, ove si conservano piatti e bicchieri, sei sedie di *zammara* (fibre di agave) ed in un angolo un lettino con testiera in ferro, tavole e materasso riempito di crine.

Il secondo vano, che prende aria da un finestrino che guarda su un cortiletto interno, è adibito a stanza da letto per i genitori e per il figlio maschio, vi si nota:

un letto matrimoniale in ferro con tavole e due materassi di crino; un comodino in legno di faggio; un lettino per il figlio maschio; un cassettoni in legno a quattro cassette con piccola alzata e con specchio; cinque sedie di *zammara* ed una cassa per biancheria.

In ogni stanza trovasi appeso al muro una immagine religiosa e cioè: una raffigurante i S.S. Alfio, Filadelfio e Cirino, Patroni di Lentini, l'altra la Madonna Addolorata.

La stalletta adiacente alla prima stanza che serve per ricoverare l'asino e le galline, viene pure adibita a ritirata, poichè porta in un angolo un piccolo cesso con sottostante pozzonero.

Gli utensili da cucina e quelli di uso domestico sono rappresentati da:

una pentola di rame; una pentola di ferro stagnato; due tegami di argilla cotta e smaltata; una zuppiera; due piatti grandi; otto piatti piccoli; tre bottiglie; otto bicchieri; sei forchette; quattro coltelli; sei cucchiari; due cucchiaini da caffè; cinque tazze da caffè; una zuccheriera; una caffettiera di stagno; una ciotola di ferro smaltato e due lumi a mano (1).

Il valore della mobilia che arreda la casa si valuta intorno a L. 2400; il valore degli utensili da cucina e di quelli di uso domestico a circa L. 140.

7. — La biancheria di casa si compone di:

quattro lenzuoli grandi; otto lenzuoli piccoli; otto federe; una coltre imbottita grande e due piccole; una sopracoperta grande ed una piccola; quattro asciugamani di cotone; panni vari per cucina, ecc.

Il valore ascende globalmente a circa L. 1000.

(1) Potrà sembrare strano, che mentre fra gli utensili figurano tazze da caffè, cucchiaini e caffettiera, nel bilancio della famiglia non compariscono, fra le uscite, le spese per l'acquisto del caffè. Avvertiamo, che se tali utensili furono usati in passato, quando i tempi erano migliori, oggi servono solo *per figura* o vengono usati in circostanze eccezionali.

I vestiti, le calzature e la biancheria che possiedono i singoli membri della famiglia sono i seguenti:

Padre. — Un vestito nero di lana per la festa; un vestito di cotone da fatica; un cappello di feltro per le feste; un berretto per lavoro; uno scialle nero per l'inverno (in sostituzione del pastrano); un paio di scarpe di vernice nera per le feste; un paio di scarpe di vacchetta da lavoro; una cravatta colorata; tre paia di mutande; tre camicie; quattro paia di calzini; quattro fazzoletti; tre colletti; un fazzoletto a colori per il collo; un orologio tascabile.

Madre. — Vestito *buono* in seta vegetale per le feste; due vesti di cotone per uso giornaliero; uno scialle nero di lana per la testa; due fazzoletti di cotone per la testa; un paio di scarpine nere di vernice per la festa ed un paio di scarpe di feltro con tacchi bassi per tutti i giorni; due paia di mutande colorate; tre camicie; due combinazioni; tre paia di calze nere; tre fazzoletti; un paio di orecchini ed un anello d'oro.

Figlia maggiore. — Una veste di seta vegetale a colori vivi per le feste; tre vesti di cotone per uso giornaliero; un cappottino di lana con bavero in pelle di coniglio; un paio di guanti di cotone; una borsetta di pelle; un paio di scarpine colorate per la festa ed un paio per tutti i giorni; un ombrellino di cotone; due paia di mutande; tre camicie; due combinazioni; tre paia di calze colorate; due reggipetto; quattro fazzoletti; un paio di orecchini.

Figlio maschio. — Vestito di lanetta per le feste; vestito di cotone per fatica; scialle di lana; fazzoletto per il collo; un berretto; un paio di scarpe colorate ed un paio di scarpe di vacchetta da lavoro; due paia di mutande; tre camicie; tre paia di calzoni; tre fazzoletti.

Figlia piccola. — Vestito di seta vegetale a colori per la festa; un cappottino di lanetta; tre vesti di cotone colorato; un berrettino uso basco; due paia di scarpine colorate; due paia di mutande; tre camicie; tre paia di calze; tre fazzoletti.

Tutti gli indumenti personali dei membri della famiglia possono approssimativamente valutarsi a lire 2500 circa.

8. — Le ricreazioni e gli svaghi della famiglia si riducono a ben poca cosa: per le donne lo svago consiste nella passeggiata domenicale e molto raramente (solo nelle grandi festività) nell'andare al cinema. Gli uomini frequentano il locale del Dopolavoro, ove è stato installato un apparecchio radio e talvolta nei giorni festivi si recano al cinema, ove preferiscono assistere a films a sfondo avventuroso.

Una tradizionale e caratteristica festa di Lentini è quella che si celebra per S. Giuseppe. Per tale giorno una ragazza, sorteggiata fra le orfane dell'orfanotrofio, viene vestita da Madonna, un vecchio, pure sorteggiato fra i poveri, rappresenta S. Giuseppe ed un bambino raffigura Gesù. Tutta la popolazione, chi più chi meno, manda regali (generalmente derrate) alla commissione organizzatrice della festa. Tali regali vengono venduti il giorno stesso all'asta sulla pubblica piazza, ove viene elevato un apposito palco; naturalmente i prezzi che si pagano sono molto superiori al valore intrinseco

delle derrate. Il ricavato va in gran parte a formare la dote della ragazza, mentre una piccola parte serve per compensare il vecchio ed il bambino (1).

Gran parte del popolo presenzia alla festa, ma il più grande interesse lo dimostrano i contadini, i quali, se vedono la ragazza sorridere spontaneamente durante la vendita, prognosticano un buon raccolto.

Le nozze (quando non sono precedute da fuga) vengono quasi generalmente celebrate con festa ed inviti: la mattina si fa il corteo composto dai parenti e dagli invitati che accompagnano gli sposi alla Chiesa; il corteo, secondo le possibilità, si svolge a piedi o in carrozza; lo apre il padre con la figlia a braccio, seguono le donne, e quindi gli uomini (2). A mezzogiorno si fa il pranzo al quale partecipano solo i parenti, la sera il *festino*, consistente in una festa di ballo fra parenti ed amici, durante la quale si servono biscotti e liquori.

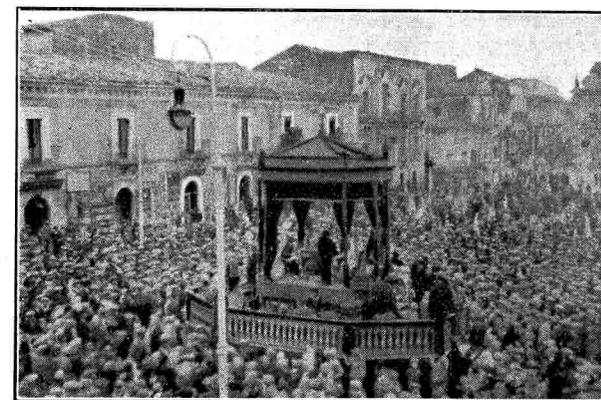


Fig. 3. — La festa di S. Giuseppe a Lentini

Una usanza caratteristica dei matrimoni siciliani e particolarmente di quelli dei contadini lentinesi è la così detta *fuga* degli sposi avanti pochi giorni di celebrare le nozze. Ad una determinata ora, generalmente notturna, la *zita* (fidanzata) prepara il fagotto degli indumenti e raggiunge il *promesso* all'angolo della via; qui trovasi pronta una carrozza od automobile (mai il treno; alla stazione sarebbero notati) che trasporta i due *colombi* nella città vicina. La famiglia della sposa, pur essendo quasi sempre consenziente, appena si accorge dell'avvenuto o appena fa finzione di accorgersene, comincia a gridare — allo scopo di fare sapere la cosa ai vicini che penseranno poi a propagare la voce —: *si 'nni fuiero*.

Quando la voce è già sparsa nel paese, i familiari della ragazza si prendono la premura di fare dell'accaduto regolare denuncia al Commissario di

(1) Il vecchio che ha raffigurato S. Giuseppe per l'intera annata mangia gratis; a ciò provvede la commissione.

(2) I più evoluti formano ora le coppie degli invitati.

P. S.; ciò ben si comprende per il timore che lo sposo venga meno agli impegni già presi.

Tale volo prenuziale è oggi molto usato non tanto per obbligare i parenti al consenso, quando questo venga a mancare, quanto per celebrare le nozze in economia: infatti tale avvenimento, escludendo corteo, pranzo di nozze, rinfresco, ecc., esclude molte spese che, dati i tempi che corrono, non è sempre facile sostenere. Le regolari nozze fatte senza coreografia darebbero luogo a critiche ed il popolo siciliano, che tiene molto alla forma, teme la critica.

Nei tempi andati si usava festeggiare gli sponsali con i tradizionali balli *lu chiovu* e *la fasola*; oggi, che la modernità ha invaso tutte le classi e tutte le regioni, anche fra i contadini siciliani si balla il *fox-trott*. Lo sposo balla per il primo con la sposa e concede poi a tutti i presenti di poter ballare con lei. Al ballo spesso si alternano canzoni popolari o rime improvvisate da convitati, ai quali il vino e l'allegria hanno dato *l'estro poetico*. Balli e canti si protraggono per lunghe ore, finchè tutti stanchi e spesso un *poco alticci* lasciano gli sposi che naturalmente hanno sonno.

Generalmente il matrimonio si celebra il sabato o la domenica, ma ad ogni modo mai di martedì o di venerdì: celebrato uno di questi giorni *porterebbe male*. Se la sposa nel recarsi in chiesa scivola, oppure se l'anello nuziale cade a terra, o cade una candela dall'altare, sono segni di cattivo augurio per la buona riuscita del matrimonio.

Lo sposo inginocchiato all'altare che si alzerà per il primo, secondo la credenza popolare, sarà il primo a morire.

Gli ultimi tre giorni di carnevale, qualche diecina di anni fa, venivano festeggiati dai contadini con *jochi* (giochi), *gobbi* (baffe), *mascarate* (maschere) e con *lu sonu* (festa di ballo); oggi le feste carnevalesche sono cadute in disuso o tutt'al più si limitano a qualche balletto famigliare.

Nessun membro della famiglia si diletta di lettura di libri e giornali. Il padre non frequenta affatto l'osteria e fuma solo qualche sigaretta.

Il mantenimento della famiglia, come del resto quello della gran massa delle famiglie operaie lentinesi, si basa principalmente sul lavoro dell'uomo; poichè solo da poco tempo la figlia e la madre lavorano, integrando i guadagni paterni. Benchè, quando non sopravvengano periodi di disoccupazione, tale famiglia viva discretamente, pur nondimeno i bisogni insoddisfatti e le aspirazioni sono molte: si vorrebbe possedere una casetta, un pezzetto di terra, ove esplicare una parte dell'attività lavorativa, migliorare le condizioni di vita in genere e trasformarsi in piccoli affittuari contadini.

Le aspirazioni delle ragazze sono quelle di rinnovare più frequentemente i loro abiti e di contrarre un buon matrimonio (1).

(1) Assai spesso le ragazze usano digiunare e fare la *tredicina* a S. Antonio, affinché conceda loro la grazia di un buon matrimonio.

PARTE SECONDA.

LE FONTI DI ENTRATA.

Come abbiamo accennato, il padre lavora in campagna in qualità di operaio avventizio. Egli viene adibito nei lavori degli agrumeti (zappatura, irrigazione, raccolta, ecc.) e dei vigneti ed anche nei seminativi.

Pur considerando i periodi di disoccupazione che coincidono in estate con i mesi di agosto e settembre ed in inverno, specialmente, in annate piovose, con i mesi di dicembre e gennaio, il padre lavora per circa 220 giorni. Il numero delle giornate lavorative di ogni mese varia senza una regola fissa di anno in anno, e ciò deriva da un complesso di ragioni che dipendono principalmente dall'andamento della stagione, dalla crisi economica che limita l'impiego di mano d'opera, ecc. Le ore lavorative giornaliere variano con la stagione: durante i mesi invernali, esse si riducono a sei; in autunno e primavera ad otto ed in estate a dieci; la media giornaliera si può ritenere di otto ore.

Il prospetto, che riportiamo nella pagina seguente, dà un'idea dei tempi occorrenti per eseguire le diverse colture su un ha. di terreno in provincia di Siracusa:

Tali cifre, che togliamo dal « Buon fattore », organo della Cattedra ambulante di agricoltura per la provincia di Siracusa - mese di maggio 1931-X, sono state concordate dalla Commissione Provinciale per la determinazione della retribuzione media dei dirigenti delle aziende agricole e dei lavoratori (1).

La disoccupazione, data l'attività della coltura nel territorio, pure esistendo talvolta, non è molto preoccupante (2); presentò un certa gravità nel 1930, quando la persistenza delle piogge invernali causò una lunga sospensione dei lavori, obbligando le autorità ad intervenire per dare sollievo ai disoccupati con la distribuzione gratuita di pane e pasta (3).

La mattina di buon ora il padre si reca al lavoro sopra l'asinello ed ogni sera, o quasi, fa ritorno in famiglia, caricando talvolta sopra il somaro legna per ardere o verdura raccolta in campagna. Essendo le giornate di la-

(1) A noi sembra che, specialmente per le colture dei cereali, i tempi medi calcolati siano alquanto inferiori al reale.

(2) Abbiamo constatato che a differenza di molti altri paesi siciliani che assai gravemente risentono della crisi agricola attuale, quello di Lentini trovasi in condizioni un poco privilegiate. Ciò è dovuto principalmente al fatto che la sua economia, come già dicemmo, è in buona parte basata sulla coltura dell'arancio i cui prodotti sono tutt'ora facilmente smerciabili ed i cui prezzi, pur essendo diminuiti, non hanno subito i catastrofici ribassi verificatisi per altri prodotti agricoli.

(3) Tale distribuzione durò solo tre giorni.

voro impiegate tutte in aziende altrui, situate in località differenti, resta difficile determinare il percorso che il capo della famiglia deve fare per recarsi sul lavoro; tale percorso certe volte può ridursi a qualche centinaio di metri, quando lavora nei giardini situati nelle immediate vicinanze dell'abitato, e raggiungere i tre o quattro Km. ed anche oltre per le aziende cerealicole più distanti. La paga giornaliera media (considerando i periodi in cui la richiesta di lavoro ne fa aumentare l'entità e quelli in cui la disoccupazione la fa ridurre) si aggira sulle lire dieci (1).

COLTURE	UOMINI		RAGAZZI		ANIMALI	
	giornate	ore	giornate	ore	giornate	ore
Seminativo:						
frumento	14	112	14	112	8	64
fava	14	112	14	112	8	64
Mandorleto specializzato:						
a) coltura	22	176	8	64
b) raccolto	8	64	48	384
Vigneto:						
a) coltivato ad aratro	32	256	18	144	8	64
b) coltivato a zappa	79	632	18	144
Agrumeto:						
a) limoni	115+40 (racc.)	1240	10	80
b) aranci	130+50 (racc.)	1440	10	80
Oliveto specializzato:						
a) coltura	20	160	8	64
b) raccolto	12	86	24	192
Seminativo arborato:						
a) coltura	16	128	14	112	8	64
b) raccolto	4	32	16	128
Prato naturale	15	120
Ortolizie	50	400	7	56

(1) Riportiamo le seguenti tariffe per braccianti agricoli avventizi concordate fra le competenti Organizzazioni Sindacali di Siracusa (anno 1932-X). Le paghe orarie si riferiscono alla prima zona ove sono situati i paesi di Lentini e Carlentini:

I. — COLTURE ERBACEE DA PIENO CAMPO:

1. Lavori di preparazione, di semina, di trapianto e di cure successive (aratura a trazione animale, spargimento e interrimento concimi e semi, collocamento di piantine

La madre, durante la stagione delle arance (che va da Dicembre a tutto Aprile), lavora nei magazzini d'imballaggio degli agrumi (*filatori*), come *maestra selezionatrice* e percepisce una paga giornaliera di L. 6 per un periodo medio di circa 80 giornate. La figlia maggiore lavora anch'essa come *incartatrice* negli stessi magazzini e percepisce L. 5 giornaliera, anch'essa per un periodo di circa 80 giornate.

In casi eccezionali, quando ad esempio si hanno urgenti richieste, le donne ritornano al lavoro dopo la cena, restandovi fino alla una o alle due dopo mezzanotte. In tal caso vengono pagate ad ora e con tariffa straordinaria.

	Paga oraria
1. dimora, sarchiatura, erpicatura, zappatura scerbatura, rincalzatura, estirpazione orobanche e lavori equiparati e complementari ai precedenti)	1,00
2. Falciatura fieno	1,10
3. Irrigazione	1,05
4. Lavori di raccolta di leguminose (compresa trebbiatura fave, ceci, ecc.) di foraggi e di cereali, escluso il grano	1,05
5. Mietitura ed accovonatura del grano:	
a) senza spigolatrice	1,55
b) con spigolatrice	1,05
6. Trasporto abicatura e trebbiatura dei cereali e lavori inerenti: a giornata	10,00
II. — COLTURE LEGNOSE:	
7. Aratura a trazione animale	1,00
8. Zappatura, sconcatura, sistemazione e trapianti	1,00
9. Vangatura limoneti interrati per alluvione	1,20
10. Concimazione, sarchiatura e zappatura estiva degli agrumeti, comunque praticata:	
a) aranceti	1,00
b) limoneti e aranceti amari	0,90
11. Scacciatura (rimonda a mano) spollonatura, impalatura e legatura tralci cimature, ecc.	1,00
12. Potatura e rimonda:	
a) limoni, aranci amari e carrubbi	1,10
b) qualunque altra essenza legnosa	1,20
13. Innesto	1,35
14. Irrigazione	1,05
15. Trattamenti anticrittogamici (escluso il fitto della pompa e le fumigazioni cianidriche)	1,15
16. Fumigazione:	
a) Caposquadra fumigatore	1,60
b) Mastelliere e cubatore	1,40
c) Uomini di squadra	1,20
17. Raccolta erborea e vendemmia:	
A) Arance e frutta polposa in genere:	
a) Capo ciurma	1,45
b) Tagliapiedi	1,35
c) Raccoglitori	1,25
d) Panierai (da 15 anni in su)	0,80
B) Limoni e arance amare:	
a) Capo ciurma	1,40
b) Tagliapiedi	1,30
c) Raccoglitori	1,20
d) Panierai (dai 15 anni in su)	0,80

(Il tempo perduto a causa della rugiada va a carico del datore di lavoro; quello perduto a causa della pioggia va a carico del lavoratore e pertanto non deve essere pagato).

Il figlio maschio aiuta il padre nei lavori e viene adibito ai lavori più leggeri, quali il trasporto di *panari* (panieri) di arance durante la raccolta di queste, di *cofini* (sporte) di letame durante le concimazioni ecc... Possiamo calcolare che egli lavori al massimo per 160 giorni con la paga media giornaliera di L. 5.

Le donne, prima di recarsi al lavoro, provvedono a rassettare la casa ed al loro ritorno a preparare il pasto serale. La mattina portano seco la colazione (generalmente pane ed olive) che consumano nel *filatoio* stesso. Per la pulizia della casa sono sufficienti due ore; per la preparazione del pasto circa un'ora.

	Paga oraria
C) <i>Vendemmia</i> :	
a) Vendemmiatore	1,00
b) Vendemmiatrice	0,60
c) Pigiatore	1,25
d) Mastro di conzo	1,30
e) Infante	1,10
D) <i>Abbacchiatura</i> :	
a) Abbacchiatore mandorle, noci, nocciuole e simili	0,95
b) Abbacchiatore olive	1,40
c) Abbacchiatore carrubbe	0,90
E) <i>Raccattatura</i> :	
a) Raccattatura mandorle, noci, nocciuole e simili (uomo)	1,00
Raccattatura id. id. (donne e ragazzi)	0,53
b) Raccattatura olive (uomo)	1,00
Raccattatura olive (donne e ragazzi)	0,65
c) Raccattatura carrubbe (uomo)	0,85
Raccattatura carrubbe (donne e ragazzi)	0,53
18. Trappeto:	
a) Mastro di conzo e mastro di pala, a giornata di dieci ore	10,50
b) Infante, a giornata di dieci ore	9,50
III. — ORTI IRRIGUI:	
19. Per tutti i lavori in orti irrigui	1,30
IV. — VANGATORI, PALETTIERI E SMACCHIATORI.	
20. Lavori in acqua	2,15
21. Lavori all'asciutto	1,40
22. Smacchiatura e lavori di ronca	1,20
V. — GUARDIANI.	
23. Guardiani in genere: a giornata	6,50
VI. — LAVORI NON SPECIFICATI.	
24. Per tutti i lavori non specificati nel presente prospetto:	
a) Uomini	1,00
b) Donne e ragazzi	0,60
Per i giovani dai 16 ai 18 anni e per uomini dai 65 ai 70 anni le superiori tariffe vengono ridotte di un terzo.	
Per le donne dai 15 ai 50 anni e per i ragazzi dai 14 ai 16 anni, le tariffe sopra indicate per gli uomini, vengono ridotte alla metà.	
Per le donne superiori ai 50 anni, le tariffe delle donne dai 15 ai 50 anni vengono ridotte di un terzo.	
Per le ragazze inferiori ai 15 anni, la paga oraria delle donne dai 15 ai 50 anni, viene ridotta di L. 0,10 per ogni anno di età non compiuto minore dei 15.	
Per i ragazzi inferiori ai 14 anni la metà della paga oraria fissata per uomo normale, va ridotta di dieci centesimi per ogni anno di età non compiuto minore dei 14.	

Patrimonio.

Il patrimonio famigliare al 1° settembre 1931 risultava come appresso:

1. Un asino del valore di circa	L. 400
2. Dieci galline " "	150
3. Mobili " "	2.400
4. Utensili di uso domestico	140
5. Attrezzi per lavoro (zappa, forbice, roncoletto)	40
6. Biancheria	1.000
Totale patrimonio	L. 4.130

Il valore del patrimonio riferito ad unità consumatrice superiore ai 10 anni risulta di L. 1101 (L. 4130 : 3,75).

BILANCIO (1).

ENTRATE.

A) *Entrate delle imprese assunte dalla famiglia:*

1) Uova prodotte dalle galline, N. 800 uova a L. 0,40 l'uno L.	320
2) Un asinello nato dall'asina	150
Totale entrate delle imprese assunte dalla famiglia	L. 470

B) *Entrate derivate da lavoro dato a terzi contro salario in denaro:*

1) Padre N. 220 giornate alla media di L. 10 ciascuna	L. 2,200
2) Madre » 80 » » » 6 »	480
3) Figlia » 80 » » » 5 »	400
4) Figlio » 160 » » » 5 »	800
Totale derivante da lavoro dato a terzi	» 3,880
<i>Totale generale Entrate</i>	<u>L. 4,350</u>

USCITE.

A) *Alimenti:*

1) Grano Kg. 1440 a L. 130	L. 1,872
2) Molitura frumento	72
3) Legumi	
fave cottoie Kg. 100 a L. 0,95 = L. 95	
lenticchie » 50 » » 1,80 = » 90	
fagioli nostrani » 50 » » 1,20 = » 60	
.	» 245
<i>A riportare</i>	<u>L. 2,189</u>

(1) Per mettere bene in rilievo il disagio economico che, in diversa misura, grava su tutte le classi, abbiamo riferito i prezzi, del presente bilancio e di quelli che seguono, all'annata 1931.

	Riporto . . .	L. 2.189
4) Riso (di produzione locale) Kg. 50 a L. 1,20 »		60
5) Pasta Kg. 110 » L. 1,90 »		209
6) Verdure »		30
7) Cacio pecorino vecchio Kg. 2,5 a L. 8,50 »		21
8) Olio litri 30 a L. 6 »		180
9) Carne Kg. 13 a L. 6 »		78
10) Baccalà Kg. 15 a L. 2 »		30
11) Vino litri 100 a L. 1,30 »		130
12) Carbone Kg. 150 a L. 0,60 »		90
13) Uova n. 100 a L. 0,40 »		40
14) Condimenti (sale, pepe, conserva pomodoro, aceto spe- zie ecc.) »		40
	—————	L. 3,097
B) Quota rimonta bestiame »		30
C) Abitazione :		
1) Pigiione annuale »		500
2) Illuminazione »		100
3) Manutenzione mobilia »		30
	—————	» 630
D) Vestiario :		
1) Spese per rinnovamento abiti biancheria »		400
2) Sapone per uso personale e biancheria »		40
	—————	» 440
E) Bisogni morali, ricreazioni, servizio sanitario :		
1) Istruzione (acquisto libri, quaderni per il figlio minore). »		50
2) Cinema ed altre ricreazioni »		50
3) Medico e medicine »		50
	—————	» 150
•Totale generale Uscite		L. 4.347

RIASSUNTO.

Totale generale entrate	L. 4,350
» » uscite	» 4,347
Risparmio	L. 3

Come si rileva il bilancio familiare, data la crisi attuale, quando non è passivo, pareggia ed il risparmio si riduce quasi a zero. Negli anni passati, quando le paghe erano più elevate ed i periodi di disoccupazione di minore durata, il bilancio familiare dei giornalieri si risolveva facilmente in un

attivo di qualche centinaio di lire, che quasi sempre venivano impiegate per l'acquisto del corredo da sposa alle figlie. Oggi assai fortunato è colui che riesce a non indebitarsi.

Come abbiamo rilevato, nella famiglia oggetto del nostro studio, le donne portano un forte contributo all'economia domestica ed anzi dovremmo aggiungere che se i proventi di esse venissero a mancare, il mantenimento della famiglia — col regime di vita attuale — col solo lavoro del padre e del figlio sarebbe addirittura impossibile, giacchè il bilancio chiuderebbe con un passivo di L. 870. In questo caso la famiglia, per non indebitarsi, dovrebbe limitare all'estremo i propri bisogni.

NOTE AL BILANCIO.

PATRIMONIO.

- 1) Oggi il valore del bestiame è notevolmente diminuito.
- 3 - 4 - 5 - 6 - 7) Tali prezzi sono stati attribuiti in base ad una stima sommaria.

Entrate delle imprese assunte dalla famiglia:

1) Si è calcolato che in media ogni gallina produca n. 80 uova ogni anno. La gallina siciliana è buona ovaioia e frequentemente raggiunge ed anche supera le 100 uova all'anno. Il prezzo medio delle uova lo abbiamo tenuto a L. 0,40 ciascuna poichè essendo tali uova vendute giornalmente a famiglie benestanti del vicinato, si esige, dato lo stato di freschezza in cui esse si trovano, qualcosa in più.

- 2) Ogni anno l'asina si fa coprire.

Entrate derivanti da lavoro dato a terzi:

1 - 2 - 3 - 4 - 5) Da notizie assunte abbiamo potuto stabilire il numero medio delle giornate di lavoro prestate dai membri della famiglia. Le paghe giornaliere delle donne sono quelle correnti sulla piazza.

Le paghe giornaliere per il padre variano con i lavori e con le stagioni, il massimo di esse si raggiunge durante il periodo di raccolta delle arance e per la mietitura del grano, il minimo durante i mesi di settembre e di ottobre.

Tenendo presente che le tariffe stabilite dalle competenti organizzazioni sindacali non sempre vengono rispettate possiamo ritenere che la media retribuzione giornaliera sia di L. 10.

Oltre alla paga in denaro, quando il padre lavora nei vigneti, gli viene somministrato un poco di vino e quando eccezionalmente pernotta in campagna riceve la minestra.

Abbiamo escluso dal nostro calcolo tali entrate, poichè oltre ad esserne assai difficile il calcolo, trattasi di ben poca cosa, sempre consumata sul luogo.

USCITE.

Alimenti:

1) La quantità del grano occorrente alla famiglia per tutto l'anno è stato calcolato in base al consumo medio giornaliero di pane che per ogni persona, si aggira intorno agli 800 grammi.

3-4-5) Cifre forniteci dalla famiglia.

6) La massima parte della verdura consumata dalla famiglia viene raccolta in campagna, quella comprata si limita generalmente ai cavoli ed ai broccoli.

9) La carne che si acquista è sempre di qualità scadente.

12) Oltre al carbone, che si acquista, viene consumata molta legna, che si raccoglie gratuitamente in campagna.

13) Le uova vengono consumate principalmente dalle figlie.

Spese per rinnovamento abiti, biancheria, ecc.; Da notizie forniteci dalla famiglia.

Bisogni morali, ricreazioni, servizio sanitario.

1-2-3-4) Notizie forniteci dalla famiglia.

E' da notare che fra le spese non abbiamo considerato quelle per il mantenimento dell'asino, che vive quasi esclusivamente di erbe e paglia raccolte in campagna; abbiamo pure escluso le spese per il mantenimento dei polli che si tengono tutto il giorno liberi per la via e che si procurano in gran parte il pasto da loro stessi. Ad essi è destinata la crusca che si ricava dall'abburrattamento della farina.

UNA FAMIGLIA DI UN OPERAIO FISSO AGRICOLO (annaloro) DEL TERRITORIO DI PALERMO

Dott. ETTORE TADDEI

PARTE PRIMA.

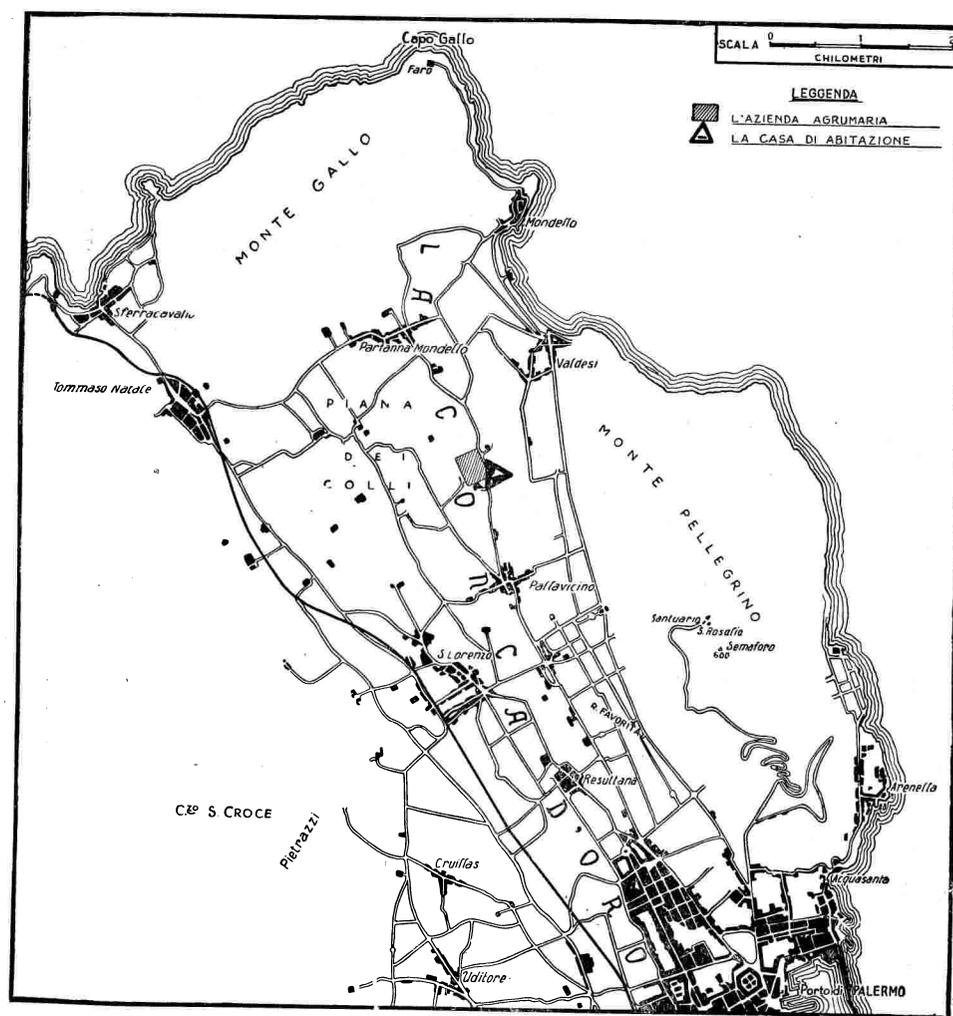
- 1 - NOTIZIE GENERALI SUL TERRITORIO E SULLA POPOLAZIONE. — 2 - LA FAMIGLIA: STATO CIVILE, SUA ATTIVITÀ, ECC. — 3 - RELIGIONE ED ABITUDINI MORALI. — 3 - IGIENE E SERVIZIO DI SANITÀ. — 5 - MODO DI ESISTENZA DELLA FAMIGLIA. — 6 - ABITAZIONE E MOBILIA. — 7 - VESTIMENTA. — 8 - RICREAZIONI E SVAGHI. — 9 - STORIA DELLA FAMIGLIA.

1. — Nella zona pianeggiante compresa fra Monte Pellegrino e la ridente spiaggia di Mondello, disseminata di case e di ville, è ubicata la borgata di Pallavicino.

Essa dista 5 km. dal centro di Palermo e circa 3 km. dalla più prossima stazione ferroviaria di S. Lorenzo.

L'economia agricola di questa plaga, che il mondo conosce sotto il nome di « *conca d'oro* », si basa esclusivamente sulla coltura agrumaria ed ortolizia. La natura del suolo, proveniente da disfacimento di tufi calcarei conchigliari misti a straterelli di sabbie rosse e lenti di argilla, la ricchezza di acque freatiche, la mitezza del clima, la protezione dai venti — dovuta alle montagne che la circondano — rendono questa zona particolarmente adatta alla coltivazione degli agrumi (limoni e mandarini) e degli ortaggi (cavoli, piselli, carciofi, finocchi, pomodori, melanzane, ecc.). L'olivo è spesso consociato con il limone; il mandarino trovasi o specializzato o consociato con altri fruttiferi; i seminativi sono rari e s'incontrano solo ai piedi delle circostanti montagne, il vigneto è solo un poco diffuso nel territorio di Tommaso Natale. Frequenti in passato erano i fichidindieti specializzati nei terreni asciutti. L'irrigazione ha permesso di estendere notevolmente la coltura agrumaria ed oggi gli impianti irrigui sono frequentissimi. Per l'eduazione dell'acqua dai pozzi alcune aziende conservano ancora le classiche *norie* o *venie* azionate da animali; ma oggi la maggioranza di esse è dotata di motori elettrici o a gas povero.

L'allevamento del bestiame è abbastanza sviluppato, sia per la produzione del latte, che viene venduto in città, sia per la produzione dello stallatico, necessario ai bisogni delle aziende agrumarie.



CARTA D'ORIENTAMENTO

La zona fu un tempo tormentata dalla malaria, ma dopo il prosciugamento delle paludi di Mondello l'endemia è del tutto scomparsa. Come abbiamo accennato, la campagna è disseminata di abitazioni rurali e di villette padronali per la villeggiatura; i casi di permanenza stabile del contadino in campagna sono limitati a qualche azienda coltivata ad ortaggi ed alle casette degli agrumeti, nelle quali vivono con la famiglia gli *annalori* (impie-

gati ad anno) o i proprietari o affittuari imprenditori-contadini. Il resto della popolazione rurale vive accentrata in borgate.

La frazione di Pallavicino è collegata alla città di Palermo dal tram elettrico, che l'attraversa: meno bene è servita dagli autobus in servizio pubblico che si fermano a circa 1 km. di distanza.

Essa è provvista d'acqua potabile, di illuminazione elettrica, di scuola elementare e di buone strade di comunicazione con Palermo, con la vicina spiaggia di Mondello e con le altre borgate. Le abitazioni dei contadini e della popolazione in genere della borgata sono assai curate: provviste di latrine, quasi tutte di luce elettrica, arieggiate e pulite, cosa che si riscontra raramente nelle abitazioni di molti paesi della Sicilia e perfino nei vecchi quartieri di Palermo (1). Generalmente le abitazioni dei contadini ed in ispecial modo quelle degli operai avventizi agricoli vengono prese in affitto.

La proprietà della zona è molto frazionata (2) ed i tipi più comuni delle imprese sono: le imprese capitalistiche di proprietari e di affittuari che conducono i fondi in economia (le prime prevalgono nella coltura agrumaria, le seconde nella coltura ortalizia) e le imprese lavoratrici di piccoli proprietari ed affittuari-contadini.

La popolazione della borgata è eminentemente agricola ed è composta in gran parte da operai agricoli avventizi ai quali seguono, a grande distanza, i proprietari-imprenditori-contadini e gli affittuari-imprenditori-contadini (3); gli affittuari ed i proprietari-imprenditori-capitalisti vivono generalmente a Palermo. Adibiti alla sorveglianza delle aziende condotte da questi ultimi, sono operai fissi detti *annalori*. Essi sono caratteristici delle zone siciliane coltivate intensamente; rappresentano i capiciuma e vengono scelti fra gli operai migliori, più attivi e soprattutto fidati. Oltre a lavorare insieme agli operai avventizi, essi curano gli interessi del proprietario, sorvegliano il buon andamento dei lavori, la disciplina del personale, ecc. In genere tali *annalori* abitano nelle aziende (per lo più agrumarie), vengono pagati settimanalmente in denaro e ricevono inoltre alcune regalie in natura.

Parte della mano d'opera avventizia è specializzata nella rimonda degli agrumeti e nell'irrigazione; quando non incombe la disoccupazione gli operai specializzati raramente si adattano al lavoro di zappatura, lavoro più grossolano e meno remunerativo, al quale vengono adibiti generalmente gli operai più giovani ed i meno esperti. Oggi però che la crisi agrumaria ha

(1) Nelle abitazioni dell'altro lato della Conca d'oro, che si spinge verso Ficcarazzi, è assai meno curata la pulizia e spesso la casa è costituita da un unico vano servente a molteplici usi.

(2) Per dare un'idea del frazionamento basta dire che nel 1929 su ha. 7410 (che rappresentano oltre la metà della superficie territoriale del Comune di Palermo) esistevano n. 13.279 articoli catastali con una media per articolo di ha. 0,55.

(3) Talvolta anche gli operai avventizi sono possessori o affittuari di un piccolissimo spezzone di terreno, che coltivano (generalmente nei ritagli di tempo o durante i giorni di disoccupazione) ad ortaggi.

costretto i proprietari a ridurre i salari ed il numero delle giornate lavorative, anche la mano d'opera specializzata si adatta ai lavori di zappatura.

Il numero delle giornate di lavoro che un giornaliero può compiere in un anno si aggira sulle 220-240, ed il salario medio di esse è di L. 10 giornaliero (1).

La disoccupazione tuttavia non presenta eccessiva gravità; in generale gli operai attivi e capaci trovano quasi sempre lavoro, i disoccupati sono molto spesso i più pigri. Il periodo nel quale la disoccupazione è maggiormente accentuata, è quello che va da dicembre a febbraio.

Molti operai avventizi agricoli in certi periodi lavorano anche come manovali nelle costruzioni edilizie e nelle industrie di Palermo. La donna partecipa scarsamente al lavoro; per lo più durante il raccolto degli agrumi si limita a togliere il picciolo dagli agrumi (*spiricuddare*) ed a fare la prima selezione degli agrumi (scarto di campagna).

2. — La famiglia, oggetto del nostro studio, vive in una casetta colonica, che dista dalla borgata di Pallavicino un chilometro e mezzo circa. Il capo presta la propria opera in un'azienda agrumaria e frutticola, attigua alla abitazione, in qualità di *annaloro*. L'azienda ha l'ampiezza di circa 8 Ea. ed è coltivata intensivamente ad agrumi (limoni e mandarini con prevalenza di quest'ultimi), consociati con olivi e fruttiferi (pesche, albicocche, pere, ecc.) ed ortaggi.

La famiglia al 1° gennaio 1931 era così composta:

COMPONENTI	Età	RIDUZIONE AD UNITÀ (2)	
		consumatrici	lavoratrici
1. Giuseppe (Peppino), padre	61	1,00	1,0
2. Gaetana (Tanina), madre	53	0,75	0,6
3. Concetta, figlia	21	0,75	0,6
4. Giuseppina, figlia	18	0,75	0,6
5. Giovanni (Vaani), figlio	12	0,75	..
Totale		4,00	2,8

Altri due figli sono da tempo sposati: il maggiore di anni 32 vive a Palermo, ove esercita il mestiere di autista presso una famiglia gentilizia,

(1) Data la crisi agricola, i proprietari cercano di limitare il più possibile le spese riducendo i lavori; cosicchè per quest'anno 1931 la media delle giornate lavorative amue di ogni operaio si è ridotta a circa 180. La paga oraria concordata fra le competenti organizzazioni sindacali non sempre viene rispettata.

(2) Coefficienti indicati in A. SERPIERI: *Op. cit.*

l'altro di anni 28 abita nella borgata di Pallavicino e lavora in qualità di bracciante agricolo (1).

Il capo della famiglia sposò nel 1898.

3. — Tutti i membri sono religiosi praticanti, nessuno di essi (comprese le donne) è però bigotto: ascoltano la messa ogni domenica e praticano i SS. Sacramenti una volta ogni anno. Come tutto il popolo palermitano, sono assai devoti di S. Rosalia, ne conservano gelosamente l'immagine e qualche annata, per la sua festa, si recano al Santuario di Monte Pellegrino che sorge presso la grotta ove morì la Santa (2).

In famiglia non si suole bestemmiare ed anche gli uomini nei momenti di inquietudine imprecano solo contro il diavolo (3). Del resto dobbiamo riconoscere che specialmente fra i contadini siciliani la bestemmia è molto rara e non assume mai quello strano modo d'intercalarla col linguaggio comune, come avviene in diverse altre regioni d'Italia.

Data la vicinanza della borgata alla città e le agevoli comunicazioni, la classe agricola in genere e la famiglia oggetto del nostro studio è più evoluta e meno imbevuta di quei pregiudizi e superstizioni che frequentemente si riscontrano fra gli abitanti dei piccoli centri sperduti nelle campagne.

Tuttavia le credenze e le superstizioni sussistono: si crede ad esempio nella strega (*stria*) che ha il malefico potere di guastare i bambini dal dì che sono nati fino a che non abbiano ricevuto il battesimo. Contro di essa, durante i primi giorni della nascita dei figli, si affigge alla porta di casa l'immagine di un santo, vi si appende un rosario ed un tavogliuolo frangiato e dietro l'uscio si pone un vaso ricolmo di sale ed una scopa.

Contro la jettatura si usa appendere alle porte delle abitazioni e nelle stalle un vecchio ferro di cavallo o un paio di corna di bue. Quest'ultime vengono talvolta appese anche sulla parete esterna della casa. Pure efficaci contro la jettatura si ritengono le cordelle di lana rossa, donde il predominio della lana rossa nelle caratteristiche bardature siciliane dei cavalli o muli od asini.

Il padre è animato di buonissimi sentimenti nazionali, ai quali anche i figli sono ossequenti.

(1) Anche per questa famiglia non è stato possibile ritrarre la fotografia, poiché quando si trattò di posare dinanzi all'obbiettivo le donne al solito si rifiutarono.

(2) La notte di S. Rosalia (3-4 settembre) il Monte Pellegrino diviene sede di continui pellegrinaggi di fedeli o meno: chi si reca colà ad implorare grazie, chi a rendere omaggio per quelle già ricevute e chi con il solo scopo di passare allegramente la serata. Alcuni compiono la salita a piedi; altri per penitenza con i piedi scalzi ed altri ancora montati sui caratteristici carretti siciliani, che per l'occasione vengono adornati con fanali multicolori portanti iscrizioni sacre e l'effigie della Santa. Sono delle intere famiglie che si spostano da Palermo e dai dintorni, caricano sul carretto le provviste per la cena e spesso l'organetto che servirà ad allietare la veglia, e così in contemplazione od in allegria trascorrono la sera e spesso tutta la notte.

(3) Nei momenti d'inquietudine si usa, più che imprecare, santificare il diavolo col motto: *Santu diavulu*.

Le relazioni col proprietario sono ottime sotto tutti i rapporti; il capo e tutti i membri della famiglia sono rispettosi ed obbedienti verso il « *Signorino* » (padrone), del quale eseguono scrupolosamente e con la massima puntualità gli ordini.

Caratteristici di tutta la Sicilia sono i saluti che i villani ed il popolo rivolgono ai padroni, ai superiori, ed ai *signori* in genere. Ad es. gli operai avventizi salutano l'annaloro con il motto: *baciu li manu o baciamu la mano*; quest'ultimo riverisce il *signorino* con *Voscenza binidica!* il che vuol dire: Vostra Eccellenza mi benedica. In antico si usava anche baciare la mano del padrone, ma dopo l'entrata di Garibaldi in Sicilia (1860) tale atto di troppo umile servilismo fu abolito.

Altrettanto buoni sono i rapporti cogli inferiori, cioè con gli operai agricoli avventizi, dai quali *l'annaloro* esige con modi garbati se pure energici: lavoro, disciplina e rispetto. Spesso basta un gesto (e nel gestire il popolo siciliano è maestro) per richiamare all'ordine o per correggere colui che non esegue con le dovute regole il lavoro (1).

Lo spirito d'ordine e pulizia della famiglia è assai spinto, come pure la temperanza ed il risparmio. I caratteri intellettuali, limitatamente alla classe, sono pure buoni; tutti i membri della famiglia sanno leggere e scrivere. I figli e le figlie hanno frequentato la scuola fino alla 5^a classe elementare, la madre ha frequentato la 4^a classe ed il padre la 2^a. Il figlio piccolo va tutt'ora a scuola ed è iscritto alla quarta classe. Questo ultimo ha una spiccata tendenza per la meccanica e vorrebbe, non appena terminate le classi elementari, apprendere tale arte. Le figlie si adattano particolarmente alle faccende domestiche ed ai lavori di ricamo.

4. — Le condizioni igieniche del luogo dove vivono sono ottime (2), la costituzione fisica dei famigliari è sana e non si sono lamentate malattie gravi. Nei casi di indisposizione ricorrono sempre al medico di fiducia, che pagano regolarmente per ogni visita. Per le malattie meno gravi si curano da sé ricorrendo quasi sempre a decotti di erbe, ch'essi dicono miracolose, ma che generalmente sono incapaci di fare tanto del bene quanto del male.

5. — L'alimentazione è di solito assai modesta; gli alimenti principali che servono di base alla nutrizione sono: pane, pasta, legumi, verdure e

(1) Il PITRÈ scriveva a proposito dell'espressione significativa della mimica del popolo siciliano: « Dalla più lieve, impercettibile vibrazione dei muscoli della faccia a tutto un movimento del capo e delle mani, questo muto linguaggio esprime sentimenti, affetti, volontà, che sfuggono ai forestieri. Coi gesti si afferma e si nega, si comanda e si ubbidisce, si dispone e si esegue, si prega e concede, si chiama e si risponde, si loda e si biasima, si carezza e si disprezza fino a comporre interi discorsi ». Cfr. G. PITRÈ: *La famiglia, la casa e la vita del popolo siciliano*. — Palermo, 1913, pag. 17.

(2) Tale plaga è oggi salubre, in passato era malsana a causa della vicinanza alle paludi di Mondello, già temibili focolai anofeligeni, da tempo bonificate e trasformate in una ridente spiaggia balneare.

frutta. La carne viene acquistata solo nei giorni di festa; il pesce fresco si acquista raramente e sempre di qualità a buon mercato, quale le sarde, che servono anche come condimento della pasta (piatto prelibato per i palermitani).

Tutti i generi, ad eccezione delle frutta e delle verdure, ricavate dalla azienda (1), sono acquistati dai negozianti del luogo. Da qualche anno pure il pane viene comprato, mentre prima si acquistava la farina e si confezionava e cuoceva in casa.



Fig. 4 — La colazione della *ciurma* nell'agrumeto

Durante l'inverno la famiglia suole prendere tre pasti: la prima colazione, consumata verso le ore 7 1/2, consiste in caffè e latte e pane per il figlio e le figlie e talvolta per la madre (2) ed in pane e verdura o formaggio per il padre; verso le ore 11 si consuma la seconda colazione a base di pane e verdura, condita con olio, o frutta. La sera alle ore 18 1/2 si mangia la minestra di pasta e legumi o verdure. Durante l'estate aggiungono una terza colazione alle ore 13 1/2 o 14 e la sera mangiano la minestra verso le 19 1/2.

(1) Il proprietario consente di coltivare gli ortaggi per il puro bisogno famigliare ed all'epoca delle frutta non vieta, di tanto in tanto e nei limiti della discrezione, di assaporarne qualcuna.

(2) Trattasi di poco latte mescolato con caffè assai leggero ed indolcito con poco zucchero.

La domenica i tre pasti sono costituiti: dalla colazione, dal pranzo, a base di pasta con sugo e talvolta carne, e da una cena alla sera fatta con pane e verdura o frutta o formaggio.

Le uova ricavate dal piccolo allevamento di galline vengono consumate in famiglia, per lo più dai figli. Le galline vecchie si mangiano pure in famiglia, generalmente la domenica o in qualche festività.

Per il giorno di Capo d'anno si usa mangiare le lasagne condite con ricotta. Le lasagne non vengono manipolate in casa, come suol farsi nel resto della annata, ma acquistate da un pastaio « che appositamente le lavora per quel dì (*lasagni d'arbitriu*); ed è perciò che in tutte le pasterie si vendono il dì primo dell'anno, messe in bella mostra in gran copia, e sole, queste larghissime lasagne dal bordo ondulato, le quali poi vanno cotte così lunghe come sono, evitando con la massima attenzione che si spezzino. La ricotta viene aggiunta nei piatti e con essa il formaggio e l'indispensabile sugo dello stufato.

« A tutte queste minuzie, che sono di rito, si bada con ogni cura, se no non saranno le vere lasagne del Capo d'anno. E queste vogliono essere, e non altra pasta di qualsiasi forma, se no, a chi mangia di questa, il proverbio pronostica scombussolio e guai per tutto l'anno:

*Cu mancia a Capu d'annu maccaruna,
tuttu l'annu a ruzzuluna*

mentre, per contrario, le lasagne inaffiate (com'è giusto) da boccali di ottimo vino, fanno buon sangue, non per un giorno soltanto, ma per l'anno intero, giusta un altro proverbio:

*Lasagni e vinu a cannata
Bon sangu fannu pri tutta l'annata » (1).*

I dolci del Natale sono i *cucciddata* o *mustazzoli*; generalmente tali dolci vengono regalati dal proprietario al contadino, in occasione del Natale. Se quest'ultimo li ha dimenticati o ha fatto finzione di dimenticarli, il contadino glieli chiede prendendo occasione dal *Buon Capo d'Anno!* che va ad augurargli e riferendosi al proverbio siciliano:

*« Bon capu d'annu! Bon capu di misi!
Li cucciddata unni su' misi? (2).*

(1) Cfr. SALVATORE SALAMONE MARINO: *Buon capo d'anno!* Uso contadinesco siciliano. — Palermo, 1891.

(2) Buon capo d'anno! Buon principio di mese! i *cucciddata* dove sono messi?

I digiuni vengono talvolta praticati dalle donne nelle vigilie e durante la quaresima e consistono nel rinunciare generalmente alla prima colazione (1).

Il giorno di S. Lucia le donne non mangiano nè pane, nè pasta (2).

6. — La casa di abitazione, come abbiamo detto, è situata nell'azienda e da essa si accede direttamente ai terreni da coltivare. I muri costruiti in pietra e calce, sono intonacati all'esterno ed all'interno; la copertura del tetto è in tegole comuni e gli impiantiti delle stanze sono in mattoni. La costruzione consta del solo piano terreno formato da quattro ambienti, dei quali



Fig. 5. — La casa di abitazione della famiglia

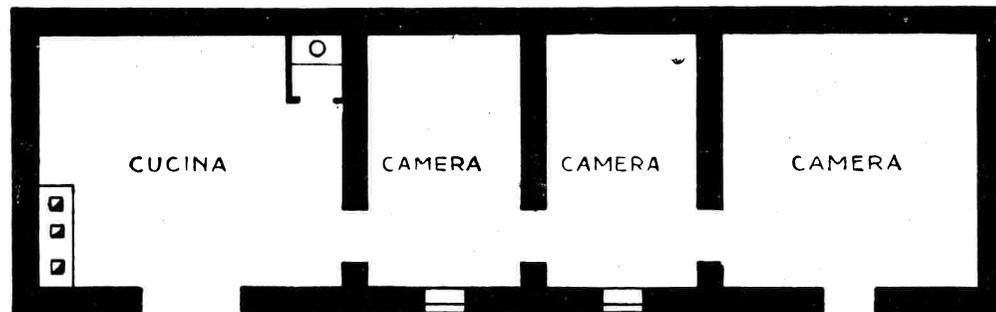
(1) Tali mortificazioni religiose non sono però molto frequenti nelle popolazioni siciliane e specialmente fra i contadini.

(2) E' questa una tradizione dei contadini e del popolo palermitano, che trova ragione nel racconto che durante una terribile carestia abbattutasi su Palermo, molti anni addietro, il popolo affamato domandò grazia a S. Lucia nel giorno della sua ricorrenza. Nel giorno stesso una nave carica di grano arrivò in porto. Fu gridato al miracolo ed in riconoscenza di ciò ogni anno per S. Lucia molti si astengono dal mangiare tutto ciò che si confeziona con farina di grano. Si usa invece mangiare in questo giorno la *cuccia* che per i poveri consiste in grano lessato condito con vino cotto e zucchero, per i ricchi in grano cotto combinato con crema di latte o ricotta, zucca candita, spezie, ecc.

A proposito della venerazione che il popolo siciliano ha per S. Lucia, l'abate Giuseppe Bertini scriveva nei « Supplementi alla storia di Sicilia » di TOMMASO FAZZELLO: « Il nome di Santa Lucia è divenuto così celebre e il dì di lei culto così antico ed universale per tutta la chiesa, che di essa, come di Sant'Agata e di Santa Cecilia, creduta anch'essa probabilmente siciliana da un antico e grave scrittore, si fa ciascun giorno onorevole memoria nel canone della messa, lo che è di certo un singolar pregio della chiesa di Sicilia ».

due sono adibiti a stanze da letto, uno a stanza da pranzo, lavoro e conversazione e l'altro a cucina. La cucina è spaziosa; vi si trova da un lato un forno ed in un angolo la ritirata, ricavata con due muretti in mattoni bucati.

Una stanza ha l'ampiezza di 25 mq., le altre due di 15 mq. e la cucina di circa 30 mq.; tutti gli ambienti sono provvisti di finestre e bene aereati.



PIANTA

Planimetria della casa di abitazione della famiglia.

Il mobilio della casa è assai curato e, pure essendo di vecchia data, si presenta in buono stato; esso consta:

di una vetrina a tre luci di *pino pece* nella quale vengono conservati piatti, bicchieri, posate, ecc. (valore L. 200) un guardaroba, L. 75; un armadio di abete, L. 40; una toilette, L. 30; un tavolo da pranzo, L. 60; un etagère con specchio, L. 70; un letto matrimoniale in rame, L. 120; 3 lettini in lamiera, L. 90 ciascuno; 18 sedie in legno e paglia, L. 100 complessivamente; una cassa per biancheria, L. 40; un tavolino da lavoro, L. 20; 3 quadri religiosi rappresentanti la Madonna di Loreto, S. Rosalia (Patrona di Palermo), S. Antonio, L. 15.

Gli utensili di uso domestico sono rappresentati da:

20 piatti; 2 vassoi; 10 bicchieri; 10 forchette; 10 cucchiari; 10 coltelli; 2 bottiglie; 6 tazzine da caffè; 4 tazze da latte. — Il tutto per un valore complessivo di L. 100.

La biancheria di casa consiste in:

2 tovaglie e 10 tovaglioli, L. 50; 10 paia di lenzuoli, L. 450; 5 asciugamani, L. 25; 3 coperte da letto, L. 200; 3 coltri, L. 110; 4 materassi, L. 160.

Gli utensili da cucina si limitano a:

una pentola di ferro smaltato; una casseruola; un cola pasta; 2 tegliette in ferro smaltato; 2 anfore in terra cotta per l'acqua ed altri piccoli utensili in alluminio. — Il tutto per un valore complessivo di L. 70.

7. — Gli indumenti di ogni membro della famiglia sono i seguenti:

Padre. — Un abito da lavoro, L. 40; un abito da festa, L. 150; 4 camicie, L. 40; 4 mutande, L. 35; 4 paia di calzini, L. 15; 12 fazzoletti, L. 24; 2 berretti, L. 20; un paio di scarpe di vacchetta da lavoro e un paio di scarpe di pelle nera per la festa, L. 100; un orologio tascabile, L. 40.

Madre. — un abito da lavoro, L. 30; 3 abiti per la festa, L. 180 (1); 8 camicie, L. 90; 8 mutande, L. 80; 8 paia di calze, L. 80; 10 fazzoletti, L. 30; 2 paia di scarpe, L. 60; un paio di orecchini, uno spillo ed un anello d'oro, L. 80.

Figlie (ciascuna): un vestito da lavoro, L. 20; 2 abiti per la festa, L. 100; 6 camicie, L. 70; 5 mutande, L. 55; 6 fazzoletti, L. 18; 6 paia di calze, L. 60; 2 paia di scarpe, L. 70; un paio di orecchini d'oro ed altri oggetti muliebri, L. 60.

Figlio. — Un abito per scuola, L. 30; un abito da festa, L. 60; 4 camicie, L. 40; 4 mutande, L. 40; 4 paia di calzine, L. 16; 6 fazzoletti, L. 18; 2 paia di scarpe, L. 50.

Il senso della temperanza, come abbiamo avuto occasione di ripetere, è molto accentuato in tutti i membri della famiglia. Il padre non frequenta assolutamente le osterie, non ha il vizio del giuoco, non beve vino fuori di casa, non frequenta ritrovi di nessun genere ed il suo unico svago è quello di scambiare qualche chiacchiera con i contadini della frazione e fumare di tanto in tanto qualche mezzo sigaro. Le donne curano la pulizia della casa, rassettano e lavano abiti e biancheria, preparano da mangiare e nei periodi della raccolta delle frutta si occupano nell'azienda per la scelta di queste (2).

Si può calcolare che in tutto l'anno ogni donna venga adibita a tale lavoro per circa n. 80 giornate, retribuite in media con L. 5,20.

Durante le veglie invernali ed anche nel corso della giornata le figlie eseguono, su ordinazione, dei graziosi lavoretti in ricamo.

Generalmente il ricavato di tutte le attività femminili viene speso per acquisti di nuovi indumenti e per le giovani per procurarsi la cipria, profumi e qualche piccolo divertimento, quale il Cinema nelle feste principali.

Le donne in genere escono raramente e solo talvolta la domenica si vestono a festa e fanno *tre passi* per la borgata. La figlia maggiore, che come dicemmo è fidanzata, secondo l'uso della zona, non esce fuori se non in compagnia del promesso; quest'ultimo ogni sera va a fare *veglia* in casa della *sita* (fidanzata), ove talvolta si riuniscono anche dei vicini (3). Durante il carnevale si fa qualche *balletto*, ma gli invitati sono sempre persone molto intime.

(1) Trattasi di vestine di poco valore.

(2) Presentemente solo la madre e la figlia minore compiono tale lavoro; la figlia maggiore, essendo fidanzata, resta in casa a sbrigare le faccende ed a prepararsi il corredo da sposa.

L'uso della zona vieta, generalmente, alla *sita* (fidanzata) di recarsi al lavoro; il contatto con altri uomini potrebbe suscitare delle gelosie ed in materia di gelosia il popolo siciliano è assai sensibile!

(3) Il LEONTI scriveva: « Fu ella antichissima usanza di andar gli sposi a veder le spose, il che chiamasi, la veglia: ma queste erano così guardigne e ritirate, che non si facevano affatto vedere, o si presentavano velate in viso, e lontane, o senza spieciar la menoma parola, ritornandosene sovente gli sposi graziati meramente di aver parlato col suocero o con la suocera, qualora pure a questa fosse stato permesso di parlare ». LEONTI: *Lo stato presente della Sicilia*.

Oggi naturalmente tali usi sono scomparsi ed i fidanzati, anche in Sicilia, godono fin troppa libertà.

9. — Quando il padre si sposò, faceva il bracciante agricolo avventizio; la crisi agricola ed i bassi salari, che in tale periodo furono la ragione dell'emigrazione siciliana all'Estero, costrinsero anche questo nuovo capo di famiglia a cercare un lavoro più sicuro, abbandonò i campi e si impiegò a Palermo come portiere; quivi restò circa 7 anni, dopo i quali la nostalgia della terra e le migliori condizioni di lavoro che allora venivano imposte, lo richiamarono nella borgata natia. Onesto fino allo scrupolo, lavoratore indefesso e valente esercitò per altri 15 anni il bracciante. Nei periodi torbidi e tristi per la Sicilia, quando la mafia seminava il terrore specialmente nell'agro palermitano, egli, come tutti gli onesti, si astrasse completamente da tali associazioni, vide e favolta subì le violenze dei campieri e dei mafiosi, ed attese con rassegnazione (1).

Non appena debellata la mafia ed i proprietari, finalmente liberi dal giogo che da lunghi anni li oppresse, poterono scegliersi liberamente il personale senza pericolo di subire ricatti (2), egli fu assunto come *annaloro* dall'attuale proprietario del fondo.

In complesso le condizioni finanziarie e morali di questa famiglia sono assai miglioratè: all'alea della disoccupazione, cui vanno incontro i giornalieri in genere, si è sostituito un lavoro sicuro che garantisce l'esistenza, sia pure modesta, all'intera famiglia.

(1) è cosa ormai conosciuta che la mafia ha il suo tipo più perfetto e le sue manifestazioni più energiche in Palermo e nei suoi dintorni. Anzi, a questo proposito, conviene notare che molte descrizioni dove si credono generalmente esposte le condizioni di Sicilia tutta, dovrebbero invece riferirsi esclusivamente a Palermo e a quel territorio che la circonda ed è in relazioni immediate e continue con la città.... (FRANCHEFFI e SONNINO: *La Sicilia nel 1876*. — Vallecchi Editore, Firenze, Volume I, pag. 118).

(2) Ai proprietari non era permesso di scegliere il personale; infatti poteva venire « ucciso con una fucilata partita di dietro ad un muro, il guardiano del giardino, perchè il proprietario lo aveva preso al suo servizio invece di un altro suggeritogli da certa gente che s'è preso l'incarico di distribuire gl'impieghi nei fondi altrui e di scegliere le persone cui dovranno darsi a fitto ». (FRANCHEFFI e SONNINO: *Op. cit.*, Vol. I, pag. 2).

PARTE SECONDA.

LE FONTI DI ENTRATA.

Il lavoro che il capo prodiga alla azienda è, diremo così, illimitato, poichè oltre al lavoro materiale che egli compie, è affidata a lui la sorveglianza dell'azienda e degli operai avventizi. Nei periodi in cui più fervono i lavori (zappatura, potatura, rimonda, irrigazione, raccolta, ecc.), egli lavora con la

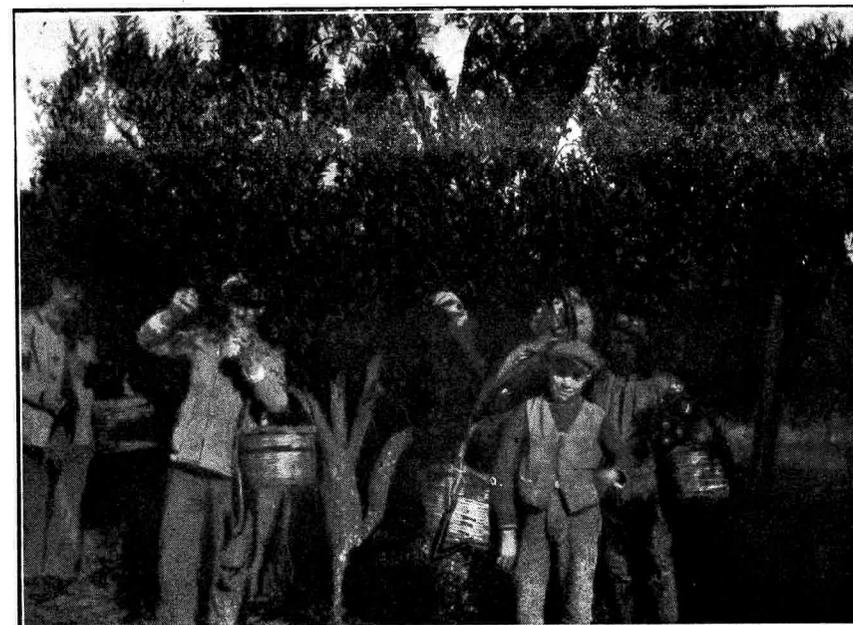


Fig. 6. — La *ciurma* che raccoglie i mandarini.

ciurma da 7 a 9 ore giornaliera, secondo i mesi, negli altri periodi esegue tutte quelle piccole faccende di campagna che ora in maggiore, ora in minore misura sono indispensabili quasi ogni giorno (1).

Nei periodi piovosi dell'inverno egli trascorre il tempo o riparando gli arnesi da lavoro o qualche mobile di casa.

(1) I lavori che si praticano nel mandarinetto si possono riassumere come segue: Ultimato il raccolto (gennaio febbraio) si procede alla zappatura del terreno ed alla preparazione delle *conche* per la concimazione. Nei riguardi di questa le aziende vengono divise in tre o quattro parti (*terzerie* o *quarterie*). Nelle *quarterie* la concimazione è biennale e si pratica nel modo seguente: la quarta parte dell'agrumeto viene concimata con stallatico e spazzature maturate almeno da un mese, nella misura di circa 72 kg. (3 ceste di 30 rotoli) per ogni pianta; altra quarta parte viene concimata con concimi minerali nelle proporzioni di circa 2 kg. di perfosfato minerale ed un chilogrammo fra solfato ammoniaco e solfato di potassio per ogni pianta. Gli altri due quarti di terreno

Oltre allo stipendio settimanale di L. 90, egli gode gratuitamente la casa di abitazione, il cui valore locativo oscilla fra le 500 e le 600 lire annue, e riceve alcune regalie consistenti in litri 30 di olio (L. 150) ed in L. 100 in denaro, distribuite fra Capo d'Anno, Pasqua, per la festa di S. Rosalia e per S. Martino. Inoltre quando l'annata è stata buona e gli affari sono andati bene, il proprietario, a titolo di ricompensa straordinaria, regala all'annaloro L. 300 o 400; calcolando che ciò si ripeta una volta ogni tre o quattro anni, considereremo una quota annua per tale ricompensa di L. 100.

Il lavoro esercitato nell'azienda dalla madre e dalla figlia maggiore si aggira, come abbiamo detto, sulle 80 giornate annue per ciascuna, che al prezzo medio di lire 5,20 giornaliera, importano complessivamente L. 832. I piccoli lavori di ricamo che eseguono le due figlie su ordinazione importano un introito annuo medio di circa L. 200.

Il patrimonio della famiglia si limita al mobilio, agli utensili, alla biancheria ed a pochi polli che allevano. E esso al 1° settembre 1931 ammontava complessivamente a L. 2355 così distinto:

1. Gallina n. 10	L.	150
2. Mobilio	"	1.040
3. Utensili da cucina	"	70
4. Utensili diversi di uso domestico	"	100
5. Biancheria	"	995
Totale patrimonio		L. 2.355

Il valore del patrimonio familiare riferito ad unità consumatrice superiore ai 10 anni risulta di L. 588 (L. 2355 : 4).

vengono solo zappati in modo da sovesciarvi le erbe infestanti. Quando l'agrumeto viene diviso in *terzerie*, la concimazione si eseguisce due anni sì ed un anno no. Nel territorio di Pallavicino è più diffuso il sistema della *terzeria*.

La seconda zappatura dell'agrumeto si eseguisce generalmente verso gli ultimi di marzo o primi di aprile e con essa si prepara il terreno a *conche* per l'irrigazione. Questa s'inizia nel mese di maggio, anticipandola o posticipandola di quindici giorni a seconda dell'andamento delle piogge nell'annata, ed il numero delle adacquature varia secondo le annate, da un massimo di 18 ad un minimo di 10 con una media annua di 15, ad intervalli di circa 12-15 giorni ognuna. Per ciò che riguarda la quantità di acqua adoperata, potremo ritenere che per irrigare un *tumolo* di terra (circa are 13) occorre una zappa-ora di acqua che corrisponde a mc. 45 circa.

Nel mese di agosto si eseguisce la seconda zappatura del mandarinetto, la quale ha lo scopo di eliminare le cattive erbe.

Il raccolto dei mandarini si inizia da metà di novembre ai primi di dicembre e prosegue ad intervalli fino al mese di febbraio. Ultimato il raccolto si eseguisce la potatura e la *pettinatura*; la prima si fa ogni tre anni ed è una potatura leggera che toglie i polloni ed i rami seccati. Nei terreni divisi a *terzerie*, generalmente la potatura si eseguisce in quella parte di alberi che hanno avuto la concimazione letamica (1/3 del terreno), negli altri due terzi vi si fa la *pettinatura*.

Possiamo ritenere « grosso modo » che per coltivare un ha. di mandarinetto nel territorio di Pallavicino (Palermo) occorrono circa 165 giornate di uomo (circa ore 1330) escluso il raccolto e circa 60 giornate (circa ore 420) per il raccolto.

Le cure culturali per il limoneto variano di poco da quelle del mandarinetto; riterremo « grosso modo » che per coltivare un ha. di limoneto, nella stessa zona, occorrono circa 150 giornate (circa 1200 ore) e circa 50 giornate (circa 360 ore) per il raccolto.

BILANCIO.

ENTRATE.

In complesso la entrate sulle quali annualmente la famiglia può contare ammontano a L. 6.062, così distinte:

1) Stipendio annuo del padre	L.	4.680
2) Regalie in denaro ed in natura	»	350
3) Lavoro delle donne	»	1.032
Totale entrate		L. 6.062

USCITE.

Le uscite sono rappresentate esclusivamente dalle spese per il mantenimento della famiglia, così distinte:

A) Alimenti:

1) Pane Kg. 4 al giorno; complessivamente Kg. 1460 a L. 1,60 il Kg.	L.	2.336
2) Pasta, Kg. 1 al giorno; complessivamente Kg. 365 a L. 1,80 il Kg.	»	657
3) Legumi	»	250
4) Latte: 1/2 litro al giorno; complessivamente litri 183 a L. 1,50	»	274
5) Olio Kg. 1 la settimana; complessivamente Kg. 52 a L. 5,70 il Kg.	»	296
6) Carne Kg. 26 a L. 10	»	260
7) Pesci	»	50
8) Cacio cavallo	»	100
9) Caffè e zucchero	»	300
10) Vino litri 52 a L. 2,40	»	125
		L. 4.648

B) Abitazione:

1) Pigione e spesa annua di riparazione	»	..
2) Spese di riparazione per mobilio	»	20
3) Illuminazione	»	150
4) Legna da ardere (quelle ricavate nell'azienda)	»	..
5) Fiammiferi	»	5
		» 175

C) Vestiario:

1) Spesa annua per rinnovamento di abiti, biancheria, scarpe, ecc., e riparazioni	»	450
2) Sapone	»	50
		» 500

A riportare L. 5,323

Riporto . . . L. 5.323

D) *Bisogni morali, ricreazioni, servizio sanitario, ecc.:*

1) Libri, quaderni, ecc., per il figlio	L.	50
2) Elemosine	»	5
3) Tabacco	»	148
4) Medico e medicine	»	50
5) Parrucchiere	»	60
6) Cinema, spese per il tram, ecc.	»	60
		—————
	»	373

E) *Assicurazioni, ecc.:*

Assicurazioni sociali e tessera Sindacati	»	55
		—————
<i>Totale Uscite</i>	<i>L.</i>	<i>5.751</i>

Il bilancio economico della famiglia è il seguente:

Entrate	L.	6,062
Uscite	»	5.751
		—————
<i>Risparmio</i>	<i>L.</i>	<i>311</i>

Come abbiamo rilevato, la famiglia da noi descritta appartiene alla classe più elevata dei *viaddani* (contadini giornalieri). Infatti gli *annalori* essendo i capi operai rappresentano, dopo i contadini proprietari autonomi, uno dei gradini più alti nella gerarchia dei lavoratori di campagna, vengono perciò trattati con rispetto dagli operai giornalieri e si usa generalmente di fare precedere il loro nome dall'appellativo spagnolescante e comune in tutta la Sicilia, *Don*.

La vicinanza e la facilità dei mezzi di comunicazione con Palermo hanno reso assai evolute anche le menti degli agricoltori dell'agro circostante, cosicchè non dobbiamo meravigliarci se anche nelle famiglie dei contadini e degli operai di campagna le donne giovani portano i capelli alla *garçonne* (come si osserva nel caso presente), gli scarpini di vernice e le calze di seta.

Tale eleganza viene generalmente alimentata dai guadagni femminili dovuti ai lavori di ricamo, industria casalinga remunerativa caratteristica della zona. Tali ricami, riproducenti motivi decorativi e figure di carattere siciliano, vengono venduti in Palermo, nel Regno e perfino mandati all'Estero.

Il regime di vita della famiglia, oggetto del nostro studio, pur non divergendo molto da quello dei contadini siciliani in genere, presenta tuttavia un tenore più elevato. Esso è dovuto, oltre che alla continuità del lavoro, che assicura al padre ed alla famiglia l'esistenza, anche al lavoro delle donne; infatti gran parte del risparmio che figura nel nostro bilancio si deve appunto alla loro attività. Il risparmio viene quasi sempre investito nell'acquisto del corredo da sposa per le figlie.

NOTE AL BILANCIO.

ENTRATE.

- 1) Notizie avute dal contadino e confermate dal proprietario.
- 2) Tali regalie consistono in L. 200 annue circa in denaro.
- 3) Vedi fonti di entrata.

USCITE.

Alimenti:

- 1) Consumano pane di seconda qualità.
- 2) Si usa comprare pasta ancora un poco umida, ciò bene si intende, allo scopo di pagarne un minore prezzo e di averne una maggiore comparita.
- 6) Non si acquista mai carne di prima qualità.

Abitazione:

- 1) La casa viene data gratuitamente dal proprietario che vi fa eseguire anche le eventuali riparazioni.
- 3) Petrolio litri 75 a L. 2.
- 4) Le legna da ardere vengono raccolte gratuitamente nella azienda.

Vestiaro:

- 1) Notizie avute dalla famiglia.

Bisogni morali, ricreazioni, ecc.:

- 1 - 2 - 4 - 5) Spese medie secondo notizie forniteci dalla famiglia.
- 3) Sigari 50 a L. 0,80 ciascuno.
- 6) Il biglietto dei tram da Pallavicino a Palermo costa L. 1.10.

UNA FAMIGLIA DI MEZZADRI DEL TERRITORIO DI BUTERA (Caltanissetta)

Dott. ETTORE TADDEI

PARTE PRIMA.

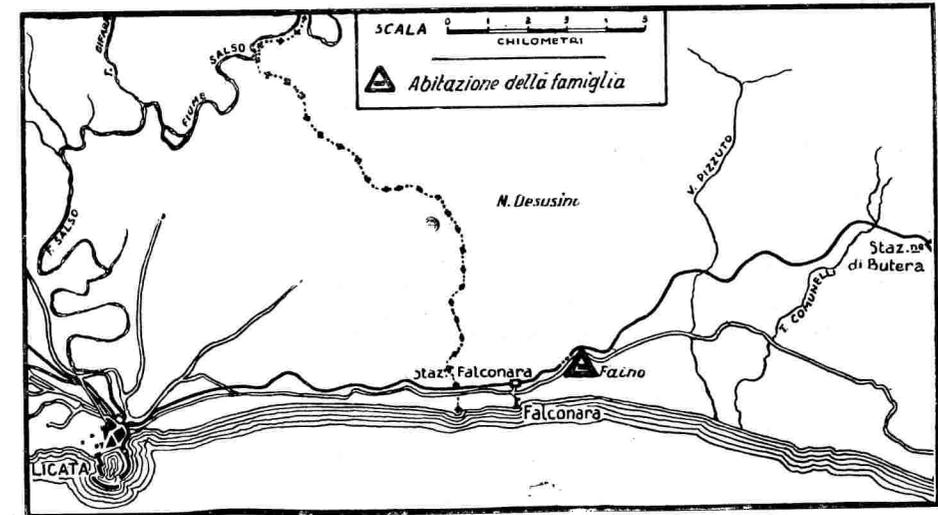
- 1 - NOTIZIE GENERALI SUL TERRITORIO E SULLA POPOLAZIONE. — 2 - LA FAMIGLIA: STATO CIVILE, SUA ATTIVITÀ, ECC. — 3 - RELIGIONE ED ABITUDINI MORALI. — 4 - IGIENE E SERVIZIO DI SANITÀ. — 5 - CARATTERISTICHE DELLA FAMIGLIA DI FRONTE ALLE ALTRE DELLA STESSA CATEGORIA. — 6 - MODO DI ESISTENZA DELLA FAMIGLIA. — 7 - ABITAZIONE E MOBILIA. — 8 - VESTIMENTA. — 9 - RICREAZIONE E SVAGHI. — 10 - STORIA DELLA FAMIGLIA.

1. — La parte litoranea sud-occidentale della Sicilia che va da Licata oltre il castello di Falconara è formata da basse collinette e da ripiani, che degradano dolcemente verso il mare. La natura dei terreni, in parte alluvionali, l'esposizione a sud ed il dolce clima invernale, bene si prestano alle colture primaticce che vanno sempre più affermandosi in tale zona. Oltre un quindicennio addietro buona parte di questi terreni erano coltivati estensivamente col turno triennale: maggese nudo — grano — riposo pascolativo. Nel 1913, intuiva la possibilità di valorizzare tali terreni a mezzo di colture primaticce altamente remunerative, si cominciò a coltivare il pisello. Lo scoppio della guerra arrestò la coltura ai primi passi. Dopo il periodo bellico la coltivazione dei piselli fu ripresa, ma data la grande diffusione dell'*orobanche* fu necessario sostituire al pisello il pomodoro primaticcio in coltura secca-gna. Gli ottimi risultati avuti e l'alto prezzo dei prodotti, ne promossero la diffusione tanto che oggi il pomodoro rappresenta la tipica coltura da rinnovo nei terreni vicini al mare (1) e la rotazione predominante è quella triennale: pomodoro — grano — orzo. Taluni cominciano a praticare anche — non sappiamo ancora con quali effetti — quella quadriennale: pomodoro per due anni — grano — orzo. Le colture del grano e dell'orzo vengono sempre date a mezzadria; per la coltura del pomodoro, essendo la produzione con-

(1) La diffusione del pomodoro primaticcio nella zona di Falconara è dovuta principalmente all'attività del sig. Vincenzo Insenga, Agente dell'Azienda del Barone Bordonaro.

tinuata e quindi male controllabile, i proprietari cedono il terreno ai contadini, ai quali anticipano concimi e denaro da restituire con l'interesse del 5 %. Al raccolto i proprietari percepiscono il così detto « *indennizzo* » che oscilla in media sulle L. 400 per ogni ettaro di terreno coltivato a pomodoro (1).

La zona, non è di regola abitata permanentemente dalle famiglie dei contadini che vivono nei paesi di Licata, Butera e Gela; i fabbricati rurali sono assai rari, mentre frequenti sono i casotti in legno — la cui forma rivela la primitiva destinazione a cabina da bagno — adibiti al ricovero temporaneo dei contadini. Tali casotti, provenienti dalla spiaggia di Licata, o appar-



CARTA D'ORIENTAMENTO

tengono ai contadini o sono da questi presi in affitto al prezzo di L. 90 annuali. Essi servono al ricovero degli uomini e degli animali durante tutta la settimana; il sabato sera, e talora anche il mercoledì, i contadini vanno in paese per ritornare in campagna il lunedì o il giovedì mattina.

Per affezionare i contadini alla terra ed indurli ad abitare permanentemente con le loro famiglie in campagna, un proprietario (il Barone Bordonaro) costruì nelle vicinanze della stazione di Falconara ed in posto assai igienico, quattro case coloniche per cederle gratuitamente ai mezzadri; ognuna di esse comprende una stanza di abitazione ed una stalla con solaio da adibire a pagliera. Altre sedici abitazioni ed i relativi lavori per l'approvvigionamento idrico erano in progetto, onde formare un piccolo villaggio rurale. I contadini non hanno però assecondato questa buona iniziativa e solo la famiglia che illustreremo vi ha preso dimora stabile.

(2) I terreni retrostanti a questa striscia litoranea, coltivata intensivamente, sono ancora in gran parte a coltura estensiva.

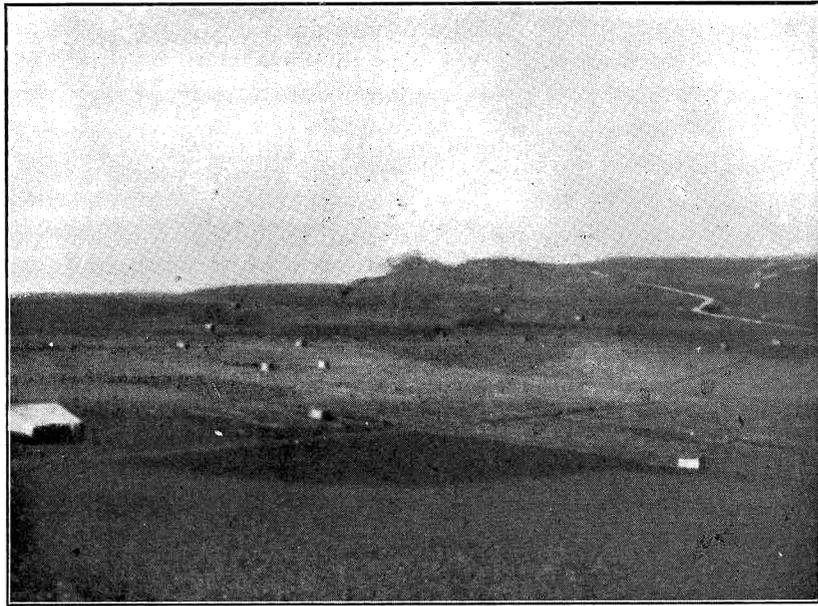


Fig. 7. — Colt vazione del pomodoro primaticcio nella zona di Falconara Sicula

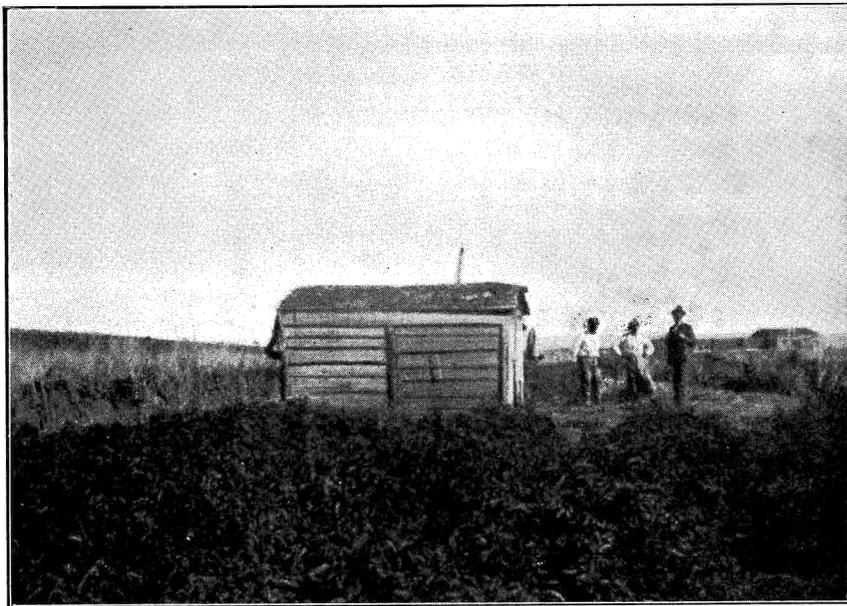


Fig. 8. — Una ex-cabina da bagno adibita al ricovero dei contadini che coltivano il pomodoro primaticcio nella zona di Falconara

Le ragioni per le quali le famiglie dei contadini non vogliono trasferirsi in campagna non dobbiamo in tal caso ricercarle nella solita mancanza di sicurezza, nelle ragioni igieniche, ecc. ... ma principalmente nel fatto che le donne, abituate a vivere nei paesi, non vogliono assolutamente adattarsi alla vita solitaria della campagna. Esse preferiscono di restare distanti dai loro mariti — che vivono con disagio dal lunedì al sabato nelle capanne di legno, ove sono costretti a prepararsi anche da mangiare — anzichè rinunciare ai paesi, ove gran parte del loro tempo lo impiegano a *fare le chiacchiere* con le comari.

Come è ovvio, e come avremo luogo di mettere in evidenza più innanzi, grandi sono i benefici economici che una famiglia risente adattandosi alla vita della campagna. Col risparmio di tempo e di energia, che i contadini dei paesi spendono per andare e venire dai fondi, si può coltivare più intensamente una superficie maggiore di terra; i famigliari in genere possono aiutare gli uomini nei molti lavori leggeri; si può esercitare l'allevamento del bestiame e le piccole industrie famigliari, quale l'allevamento dei polli, che portano un notevole contributo all'economia domestica; la casa di abitazione viene ceduta gratuitamente, mentre in paese — pur disponendo di abitazioni quasi sempre trasandate ed antigiuniche — si debbono pagare pigioni assai alte che oscillano da 500 ad oltre 800 lire annue; infine i bisogni, i vizi e le spese in genere che s'incontrano nei paesi sono sempre di gran lunga maggiori.

I coloni specializzati nella coltura del pomodoro, che coltivano i terreni della zona, provengono in maggior parte da Licata, ma adesso anche quelli degli altri paesi vicini vanno addestrandosi in tale coltura, perchè convinti della convenienza economica che si ha nel praticarla. Il terreno destinato a pomodoro viene diviso in striscie larghe circa 5 m., separate fra loro da piccole spalliere-frangivento formate da cannuccie e paglia ed orientate da Nord a Sud. Le giovani piantine vengono inoltre riparate dai venti nordici a mezzo di piccole *capannucce* di paglia. La coltivazione del pomodoro primaticcio richiede molte cure e conseguentemente molto impiego di mano d'opera che però viene compensata adeguatamente dagli alti prezzi della prima raccolta (mese di maggio-primi di giugno), che negli anni decorsi raggiunsero le L. 150 al ql. (1). Il prodotto primaticcio viene esportato in Inghilterra, Germania, Francia e nelle principali città del continente italiano. Dopo il 20 giugno la produzione viene impiegata in Sicilia per il consumo locale e per la fabbricazione casalinga dell'estratto di pomodoro.

2. — La caratteristica che distingue tale famiglia da quelle della zona è dovuta al fatto ch'essa abita permanentemente in campagna, mentre — come già abbiamo detto — ciò avviene raramente in questo territorio. Dato però che nella grande proprietà del Barone Bordonaro, ove la famiglia vive, si è

(1) Tali prezzi dopo il dieci giugno si riducono di oltre il 60 %.

fatto un tentativo di appoderamento con permanenza stabile delle famiglie coloniche — tentativo non riuscito, come abbiamo detto, per la cattiva volontà dei contadini — è nostro intento con questo esempio di mettere in evidenza la convenienza economica che avrebbero molte famiglie di quei mezzadri *randagi* che vivono nei paesi, a stabilirsi in campagna.

La famiglia risiede in contrada Faino in territorio di Butera e qui esercita la sua attività coltivando a mezzadria un fondo di circa 8 ettari. Il terreno, di ottima fertilità, in parte calcareo, in parte di medio impasto ed in prevalenza argilloso, giace nella zona marina e viene coltivato con rotazione biennale: leguminosa da granella — frumento. Il clima, data l'esposizione e la giacitura dei terreni, vicinissimi al litorale del mare africano, è molto mite in inverno; in estate assai caldo, mitigato dallo spirare quasi continuo del vento di ponente. Le piogge sono scarse, ed al solito male distribuite durante il periodo dell'anno. La media annua della precipitazione è di circa 300 mm. con un massimo di 450 ed un minimo di 250 (anno 1920), (2).

La zona è anche molto povera di acqua potabile: la famiglia non ha nè pozzo, nè cisterna, e per provvedersi d'acqua deve recarsi a circa due chilometri pressq il bevaio del castello di Falconara. Non essendo tale acqua potabile, viene solo adoperata per la pulizia; quella potabile viene fornita per concessione straordinaria dal vicino casello ferroviario, che ne tiene una riserva in appositi recipienti.

Tutta la zona litoranea è infestata dalla malaria, determinata principalmente dal cattivo regime fluviale, però la parte ove vive la famiglia ne è quasi immune; la casa di abitazione sorge nelle immediate vicinanze del mare e su di una collinetta alta circa 100 m., dalla quale l'occhio spazia fino al porto di Licata.

Una strada di accesso transitabile anche con carri, lunga circa 500 metri, unisce l'abitazione alla provinciale Licata-Gela. Il paese più vicino è Licata che dista circa 12 km., la più vicina stazione ferroviaria è quella di Falconara, distante meno di due chilometri. I terreni da coltivare sono in unico appezzamento adiacenti all'abitazione e situati parte in collina e parte in pianura.

I patti di mezzadria per le colture della fava e del grano sono quelli qui sotto indicati, stabiliti dalle competenti organizzazioni sindacali per la provincia di Caltanissetta.

La casa di abitazione viene ceduta gratuitamente al colono ed il proprietario deve provvedere a tutte le spese di manutenzione.

Il concime per la coltura della fava è anticipato dal proprietario a fondo perduto. Le sementi occorrenti vengono pure anticipate dal proprietario a fondo perduto.

(1) Dati controllati dal pluviometro del Castello di Falconara tenuto dal sig. Vincenzo Insenga.

Tutti i lavori sono a carico del colono, il prodotto viene diviso a metà.

Nel corrente anno (1931-1932) è stato concessa alla famiglia circa 1/2 ha. di terreno da coltivare a pomodoro. E' il primo anno che questi mezzadri eseguono tale coltura, ed è da ritenere che, vinta ormai la diffidenza che i contadini hanno istintivamente per tutto ciò che è novità, e dato anche l'esempio fornito loro dagli agricoltori della zona, la famiglia vorrà persistere in tale coltivazione, allargandone magari negli anni prossimi la superficie ad essa destinata (1).

Al 1° gennaio 1931 la famiglia era così costituita:

COMPONENTI	ETÀ	RIDUZIONE AD UNITÀ	
		consumatrici	lavoratrici
1. Giuseppe (Peppe), padre	52 ✓	1,00	1,0
2. Maria, madre	48 ✓	0,75	0,6
3. Angela, 5ª figlia	21 ✓	0,75	0,6
4. Lucia, 6ª figlia	17 ✓	0,75	0,3
5. Peppino, 7º figlio	15 ✓	1,00	0,5
6. Peppina, 8ª figlia	12 ✓	0,75	0,3
7. Antonio, 9º figlio	10 ✓	0,75	0,5
8. Vincenzo, 10º figlio	5 ✓	0,50	..
Totale		6,25	3,8

Altre quattro figlie (Liboria, Rocca, Maria e Nina) sono da tempo sposate: una con un pastore e vive a Gela, e tre con dei contadini (due dei quali loro parenti) e vivono, una a Licata e due a Butera.

I primi cinque figli sono nativi del paese di Butera, gli altri della contrada Faino. Il padre è pure di Butera, la madre di Riesi; il loro matrimonio avvenne nel 1901. Il numero dei figli è assai rilevante, tanto che due anni or sono il Governo Nazionale concesse alla famiglia un premio di L. 400 per l'incremento demografico.

Il lavoro nell'azienda viene espletato dal padre e dal figlio, e in certi periodi da operai avventizi; le donne raramente si occupano delle faccende di campagna, ma restano tutto il giorno in casa, governano i polli, lavano e cuciono la biancheria, rassettano i panni, puliscono la casa e preparano da mangiare. Le ragazze provvedono a prepararsi il corredo, che viene messo insieme a poco a poco con i risparmi che ai genitori è possibile realizzare.

(1) Fino a quest'anno tali mezzadri erano restii ad intraprendere la coltura del pomodoro.

Una piccola industria casalinga che occupa le donne, è quella della preparazione del crine vegetale per ripieno di materassi. Il crine vegetale si ottiene sfilando e pettinando le foglie della palma nana (*Chamaerops humilis*) che abbonda nei terreni incolti delle colline circostanti; la pettinatura si ripete fino ad ottenere dei fili assai sottili, che confezionati in grosse trecce vengono venduti.



Fig. 9. — La famiglia di Giuseppe.

(Le quattro figlie situate in alto, da destra verso sinistra, sono quelle maritate).

3. — Tutti i famigliari sono animati da sani sentimenti religiosi, pur non essendo eccessivamente spinti; le pratiche religiose consistono nell'ascoltare ogni domenica la Messa che si celebra nella chiesetta del Castello di Falconara e nell'adempiere ogni anno al precetto Pasquale. Non si interessano affatto di politica anche perchè, come dicono loro, *non se ne intendono*; però i loro sentimenti nazionali sono buoni.

Superstizioni ne hanno parecchie e specialmente le donne credono al mal occhio, agli spiriti ed alla malefica potenza delle fattucchiere, contro le quali si premuniscono con cornetti di corallo, noci a tre valve, ecc. Un pessimo presagio, afferma la madre, è il canto della civetta, esso indica che una disgrazia sta per avvenire: chi lo ode deve subito toccare del sale o del ferro, ciò serve a scongiurare il cattivo augurio.

Come gran parte dei contadini e del popolo Siciliano, credono alla *trovatura*, cioè al tesoro nascosto, e dicono che per impossessarsene occorre avere il *libro del cinquecento* che serve a rompere l'incantesimo. La credenza del tesoro è molto diffusa in Sicilia e ciò, probabilmente, per il fatto che di frequente si scoprono nelle campagne Siciliane delle antiche tombe greche contenenti vasi e monete.

Il carattere di tutti i famigliari è assai calmo, gli uomini sono bravi lavoratori, le donne di costumi irreprensibili; sono tutti assai socievoli ed ospitali. La madre è di umore gioviale ed anche quando parla delle *loro miserie* non manca mai di un sagace spirito e di motti proverbiali siciliani, così caratteristici e numerosi nel dialetto.

Le relazioni con i superiori sono ottime, ed è per loro una vera gioia quando il *fattore* si reca a trovarli; sono con lui rispettosissimi, affezionati e disciplinati; eseguono i suoi ordini e ne accettano i consigli.

Gli animali da lavoro vengono trattati con molta cura, essi rappresentano infatti la parte più cospicua del loro patrimonio ed i fedeli compagni di lavoro. *Cu perdi lu sceccu, perdi la vita sò!* (chi perde l'asino perde la vita sua!) dice un vecchio proverbio siciliano; tale motto è l'indice del grande amore che il contadino ha per le sue bestie. Se per caso una di esse viene a morire è un vero disastro, ed il dolore assume quasi la forma di lutto (1). Alla custodia ed al governo degli animali da lavoro pensano gli uomini, le donne ed in particolar modo la madre si occupano dell'allevamento del porco e dei polli. Questi ultimi vengono nutriti in parte con la crusca, che si ricava dall'abbruttamento della farina, ma il maggiore alimento se lo procurano essi stessi; poichè tutto il giorno stanno sciolti, razzolano dappertutto, beccano le erbe ed i semi ed hanno perciò quasi sempre il *gozzo pieno*. Le uova in parte vengono vendute, in parte consumate in famiglia, specialmente dai figli.

Ogni anno la massaja *rinnova* le galline, cioè vende o ammazza quelle vecchie o poco feconde e fa la chiocciata dei pulcini, che destina a sostituire le vecchie se femmine, alla vendita se maschi. Nel fare la covata, dice la massaja, bisogna essere molto accorti e si deve attendere soprattutto la luna nuova, poichè quando non vi è luna i pulcini muoiono di capogiro o di torcicollo; inoltre non si deve mettere mai sotto la chioccia un numero pari di uova, la chioccia sarebbe inquieta, non le coverebbe bene ed un buon numero di esse non nascerebbero.

Quando si hanno temporali (è sempre la massaja che parla), i tuoni apportano grave danno alle uova prossime a schiudere ed il pulcino, che è in via di formazione, muore per la scossa se non si è pensato di porre sotto la

(1) Il Marino a questo proposito scrive: è un lutto superiore a qualunque altro; e ce lo testimonia questa espressione, che più volte ho colto in bocca dei villici: « Centu voti la mughieri o na figghia, e non lu sceccu ». (Cento volte la moglie o una figlia e non l'asino).

paglia, ove cova la chioccia, un pezzo di ferro, che ha la virtù di annientare tali scosse! (1).

Visitando la famiglia ci accorgiamo che l'ordine e la pulizia non sono molto curati. L'acqua è distante dall'abitazione; si devono percorrere, per farne provvista, circa quattro chilometri fra andare e tornare, e quindi si usa con molta parsimonia! Dobbiamo però notare che se anche la pulizia della famiglia lascia alquanto a desiderare, essa è sempre di molto superiore a quella dei contadini che abitano nei vicini paesi di Gela e Licata; specialmente in quest'ultima la poca pulizia dei contadini è tristemente rinomata.

La tendenza al risparmio è veramente grande, tutti i membri sono parsimoniosissimi e quando non si verificano annate pessime si mette assieme qualche *spicciolo* (denaro). La loro vita è fatta di rinunzie e di privazioni, vivono con meno di ciò che producono e tutta la loro preoccupazione è quella di preparare il corredo ed un poco di dote alle figlie. « *Se non facessimo la massima economia privandoci talvolta anche del necessario — ci dicono — come avremmo potuto maritare quattro figlie? Ognuna di esse ha portato in dote un poco di corredo (2) ed un mezzo ettaro di terra; ora che i tempi sono peggiorati dobbiamo fare maggiore economia per preparare la dote alle altre tre figlie* ». In queste zone se la donna non porta in dote una *casuzza* o *qualche tumolo di terra* (3) non trova facilmente marito. A seconda poi del Comune dove si marita, deve provvedere anche alla mobilia di casa e magari ad altre cose, poichè ogni paese ha le sue usanze e fra i contadini siciliani guai a chi non rispetta le usanze: *le critiche non la lascerebbero più vivere* (4).

I genitori sono analfabeti e poichè nella zona mancano scuole (si dovrebbe andare a Butera od a Licata), anche i figli sono cresciuti nella completa ignoranza. Solo il figlio minore si reca da poco tempo al castello di Falconara, ove la figlia del *campiere* gli insegna i primi elementi della scrittura. Nel parlare sono tutti assai spigliati ma, come succede in generale fra i contadini siciliani, parlano solo il dialetto poichè: *a parlare l'italiano*, dicono loro, *noi viddani non ci fidiamo* (noi contadini non siamo capaci).

Il padre ed il figlio hanno buona attitudine al lavoro campestre, le donne invece sono per questo assai ritrose e solo molto raramente si decidono ad aiutare gli uomini (ad es.: nella spigolatura). La costituzione fisica dei genitori e dei figli è normale, i loro caratteri somatici rispecchiano

(1) Tali credenze sono generali in tutte le famiglie di contadini.

(2) Ogni figlia ha avuto un corredo di circa L. 800.

(3) Ogni tumolo di terra corrisponde, nella zona, a ha. 0.21 circa.

(4) A Butera il mobilio di casa viene acquistato dallo sposo, a Gela ed a Licata invece è la moglie che deve pensare a montare la casa; ci assicurano che a Gela talvolta la donna deve perfino provvedere i vestiti al marito. A Licata quando la sorella dello sposo non ha dote per potere sposare, la cognata suole fargliene dono di parte della sua.

assai bene quelli predominanti nel popolo della zona sud-occidentale dell'Isola che più ricorda la popolazione araba: colorito, capelli ed occhi molto bruni (1).

Le loro condizioni di salute sono ottime e non si ebbero mai a lamentare nè malattie gravi, nè morti. Il territorio dove vivono è ritenuto malarico, ma benchè essi non usino affatto la cura preventiva contro la malaria, nessuno ha contratto l'infezione. Dei resto la loro casa, come già abbiamo detto, sorge sopra una collinetta vicino al mare, ben ventilata e distante da torrenti ed acquitrini. In caso di malattie che non presentino una certa gravità si curano da sè stessi e con mezzi empirici a base di erbe (malva, erba di vento, timo, seme di lino, ecc. ...); nei casi più gravi chiamano il medico. Fortunatamente, data la loro buona costituzione, assai di rado debbono ricorrere al medico, che dovendo venire appositamente da Licata esige lire cinquanta per visita oltre le spese di viaggio. La spesa è assai gravosa per tali poveri mezzadri, che perciò preferiscono trasportare il malato in paese, col treno o a cavallo, per farlo visitare. Quando alla malattia primitiva non se ne aggiunge qualche altra, il sistema è molto più economico!

Non è escluso però che anzichè al medico, essi ricorrano ai così detti « *stregoni* » e loro stessi ci hanno assicurato che a Butera ve n'è uno veramente miracoloso (?). Egli somministra delle *polverine*, fa la così detta *orazione* e guarisce, secondo loro, molti mali. Le sue visite però, hanno confessato, sono spesso più costose di quelle del medico.

Il regime alimentare della famiglia è alquanto modesto, si consumano solo, ed in parte, i generi prodotti. Il pane e la pasta vengono confezionati col grano prodotto. Alla manipolazione del pane provvede la *massaja* (esso viene confezionato il sabato o il lunedì, quasi mai negli altri giorni e ancor meno nella domenica), ella impasta la farina, prepara le forme di pane, che sono generalmente rotondeggianti e non molto grosse (circa 1 chilogrammo), scalda a dovere il forno ed indi fa *l'informata* che comincia sempre con le parole: *In nomu di lu Patri, di lu Figghiu e di lu Spiritu Santu*. Terminata l'operazione, ella fa il segno della croce sulla bocca del forno con la pala da infornare ed attende che il pane sia cotto. Il lavoro di confezione delle *lasagne* per la minestra spetta alle figlie, le quali, come dice la *massaja*, essendo *picciotte* (giovani) hanno più pazienza a ridurre la pasta a strato sottilissimo ed a tagliarla a striscie. Raramente la pasta si acquista fuori e ciò avviene solo nei giorni di festa quando si vogliono mangiare i maccheroni al sugo.

(1) E' assai interessante notare le differenze dei caratteri somatici che passano fra le popolazioni siciliane dei tre versanti: nord, sud-est e sud-ovest. Nel primo (Palermo, Messina) è assai comune il tipo dal colorito chiaro che richiama il normanno; nel secondo (Siracusa) predomina il tipo dai lineamenti greci; nel terzo (Trapani, Agrigento), l'arabo.

La carne bovina o suina non viene mai mangiata; per le ricorrenze festive si ammazza qualche vecchia gallina. I pasti normali di tutti i giorni sono rappresentati dalle due solite colazioni della mattina e dalla minestra della sera. Durante il giorno gli uomini consumano i pasti in campagna, le donne in casa; tali pasti consistono, secondo la stagione, in pane e fichi d'india o pane e cipolle o pomodori con sale. Talvolta le donne mangiano un poco di ricotta.

La sera, per le ore diciotto in inverno e per le diciannove in estate, la *massaja* prepara la minestra. Questa è confezionata con verdure diverse (erbe di campo, cavoli fiori, cavoli, ecc. ...) e legumi (piselli, fave, ecc. ...) fatte bollire insieme in una grande pentola; a cottura completa si condisce con conserva di pomodoro ed olio, e vi si mettono a cuocere le *lasagne*. Il padre versa a tutti la minestra ed ognuno ne mangia un paio di scodelle.

Il vino non si beve normalmente, ma solo un poco la domenica, nelle feste principali e durante la mietitura. In tale periodo, oltre a migliorare il companatico della colazione del mattino, sostituendo alle verdure della ricotta o del formaggio, si usa aggiungere una merenda che si consuma verso le ore 16.

In occasione di nozze si preparano dei dolci da offrire ai convenuti, si eucina qualche pecora, si mangiano in abbondanza maccheroni conditi con molta salsa di pomodoro e si beve vino a volontà.

I digiuni, dato anche il modestissimo tenore di vita, non vengono praticati che eccezionalmente il venerdì santo e la vigilia di S. Giuseppe.

Per l'abitazione la famiglia occupa gran parte degli ambienti costruiti per i quattro mezzadri, che poi non sono venuti ad abitarvi, e dato che tali ambienti sarebbero rimasti vuoti, la famiglia occupa presentemente una stanza a piano terreno e tre al primo piano; ha inoltre una stalletta per il ricovero degli animali. La casa è esposta a mezzogiorno, costruita in pietra e malta di calce, rustica esternamente ed intonacata internamente; gl'impiantiti del primo piano sono in mattoni di argilla, quelli del piano terreno (cucina e stalla) a ciottolate, il tetto è coperto con tegole curve. La costruzione è solida e le stanze sono ben arieggiate, spaziose e comode.

I due vani del piano terreno vengono adibiti uno per stalla e l'altro per cucina. Nella stalla vi è un solaio di legno per la paglia, nella cucina vi è un camino per cuocervi le vivande, un forno per il pane e da un lato una *giucchena* in pietra, ove eventualmente dormono gli operai avventizi (1). Poche seggiole mal ridotte compongono l'arredamento della cucina.

(1) Tali *giucchene* sono assai caratteristiche in Sicilia e le troviamo di sovente nelle stalle ed anche nelle abitazioni dei contadini. Esse sostituiscono i letti e sono rappresentate da dei parallelepipedi di muratura, sopra i quali i contadini dopo avervi disteso un materasso o addirittura della paglia, vi dormono.

A mezzo di una scaletta di pietra si sale al primo piano ove trovansi tre stanze. La prima viene adibita a stanza da riunione, da lavoro per le donne ed a stanza da pranzo. In essa si nota un *cannizzo* per la conservazione del grano (1), una panca un tavolo ed una piattaia. Nella seconda stanza dormono i genitori, ed in questa si nota il maggior numero di mobili, dato anche che le altre ne sono pressochè sprovviste. In un angolo vi è un letto grande ove dormono i genitori ed il figlio piccolo; il letto manca di testiere ed è formato da due trespoli in ferro, sui quali poggiano le tavole e

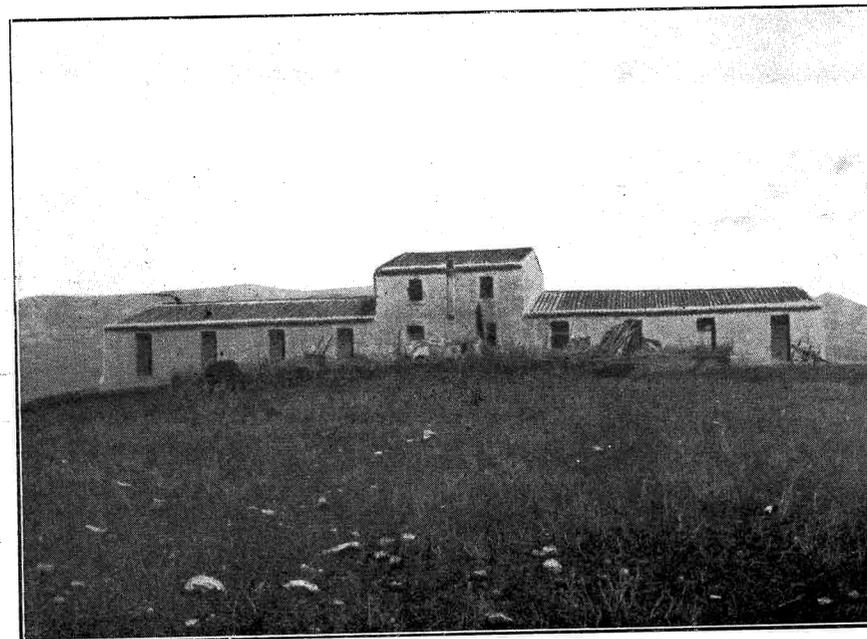


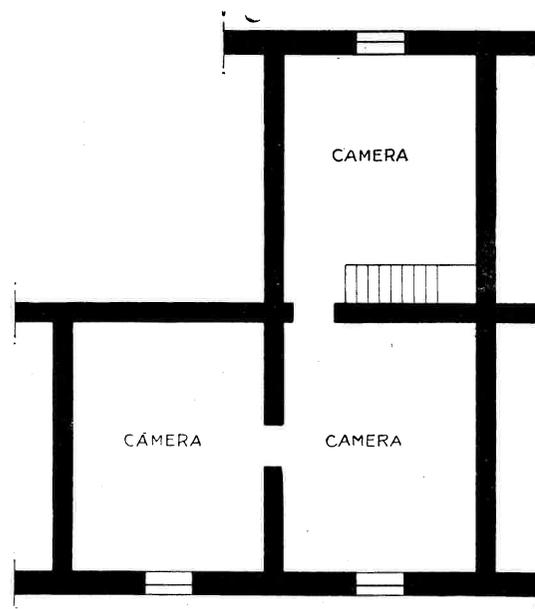
Fig. 10. — Il nuovo fabbricato che doveva ospitare le famiglie coloniche. (Solo la parte centrale sopraelevata è abitata dalla famiglia)

due materassi ripieni di crino vegetale ch'essi stessi preparano. Appesi al muro e disposti sopra il letto vi sono quattro quadri religiosi. Negli altri lati della stanza trovansi: un canterano a tre cassetti, portante sul piano superiore diversi oggetti da ornamento (portafiori, statuette, ecc.), un piccolo scaffale, un tavolo, cinque sedie ed una macchina da cucire. Nell'ultima stanza vi è un letto grande, dello stesso tipo del precedente sul quale dormono le figlie, una cassa per riporvi la biancheria e due seggiole. Appesi al muro vi sono due quadri religiosi, un piccolo specchio ed un attaccapanni.

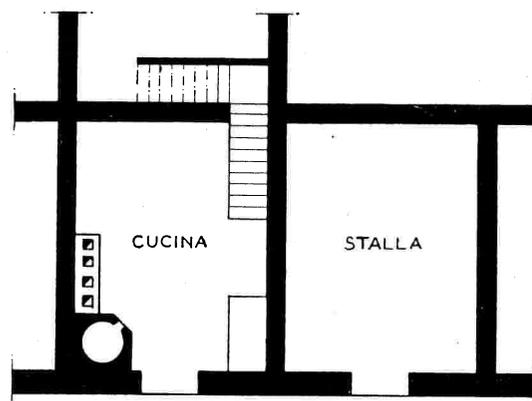
Tutti i mobili, compreso il fucile del padre, ed un organetto a mantice, valgono circa L. 1500.

(1) I « *cannizzi* » sono dei silos in miniatura adibiti alla conservazione del grano. Hanno forma cilindrica e sono costruiti in canne per cui il nome di « *cannizzi* »; essi portano in basso un foro dal quale si preleva il grano.

PLANIMETRIA DELLA CASA DI ABITAZIONE DELLA FAMIGLIA



PRIMO PIANO



PIANO TERRENO

Gli utensili da cucina sono pochi ed assai rustici, essi sono rappresentati da :

3 pentole di rame di diversa grandezza; una padella in ferro; una quindicina fra piatti e scodelle; circa 10 bicchieri; una trentina fra coltelli, cucchiari e forchette; un un coppo; tre bocche d'argilla (*quartare*) (1); qualche bottiglia; qualche fiasco e due lumi a petrolio. — Tutti gli utensili da cucina hanno un valore di circa L. 160.

L'unico libro che si trova nella casa è il sillabario del figlio che comincia ad imparare a leggere e scrivere.

La biancheria da tavola non è affatto usata e poco quella da letto; solo in casi di malattia si usano le lenzuola, normalmente si coprono solo con delle coperte. I figli maschi si coricano nel solaio sopra la stalla e spesso durante l'estate su di un pagliericcio all'aperto.

La famiglia possiede :

5 coperte di lana, 5 coperte di cotone e circa 6 lenzuoli. — Il tutto per un valore di circa L. 800.

Ogni membro è dotato di 3 o 4 capi di biancheria; 2 paia di scarpe, uno per lavoro ed uno per la festa; 4 paia di calze o calzini; gli uomini possiedono ciascuno due vestiti, *uno buono* ed uno per lavoro; un berretto ed un cappello; le donne tre vestiti e qualche fazzoletto da mettersi in testa. I fazzoletti da naso vengono poco usati ed a questi molto spesso si sostituiscono le dita!

Fra gli oggetti di ornamento personale vi sono :

L'orologio d'argento del padre; gli orecchini d'oro e l'anello del matrimonio della madre; gli orecchini, qualche anello e qualche spillo delle figlie. — Il tutto per un valore di L. 250.

Il lavoro è la sola occupazione della famiglia; dato il posto ove essa vive, gli svaghi si riducono a ben poca cosa. Nessuno dei familiari conosce nè il cinematografo, nè il teatro, ne hanno sentito parlare, ma ritengono che non debbano essere troppo divertenti. Amano invece il suono ed il ballo; il figlio maggiore suona l'organetto, ed in casa, durante il carnevale, o sull'aia insieme agli altri contadini, durante il tempo dei lavori, si fa qualche balletto o si canta qualche canzone in dialetto. I balli non sono però molto frequenti, poichè in generale usano coricarsi assai presto e cioè alle ore diciannove durante l'inverno ed alle ore ventuno in estate.

(1) In tutto il Meridionale d'Italia si usa conservare l'acqua in caratteristiche brocche di argilla cotta e non verniciata; restando tale argilla porosa mantiene, con l'evaporazione, l'acqua ad una temperatura bassa. La forma di tali recipienti varia da regione a regione, da paese a paese. Generalmente quasi tutte sono fatte a mo' di anfora e molte hanno forme veramente graziose.

Assai raramente si recano nei paesi vicini ed anche se talvolta hanno bisogno di fare degli acquisti incaricano le figlie maritate che risiedono colà.

Gli uomini non fumano, nè hanno vizi di sorta; alle donne piace assai il vestire bene e quando possono indossare un nuovo vestito o calzare un nuovo paio di scarpette, sono assai felici.

10. La vita della famiglia è assai semplice e modesta, fatta di sacrifici e di lavoro; l'aspirazione più grande dei genitori è quella di sistemare i loro figli; trovare, cioè, un marito onesto e lavoratore per le femmine ed avviare i maschi al lavoro dei campi e metterli in condizioni di potersi guadagnare da vivere.

Quando trentun anno addietro il padre si sposò, abitava a Butera ed esercitava colà il mestiere di « *Bifolco* », cioè di aratore con i buoi. Con l'andare degli anni, mentre la famiglia aumentava di numero, i guadagni restavano gli stessi o accennavano a diminuire. Udendo parlare di paesi lontani, ove la fortuna aveva favorito molti compagni di lavoro, pensava di emigrare, ma l'amore per la sua famiglia e l'attaccamento alla sua terra natale lo fecero desistere dal suo intento.

I tempi andavano sempre peggiorando e la famiglia era già alla quinta culla. Al fine di migliorare le condizioni economiche il padre pensò di trasformarsi in mezzadro, coltivando uno spezzone di terra. I suoi sforzi non erano ancora sufficienti a mantenere la gravosa famiglia, poichè la vita nei paesi era assai cara. Fino a quell'epoca non avevano che figlie femmine e si doveva provvedere a fare loro una piccola dote per maritarle. Come ciò sarebbe stato possibile se i guadagni non bastavano neppure al sostentamento? L'unica soluzione per intensificare il lavoro e limitare al massimo le spese era quella di andare a vivere in campagna; così la famiglia, stretta dalla necessità, lasciava, diciassette anni or sono, molto a malincuore il paese di Butera per stabilirsi in contrada Faino presso il turrito Castello di Falconara. Ivi venne loro assegnata gratuitamente una piccola casetta composta di una sola stanza e di una stalla e quivi restarono fino all'anno 1922. In seguito si trasferirono nella casa, molto più spaziosa e comoda, ove abitano attualmente. Durante questi diciassette anni di soggiorno a Faino il lavoro del padre è stato indefesso e la parsimoniosità della famiglia veramente mirabile; come già abbiamo accennato quattro figlie sono state maritate ed ognuna di esse ha portato in dote al marito uno spezzone di terra (1). Ora il figlio maggiore lavora anch'esso nei campi ed insieme al padre prov-

(1) La terra data in dote alle figlie proveniva da una piccola proprietà del padre e dalla dote della madre.

vede al sostentamento della famiglia ed a preparare la dote alle sorelle minori, che un giorno dovranno sposarsi.

La situazione della famiglia è sempre andata migliorando ed ora specialmente che ha cominciato a coltivare il pomodoro primaticcio potrà migliorare ancora; però i bisogni insoddisfatti e le aspirazioni sono sempre molti e fra essi in prima linea il desiderio (non giustificato) di vivere in paese giacchè, come già abbiamo detto, il vivere in campagna, specialmente per le donne, è cosa assai penosa.

PARTE SECONDA.

IL LAVORO E LE FONTI D'ENTRATA.

L'azienda — come abbiamo detto — ha l'estensione di circa 8 ha., coltivate con rotazione biennale: fava - grano. Inoltre è stato concesso gratuitamente alla famiglia un orticello dell'estensione di circa 2 are; in esso si coltivano piselli, cavoli, broccoli, ecc. che servono esclusivamente per il consumo familiare.

Nel terreno destinato ad aia si semina, dopo le prime piogge autunnali, un erbaio di orzo (ferrana) destinato ad alimentare, sul finire dell'inverno e per circa un mese, il bestiame con foraggio fresco.

L'estensione della terra che la famiglia ha coltivata fino ad oggi non è molta; dobbiamo però tenere presente che fino a poco tempo fa solo il padre lavorava. Ora che il figlio è vicino ad essere in piena efficienza lavorativa, la superficie da coltivare verrà aumentata.

In seguito anche le donne potranno dare un modesto contributo di lavoro all'azienda nella raccolta dei pomodori, che rappresenta l'unico lavoro fatto dalle donne nella zona.

Il lavoro all'azienda viene prodigato dal padre, dal figlio ed in determinati periodi (zappatura, mietitura) da avventizi. Com'è naturale i due uomini della famiglia procurano di lavorare il massimo delle giornate, ma quando certi lavori incalzano sono costretti per eseguirli in tempo a ricorrere agli avventizi.

Il numero delle giornate lavorative che essi impiegano nella azienda varia secondo i mesi e l'andamento della stagione. Il numero delle ore lavorative giornaliere varia nei diversi mesi dell'anno e mentre raggiunge il massimo di circa 10 ore nei mesi di maggio e giugno, nei mesi di dicembre, gennaio e febbraio non oltrepassa le sette ore giornaliere.

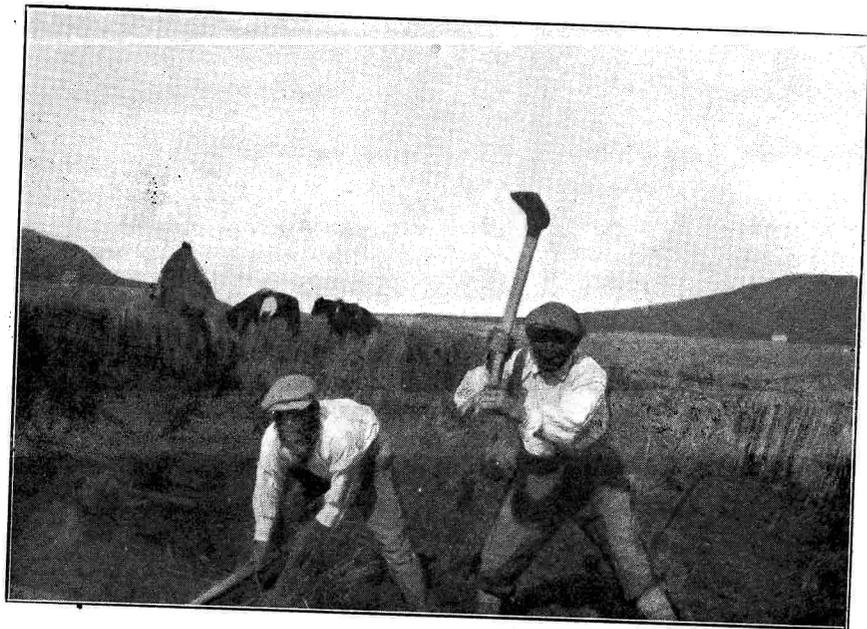


Fig. 11. — Il padre ed il figlio maggiore eseguono la zappettatura del pomodoro primaticcio.



Fig. 12. — Capanna rifugio nel terreno ove la famiglia coltiva il pomodoro.

Durante i periodi piovosi e di disoccupazione nei campi, gli uomini restano in casa e riparano arnesi, rattoppano sacchi, fanno funicelle con foglie di palma nana, preparano la legna da ardere per l'inverno, costruiscono nuovi manichi alle zappe, arrotano le falci, ecc. ... Il numero medio approssimativo delle giornate lavorative e delle ore che gli uomini della famiglia e gli operai avventizi impiegano nell'azienda durante l'anno è pressappoco il seguente (1):

LAVORATORI	Numero delle giornate eseguite durante l'anno	Numero delle ore di lavoro eseguite durante l'anno
Padre	176	1.514
Figlio	1.8	1.160
Mano d'opera avventizia.	42	340
Totale	356	3.014

Le giornate lavorative impiegate per ogni ha. di terreno coltivato sono circa 36 e le ore circa 304.

I mesi nei quali gli uomini non trovano nessuna occupazione in campagna sono il mese di agosto e parte di luglio. Questo periodo viene infatti riservato alla raccolta della palma nana, le cui foglie sono destinate per la produzione del crino vegetale, mentre i fusti vengono utilizzati per bruciare. Potremo ritenere, *grosso modo*, che le giornate degli uomini destinate ai lavori extra-azienda (raccolta palma nana, preparazione della legna per ardere, ecc.) raggiungano il numero di circa 48 per ciascuno.

Il lavoro che le donne ed i ragazzi più piccoli danno all'azienda è trascurabile. Le donne sono occupate tutto il giorno nelle faccende domestiche, nel cucire, rassettare e lavare la biancheria ed i vestiti e nella lavorazione del crino vegetale.

I prodotti del podere che la famiglia coltiva sono le principali fonti di entrata; ad esse sono da aggiungere i guadagni provenienti dall'allevamento dei polli, del maiale ed alla lavorazione del crino vegetale.

(1) Le giornate e le ore di lavoro della famiglia e degli avventizi sono state calcolate, *grosso modo*, da un'analisi dei tempi occorrenti per eseguire le operazioni campestri in quella zona e da notizie avute dalla famiglia. E' da notare che in esse non sono compresi i lavori per la coltivazione del pomodoro e quello per la trebbiatura del grano; quest'ultimo viene fatto eseguire a macchina dal proprietario.

Per dare un'idea dei lavori occorrenti per coltivare un ha. di terreno a pomodoro diremo che occorrono (escluso il raccolto) circa n. 88 giornate di uomini e n. 5 giornate di coppie di muli e aratro. (Tali notizie sulla coltivazione del pomodoro le abbiamo rilevate da un'analisi dei tempi occorrenti per coltivare un ha. di pomodoro, gentilmente fornitaci dal sig. Vincenzo Insegna di Falconara).

PATRIMONIO.

La famiglia non possiede beni immobili ed il suo patrimonio consiste nel bestiame da lavoro, negli attrezzi, nel mobilio di casa, utensili, biancheria, ecc., le cui quantità e valori rilevati il 1° settembre 1931 risultano come appresso:

A) CAPITALI IMPIEGATI IN IMPRESE DELLA FAMIGLIA.

Bestiame:

N. 2 cavalle	L. 2,000	
" 1 asino	300	
		L. 2.300

Attrezzi:

N. 1 aratro a chiodo e qualche pezzo di ricambio	160	
" 3 zappe	45	
" 3 zappette	38	
" tridenti	16	
" 2 basti	200	
" 2 <i>sidduni</i> (basti da lavoro)	80	
" 3 cavezze	30	
" 3 ceste	15	
" 4 <i>ovini</i> per trasporto stallatico	48	
" 4 falciuole	12	
" 2 pale	10	
" 2 bisacce di alona	52	
Sacchi, corde, ecc.	30	
Un <i>cannizzo</i> per il grano	50	
		" 781

Mangimi lettimi:

Paglia Q.li 14 a L. 4	56	
Letame Q.li 70 a L. 2 (1)	140	
		" 196

Pollaio:

N. 30 galline		" 450
-------------------------	--	-------

Capitale di anticipazione:

Frumento Q li 15 a L. 125	1.875	
Fave " 20 a " 70	1.400	
		" 3.275

B) ELEMENTI PATRIMONIALI USATI DALLA FAMIGLIA.

Mobilio di casa	L. 1.500	
Utensili	160	
Biancheria di casa	800	
Risparmio capitale (2)	
		" 2.460

Patrimonio della famiglia . . . L. 9.462

Il valore del patrimonio riferito ad unità consumatrici superiori ai 10 anni risulta di L. 9.462; 5 = L. 1.892,40.

(1) Gli animali da lavoro vengono ricoverati nella stalla: la sera, nei giorni piovosi ed in quelli festivi.

(2) Non abbiamo potuto sapere se la famiglia possiede dei risparmi, ma siccome tutta la loro vita mira a questo scopo certo che qualche cosa debbono avere.

BILANCIO (1).

ENTRATE.

Le entrate su cui può contare la famiglia provengono quasi tutte dall'impresa terriera:

	Prodotti venduti	Prodotti consumati in natura	Totale
1) Frumento ql. 32 a L. 125	L. 1.500	L. 2.500	
2) Fave » 24 » » 70	» ..	» 1.680	
3) Uova prodotte n. 2700 a L. 0,30	» 720	» 90	
4) Polli n. 40 a L. 7 ciascuno	» 280	» ..	
5) Parte spettante al mezzadro per la vendita del maiale	» 250	» ..	
6) Crino vegetale prodotto dalle donne ql. 20 L. 70 il ql.	» 1.400	» ..	
Totale	L. 4.150	L. 4.270	L. 8.420

Spese poderali di parte colonica: (2)

	Spese monetarie	Prodotti consumati	Totale
1) Fave consumate per alimentare il bestiame (3) ql. 23 a L. 70	L. ..	L. 1.610	
2) Rimonta bestiame (4)	» 113	» ..	
3) Veterinario e ferratura	» 80	» ..	
4) Manutenzione attrezzi	» 30	» ..	
5) Assicurazione cereali	» 224	» ..	
6) Spesa per trebbiatura grano 4 ql. grano a L. 125	» 500	» ..	
7) Spese per il pollaio (5)	» ..	» ..	
8) Salari ai lavoratori avventizi (in danaro).	» 408	» ..	
9) Salari ai lavoratori avventizi (in natura).	» ..	» 34	
Totale	L. 1.355	L. 1.644	L. 2.999

Calcolo del reddito netto colonico:

Attività	L. 8.420
Spese poderali di parte colonica	» 2.999
Reddito netto colonico	L. 5.421

(1) I prezzi si riferiscono all'annata 1931.

(2) I concimi chimici e le sementi vengono anticipate dal proprietario a fondo perduto.

(3) Per l'alimentazione del bestiame è destinata anche la paglia.

(4) La quota di rimonta è stata calcolata praticamente dividendo la differenza fra il prezzo di acquisto e quello di vendita per il numero degli anni di servizio.

(5) Ai polli è destinata tutta la crusca che si ricava dall'abbruttamento della farina, ed il residuo della vagliatura del grano; essi inoltre stanno liberi tutto il giorno per la campagna e gran parte degli alimenti se li procurano da sé.

Calcolando le sole entrate (prodotti) dovute al lavoro che gli uomini prodigano all'azienda, e tenendo conto del servizio del capitale di anticipazione in ragione del 6 % (1), ogni unità lavoratrice viene a percepire L. 1.507,26 : 1,50 = L. 2.260,90 annue. La retribuzione oraria per ogni unità lavoratrice risulta di circa L. 1.260,90 : 2.094 = L. 1,07.

USCITE.

A) *Alimenti consumati in casa* : (2).

	Spese monetarie	Consumi in natura	Totale
1) Frumento ql. 20 a L. 125	L. . .	L. 2.500	—
2) Molitura frumento	» 240	» . .	
3) Pasta acquistata Kg. 25 a L. 2	» 50	» . .	
4) Fave per minestra ql. 1 a L. 70	» . .	» 70	
5) Piselli (quelli prodotti)	» . .	» . .	
6) Verdure (quelle raccolte)	» . .	» . .	
7) Olio Kg. 36 a L. 6	» 216	» . .	
8) Condimenti (sale, aceto ecc.)	» 50	» . .	
9) Uova n° 300 a L. 0,30 ciascuna	» . .	» 90	
10) Ricotta Kg. 20 a L. 4	» 80	» . .	
11) Formaggio Kg. 5 a L. 8	» 40	» . .	
12) Baccalà Kg. 10 a L. 2,50	» 25	» . .	
13) Vino litri 200 a L. 1,00.	» 200	» . .	
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	L. 901	L. 2.660	L. 3.561
B) <i>Abitazione</i> :			
1) Spese manutenzione mobilia	L. 40	L. . .	
2) Illuminazione, litri 36 di petrolio a L. 2,20.	» 79	» . .	
3) Fiammiferi	» 3	» . .	
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	L. 122	L. . .	L. 122
C) <i>Vestiaro</i> :			
1) Rinnovamento e riparazione	L. 800	L. . .	
2) Lavatura	» 30	» . .	
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	L. 830	L. . .	L. 830
D) <i>Bisogni morali, ricreazione, servizio sanitario, ecc.</i> :			
1) Medico e medicine.	L. 150	L. . .	
2) Parrucchiere	» 20	» . .	
3) Viaggi in treno.	» 30	» . .	
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	L. 200	L. . .	L. 200
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
<i>Totale uscite</i>	L. 2.053	L. 2.660	L. 4.713

(1) Il reddito del capitale d'anticipazione risulta di L. 7002 × 0,06 = L. 420,12.

(2) Per la cottura degli alimenti si adoperano quali combustibili, i fusti di palma nana.

Il Bilancio economico della famiglia è rappresentato :

Attivo	L. 5.421
Passivo	» 4.713
<i>Risparmio</i>	L. 708

Quando si pensi alle condizioni in cui versano oggi i contadini in genere, il bilancio della famiglia appare assai soddisfacente.

Le condizioni economiche dei mezzadri che vivono nei paesi vicini — dato il momento critico attuale — sono spesso assai tristi; infatti essi sono costretti a ricorrere durante l'anno ai soccorsi che concedono loro i proprietari e sovente chiudono il bilancio familiare con un *deficit* che va ad aumentare i loro debiti.

La nostra famiglia non soltanto non ha debiti, ma dispone ogni anno di un risparmio che, ripetiamo, viene accantonato per l'acquisto del corredo alle figlie e per la dote di queste.

Negli anni passati, quando i tempi erano migliori il risparmio era maggiore e nelle buone annate superava spesso le L. 1000. Con la coltivazione del pomodoro primaticcio, che quest'anno hanno intrapresa, essi nutrono fiducia di migliorare le loro condizioni economiche dato che tale coltivazione, quando è condotta a dovere, è altamente remunerativa (1).

* * *

Se la famiglia studiata anzichè vivere in campagna vivesse nel paese di Licata, come succede per la maggioranza dei mezzadri della zona, il bilancio economico familiare sarebbe assai diverso.

Il padre ed il figlio in tal caso resterebbero l'intera settimana in campagna ed al sabato sera farebbero ritorno al paese.

Calcoleremo, che dovendo percorrere il sabato sera ed il lunedì mattina il tragitto che separa il paese dai terreni da coltivare, essi perderebbero circa mezza giornata ciascuno per ogni settimana. Ciò verrebbe a determinare in definitiva un maggior impiego di operai avventizi o ad assumere la coltura di una minore superficie di terreno.

Vivendo la famiglia in paese non sarebbe possibile l'allevamento del maiale ed il numero di polli da allevare risulterebbe minore; si dovrebbe inoltre pagare la pigione di casa che possiamo ritenere di circa L. 600 annue.

Pur conducendo una vita modestissima, le spese per il mantenimento della famiglia risulterebbero in paese un poco maggiori.

Il bilancio potrebbe essere questo:

le entrate si aggirerebbero sulle L. 7600;

(1) Si può ritenere *grosso modo* che un ha. di terreno piantato a pomodoro produca in media ql. 150 di frutto e che la spesa per la coltivazione si aggiri sulle lire 3500 (calcolando solo impiego di mano d'opera avventizia).

le spese poderali di parte colonica di circa L. 3500 ed il reddito netto colonico di L. 4100;

le spese per il mantenimento della famiglia risulterebbero di circa L. 5400 ed il bilancio economico familiare chiuderebbe con un *deficit* di L. 1300.

Ciò spiega il permanente indebitamento in cui vivono attualmente i mezzadri dei paesi.

NOTE AL BILANCIO.

Riportiamo alcune note delucidative al bilancio. I numeri progressivi corrispondono a quelli indicati nelle diverse voci del bilancio.

ENTRATE.

1) Le produzioni unitarie del frumento durante il quinquennio 1927-1931 furono le seguenti:

anno 1926-27	ql. 11 ad ha.
" 1927-28	" 13 "
" 1928-29	" 28 "
" 1929-30	" 15 "
" 1930-31	" 12 "

La media del quinquennio è di circa q.li 16 ad ha.

Il prezzo che abbiamo attribuito al frumento di L. 125 è quello praticato durante l'ultimo anno 1931.

2) La produzione media annua delle fave nel quinquennio 1927-1931 fu la seguente:

anno 1926-27	ql. 14 ad ha.
" 1927-28	" 7 "
" 1928-29	" 18 "
" 1929-30	" 8 "
" 1930-31	" 13 "

La media annua è di q.li 12 ad ha.

3) I polli prodotti annualmente sono circa 50, di essi 10 servono per sostituire le vecchie galline.

4) Il maiale viene acquistato dal proprietario, il quale fornisce anche il mangiare per esso (ciò come concessione straordinaria).

5) La lavorazione del crino vegetale viene fatta saltuariamente dalle donne; possiamo ritenere che in media se ne producano circa q.li 20 all'anno. Il prezzo di vendita per ogni quintale è di L. 70.

Spese poderali di parte colonica:

1) All'alimentazione del bestiame è destinata anche parte della paglia prodotta e la ferrana che si ricava dall'erbaio di orzo. Inoltre il bestiame viene fatto pascolare lungo i fossi, ecc.

2) La trebbiatura viene fatta eseguire a macchina dal proprietario ed il colono deve pagare Kg. 6,200 di frumento per ogni quintale di grano trebbiato.

4) Ai polli è destinata tutta la crusca che si ricava dall'abburrattamento della farina.

4) Durante l'anno vengono impiegati operai avventizi per 42 giornate, 26 delle quali retribuite a L. 8 giornaliera, e 16 a L. 12,50 giornaliera.

5) I consumi in natura sono rappresentati dalla minestra che si dà la sera agli operai avventizi. Il valore di essa si può ritenere di circa L. 0,80.

USCITE.

A) Alimenti consumati in casa:

1) Circa 16 quintali di grano impiegati per la confezione del pane, il rimanente, per la pasta (*lasagne*).

2) Il prezzo della molitura del frumento è di L. 12 per ogni quintale di grano macinato.

B) Vestiario:

1) Notizie avute dalla famiglia.

2) Per lavare i panni adoperano il sapone molle che costa L. 1,40 al Kg., per lavarsi le mani usano spesso crusca di grano. Il sapone duro non è molto usato.

C) Bisogni morali, ecc.:

1) Come abbiamo accennato si cerca di chiamare il medico il meno che sia possibile.

2) La barba la radono loro stessi; per tagliarsi i capelli si recano una volta ogni due mesi a Licata.

UNA FAMIGLIA DI UN PICCOLO AFFITTUARIO DELLA ZONA INTERNA DEL TRAPANESE

Dott. COSTANTINO LEDDA

PARTE PRIMA.

1. - NOTIZIE GENERALI SUL TERRITORIO E SULLA POPOLAZIONE. — 2. - LA FAMIGLIA: STATO CIVILE, SUA ATTIVITÀ, ECC. — 3. - RELIGIONE ED ABITUDINI MORALI. — 4. - IGIENE E SERVIZIO DI SANITÀ. — 5. - MODO DI ESISTENZA DELLA FAMIGLIA. — 6. - ABITAZIONE, MOBILIA E VESTIMENTA. — 7. - RICREAZIONE E SVAGHI. — 8. - STORIA DELLA FAMIGLIA.

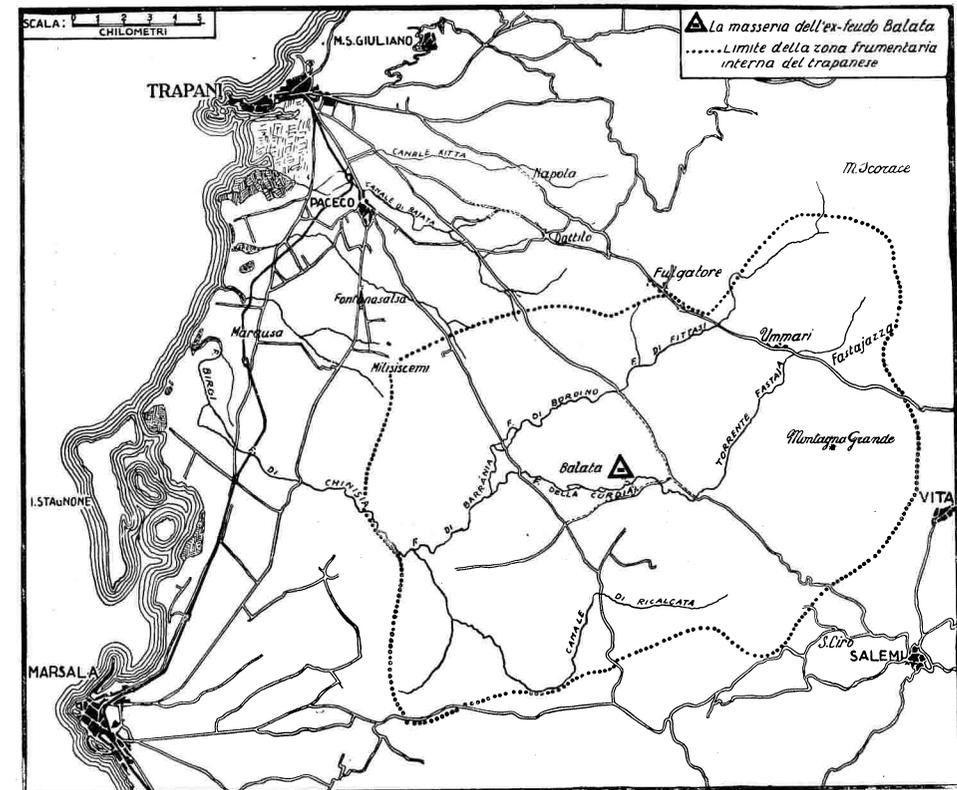
1. — Il fondo coltivato dalla famiglia da noi studiata giace nella parte collinare della zona frumentaria di Trapani (1), tutta intersecata da piccoli valloncelli, e costituita da una serie di colline a cime arrotondate, la cui altezza da un minimo di m. 80 va gradatamente crescendo fino alla Montagna Grande (751 m. s. l. d. m.).

Il clima, nonostante la varia configurazione del terreno, è sensibilmente uniforme in tutto il territorio; se si esclude il massiccio della Montagna Grande, dove le precipitazioni medie sono un po' più elevate, nel restante del territorio la precipitazione media annua si aggira intorno ai 550-600 mm. concentrati in massima parte nel periodo autunno-invernale. La temperatura minima difficilmente discende sotto zero, mentre quella massima si aggira intorno ai 30°-35° C. con dei massimi assoluti durante qualche sciroccata estiva, di 40°-42° C. Il vento predominante è lo scirocco, che vi soffia con particolare violenza arrecando danni certe volte gravissimi alle colture; pure frequente e non meno dannoso è il maestrale.

Geologicamente quasi tutto il territorio appartiene al pliocene, che è rappresentato dalle argille scagliose variegiate, arenarie silicee o cloritiche e isolotti di calcare brecciforme in straterelli con nummulites; le argille sabbiose con lenti di salgemma del miocene circondano a guisa di arco il nodulo giurassico della Montagna Grande, mentre lungo i torrenti Cuddia e Bordinò vi compare il recente con sabbie ed argille fluviali.

(1) V. Catasto Agrario.

La zona manca completamente di acque irrigue e vi scarseggia quella potabile, la quale è attinta dai rari pozzi o da qualche cisterna. I corsi d'acqua più importanti della zona sono rappresentati dal torrente Fastaia-Balata-Cuddia, che scaturisce dalle pendici orientali della Montagna Grande e dal Binuara-Fittasi-Bordinò che nasce dal bosco di Scorace; nella regione Portella Soprana essi, congiungendosi, formano un unico corso, che prende



CARTA D'ORIENTAMENTO

nomi diversi secondo la contrada che attraversa e va a sfociare nella regione Birgi, da cui, nell'ultimo tratto, prende il nome.

Questi corsi d'acqua corrono impetuosi durante la stagione delle piogge, mentre in primavera e in estate il loro letto è quasi completamente asciutto, ma ricco di piccoli ristagni che costituiscono, nella calda stagione, altrettanti focolai malarigeni.

Chi, dopo aver percorso tutta la zona costiera che da Marsala corre quasi ininterrottamente fino a Trapani e a M. S. Giuliano, tutta o quasi dissemi-

nata di case o di piccole borgate e coltivata intensivamente, non può non rimanere colpito dal vivo contrasto esistente con la zona sopradescritta. Qui non più casette ridenti, ostentanti al sole le loro finestre ornate di fiori, non strade frequentate, ma solitudine sterminata e profonda. E' un susseguirsi ininterrotto di campi coltivati a cereali il cui verde chiaro è, nella stagione invernale e primaverile, interrotto ogni tanto dal verde più cupo della fava consociata spesso alla senape. Di tanto in tanto qualche costruzione quadrata posta sui rilievi del terreno rompe la monotonia del paesaggio. Sono le classiche « masserie » siciliane, non molto tempo addietro centro di attività della mala vita.

In seguito alle larghe quotizzazioni avvenute nel dopo guerra l'ampiezza delle grandi proprietà oggi difficilmente oltrepassa i 250 ettari, mentre sono assai diffuse le medie proprietà, la cui estensione oscilla fra i 20 e i 100 ettari. Vengono per ultime le piccole e piccolissime proprietà che dall'estensione minima di qualche ettaro raggiungono i 15-20 ettari.

La divisione della proprietà ha anche modificato molte condizioni agrarie, economiche e sociali che in questa zona caratterizzavano il latifondismo.

Il più notevole mutamento si è senza dubbio verificato nei sistemi colturali. Le antiche rotazioni a base di maggese, cereali e pascolo, sono ormai scomparse. La classica terzeria, quarteria e quinteria hanno lasciato il posto a rotazioni più attive, dove il frumento occupa una maggiore superficie; il pascolo è quasi scomparso, sostituito dal prato artificiale di sulla ed il maggese rustico è stato sostituito dalla classica coltura da rinnovo dei paesi meridionali: la fava.

Infatti oggi le rotazioni più comuni sono le seguenti: fave-frumento-frumento concimato-avena concimata e bulata-sulla-sulla-frumento concimato; oppure: fave-frumento-frumento-od avena oppure orzo concimato e bulata-sulla-frumento-frumento concimato.

Naturalmente queste tipiche rotazioni subiscono nel tempo e nello spazio delle modificazioni suggerite da particolari condizioni di ambiente, di stagione e di mercato. Così, dove l'orobanche ha reso estremamente aleatoria la coltura delle fave, si va sostituendo la coltura di pomodoro e meloni secchi specialmente ad opera di agricoltori di Paceco.

Però questa coltura è attuata soltanto nei poderi di più facile accesso.

Similmente la sulla è coltivata per due anni consecutivi nelle località di più facile smercio o dove è utilizzata per l'allevamento del bestiame, mentre negli altri casi è limitata ad un solo anno.

In questi ultimi anni in cui, in seguito alla crisi che ha falciato il patrimonio zootecnico, la ricerca del fieno di sulla ed i prezzi sono andati diminuendo, la tendenza dell'agricoltura è stata quella di ridurre la durata e l'estensione del prato a favore della coltura del grano, il cui prezzo si è mantenuto discretamente remunerativo.

Tra le altre colture vanno ricordate la senapa consociata spesso alla fava e piccoli appezzamenti di lino, con la cui fibra le donne dei contadini di Vita e Salemi fabbricano tele per uso casalingo.

Con la graduale scomparsa del pascolo è diminuito l'allevamento del bestiame ovino e bovino: non resta ormai che qualche raro gregge di pecore formato da non più di 200 o 250 capi che pascolano sulle stoppie durante la estate e passano le altre stagioni sfruttando il magro pascolo dei « rampanti » (1) o, ma più raramente, di qualche superficie lasciata a riposo pascolativo. Ma questi allevamenti, più che per il loro reddito, sopravvivono per la passione dei loro proprietari.

Esiste anche qualche allevamento completamente stabulato di bovini da reddito ed in diverse « masserie » è sorto anche il silos per la conservazione dei foraggi semiessicati. Senonchè questo progresso, di cui tali costruzioni costituivano un segno tanto significativo, venne arrestato dal sopravvenire della crisi che oggi travaglia tutto il mondo produttivo.

Di minore importanza invece furono gli investimenti di capitali in nuovi miglioramenti fondiari e questi quasi sempre limitati alla costruzione, da parte di contadini agricoltori, di qualche casetta rifugio nella quota di terra di recente acquisto, oppure all'ampliamento della vecchia « masseria ». Non manca in verità anche qualche recente costruzione di fabbricati nelle nuove aziende che ne erano completamente sprovviste. Nelle piccole nuove proprietà autonome, poste lungo le strade rotabili, o ad esse vicine, sorsero anche delle casette di abitazione, dove la famiglia del piccolo proprietario contadino si è trasferita permanentemente. Ma i trasferimenti di intere famiglie furono pochi e sempre limitati a quegli agricoltori di M. S. Giuliano e qualche volta di Paceco già abituati alla vita permanente in campagna.

Se tale fenomeno nelle nuove piccole aziende non ebbe un maggiore sviluppo, ciò è da imputarsi a diverse cause influenti ora isolatamente, ora in concomitanza. Così la estensione troppo piccola del podere; la mancanza di capitali disponibili per la fabbricazione della nuova casa di abitazione; l'assenza di buone strade di comunicazione; l'assenza di acqua potabile; la malaria, la natura del terreno che ostacola lo sviluppo delle colture legnose; l'attaccamento allo spezzone di terreno prossimo all'abitato avuto in eredità, l'innata avversione ad allontanarsi dal paese di nascita. Fino a non molti anni addietro, un grave ostacolo di carattere generale, non solo per la ruralizzazione della famiglia agricola, ma per l'intero progresso dell'agricoltura, era rappresentato dalla scarsa sicurezza delle campagne. Oggi tale piaga è in gran parte scomparsa e, auguriamolo, per sempre.

Della grande proprietà circa il 5 % è condotta in economia con salariati, il 20 % a mezzadria e il 75 % in affitto a piccoli affittuari coltivatori diretti

(1) S'indicano così i terreni scoscesi lasciati a pascolo permanente.

con pagamento di canone in natura (terraggio). I $\frac{2}{5}$ della media proprietà sono condotti direttamente in economia, $\frac{1}{5}$ a mezzadria e $\frac{2}{5}$ a terraggio. La piccola proprietà è nella sua totalità coltivata direttamente dal proprietario.

Da queste cifre, che non hanno, beninteso, la pretesa di essere precise, ma soltanto lo scopo di dare un'idea largamente approssimativa della diffusione nella zona dei sistemi di conduzione più in uso, è facile dedurre che il piccolo affitto è quello che predomina. Ciò a differenza di quanto si verifica nella zona frumentaria interna della Provincia, dove invece il contratto predominante è quello di mezzadria. Le ragioni di questa differenza riteniamo siano da ricercarsi nel carattere del contadino stesso che, in seguito al largo movimento cooperativistico particolarmente intenso verificatosi in questa zona, tendente ad emancipare il lavoratore agricolo dalle ingiuste imposizioni di rapaci gabellotti intermediari, male sopporta l'intrusione altrui nell'organizzazione ed esercizio della sua piccola impresa.

Siccome il contratto di affitto usato nella zona non ha subito variazioni apprezzabili nel tempo ed è molto simile a quello usato in tante altre zone frumentarie dell'Isola, riteniamo superflua una dettagliata descrizione di esso, limitandoci a riportare in appendice alla monografia della famiglia da noi studiata quello stipulato fra l'affittuario, oggetto di questo studio e il proprietario del fondo, avvertendo che i patti espressi in questo contratto sono quelli più comunemente usati nella zona.

L'affittuario imprenditore contadino non ha in genere una famiglia molto numerosa: tipicamente essa risulta composta da due uomini adulti validi al lavoro, due donne e un ragazzo. Possiede due muli da lavoro (forma cioè un aratro) qualche cavalla da riproduzione ed una capra per il latte necessario alla famiglia; ha pochi attrezzi rurali (2 aratri chiodo, zappe, falci, ecc.) e L. 2.000 a L. 3.000 di capitale circolante. Quasi mai essi sono degli affittuari puri, in quanto possiedono un piccolo poderetto di estensione variabilissima (da qualche ara ad un ettaro e un ettaro e mezzo, coltivato a viti, fruttiferi diversi, ortaggi, ecc. ed i cui prodotti sono destinati in maggioranza al consumo familiare. Quasi tutti possiedono la casa propria posta nel paese oppure nelle piccole frazioni.

Con la potenza lavorativa e di capitali sopra indicata, essi possono coltivare una superficie variabile da 10 a 15 ettari di terreno, secondo che il fondo da loro preso in affitto sia più o meno distante e più o meno frazionato. Spesso però gli affittuari di questo tipo hanno bisogno di ricorrere, specialmente nel periodo della mietitura, all'opera di qualche salariato avventizio.

Tutti i coltivatori della zona provengono dai paesi circostanti; Trapani, Paceco, Marsala, Salemi, Vita, Monte S. Giuliano, sono i comuni che danno il maggiore contributo di lavoro e di capitali. Perciò la distanza che deve

percorrere il contadino per recarsi al lavoro è assai variabile a seconda la ubicazione del fondo e del luogo di abitazione.

Così, mentre il contadino che abita nelle piccole borgate di Monte S. Giuliano, poste nella parte meridionale del territorio di questo Comune, percorrono 3 - 4 chilometri per recarsi al lavoro, quelli di Vita ne percorrono 10 - 12; quelli di Trapani 15 - 20; e vi è nella zona qualche piccolo affittuario di S. Vito Lo Capo (frazione di Monte S. Giuliano) che per venire al suo podere posto in questa zona è costretto a percorrere fino a 30 chilometri. Naturalmente questi lunghi tragitti non si possono percorrere giornalmente. Nel periodo dei lavori i contadini partono dal paese il lunedì mattina e vi fanno ritorno soltanto la sera del sabato seguente dopo avere trascorso in campagna tutta la settimana. Quando viene il periodo della mietitura ed il lavoro si fa più gravoso ed assillante spesso è tutta la famiglia che si trasferisce in campagna. E' in questo periodo che gli uomini oppressi dal grave lavoro sentono maggiore bisogno di un'assistenza più assidua e per ciò le loro donne li seguono in campagna e li aiutano in qualche lavoro leggero.

Il contadino durante la permanenza in campagna, abita nelle « masserie ». Qui egli ha assegnate due o tre mangiatoie per i suoi animali nella stalla comune; un angolo nella pagliera dove tiene ammucchiata la paglia per gli animali ed in un'altra stanza, adibita a magazzino, possiede un « cannizzo » dove conserva il frumento occorrente per la semina. Durante la stagione piovosa egli dorme nella pagliera, mentre nell'estate generalmente tutti gli uomini dormono all'aperto; soltanto le donne dormono nella « masseria » al posto dove, durante l'inverno, hanno dormito i loro uomini.

2. -- La famiglia, oggetto dello studio, risiede nel Comune di Vita (Provincia di Trapani), che dista dalla stazione ferroviaria di Paceco Km. 20 e da quella di Salemi Km. 25.

Vicino al paese essa possiede un piccolo vigneto con 1500 viti, consociate a diversi fruttiferi e a piccole quantità di ortaggi, dell'estensione di ettari 0.35; coltiva inoltre un fondo preso in affitto, dell'estensione di ettari 10, posto in località Balata, (territorio del Comune di Trapani), distante dal Comune di Vita Km. 14.

Questo fondo fa parte dell'ex-feudo Balata, che dall'attuale proprietario è ceduto in affitto a diversi *borgesi* (affittuari) in appezzamenti di 7-10 ettari per ciascuno.

Il feudo giace completamente in collina ed è lambito a sud dal torrente Cuddia.

Nella sua parte più alta (180 m. sul l. d. m.) esiste un vecchio fabbricato (*masseria*), il quale è quasi tutto a completa disposizione degli affittuari. L'affittuario oggetto del nostro studio, oltre ad usufruire in comune con gli altri delle stalle, magazzini, pagliere e fienili gode, per concessione

particolare del proprietario, di due stanzette al primo piano, ove abita la famiglia quando si reca nel fondo.

I terreni sono di natura argilloso-calcareo, profondi, molto adatti alla coltura dei cereali.

La viabilità è deficiente ed è costituita esclusivamente da tre *trazzere* in pessimo stato di manutenzione, tanto che i trasporti si effettuano quasi tutti a dorso di mulo.

Nonostante che tutta la zona circostante sia più o meno infestata dalla malaria, nel feudo in parcia, essa non assume carattere di gravità, sia per la distanza esistente fra il torrente e la « masseria » (1600 m. circa in linea d'aria), sia perchè questa è posta in punto piuttosto elevato.

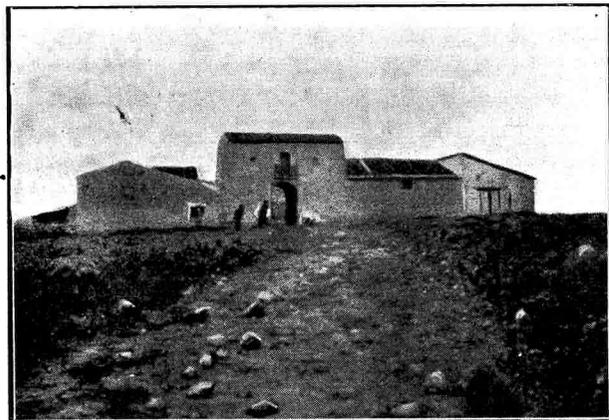


Fig. 13. — La masseria dell'ex-feudo Balata ove abita la famiglia durante l'estate.

Il capo della famiglia è al tempo stesso un piccolo proprietario ed affittuario imprenditore-contadino; appartiene cioè a quella categoria abbastanza numerosa di rurali che, nella zona vengono comunemente chiamati « *Borgesi* » (1). Egli, aiutato da un figlio maschio di 16 anni, esercita tutta la sua attività nel piccolo vigneto proprio e nel fondo preso in affitto, coltivato a cereali autunno-vernini e leguminose da granella e da foraggio.

Data la distanza del podere dall'abitato, l'affittuario si reca al lavoro il lunedì e ritorna in paese il sabato.

Il resto della famiglia non partecipa che in misura minima all'attività del capo perchè abita quasi permanentemente in paese: solo durante il periodo della raccolta (maggio-agosto) essa risiede nel fondo affittato ed aiuta il capo, ma più con l'assistenza, che con l'opera manuale.

(1) Per « Borgese », in Sicilia, s'intende in genere il piccolo affittuario o proprietario imprenditore-contadino autonomo e talvolta anche quello non autonomo.

Nei periodi di maggior lavoro essi si servono anche della opera dei salariati, ma nè il capo, nè il figliuolo vanno mai a lavorare a giornata. E, d'altro canto, pregiudizio e segno di degradazione della propria condizione sociale lavorare a giornata presso terzi (1).

La famiglia di cui ci occupiamo non presenta caratteristiche differenziali apprezzabili rispetto a quelle delle altre appartenenti alla stessa categoria.

L'affitto, come di uso, è pagato in natura, in misura di terraggi 5 di grano, corrispondente a circa ql. 3,50 di grano per anno e per ettaro; la durata del contratto è di 6 anni, di cui cinque, al tempo del presente studio, già trascorsi (2).

(1) La condizione di *borgese* rappresenta rispetto a quella di salariato un grado più elevato nella scala sociale, e questa differenza, di natura esclusivamente economica, si ripercuote nei rapporti sociali, per cui solo al borgese spetta il titolo di *Don*, mentre il salariato è « trattato semplicemente col *Voi* ».

(2) Riportiamo integralmente, senza modificarne lo stile dialettale, la seguente scrittura privata stipulata fra il proprietario e l'affittuario:

Tra il sig. domiciliato in Trapani da una parte e dall'altra parte, per la presente privata scrittura da valere quando occorre come pubblico atto si stabilisce e si conviene quanto appresso:

Il sig. concede in locazione al sig. che a tal titolo in conduzione accetta, una tenuta di terra sita nel territorio di Trapani della estensione di salme 3 (la salma equivale ad Ea. 3.34) e confinante

.....

E ciò per la durata di anni sei colonici consecutivi cursuri dal primo settembre mil- lenovecentoventicinque fino al trentuno agosto mil- lenovecentotrentuno, nel quale giorno desso locatario s'intenderà congedato senza bisogno di alcun atto formale, al quale egli fin da ora espressamente rinunzia.

E per l'annuo corrispettivo estaglio convenuto di comune accordo alla ragione di salme 5 (diconsi salme cinque) per ogni salma di terreno nella detta abolita misura, di frumento biancuccia della migliore qualità prodotta nella tenuta locale come esce dall'aia, asciutta e ben crivellata a doppio vaglio di *sbarratozzo e passatore* (crivelli), scervo di terriccio, sciuschello (pula) ed altri estranei e del peso non inferiore a chilogrammi duecentotrentasei per ogni salma di misura e cioè per ogni 280 litri.

La detta quantità di frumento dovrà essere consegnata annualmente a cura e spese dello stesso locatario in Trapani nel magazzino che sarà designato dal locante, non più tardi del 15 luglio di ogni anno, o prima se prima saranno raccolti i prodotti della tenuta locata, incominciando esso locatario a fare il primo pagamento il 15 luglio 1926 e così seguitare negli anni successivi in ogni detta scadenza, intendendosi esso locatario costituito in mora legale con la semplice decorrenza del detto termine sotto pena di tutti i danni, interessi e spese nascenti dal di lui inadempimento.

La presente locazione è stata fatta ed accettata inoltre ai seguenti patti e condizioni.

1) Il locatore dovrà coltivare la tenuta locata da buon e diligente padre di famiglia e secondo l'arte agraria, dovendo in ogni anno almeno una terza parte farla a maggesi di sullata e favata; dovrà rispettare e conservare le vie lasciate dal locante a servizio delle terre e custodire i confini e denunziare subito al locante gli usurpi da altri consumati ed anco tentati.

2) Oltre all'estaglio come sopra convenuto dovrà il locatario in ogni anno pagare e consegnare al locante in Trapani e nel magazzino da costui designato, chilogrammi di grano asciutto per ogni salma di terreno locato, non più tardi del 15 Agosto di ogni anno, senza diritto a compenso alcuno.

3) Il locatario durante la locazione avrà diritto all'uso dei pozzi, delle vie e delle

La rotazione agraria seguita sul fondo è quella generalmente in uso nella zona: fava, grano, ringrano concimato, orzo od avena, sulla, sulla, grano, ringrano concimato. Si calcola anche un po' di lino (circa un tumulo di terreno cioè are 20,93), il cui prodotto è lavorato in casa.

Il bestiame allevato consiste in due muli, che servono per il lavoro del fondo e per i trasporti, una cavalla fattrice, adibita solo a lavori leggeri, una capra che fornisce il latte alla famiglia e 12 - 15 galline di razza comune.

stradelle fatte e da farsi per l'accesso al casamento ed ai pozzi ed avrà diritto inoltre al ricovero per sè e per i propri animali.

4) Il vano suddetto, nonchè i pozzi e le stradelle s'intendono fin da ora consegnati in buono stato di acconci locativi e per cui ne resteranno a carico di esso locatario l'annua manutenzione e la riconsegna in buono stato di acconci locativi sino al termine della locazione.

Quali annui *acconci* (riparazioni) li farà in ogni anno eseguire il locante al quale esso locatario si obbliga rimborsare la relativa spesa approntandogli prima di farli L. 10 a salma salvo finale conteggio.

5) Il locatario dovrà ogni anno fare l'aia nel posto che gli sarà indicato dal locante e non potrà in ogni anno *uscire* i prodotti di qualsiasi specie e natura fuori della tenuta locata prima di avere pagato l'estaglio, dovendo la totalità dei prodotti intendersi costituita in garanzia dell'estaglio convenuto e dovendo in ogni caso la prelevazione dello stesso estaglio in frumento avere la precedenza assoluta su qualsiasi altra spettanza di mezzadri, creditori ed aventi diritto verso il locatario.

6) Resta espressamente convenuto che qualsiasi premio da concedersi eventualmente dal Governo anche a favore di coltivatori operai non potrà costituire diminuzione di valore del frumento da corrispondersi al locante.

7) Il locatario dovrà in ogni anno rimborsare al locante in proporzione all'estensione della tenuta locata la quota a lui spettante dall'assicurazione obbligatoria dei contadini, nonchè quella di disoccupazione, e la quota della tassa sul reddito agrario, del quale il locante sarà gravato, il tutto sull'ammontare che sarà pagato dal locante, e per quanto riguarda il reddito agrario per una quota che non dovrà superare le L. 15 a salma di terreno.

Nelle stesse proporzioni il locatario dovrà apprestare a proprie spese i trasporti di tutti i materiali occorrenti alle riparazioni ordinarie e straordinarie, necessarie ai fabbricati del locante.

8) Le *strazzature* (pascoli di ristoppie) restano in ogni anno per conto del locante senza diritto nel locatario a compenso alcuno.

9) Il locatario faculta fin da ora il locante di assicurare in ogni anno i prodotti delle terre locate presso una compagnia di assicurazione *a lui ben vista* per una somma non inferiore al valore dell'estaglio dovuto, promettendosi ed obbligandosi di rimborsare al locante il relativo premio contemporaneamente al pagamento dell'estaglio.

10) Il locatario dovrà nell'ultimo anno della locazione *ripostare* dentro i vani del casamento di detto ex feudo la terza parte della paglia che farà nella tenuta locata e lasciare il concime dell'ultimo anno, il tutto senza compenso alcuno in compenso della stessa quantità e specie di scorte che s'intendono fin da ora consegnate allo stesso al principio della locazione.

11) Il locatario, al termine della locazione non avrà diritto a pagamento alcuno per le miglorie che potranno eventualmente esistere nelle terre locate.

12) Se il frumento si bagnasse nell'aia per le acque piovane *in allora* esso locatario dovrà bene asciuttarlo e curarlo nell'aia come per consuetudine ed in tal caso la consegna come sopra dell'estaglio dovuto dovrà essere fatta non più in base a Kg. 236 ma sebbene in base a Kg. 246 di detta salma.

Espresso se il frumento non si bagnasse tutto *in allora* il pagamento dovrà essere fatto col frumento asciutto ed ove mai questo non sarà sufficiente solo la differenza sarà pagata col frumento *asciuttato* e raggugliato come sopra.

13) Se all'atto della consegna il frumento dovuto non sarà *per pulito, in allora* il locante avrà diritto di farlo crivellare con crivo di pelle a spese del locatario.

14) Se il locatario *attrasserà* (rinvierà) il pagamento dell'estaglio dovuto al locante avrà diritto nell'anno successivo, di mettere una persona di sua fiducia a guardia dei

Ecco com'era composta la famiglia al 1° gennaio 1931:

COMPONENTI	Età	RIDUZIONE AD UNITÀ (1)	
		consumatrici	lavoratrici
1. Illuminato, capo di famiglia	49	1,00	1,0
2. Peppina, moglie	40	0,75	0,6
3. Maria, figlia.	18	0,75	0,6
4. Vito, figlio	16	1,00	0,5
5. Antonino, figlio.	6	0,75	..
Totale		4,25	3,1

Nessun'altra persona convive con la famiglia.

Riferito ad ettaro di terreno coltivato, il numero delle unità lavoratrici disponibili risulta di 0,299. Facciamo osservare però che questo numero ha un'importanza molto relativa in quanto le donne non prendono che raramente parte attiva ai lavori campestri.

3. — Tutti i componenti la famiglia praticano la religione cattolica con discreto zelo. Le pratiche religiose consistono nell'assistere alla messa le domeniche e le feste comandate; nell'accostarsi — specialmente le donne — ai Sacramenti qualche volta l'anno; nell'astenersi dal mangiar carne il venerdì e nel digiunare le vigilie delle feste e nella quaresima, secondo i precetti della Chiesa. Il clero non esercita però nessuna influenza degna di particolare menzione.

prodotti e per impedire che fossero asportati prima del pagamento, e ciò a spese di esso locatario che *ora per allora* si obbliga di pagare.

15) Il locante e le sue persone di fiducia sia durante la raccolta che durante l'anno avranno diritto ad avere apprestate dal locatario la paglia per i propri animali durante la loro permanenza in detto ex feudo.

16) Il locatario rinuncia espressamente a qualsiasi assoluzione o riduzione dell'estaglio convenuto per tutti i casi fortuiti ordinari, e straordinari, inopinati ed inopinabili ai quali espressamente si assoggetta, obbligandosi in tutti i detti casi di pagare al locante l'estaglio convenuto integralmente e senza diritto a riduzione alcuna.

17) Resta vietato al locatario di subaffittare o cedere ad altri le terre locate sia in tutto o in parte; senza l'espresso consentimento del locante.

18) A garanzia e sicurezza infine del puntuale adempimento delle sopra assunte obbligazioni il suddetto locatario rilascia al locante una cambiale da lui sottoscritta della valuta di L. alla quale il locante resta *facultato* di dare la piena esecuzione nel caso in cui esso verrà meno anche ad una qualsiasi delle sopra assunte obbligazioni.

Tale cambiale dovrà essere restituita allo stesso locatario al termine della locazione e dopo che egli avrà adempito a tutte le sue superiori obbligazioni.

19) Le spese del presente e sua registrazione restano a carico del locatario.

(1) V. A. SERPIERI: *Guida e ricerche di economia agraria*. — Roma, 1929 (A. VII).

Il padre fa parte del comitato di amministrazione per la raccolta delle oblazioni in natura che usualmente in questo, come in molti altri comuni della Sicilia, si esegue durante l'estate. Col ricavato di tali oblazioni si organizza la festa della Madonna di Tagliavia che cade ogni anno nella prima domenica di maggio.

Le relazioni sociali consistono in qualche amicizia con persone della propria condizione, con le quali, nei giorni di riposo, passano qualche ora a discorrere del più e del meno.

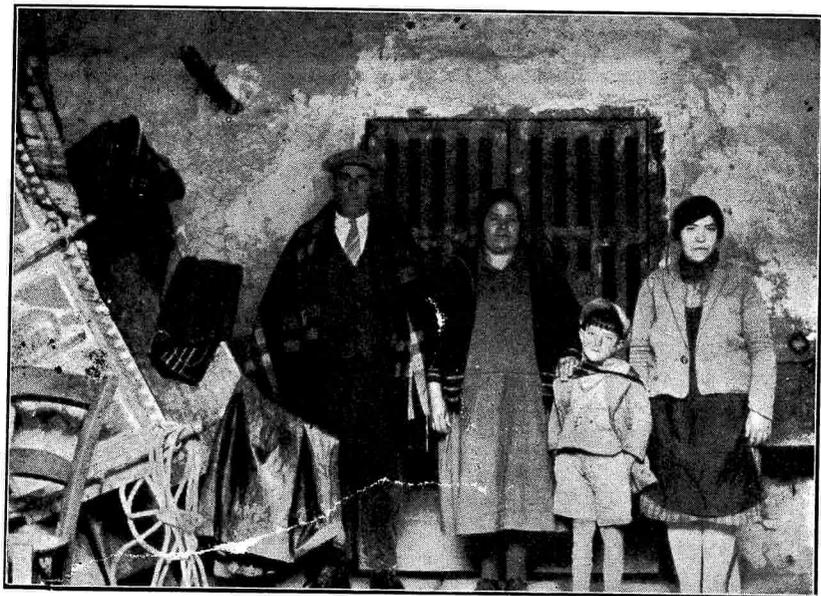


Fig. 14. — La famiglia. (Manca il figlio maggiore).

Ottimi sono poi i rapporti con il proprietario del fondo, il quale anzi tratta quest'affittuario con un certo riguardo per le sue buone doti di agricoltore.

Molto curata è la pulizia personale e tutti i componenti sono diligenti e zelanti nel lavoro, di costumi rigidi e morigerati, parsimoniosi. Come già abbiamo accennato, il capo della famiglia ed il figlio Vito lavorano permanentemente nel fondo affittato e nel piccolo podere di proprietà. Le donne invece non accudiscono quasi mai ai lavori agricoli, si limitano soltanto ad aiutare gli uomini quando permangono nel podere, da maggio all'agosto, nelle operazioni di scerbatura e nella mietitura, ma in genere, più con l'assistenza che col lavoro dei campi. In quel periodo di maggiore attività gli uomini hanno bisogno di un cibo più sostanzioso e quindi le donne preparano pasti caldi, sia alla sera, che al mezzogiorno, integrando il desinare con

le uova delle proprie galline, che seguono la famiglia in campagna nel periodo in cui essa vi dimora.

Le donne approfittano della loro permanenza in campagna per preparare le covate, allevare galletti e pollastre, che in parte consumano ed in parte destinano a rinnovare le ovaiole ed alla vendita. Nel periodo autunno-invernale invece, esse dimorano in paese, dove, oltre ad accudire alle ordinarie faccende domestiche, tessono al telaio la tela necessaria per la biancheria familiare e quella per i bisogni dell'azienda (sacchi, bisacce, ecc.), lavori eseguiti con lino grezzo e lana.

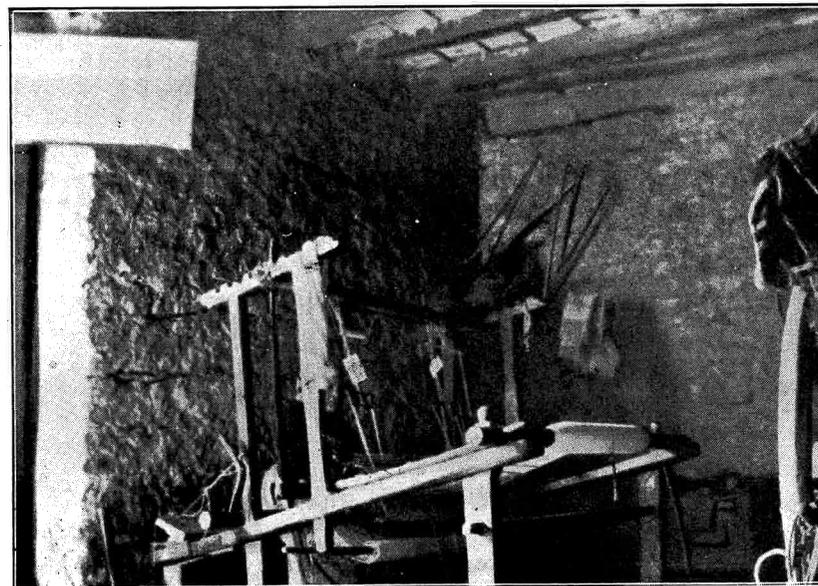


Fig. 15. — Il telaio.

Sia gli uomini che le donne si alzano di buon mattino — alle 5 in estate ed alle 6 in inverno —; i primi, dopo aver dato da mangiare alle bestie, si recano in campagna, le seconde provvedono a rassettare e pulire la casa, indi a lavorare al telaio, a preparare gli alimenti, ad accudire insomma a tutte quelle faccende che l'igiene, l'ordine e l'economia della famiglia rendono necessarie.

Avendo frequentato le prime classi elementari, — eccetto il più piccolo, che comincerà a frequentare la scuola l'anno venturo — tutti sanno leggere e scrivere per quel tanto che basta a compilare qualche lettera e fare qualche conto.

Oggi nella categoria cui la famiglia appartiene, è molto più sentito che in passato il bisogno dell'istruzione.

4. — Tutti i membri della famiglia godono ottima salute. Al medico si ricorre soltanto per malattie di una certa importanza; per leggere indisposizioni non ricorrono a nessuno o tutt'al più consultano il proprio farmacista.

Il medico viene pagato di volta in volta (*a visita*), mentre il farmacista e tutti gli altri fornitori si pagano a fine d'anno.

La famiglia non gode di altra forma di assicurazione all'infuori di quella derivante dalla legge sugli infortuni agricoli; viene a beneficiare della distribuzione gratuita del chinino e dell'assistenza da parte dei Sindacati dell'Agricoltura, di cui il capo fa parte, come piccolo affittuario.

Nel Comune non esistono altre opere assistenziali.

5. — Il regime alimentare è quanto mai parsimonioso, ma sufficiente ai bisogni dell'organismo. L'alimentazione ordinaria è composta di pane e pasta, che per lo più vengono confezionati in famiglia con farina del proprio frumento (1) di legumi (fave), verdure, latte, di tanto in tanto qualche uovo e, più raramente, carne di pollo o di maiale, allevati dalla stessa famiglia. La carne di castrato o di bue si compra solo nelle feste, nelle ricorrenze religiose più importanti e durante i lavori più pesanti, come quelli di falciatura, mietitura e trebbiatura.

I pasti ordinariamente sono tre al giorno: una prima colazione al mattino, fra le 7 e le 8, composta di pane e poco companatico (cipolle, sarde salate, cacio, ecc.) ed un bicchiere di vino; il secondo pasto si consuma a mezzogiorno e si compone di pane, verdure cotte o crude e del vino; il pasto più importante è quello della sera, durante il quale si consuma un abbondante piatto di pasta con legumi e verdure, pane, companatico, vino. Ciò in periodi di lavori normali; ma durante il periodo dei lavori più pesanti (falciatura, mietitura e trebbiatura), si consumano uno o due pasti in più tre la mattina, compreso quello di mezzogiorno, merenda e pranzo la sera); inoltre tra le vivande, si comprende qualche uovo ed un po' di carne generalmente di ovini (castrato, capra, ecc.). Ad eccezione di buona parte della carne, tutto il resto degli alimenti sono prodotti nella azienda e dal piccolo allevamento di bassa corte, cui accudiscono le donne.

Le nozze sono sempre seguite da due giorni di lauti pranzi, (un giorno in casa dello sposo ed un giorno in casa della sposa), fatti a base di pasta asciutta condita con estratto di pomodoro, carne bovina o suina secondo la stagione — ed infine dolci vari, preparati in famiglia; il tutto abbondantemente annaffiato con vino generoso, che spesso finisce per rallegrare più del necessario coloro — e per l'occasione sono i più — che lo bevono senza la dovuta misura.

(1) La quantità annua di frumento che consuma una famiglia di agricoltori si può calcolare sulla base di una salma di grano a testa (Kg. 232).

6. — La famiglia abita in paese nella casa propria posta sulla via principale che attraversa l'abitato di Vita e lo mette in comunicazione col comune di Salemi e colla stazione ferroviaria sulla linea Trapani-Palermo.

La casa ha due ingressi: uno principale, rivolto a sud della via suddetta; l'altro secondario, rivolto a nord, sbocca in un minuscolo cortile e poscia in una via secondaria del paese. Però siccome la casa sorge su un

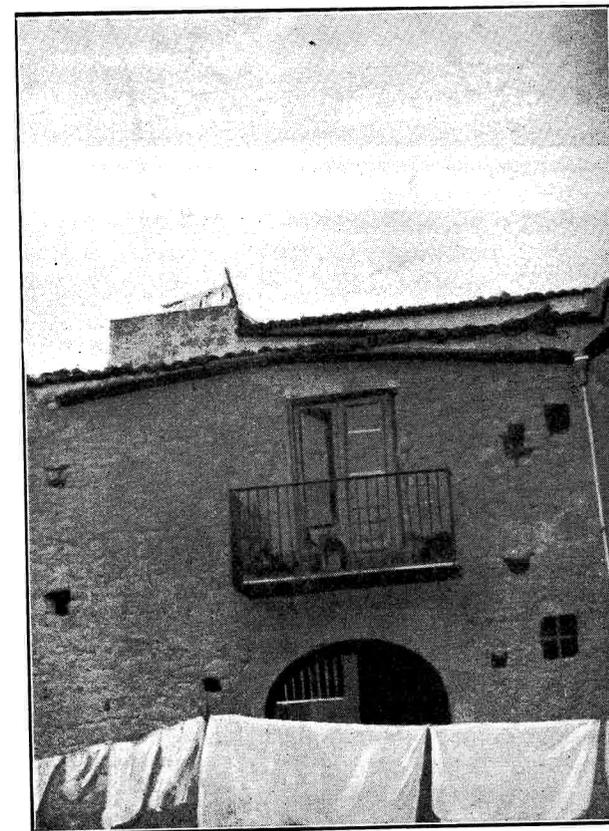


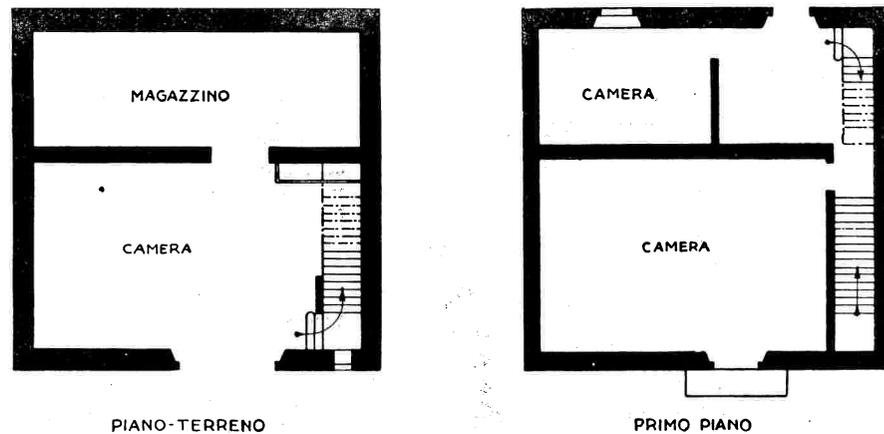
Fig. 16 — La casa di abitazione della famiglia.

forte pendio ne risulta che il secondo ingresso è sopraelevato, rispetto al primo, di tutta l'altezza di un piano.

Dall'ingresso principale si entra in una grande stanza dove a destra trovasi la scala che porta al piano superiore; nel sottoscala la mangiatoia per due animali; a sinistra di chi entra vi è il telaio, una comune cassa di legno, un tavolo, un letto, dove dorme Vito; il letto è formato da due trespoli in ferro che sostengono delle tavole, sulle quali è disteso un materasso ripieno

di paglia d'orzo, tre o quattro sedie, un carretto, le cui fiancate, secondo il caratteristico uso siciliano, sono istoriate con figure dipinte a colori vivaci; in un angolo si notano diversi attrezzi rurali e, su dei robusti piuoli di legno infissi nel muro, la bicicletta di Vito, basti, bisacce, corde, ecc. Nel muro di fronte vi è la porta che mette nella cantina, dove si trovano due botti della capacità approssimativa di 4 Ettl. l'una, un orcio in terracotta, qualche attrezzo rurale, qualche sacco di orzo, fave ed un po' di paglia per il consumo giornaliero degli animali, una catasta di legna, carbone, ecc.

Salita la scala che porta al piano superiore si entra, a sinistra, in una grande sala sovrapposta a quella di ingresso. È questa la sala da pranzo che, per essere adibita anche come sala da ricevere (e forse anche perchè qui



Planimetria della casa di abitazione della famiglia.

dorme la figlia Maria), è arredata con un certo buon gusto, sebbene con semplicità. Nel centro trovasi una tavola coperta di tela cerata a colori vivaci; addossato al muro di sinistra un cassettone col piano di marmo e specchio, sul quale sono disposti in bell'ordine diverse statuette di maiolica, una bambola e diversi altri oggetti; sull'angolo un armadio a specchio e, sul muro di fronte, il letto della figlia del tipo già descritto e dotato di una bella coperta; addossato al muro di destra uno sparecchiatavola ad armadio, nel quale si conservano dei piatti comuni di maiolica e un servizio di piatti e bicchieri che viene usato soltanto in casi eccezionali. Oltre a ciò vi si trovano una dozzina di sedie; alle pareti si nota un grande quadro della Madonna di Tagliavia, alla quale la famiglia è particolarmente devota, quadri réclame, fra i quali il calendario regalato dal fornitore di merci agrarie, ed infine un diploma del Banco di Sicilia rilasciato al padre, quale vincitore di un terzo premio nel Concorso provinciale per la coltura del grano indetto dal suddetto Ente.

Nella parete a sinistra si apre la porta che dà su un balcone nel quale trovansi diversi vasi di fiori curati specialmente dalla figlia Maria.

Ritornando sulla scala, a sinistra si entra in un corridoio dove vi è la macchina da cucire che la famiglia portò dall'America. Di fronte vi è l'ingresso secondario più sopra ricordato, a sinistra una scala che porta alla cucina e, nel muro di destra, una porta che immette nella camera da letto dei genitori. Qui vi è un letto matrimoniale dove dormono i genitori, un lettino dove dorme il bambino, un tavolino da notte, un armadio comune, tre sedie e, in un angolo un « *cannizzo* » per la conservazione del frumento. Alle pareti si trovano appesi due quadri, uno rappresentante la Madonna e l'altro il patrono del paese, S. Vito.

Sovrapposta a questi due ultimi ambienti è la cucina dotata del forno, di due focolari (uno grande a legna e l'altro piccolo a carbone), di un tavolo e di qualche sedia. Gli utensili principali che si notano nella cucina sono: una caldaia di rame; madia e crivello per la confezione del pane e della pasta; padelle, gratella e diversi recipienti in terra cotta per la cottura delle vivande; brocche, anch'esse in terracotta, per attingere e conservare l'acqua; inoltre forchette e cucchiari di latta, coltelli, piatti, ecc. Dalla cucina attraverso una piccola porta si accede ad una piccola terrazza.

Oltre alla casa di abitazione la famiglia possiede anche un'altra casetta posta alla periferia del paese. Questa risulta costituita di un solo vano adibito a pagliera, fienile, pollaio, stalla e dove, quando si alleva, si tiene il maiale da ingrassare.

Buona parte degli attrezzi ed utensili suddetti viene acquistata da questa, come in generale da tutte le altre famiglie di contadini, barattando uova, pollastri ed altri prodotti con i rivenditori del paese o girovagli. Ma tutta, o quasi tutta la biancheria personale, le lenzuola, buona parte delle coperte da letto, le bisacce, ecc. vengono tessuti in casa. Si può affermare che di tessuti vengono acquistati quasi soltanto quelli occorrenti alla confezione degli abiti, scialli, maglie di cotone felpato per l'inverno, calze, ecc. (1).

Il mobilio della famiglia si compone di:

quattro letti; un tavolino da notte; due armadi; tre tavole; uno sparecchia tavola ed armadio; ventidue sedie; un cassettone; una cassa; un lavamani; un telaio completo; una macchina da cucire.

Il tutto per un valore di L. 2117.

Altri utensili ed oggetti diversi sono:

una madia; 2 crivelli; una caldaia di rame; 4 pentole (una di rame, una di alluminio e 2 di terraglia); 2 padelle; una gratella; un piccolo lavatoio di legno (pila);

(1) Questi acquisti vengono quasi sempre fatti a credito presso commercianti locali e pagati al raccolto con interessi usurari. Per tali crediti i commercianti non si fanno rilasciare cambiali perchè sanno benissimo che gli agricoltori sono ottimi pagatori e se un cattivo raccolto li costringe a rimandare anche all'altro anno il pagamento non se ne dolgono poichè decorrono elevati interessi.

2 catinelle; 26 piatti; una zuppiera; 18 bicchieri; 3 bottiglie; 3 lumi a petrolio! 6 vasi di fiori; 2 scaldini; una bicicletta.

Il tutto per un valore di L. 436.

La biancheria di casa ed arredi si compongono di:

10 paia di lenzuola; 10 federe; 14 coperte da letto; 8 asciugamani; 3 tovaglie; 18 tovaglioli; 4 tappeti per tavolo; un tappeto per pavimento; quadri diversi.

Il tutto per un valore di L. 1149.

Il vestiario degli uomini consiste in:

7 camicie; 7 paia di mutande; 4 maglie di cotone; 8 fazzoletti; 6 paia di calze; 2 abiti di velluto; 2 abiti di tela; 2 cappelli; 2 berretti; 2 mantelli di panno; 2 parapoggia in tela cerata; 4 paia di scarpe; 2 scialli; 4 cravatte; un anello d'oro; 2 orologi.

Il tutto per un valore di L. 1738.

Il vestiario delle donne si compone di:

6 camicie; 4 paia di mutande; 4 combinazioni; 4 maglie di cotone; 6 paia di calze; 24 fazzoletti da naso; 3 fazzoletti da testa; 5 abiti; due giacchettine di lana a maglia; 4 grembiati; 3 scialli; 2 borse di pelle; 2 soprabiti; 2 sciarpe; 4 paia di scarpe; 2 paia di orecchini d'oro; 2 anelli; 2 collane d'oro.

Il tutto per un valore di L. 1587.

Il vestiario del ragazzo comprende:

2 camicie; 2 paia di mutande; 2 vestiti; 2 maglie di cotone; 2 paia di calze; un berretto; 4 fazzoletti; due paia di scarpe.

Il tutto per un valore di L. 225.

7. — Le ricreazioni e gli svaghi sono quanto mai limitati.

In genere, per le donne, consistono nel vestirsi a festa la domenica per andare ad ascoltare la messa e nel riunirsi, nel pomeriggio delle domeniche, con le comari del vicinato per chiacchierare.

Gli uomini non frequentano le osterie, fumano solo le domeniche e durante la festa; Vito nei giorni di riposo fa qualche passeggiata in bicicletta, con la quale si reca qualche volta a Trapani, ma, più che per divertirsi, per disbrigare qualche commissione urgente di casa.

Gli svaghi più importanti però sono costituiti da qualche lieto evento in famiglia e dalla ricorrenza delle feste religiose.

8. — La famiglia discende da modesti borghesi (piccoli affittuari). Il capo di essa nel 1905 emigrò in America, da dove ritornò nel 1911. L'anno dopo si sposò e ripartì nuovamente per New-York dove lavorò, prima in qualità di semplice operaio e poi come *caporale*, in una miniera.

Durante la sua permanenza in America nacquero Maria e Vito che attraverso il Consolato italiano di New-York, furono registrati nei libri dello stato civile di Vita.

Nel 1921 fece ritorno in Patria portando con sé un modesto capitale, col quale poté acquistare gli animali ed attrezzi da lavoro e trasformarsi in piccolo affittuario.

Col lavoro indefesso e col favore di qualche buon raccolto riuscì a costruirsi la casa avanti descritta ed acquistare il piccolo podere.

Al presente la famiglia vive in ristrettezze, dovute a due cattivi raccolti consecutivi ed al ribasso dei prezzi dei prodotti agricoli. In seguito a ciò il capo di famiglia è preso ogni tanto dalla mania di ritornare in America; ma più che per le note restrizioni imposte all'emigrazione, ben difficilmente egli saprebbe staccarsi dal suo piccolo regno, qual'è la propria famiglia, la casa, il piccolo podere e gli animali.

La più grande aspirazione di questo affittuario è quella di possedere un podere proprio di una estensione tale da potervi esercitare una impresa autonoma su terreno proprio.

PARTE SECONDA.

1. - LE FONTI DI ENTRATA. — 2. - IL PATRIMONIO. — 3. - ORGANIZZAZIONE ED ESERCIZIO DELL'IMPRESA AGRARIA. — 4. - I PRODOTTI DELL'IMPRESA AGRARIA. — 5. - LE SPESE DELL'AZIENDA AGRARIA. — 6. - LE ALTRE PICCOLE INDUSTRIE FAMIGLIARI. — 7. - IL BILANCIO FAMIGLIARE.

1. — Dato il tipo di impresa esercitata dalla famiglia (imprenditrice-capitalistica-lavoratrice) le fonti di entrata sono costituite dal reddito dell'azienda agraria e dalle industrie sussidiarie esercitate dalla famiglia (pollicultura, tessitura e confezione di biancheria casalinga e teleria per l'azienda agraria), che pure essendo di modesta entità contribuiscono all'attivo del bilancio familiare.

2. — Prima di trattare del bilancio della famiglia, vediamo sinteticamente qual'era il suo patrimonio al 1° settembre 1930, cioè all'inizio dell'anno agrario 1930-31.

ATTIVITÀ.

I. - Beni immobili:

a) Casa di abitazione in paese	L.	20.000 —	
b) Pagliera fienile	"	2.000 —	
c) podere di are 35 coltivato a vigneto, frutta, olivi e piccole quantità di ortaggi	"	7.000 —	
Totale beni immobili	"	—	L. 29.000 —

II. - Beni mobili:

A) Azienda agraria:

a) Bestiame:

1. Due muli	L.	4.000 —	
2. Una cavalla	"	2.500 —	
3. Una capra	"	200 —	
Totale bestiame	"	—	" 6.700 —

b) <i>Macchine ed attrezzi:</i>	
1. Carri con finimenti, n. 1	L. 1,050 —
2. Aratri-chiodo con finimenti, n. 2	" 350 —
3. Basti, n. 2	" 100 —
4. Cavezze, n. 3	" 20 —
5. Corde di palma e di canapa, n. 4	" 70 —
6. Zappe, n. 3	" 80 —
7. Sarchielli, n. 3	" 40 —
8. Falci, n. 6	" 15 —
9. Pali di legno, n. 2	" 20 —
10. Tridenti di legno, n. 3	" 15 —
11. Crivelli, n. 2	" 60 —
12. Zimmilli e reti per paglia	" 60 —
13. Corbe, n. 3	" 6 —
14. Sacchi, n. 12	" 60 —
15. Bisaccie e bisacciotte, n. 4	" 50 —
16. Anoini, n. 2	" 15 —
17. Ceste, n. 2	" 4 —
18. Botti, n. 2	" 200 —
Totale macchine	L. 2 215 —
c) <i>Mangimi e lettimi (prodotti nel fondo):</i>	
1. Fieno, ql. 36	" 720 —
2. Paglia, ql. 70	" 350 —
3. Fave, ql. 4	" 280 —
4. Avena, ql. 4	" 300 —
5. Orzo, ql. 4	" 300 —
Totale mangimi e lettimi	" 1,950 —
d) <i>Sementi prodotti nel fondo):</i>	
1. Frumento, ql. 1.	" 818 —
2. Fave, ql. 1,40	" 112 —
3. Orzo, ql. 0,66	" 52,80
4. Avena, ql. 0,63	" 52,80
5. Sulla, ql. 7,50	" 122,50
Totale sementi	" 1,158,10
e) <i>Concimi (stallatico)</i>	" 360 —
f) <i>Polli</i>	" 200 —
B) <i>Elementi patrimoniali usati dalla famiglia</i>	" 7,252 —
Totale attività	L. 48.827,10
PASSIVO.	
5. <i>Debito presso il commerciante di tessuti</i>	L. 300 —
2. <i>Debito verso il proprietario del fondo per affitto non pagato nell'anno 1929-30 a causa della cattiva annata</i>	" 1,000 —
Totale passività.	" 1,300 —
<i>Patrimonio netto</i>	L. 47.527,10

Come si vede il patrimonio di questa famiglia è ragguardevole, ciò che risulta più evidente se lo riferiamo ad unità consumatrice:

$$L. 47.527,10 : 4,25 = 11.182,84.$$

Oltre a ciò è da tener presente che più del 60 % di tale patrimonio è costituito da beni immobili.

3. — Siccome il risultato del bilancio familiare dipende soprattutto da quello dell'impresa agraria, riteniamo necessario dire più dettagliatamente dell'organizzazione di essa.

Non ci ripeteremo su quanto abbiamo detto a proposito dei rapporti fra le persone e il tipo di impresa, e passeremo senz'altro a dare qualche ragguaglio sull'ordinamento colturale del fondo preso in affitto (1).

Abbiamo già visto quale sia la rotazione seguita nel fondo; le superfici assolute e relative occupate dalle diverse colture sono all'incirca le seguenti:

Frumento	Ettari 5,00	50,0 %	della superficie totale
Avena	" 0,62	6,2 "	" " "
Orzo	" 0,62	6,2 "	" " "
Fave	" 1,25	12,5 "	" " "
Sulla	" 2,50	25,0 "	" " "

Come si vede l'organizzazione dell'impresa è basata principalmente sulla coltura del frumento (che occupa il 50 % della superficie totale del fondo), il cui prodotto è destinato, tolto l'affitto, le sementi e la quantità occorrente ai bisogni famigliari, alla vendita. Le altre colture possono considerarsi invece come ausiliarie in quanto i prodotti di esse sono in maggior parte destinati ad essere reimpiegati nell'azienda come mezzi di produzione e solo in piccola parte alla vendita o al consumo familiare (fave). Fra queste colture assume particolare importanza la sulla (essa occupa il 25 % della superficie totale), la cui coltivazione, oltre che per il mantenimento del poco bestiame dell'azienda e per reintegrare, date le sue preziose qualità, la fertilità del terreno esaurita dai precedenti ringrani, si attua perchè disponendo la famiglia di una scarsa quantità di lavoro, può con essa ottenere, senza ricorrere a forti anticipazioni, un prodotto abbastanza elevato.

Ogni tanto poi, si coltiva un po' di lino (ett. 0,20 circa) per taglio, che è tessuto a casa dalle donne.

Per quanto riguarda la destinazione dei prodotti del piccolo vigneto (vino, olio, ortaggi e frutta diverse) essi sono consumati completamente dalla famiglia ad eccezione di un po' di vino somministrato come retribuzione in natura a qualche operaio avventizio.

I concimi consumati dall'azienda sono costituiti dal letame prodotto e da concimi chimici, ordinariamente rappresentati da perfosfato per la con-

(1) Data la semplicità dell'ordinamento del piccolo podere di proprietà riteniamo sufficienti le notizie date in precedenza.

Come si vede i dati sono teorici, perchè in pratica si verifica raramente un prodotto buono, mediocre o cattivo per tutte le colture, siano esse erbacee o arboree, ma, d'altro canto, poichè in un sessennio di affitto normalmente si hanno due annate buone, due mediocri e due cattive, il conto da noi riportato per l'annata mediocre si approssima molto alla media ed è su di esso che calcoleremo la produzione lorda vendibile da portare in bilancio.

Prodotto lordo vendibile.

PRODOTTI	Unità di misura	P R O D U Z I O N E				
		totale	reimpiegata nell'azienda	lorda vendibile		
				Prezzo (1)	Quantità	Valore
Fumento	Q.li	60,00	6,00	130,00	54,00	7.020,00
Avena	"	8,66	4,50	75,00	4,16	312,00
Orzo	"	8,63	4,50	75,00	4,16	312,00
Fave	"	12,50	5,40	70,00	7,10	497,00
Sulla (feno)	"	112,50	36,00	25,00	76,50	1.912,50
" (erba)	"	32,00	32,00
" (seme)	Ettol.	7,50	7,50
Lino (tiglio)	Kg.	35,00	..	2,80	35,00	98,00
Paglia	Q.li	70,00	70,00
Vino	Ettol.	6,00	..	60,00	6,00	360,00
Olio	Kg.	40,00	..	5,00	40,00	200,00
Frutta	"	30,00
Ortaggi	"	30,00
Legna	Q.li	6,00	..	10,00	6,00	60,00
Latte	Litri	1,40	180,00	252,00
Redi (2 ogni 3 anni)	"	600,00
Capretti	Numero	40,00	2,00	80,00
						11.763,50

(1) I prezzi si riferiscono all'anno 1931.

5. — Le spese sostenute nell'annata media considerata possono ritenersi le seguenti:

A) Spese per acquisto di materiali e servizi:

1. Concimi chimici	L.	505 —
2. Anticrittogamici	"	35 —
3. Veterinario, medicinali, ferrature, ecc.	"	100 —
<i>Totale acquisto materiali e servizi</i>	<i>L.</i>	<i>640 —</i>

B) 4. Canone di affitto	L.	4.602 —
C) 5. Salari ai lavoratori avventizi in denaro e natura	"	508,50
D) Spese e quote:		
6. Rimonta ed assicurazione bestiame	L.	325 —
7. Rinnovo e manutenzione attrezzi	"	110,75
8. Assicurazione cereali e diverse	"	137,25
<i>Totale spese e quote</i>	<i>"</i>	<i>573 —</i>
E) Tributi:		
9. Imposte e tasse	"	75 —
<i>Totale spese</i>	<i>L.</i>	<i>6.398,50</i>

Dal prodotto lordo vendibile (11.763,50), in una annata media, tolte le spese di cui sopra, resta un reddito netto di L. 5365, che rappresenta il compenso globale spettante alla famiglia per i capitali ed il lavoro da essa conferiti nell'impresa agraria. Ora, se supponiamo che ai capitali spetti un compenso di L. 2111 (1) quello spettante al puro lavoro sarà di L. 3254; ciò che corrisponde ad una retribuzione oraria di L. 0,66. Retribuzione misera, come si vede, se si considera che quella percepita dalla mano d'opera avventizia della stessa zona si aggira in media sulle L. 1,25 - 1,40 (2). Le ragioni di questo fatto sono da ricercarsi anzitutto nell'elevato prezzo di affitto sproporzionato ai redditi che il terreno può dare; l'altezza degli affitti è dovuta, più che altro alla concorrenza sfrenata, estranea a qualunque considerazione economica, che questi piccoli affittuari si fanno per avere questo o quel pezzo di terra da coltivare. Ciò che interessa loro è quello di mantenere il grado sociale cui sono arrivati ed a costo di qualunque sacrificio. D'altronde i proprietari, abituati a percepire prezzi elevati, malvolentieri si prestano ad adeguare i canoni di affitto alla diminuzione generale dei prezzi dei prodotti. A questo proposito non vale la considerazione che il canone sia costituito da una quantità fissa di generi (frumento). Infatti se si considera che il frumento è il prodotto il cui valore, in confronto a quello degli altri prodotti, ha subito una minore diminuzione e che la quantità che si corrisponde come affitto è rimasta invariata, si giunge alla conclusione che è appunto perciò che si è venuta a stabilire la sproporzione di cui sopra.

6. — Ma come già abbiamo accennato, la famiglia in questione esercita pure delle piccole industrie casalinghe, delle quali è necessario dare qualche cenno.

(1) Calcolando un interesse del 5 % per i capitali fondiari e del 7 % per i capitali di esercizio.
 (2) Tariffe stabilite dal contratto collettivo di lavoro per il bracciantato agricolo della provincia di Trapani.

Il pollaio (1) è composto mediamente di 1 gallo e 12 galline di razza comune, discretamente ovaiole. Esse, quando sono in paese di notte vengono ricoverate nella stalla, ed in campagna in un piccolo pollaio costruito con muri a secco dallo stesso affittuario e coperto con stoppie. Durante il giorno invece sono lasciate libere nella pubblica via, o in campagna. Scopo precipuo del loro allevamento è quello soprattutto di poter valorizzare tutti quei residui dei pasti famigliari non altrimenti utilizzabili, nonchè la crusca di frumento proveniente dall'abburrattamento della farina e la poca quantità di grana- glie di scarto (*solame*). Tutto ciò è integrato quasi ogni giorno (nella sta- gione propizia) da qualche poco di erba, che le stesse donne vanno a cogliere nel vicino vigneto.

I prodotti che si ottengono da questa piccola industria consistono me- diamente in: 1320 uova all'anno, di cui 80 (2) sono destinati alla cova, circa 300 vengono consumate in famiglia ed il resto vendute o, più spesso, come già abbiamo detto, barattate con merciai ambulanti per l'acquisto di utensili da cucina, filo, bottoni, ecc. A ciò sono da aggiungere circa 60, tra pollastri e pollastre, di cui, in media, 10 si consumano in casa, 3 si desti- nano a sostituire galline vecchie o morte e gli altri sono venduti o barattati con commercianti di stoffe, generi alimentari, ecc.

Di minore importanza è l'industria tessile, il cui prodotto medio annuo ascende ad un valore di circa 150 lire.

BILANCIO.

ENTRATE.

10) Reddito netto dell'azienda agraria	L. 5.365
11) » » del pollaio	» 900
12) » » dell'industria tessile	» 150
<i>Totale entrate</i>	<u>L. 6.415</u>

USCITE.

<i>Alimenti:</i>	Consumi in natura	Spese monetarie	Totale
13) Frumento ql. 13,80 a L. 130 —	L. 1.863 —	L.	
14) Olio kg. 40 — » 5 —	» 220 —	»	
15) Latte lit. 180 — » 1,40	» 252 —	»	
16) Uova n° 300 — » 0,45	» 135 —	»	
18) Carne di castrato acquistata kg. 12 a L. 5 —	»	» 60 —	
<i>A riportare</i>	L. 2.470 —	L. 60 —	

(1) Questo l'abbiamo considerato come un'impresa casalinga in quanto i mezzi di produzione, salvo una piccola parte, sono distinti da quelli dell'impresa propriamente agraria.

2 Quattro covate di 20 uova.

<i>Riporto</i>	L. 2.470 —	L. 60 —
19) Pasta comperata	»	» 90 —
20) Companatico (cacio, sarde salate, ecc.)	»	» 100 —
21) Fave ql. 1,50 — a L. 70 il ql.	» 105 —	»
22) Ortaggi diversi	» 50 —	»
23) Frutta	» 50 —	»
24) Sale	»	» 25 —
25) Aceto lit. 25 a L. 1	»	» 25 —
26) Vino ettl. 5,60 a L. 160.	» 936 —	»

Abitazione:

27) Manutenzione casa e pagliera	»	» 70 —
28) » mobilio e stoviglie	»	» 50 —
29) Legna da ardere 6 ql. a L. 10	» 60 —	»
30) Carbone ql. 2 a L. 50	»	» 100 —
31) Petrolio.	»	» 96 —
32) Molitura frumento.	»	» 69 —

Vestiario:

33) Rinnovo indumenti (vestiario e cal- zature)	» 80 —	» 750 —
34) Sapone molle kg. 30 a L. 1,40	»	» 42 —

Bisogni morali:

35) Frumento per la festa della Ma- donna kg. 14 a L. 1,30	» 18 20	»
36) Elemosine	»	» 5 —
37) Fumo 30 « toscani » per Illuminato	»	» 24 —
38) Barbiere	»	» 60 —
39) Medicinali	»	» 25 —
40) Tessera sindacato agricoltori.	»	» 5 —

Interessi di debiti, imposte:

41) Interessi sulle 300 lire dovute al commerciante di tessuti 10%	»	» 30 —
42) Imposte e tasse.	»	» 140 —

<i>Totale uscite</i>	L. 3.769,20	L. 1.766 —	L. 5.535,20
--------------------------------	-------------	------------	-------------

RIASSUNTO.

Entrate	L. 6.415 —
Uscite	» 5.535,20
<i>Risparmio</i>	L. 879,80

Ma non è questo il risparmio sul quale può contare la famiglia per preparare il corredo ed una modesta dote alla figlia da marito e per far fronte alle avversità famigliari di carattere straordinario. Già abbiamo detto che in un sessennio si possono verificare due annate buone, due mediocri e due cattive, per cui la famiglia è soggetta ad una continua alternativa di benessere e di disagio.

Infatti, considerando costanti le spese dell'annata media avremo nell'annata buona un risparmio di circa 4.888,30; mentre nell'annata cattiva si avrebbe una perdita pari a L. 5.477,50.

Come si vede il risparmio che la famiglia può realizzare nell'annata buona è notevole, tanto che quando due buone annate si susseguono esso consente ai contadini di questo tipo di estinguere i debiti contratti nella cattiva annata e magari di acquistare un piccolo spezzone di terra o qualche altro animale da lavoro che accrescerà la loro potenza lavorativa.

Guai però se sono due annate cattive che si susseguono. La famiglia allora, pur riducendo al minimo i consumi e facendo i maggiori risparmi possibili, non può evitare di indebitarsi fortemente e quasi sempre a condizioni molto onerose.

Riassumendo il risparmio medio annuo che la famiglia può realizzare sarebbe il seguente:

Risparmio annata buona	L.	4.888,30
" " medioere	"	879,80
" " cattiva	"	- 5.477,50
		290,60
Risparmio nei tre anni	L.	290,60

E' notevole il fatto che delle L. 5.535,20 rappresentanti i consumi della famiglia, solo il 31,9 % siano costituiti da consumi monetari, mentre il resto rappresentano consumi in natura. Ciò spiega il perchè questi contadini, che nel piccolo podere proprio e nel fondo in affitto producono la maggior parte dei generi necessari alla loro vita, risentono meno la crisi, di coloro che sono costretti a ricorrere più largamente al mercato per l'acquisto di generi di consumo.

NOTE AL BILANCIO.

- 1) Q.li 12 concimi complessi a L. 40 il q.le e q.li 5 di perfosfato a L. 25;
- 2 - 3) Notizie avute dall'affittuario;
- 4) Q.li 35,40 di frumento a L. 130 il q.le;
- 5) Giornate 40 a L. 12 più 48 litri di vino a L. 0,60;
- 6-7) Il 5 % sul valore capitale;
- 8) Notizie avute dal proprietario del fondo;
- 9) Notizie avute dall'affittuario;
- 10 - 11 - 12) V. spiegazione nel testo;

13) E' stato calcolato in base a notizie avute dalla famiglia e da pratici della zona, secondo le quali una famiglia di agricoltori consuma una salma di grano (kg. 232) a testa;

14) Quello mediamente prodotto nel podere proprio;

15) Quello mediamente prodotto dalla capra;

16 - 17 - 18 - 19 - 20 - 21 - 22 - 23 - 24 - 25 - 26 - 27 - 28) Notizie avute dalla famiglia. I prodotti consumati di cui ai numeri 21 - 22 - 23 - 26 sono prodotti nel fondo;

29) Quella prodotta nel proprio podere;

30 - 31 - 32) Notizie avute dalla famiglia;

33) Calcolata ritenendo che in un anno occorrono in media:

2 abiti da uomo L. 300; 3 abiti da donna L. 250; un abito da ragazzo L. 50;
2 paia di scarpe da uomo L. 120; 2 paia di scarpe da donna L. 80; un paio di scarpe da ragazzo L. 30; cappelli, sciarpe, calze, riparazione abiti, confezione biancheria, ecc. L. 100;

34 - 35 - 36 - 37 - 38 - 39) Notizie avute dalla famiglia;

40) Costo della tessera per i piccoli affittuari;

41 - 42) Notizie avute dall'affittuario.

APPENDICE

1. - Due bilanci di "borgesi", della provincia di Agrigento, compilati dal Barone ANTONIO MENDOLA da Favara (pubblicati dal Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio su: "Notizie intorno alle condizioni dell'agricoltura negli anni 1878-79", - Volume III).
2. - Rilievi sulle condizioni economiche dei lavoratori della terra in Lentini (Anno 1908) - Monografia dell'Avv. FRANCESCO SGALAMBRI di Lentini (pubblicati nell' "Inchiesta Parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle Province meridionali e nella Sicilia").
3. - Tre bilanci di famiglie agricole della Provincia di Trapani (Anno 1909) compilati dal compianto Prof. VITO PASSALACQUA, Direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura (pubblicati nell' "Inchiesta Parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle Province meridionali e nella Sicilia"). Relazione del delegato tecnico Prof. GIOVANNI LORENZONI.

DUE BILANCI DI " BORGESI ,, DELLA PROVINCIA DI AGRIGENTO

compilati dal B. ne A. MENDOLA

e pubblicati dal Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio
su " Notizie intorno alle condizioni dell'Agricoltura negli anni 1878-1879 ,,

Il Barone Antonio Mendola da Favara presentava due bilanci di famiglia di piccoli coltivatori proprietari ed insieme forniva utili notizie sulle condizioni economiche degli operai stabili applicati alle diverse faccende campestri, e queste notizie corredeva della seguente relazione.

Sulle condizioni materiali ed economiche delle classi agricole lavoratrici nella provincia di Girgenti.

Le condizioni delle classi agricole lavoratrici benchè abbiano un'impronta quasi comune in tutti i paesi di questa Provincia agrigentina (impronta di miseria, di abbattimento e di patimento), pure diversificano non dirò nei vari ordini gerarchici in cui si suddivide il ceto agricolo, ma da famiglia a famiglia e da tugurio a tugurio.

Per fare una pittura fedele si dovrebbe scegliere e modellare migliaia di tipi. Nell'atto pratico mi sono trovato a disagio, anzi imbarazzatissimo nel compilare e presentare il bilancio ipotetico di famiglia ideale che valga a dare l'espressione media dello stato di tutte le famiglie di un dato gruppo del ceto agricolo.

Benchè mi sia sforzato per raggiungere lo scopo mi accorgo di non essere appieno riuscito. Mi pare di aver fatto una pittura manierata, non una fotografia dal vero: mi pare di avere adombrato un tipo più fittizio che reale. Per riparare in qualche modo a questo inconveniente ho giudicato opportuno premettere le presenti avvertenze e segnare nei bilanci il consumo medio di frumento per ciascun individuo, considerato nelle differenze di sesso e di età.

Le stesse cifre del consumo medio, da me additate, rigorosamente non sono le significazioni del fatto. Se noi dovessimo stabilire un consumo medio normale fisiologico forse potremmo colpire nel segno o vicino. Il medico dietro accurati esperimenti arriva a conoscere quanto dovrebbe essere presso a poco il vitto medio normale. Ma noi non siamo in questo caso. Il povero agricoltore spesso, per non dire quotidianamente, è costretto a consumare meno alimento di quello che la natura gli richiede; come il ricco e l'agiato eccedono la misura.

Il mio compito sarebbe quello di rilevare fedelmente il fatto, lo stato effettivo della famiglia agricola lavoratrice, che per essere troppo complesso non si lascia afferrare e descrivere in tutti i suoi particolari. Si compatisca l'imperfezione di queste mie note, imperfezione che deriva non solo dal difetto della mia abilità; ma altresì dalle gravi difficoltà inerenti a questa specie di ricerche e di disamine. Con le indicazioni, che vado ad esporre, si potrà ideare un'infinità di bilanci cioè ricostituire le gradazioni di

miseria di tutte le famiglie lavoratrici nei campi. Taccio del lato morale e dell'istruzione poichè mi pare che le domande siano volte allo stato materiale economico.

La provincia di Girgenti può considerarsi partita in due zone: la marina e la montagna. La prima è formata da una lingua alternata di piani e colline lambenti il Mediterraneo africano che si inoltra da 30 a 40 chilometri nell'Isola. La seconda è costituita da terreni elevati e montuosi internati e lontani dal mare da 30 a 40 chilometri. Le notizie che appresto riguardano specialmente la marina dove io abito, ma in molti punti sono uguali e simili a quelle che si possono rintracciare nella zona montagnosa. La zona marittima agrigentina è eminentemente solfifera; quindi anche gli operai agricoli e le loro famiglie prendono parte alcune volte ai lavori esterni delle miniere: sia nel bruciare il minerale ponendolo prima nei calcheroni (recipienti purati) e poi levandone le scorie (ginisi), sia nel trasporto dello zolfo fuso, nell'impastare gli sterri e ridurli in pagnotte per essere bruciate, ecc., ecc. Altre industrie fuori delle arti necessarie (sarto, calzolaio, falegname, ferraio, muratore, ecc.) qui non vi sono.

La Provincia dopo di essere solfifera rimane eminentemente agricola. Nel circondario di Sciacca la famiglia agricola durante l'inverno ed in genere quando manca il lavoro nei campi, si addice a fabbricare stuoie, corde, cestelli ed altro colle foglie della *Chamaecrops humilis* (*giummorra* in arabo ed in siciliano), dalla piccola industria ricava un misero profitto. Volendo ricostituire i bilanci delle famiglie agricole di quel circondario si può nell'entrata segnare qualche provento derivante da quest'industria, ma invece bisogna scemare il prezzo unitario delle giornate. Menfi è il centro di questa lavorazione della Camerope.

Le donne e i ragazzi del ceto agricolo del resto stanno a casa d'ordinario per accudire alle faccende domestiche: cucire, rappezzare, filare, tessere i panni e le tele grossolane per i loro vestiti, apparecchiare la minestra, il pane, ecc. Non sogliono versarsi nei lavori agricoli. Poche famiglie mandano le donne a solforare le viti, a raccogliere spighe durante la mietitura, a far la vendemmia, a raccogliere e a ripulire poi dalla scorza esterna le mandorle e raccogliere le olive, ad estirpare le fave ed altre leguminose, a raccogliere e curare al sole i fichi. Ma non possono far parte di un bilancio ordinario tali eventuali entrate. Son pochi i ragazzi figliuoli di agricoltori che dai 7 ai 10 anni frequentano le miniere di zolfo dove guadagnano da 85 centesimi a lire 1,30 alla giornata. Essi per lo più vanno appresso al padre, al fratello maggiore, allo zio, per apprendere il mestiere di contadino, di bifolco, ecc., guardano i somari mentre il padre lavora e procurano l'erba, ecc.

L'alimento generale delle popolazioni anche povere in questa Isola di Cerere, è naturalmente il frumento. Tutti si cibano di pane forte (non fermentato) fatto di eccellenti grani, poveri e ricchi; però colle gradazioni di pane nero, detto di masseria, di pane medio e di pane bianco e fino. In Sicilia in generale non si usa meliga o formentone (polenta), ma pane e minestra. Nella minestra siciliana entra sempre la pasta di farina fatta a taglierini, a lasagne, a maccheroni, ecc., la minestra a verdura ed a legumi. La fava dà il così detto macco (la polenta dei siciliani) mista sempre con poca pasta. Le lenti o le lenticchie formano la minestra abituale del povero. Il riso, la patata e gli altri legumi che vengono di fuori e che non si coltivano qui non entrano che in piccola quantità e di raro in casa degli agricoltori. Non parliamo di spiriti, di liquori, di caffè, di zucchero; cose ignote cioè negate del tutto ai poveri coltivatori. Anche il vino lo bevono di rado. La carne, la mangiano solo gli agiati agricoltori nelle festività annuali. Molti braccianti stanno degli anni a non gustarla. Allevano polli e colombi, ma ne mangiano solo le uova quando si e quando no; e ne vendono i piccioni. Tutti i condimenti si riducono all'olio di oliva e fortunato chi può averlo sempre. Il sale qui abbondantissimo e senza tasse è alla portata di tutti: non occorre tenere calcolo.

Lascio da banda i grandi proprietari ed anche i medi: sia coltivino direttamente le loro terre, sia che le diano in affitto, perchè attesa la loro agiatezza non devono interessarci nelle ricerche dirette sulle classi lavoratrici povere. Divido queste classi in tre gruppi:

1° *Borgesi* (cioè piccoli coltivatori) che hanno in proprietà o coltivano tanta terra quanta basta appena a campare la vita. Questo gruppo rappresenta l'aristocrazia dei poveri coltivatori.

2° *Borgesi* che hanno in proprietà poca terra non sufficiente a camparli e che sono costretti a prendere terre altrui a soccio o a mezzadria.

3° *Operai non proprietari* suddivisi in operai stabili o stipendiati ed in operai avventizi o a giornata.

Vi sarebbe una classe mista di operai, che durante la seminazione e poi durante la trebbiatura, vanno a stipendio mensile, e nel restante dell'anno vanno a giornata.

Gli operai stabili comprendono:

- a) *Mandriani e Bifulchi*;
- b) *Mulattieri* detti garzoni;
- c) *Campieri custodi, robbettieri*: perocchè si chiama *robba* la cascina;
- d) *Vignaroli*.

I bovi prendono poca parte, anzi quasi nessuna nella piccola agricoltura suburbana, tutto fanno le mule. Due mule tirano un aratro. Un *mulattiere* ha in cura due mule e con esse adempie alle variazioni: ara, trasporta concimi, derrate, legna, ecc., trebbia, fa insomma quasi tutto.

Ho formulato alla meglio due bilanci per le due classi, che si debbono tenere come molto fittizi.

Per i semplici operai sia stabili, o stipendiati, sia avventizi o a giornata, non ho saputo architettare un bilancio qualunque.

Ho provato a mettere su prima l'attivo, anche generosamente concedendo più di quello che si dà dal padrone e che si guadagna a giornata; e di poi ho veduto lo stato passivo, ristretto al minimo punto e sempre il passivo supera l'attivo. Da ciò si possono considerare le privazioni e le sofferenze dei poveri agricoltori, ed anche l'immoralità resa quasi necessaria a loro; poichè non potendo bastare l'onesto guadagno per mantenere la famiglia bisogna rubare e son cose immorali.

Avuto l'attivo, cioè la conoscenza di quanto luera il bracciante a giornata, si potrà agevolmente in base agli imprescindibili bisogni della vita moderna, formare il passivo.

Regna una grande sproporzione fra i ricchi ed i poveri. Ciò che tiene molto tesa in eterna quistione tra chi ha e tra chi non ha. Nella mia ristrettissima sfera ho cangiato stile, rispetto agli altri proprietari miei vicini. Dò ai miei operai stabili un salario che eccede di molto il tasso ordinario della contrada. Dò pane e farina ottima: vino tutto l'anno (eccetto agosto, settembre e parte d'ottobre) a litri 1,50 per testa. Appresto case pulite e fornite dei necessari. Obbligo i miei contadini a tener buoni e puliti letti, coltri, biancheria, ecc. Mi vedo amato e ricompensato con un lavoro non solo più diligente ed accurato, ma quasi il doppio di quello che altri operai fanno agli altri padroni. Se la stampa, sia con opere speciali, sia con i giornali, trattasse *ex visceribus* questo gravissimo tema per infondere nelle classi agiate il sentimento dell'equità e della carità verso le classi sofferenti, si opererebbe una felice rinnovazione e transazione con utilità di tutti: forse si scongiurerebbero danni e guai, che un giorno possono diventare gravissimi.

I.

**Schizzo del bilancio presuntivo della famiglia d'un "borgese"
(piccolo coltivatore) siciliano.**

PROVINCIA DI GIRGENTI (COMUNE DI FAVARA).

Composizione della famiglia. Borgese e moglie, 2 adulti e 4 figliuoli da 2 a 10 anni: in tutto sei individui. Possiede la casa di propria abitazione e per gli usi rustici, paglia, ecc. Possiede e coltiva un podere di salme due, misura agrigentina, corrispondenti a circa ettari 8. Possiede un aratro e due mule. Lavora solo. Rotazione quadriennale: fava 1/4, grano 1/2, orto 1/4.

ENTRATA.

Raccolto di frumento ciascun anno, in media, salme 18, pari ad ettol. 49,51: a lire 57,37 la salma.	L.	1.032,75
Orzo raccolto in media salme 5 alla grossa (ogni salma composta di tumoli 20 invece di tumoli 16) circa ettolitri 17 a L. 30	"	150 —
Fave salme 5 circa ettolitri 13,75, ad onze 3 la salma, cioè a L. 38,25	"	191,25
Totale	L.	1.374 —

Il tipo del coltivatore proprietario descritto in questo N. 1 non va nè lui nè le sue mule a giornata quando non ha da fare.

Semina solo fave, che gli preparano il miglior raccolto di grani. Non semina lenti, ceci, ecc. La paglia viene consumata tutta dalle mule e non sarebbe che giuoco di cifre nel bilancio senza effetto. Vi sono borghesi che hanno nella terra loro qualche po' di vigna ed ulivi, o mandorli, ed alberi da frutta, ecc.

Sono variatissimi. Nel bilancio bisognerebbe mettere nell'attivo il reddito di questi alberi.

USCITA.

Pesi:		
Fondiarria della casa composta di 2 bassi e 2 camere	L.	32 —
" per gli 8 ettari di terreno	"	80 —
Canone snlla casa	"	20 —
Canone sulla terra	"	70 —
Le tasse comunali di focatico, o di famiglia, ecc. sono variabilissime. Così sulle bestie; si pone in media	"	10 —
Non basta l'opera del solo <i>borgese</i> a coltivare la terra: ma bisogna, secondo le stagioni, prendere uomini a giornata. Poniamo che in media la spesa ammonti a	"	150 —
Frumento per la panificazione da consumarsi in famiglia: Per il padre uomo adulto, tomoli 3 al mese — Per la madre tomoli 2 — Per 4 figli da due a 10 anni, in media tomoli uno per ciascuno, in complesso tomoli 9.		
Questa somma è per un mese, per 12 mesi saranno tomoli 9 x 12 = tomoli 108, cioè salme 7 siciliane (una salma è ettolitri 2,76), cioè ettolitri 19; alla salma L. 57,37	"	401,62
A riportare L.	L.	763,62

	Riporto L.	763,62
Macinatura di detto grano e dazio sul macinato	"	134 —
Fave per la minestra tomoli 8. Per le mule insieme all'orzo nella proporzione di salma una siciliana eguale ad ettolitri 2,76, cioè	"	38,25
Vino durante i lavori estivi e nelle grandi festività, litri 100 a L. 0,35	"	35 —
Pesce: baccalà secco e salato, febbraio e marzo, kg. 4 a L.	6 —	
Sardelle salate uso siciliano, settembre ed agosto	"	8 —
		14 —
Patate kg. 30 a L. 0,15 L.	4,50	
Lenticchie per la minestra, tomoli 6 a L. 5	"	30 —
Verdure invernali: cavoli, broccoli, bietole, ecc.	"	4 —
Agli, cipolle e qualche frutto secco	"	4 —
Verdura estiva, pomodoro, zucche, cocomeri, fichi d'India	"	6 —
		48,50
Pesce fresco in Favara scarseggia e ne mangia pochissimo il borgese: nei paesi marittimi e di spiaggia il caso è diverso	"	4 —
Carne fresca di castrato e di agnello nelle solennità: in tutto fuoco calcolato kg 24 a L. 1,10	"	26,40
Olio d'olivo 4 decalitri a L. 12,50	"	50 —
Gas olio a litri 2 al mese, in tutto litri 24 a L. 0,50	"	14,40
Pasta, cioè maccheroni, oltre quelle impastate in casa per la minestra (i maccheroni si riservano al carnevale ed alle solennità) k. 20 a L. 0,60	"	12 —
Strumenti agrari, aratri, zappe, falci, basti, cordami ed altro; supposto che esista già quanto occorre. La quota di rinnovamento e restaurazione per anno in media	"	25 —
Maniscalco L. 7 per mula, per 2 mule L. 14; grasso per i piedi L. 1	"	15 —
Medico: prezzo annuo.	"	12,50
Medicine	"	10 —
Barbiere.	"	5 —
Utensili di casa, mobilia, vasi, pentole, ecc., rinnovamento e aumento	"	30 —
Vestiario per tutta la famiglia	"	50 —
Calzature	"	40 —
Biancheria per persona e per letto	"	25 —
Sapone kg. 12 all'anno a L. 0,75.	"	9 —
		1.351,67

Entrata.	L.	1.374 —
Uscita	"	1.351,67

Differenza L. 22,37

per spese impreviste e per portarle a risparmi ed accumulo negli anni avvenire.

II.

**Schizzo del bilancio presuntivo della famiglia di un "borgese"
(piccolo coltivatore) siciliano.**

PROVINCIA DI GIRGENTI (COMUNE DI FAVARA).

Composizione della famiglia. — Borgese e moglie, due adulti e quattro figli da due a dieci anni. In totale sei individui. Possiede tomoli 8 di terra e cioè circa ettari 2. Non bastando a sostentarsi ne prende salme due e tumoli 8, cioè circa Ea. 6 a mezzadria: coltiva in tutto fra terra propria e terra altrui circa Ea. 8. Possiede la casa di abitazione, 2 mule ed un discreto corredo. Lavora solo, essendo ancora i figli insufficienti ad aiutarlo.

ENTRATA.

Frumento raccolto nella terra propria, salme 6 siciliane, pari ad hl.	22 —	
Frumento raccolto a mezzadria, salme 4,8 siciliane	„	13,37
		<u>35,37</u>
Totale salme 10 e tomoli 8 circa. hl.		
(dedotta la parte spettante al padrone)	L.	599,25
Orzo, dedotta sempre la parte del padrone, salme 3, circa hl. 8,25 a L. 60 la salma	„	90 —
Il borgese mezzadro, siccome trova fatte le maggese del padrone, durante l'in- verno dopo seminate le terre, che egli coltiva, va a locare l'opera sua ed il suo aratro per circa giornate 50 a L. 5.	„	250 —
In primavera ed autunno con le mule trasporta paglia, sabbia, ecc., in media per giorni 40 a L. 3	„	120 —
Fave, salme 3: alla salma L. 38,25 (hl. 8,25) circa	„	114,75
Fave nella terra propria, salme 1	„	38,25
		<u>1.212,25</u>
In tutto l'attivo ammonta a. L.		

USCITA.

Pesi:		
Fondataria della casa, supposto due bassi ed una camera	L.	20 —
„ delle terre 2 Ea	„	20 —
Censo sulla casa	„	10 —
„ sulla terra	„	25 —
Tasse comunali	„	8 —
Lavori a pagamento per le coltivazioni, non bastando l'opera sola del borgese	„	150 —
Consumo di frumento per la panificazione e minestra della famiglia come nel bilancio n. 1.	„	401,62
Sul detto grano: macinatura e dazio del macinato	„	134 —
Orzo per le mule.	„	120 —
Fave per le minestre e per le mule, come nel bilancio n. 1	„	38,25
		<u>926,87</u>
<i>A riportare</i> L.		

Riporto L. 926,87

Consumo alimentare - Derrate minute:

Fagioli, riso ed altro; usati rarissimo.	L.	4 —	
Cavoli, bietole ed altre verdure d'inverno.	„	3 —	
Pesce salato, baccalà e sardelle.	„	4 —	
Maccheroni kg. 6 a L. 0,50	„	3 —	
Cacio kg. 5 a L. 1,20	„	6 —	
Olio di oliva kg. 15 a L. 1,10	„	16,50	
Gas olio litri 24 a L. 0,60	„	14,40	
Patate kg. 20 a L. 0,15	„	3 —	
Lenticchie	„	6 —	
Verdura d'estate, frutta	„	5 —	
Agli e cipolle	„	3 —	
Castrato d'agnello e capra	„	10 —	
Vino nei lavori estivi	„	20 —	
			<u>97,90</u>
Cordami, basti, falci, zappe, bisaccie ed altri attrezzi rurali, supposto un cor- redo esistente: restaurazione e rinnovamento.	„	15 —	
Maniscalco L. 7,50 per multa	„	15 —	
Medico pagato ad anno	„	10 —	
Medicine	„	5 —	
Sapone kg. 15 a L. 0,75	„	9 —	
Consumo e supplemento di biancheria	„	25 —	
Utensili di casa, vasi, pentole, ecc.	„	10 —	
Abiti	„	35 —	
Calzature	„	35 —	
Barbiere.	„	4 —	
			<u>1.187,77</u>
Totale. L.			

PASSIVO RISTRETTO.

Pesi.	L.	83 —
Lavori pagamento ed altro	„	843,87
Derrate alimentari ed altro	„	260,90
		<u>1.187,77</u>
Totale passivo L.		
Attivo	L.	1.212,25
Passivo.	„	1.187,77
		<u>24,48</u>
Restano L.		

che sono parte a riportarsi a risparmio agli anni avvenire e parte per le spese impre-
viste. Il borgese mezzadro compra pochissima verdura perchè la maggior parte se la
procura selvatica in campagna e non gli costa nulla. Così procurasi anche la legna
pigliandola lontano nei terreni un po' boscosi e pieni di frutici e le trasporta a casa
colle proprie mule.

Operai a giornata — Contadini.

Non vi sono contadini specializzati meno che i potatori di viti ed i rimondatori e potatori di alberi. Secondo le stagioni i nostri contadini mutano mestiere, perciò la nostra agricoltura è anch'essa da questa parte in regresso. Un contadino sa far tutto; deve far tutto. Il contadino bracciante è il più misero di tutti. Se non lavorasse nelle solfare, sarebbe ancora più misero. Quando il verno è rigido e sospende i lavori per una diecina di giorni, il contadino soffre la fame col sopprassello di un freddo alle volte assai molesto, molto più perchè non ha legna. Il contadino non suole neppure avere un tugurio in proprietà.

D'ordinario paga il fitto di casa.

Da agosto a settembre può calcolarsi che lavori:

In media	giorni	30	a	L. 1,15	L. 34,50
Da Novembre a Dicembre	"	45	"	" 1,60	" 72 —
Da Gennaio a Marzo	circa	60	"	" 1,50	" 90 —
Da Aprile a Maggio	"	30	"	" 1,70	" 51 —
Da Giugno a Luglio	"	50	"	" 2,40	" 20 —
		<u>215</u>			<u>367,50</u>

Vi sono quelli che posseggono un asinello, che oltre a portarli in campagna fa loro buscare qualche cosa e porta la legna a casa. Alcuni lavorano di più perchè si adattano a far da manovali in certi tempi in cui scarseggia il lavoro di campagna. Il povero contadino non mangia mai la carne ed il pesce, ma pane nero e verdura raccolta in campagna; ed i legumi, che egli semina a *socio* nella terra altrui col concime raccolto dalla famiglia, sono il suo pasto. Il contadino non beve mai vino.

Un contadino a giornata nelle migliori annate non può guadagnare più di L. 400 ed in via di eccezione L. 420 all'anno; salvo poi quando i figliuoli diventano adulti ed atti al lavoro, allora il contadino vive passabilmente. Durante i primi dieci anni del matrimonio il contadino dovendo allevare i bambini si trova in una condizione miserabile e da far pietà. Una malattia per questi infelici, qui dove mancano gli ospedali, i ricoveri e le opere di pubblica beneficenza, è un disastro vero che li fulmina.

Operai non proprietari.

Operai stabili, ossia stipendiati. — Il mandriano suole essere retribuito con L. 230 all'anno: due rotoli, cioè Kg. 1,80 di pane cotto al giorno e tomoli 3 di farina al mese. Ha il permesso di mantenere tra gli animali del padrone alcune capre e pecore, da 6 a 10, qualche asina, qualche giumenta che dà per lo più muli, così senza spendere nulla gode il provento in latte, cacio, puledri, agnelli e capretti. Questi proventi sono variabilissimi per annata e per valore. Alle volte muoiono, alle volte si vendono cari ed altre volte per *nulla*.

I *mandriani* pecorai e vaccai mangiano due volte al giorno ricotta, durante i tempi in cui si fa cacio. Mangiano per companatico le dette ricotte, le verdure che raccolgono in campagna, lumache ancora e qualche po' di cacio o *toma* (mozzarella dei Napoletani) che rubano quando viene loro fatto. Se hanno famiglie pagano la pigione di casa in paese, poichè le famiglie dei mandriani abitano costantemente in città. I mandriani di porci, cavalli, ecc., non hanno companatico per nulla. Non so compilare un bilancio di famiglia per questi miseri. Un abito rozzo di lana e camicie di canevaccio durano loro anni ed anni. Sono cenciosi.

Custodi robettieri. — Custodiscono la cascina ed il podere; in parte lavorano colla zappa e rimondano e potano alberi e viti. Molti vivono colle famiglie in campagna. I più tengono le famiglie in città. Il loro salario varia circa da L. 300 a L. 380 e gli si somministra la così detta *mancia* di tomoli 3, cioè litri 51 circa di farina molita per ciascun mese, litri 1 d'olio d'oliva; legna quanto basta. Sono i meno sofferenti. Spesso polli e colombi, alle volte qualche maiale. Mangiano frutta, uva ed altro del podere come se ne avessero il diritto. Mangiano altri uccelli, conigli, ecc., che di tanto in tanto ammazzano collo schioppo o col laccio. Consumano poi legumi, fave, piselli e lenticchie che seminano nel podere del padrone. Usano la carne di piazza solo nelle grandi solennità. Consumano rarissimo, o quasi niente di pesce sia fresco o salato. Molti *robettieri* hanno per letto una stuoia di *buda*.

Vignaioli. — Godono un salario un po' più vantaggioso dei robettieri perchè lavorano continuamente. Molti proprietari somministrano loro da un litro ad un litro e mezzo di vino nei giorni di lavoro. Lucrano di più, ma spendono ancora di più ancora perchè amano di andar meglio vestiti (cicè di non essere una massa di cenci) e di avere un letto qualunque.

RILIEVI SULLE CONDIZIONI ECONOMICHE

DEI LAVORATORI DELLA TERRA DI LENTINI (Anno 1908)

(Monografia dell'Avv. FRANCESCO SGALAMBI di Lentini, pubblicata nell' "Inchiesta Parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle Province meridionali e nella Sicilia „).

Relazione del delegato tecnico Prof. GIOVANNI LORENZONI

Nel Comune di Lentini i lavoratori rurali vivono generalmente del prodotto del loro lavoro venduto ai proprietari e del reddito che dà loro qualche pezzetto di terra tenuto mercè una delle diverse forme di patti agrari in uso nel nostro territorio. Vedremo però a che cosa si riduce questo reddito e a quanto ammonta il beneficio che esso apporta nel loro piccolo bilancio domestico.

I. — IL LAVORO SALARIATO.

Il lavoro essi in massima parte lo vendono giornalmente, solo in minima parte, e per talune speciali mansioni, lo obbligano per un periodo di tempo che non oltrepassa il mese.

Quindi da questo punto di vista i nostri lavoratori possono dividersi in due categorie: lavoratori liberi o giornalieri agricoli, lavoratori fissi. Esamineremo a parte le condizioni del lavoratore dell'una e dell'altra categoria.

II. — LAVORATORI LIBERI O GIORNALIERI AGRICOLI.

Di questa massa di lavoratori fan parte uomini adulti, donne e fanciulli.

Al lavoro di ognuno di queste frazioni son fatte condizioni diverse:

A) *Adulti*. — Gli adulti, dai 16-17 anni, ai 55-60 anni, sono impiegati in tutti i lavori agricoli, tranne in alcuni speciali in cui sono adibiti esclusivamente le donne e i fanciulli.

In ragione del genere di lavoro essi si distinguono in *lavoratori ordinari* addetti ai lavori comuni come seminazione, aratura, zappatura dei seminati, dei giardini, dei vigneti, mandorleti, ortaggi; *paliere* addetti allo spurgo e costruzione di fosse di sfogo, di canali, di lavori in risaia, ecc.; *giuncaie* addetti alla raccolta del giunco, agrumari adibiti alla raccolta e incasso di agrumi, con sottospecie di raccoglitori, incassatori, tagliapiedi, maestri di casse; *batacchiatori* di ulive; *innestatori* di viti e piante arboree (aranci, mandorle, ulive, frutti ecc.); *rimondatori* che levano il secco sulle piante legnose, *burgialori* addetti all'accumulo della paglia in grandi mucchi.

Queste specie sono fisse in un certo senso; nel senso cioè che per fare il paliere, il giuncaio, l'agrumaio, il batacchiatore, ecc., ci vuole una competenza speciale che si trova non nella massa generale dei lavoratori, ma in alcuni i quali pertanto sono i soli che si impiegano in tali generi di lavoro; essi stessi poi — nei periodi in cui cessa la

richiesta del loro lavoro speciale — si impiegano in quello comune fatto dai lavoratori ordinari (zappature, ecc.).

In media i lavoratori liberi trovano impiego per non più di 190-200 giorni all'anno. Nei rimanenti giorni dell'anno restano disoccupati o perchè festa o per malattia o per la concorrenza dei lavoratori nei paesi vicini, che in tali epoche si riversano sul mercato di Lentini a frotte numerosissime che si contentano di un prezzo inferiore a quello corrente, o perchè piove o per deficienza di lavoro.

La *giornata* di lavoro in novembre, dicembre, gennaio, febbraio e marzo comincia come spunta il sole e finisce al tramonto; negli ultimi mesi comincia alle ore 6,30 anti-meridiane e finisce al tramonto (tranne per gli aratori e per i vendemmiatori di cui diremo più giù). Nella giornata del lavoro è compreso il tempo che ci vuole per recarsi dal paese al luogo ove si deve lavorare, è escluso quello che ci vuole per far ritorno al paese. Si tenga conto, per valutare l'importanza di quest'uso, che generalmente i lavoratori permangono e abitano in paese; siccome però il territorio Leontino è molto vasto, quando la campagna è troppo distante dal paese, essi allora vi permangono anche di notte, il che succede principalmente per talune specie di lavoro, quale la semina e la mietitura del grano, la raccolta del pomodoro e quella degli agrumi. Riguardo alle ore di cui si compone la giornata del lavoratore occorre distinguere in rapporto alla occupazione (media generale di tutto l'anno) o in rapporto ai singoli mesi (media speciale). In rapporto all'occupazione possiamo formare tre categorie generali:

- a) zappatori in genere, paliere, potatori, innestatori, batacchiatori e addetti ad altre ordinarie mansioni, i quali lavorano in media (annuale) ore 10 1/2 al giorno;
- b) agrumari e vendemmiatori che lavorano ore 8-8 1/2 al giorno;
- c) aratori e seminatori ore 14 al giorno.

In rapporto poi ai singoli mesi abbiamo:

- a) in novembre, dicembre, gennaio e febbraio gli aratori lavorano ore 14, e inoltre, quando smettono dal lavoro, devono pulire gli animali e poi durante la notte devono alzarsi diverse volte per governarli; gli agrumari ore 7 1/2, gli altri lavoratori ore 10;
- b) in marzo, aprile, settembre e ottobre i lavoratori ordinari lavorano ore 11 1/2, i vendemmiatori (in settembre) ore 8 1/2-9;
- c) in maggio, giugno, luglio e agosto sui diversi lavori si impiegano da ore 11 1/2 a ore 12 1/2 (1).

Le soste o riposi durante la giornata sono generalmente due, uno per la colazione e una per il così detto pranzo.

Si eccettuano la mietitura e la zappatura delle vigne in cui alle due mentovate se ne aggiunge una terza: la merenda; e poi la raccolta delle arance in cui la sosta permessa è una sola: quella del pranzo.

I salari che percepiscono gli uomini adulti sono i seguenti, distinti per genere di lavoro:

- a) lavori ordinari (zappatura, potatura, aratura, semina, raccolta di agrumi) da un minimo di L. 1,05 ad un massimo di L. 1,40;
- b) merenda di ulivi, giardini, mandorle, da L. 1,50 a L. 1,70;
- c) innesto di viti, aranci, mandorle, ecc., da L. 1,50 a L. 2;
- d) lavori speciali nell'incasso degli agrumi: alza casse e tagliapiedi, da L. 1,50 a L. 1,70; maestro incassatore, da L. 2, a L. 2,55;
- e) batacchiatura d'ulive, da L. 1,50 a L. 1,70;
- f) mietitura da L. 1,40 a L. 2,50 (per pochi giorni);
- g) vendemmia, L. 0,85 (raccoglitori d'uva) e L. 0,95 (pigiatori e *maestro di conzo*).

(1) Con le attuali Organizzazioni Fasciste, gli orari sono notevolmente diminuiti e ridotti in media a otto ore lavorative giornaliere.

Le medie minime di questi salari si hanno generalmente nei mesi invernali.

Oltre questi salari in denaro per taluni lavori si da un supplemento in natura; questo supplemento è dato: nelle colture delle vigne, nei lavori di sterro (con la pala), nella mietitura e in ogni altro lavoro quando il lavoratore resta di sera sul luogo in cui deve lavorare. Esso consiste in vino nella coltura delle vigne, nella mietitura e negli sterri, in un po' di companatico (cipolle o cacio) per colazione nella mietitura, in un piatto di minestra la sera, quando si resta in campagna.

Oltre che per giornate il salario viene talora pagato per quantità di lavoro (cottimo). Ci si costuma per la raccolta del giunco, per la mietitura del grano, (*stagliata*) e per il trasporto delle casse di agrumi con la cavalcatura dal luogo ove si manifatturano alle vie carrozzabili, il che perciò avviene quando tra l'uno e le altre ci sono vie cattive. I compensi, che per questi lavori si danno, sono:

a) raccolta di giunco, L. 1,75 per ogni 10.000 fili estirpati, disseccati e raccolti in fasce; L. 2,10 per ogni 8000 fili se oltre di estirparli, seccarli e raccogliarli in fasce, si estraggono, cioè si raffinano, guadagno giornaliero, da L. 2 a L. 2,70;

b) raccolta del grano, da L. 25 a L. 50 per ogni salma di terreno seminato (etari 2.63.94.87), guadagno giornaliero da L. 2,50 a L. 3.

c) trasporto di casse, a seconda le varie distanze da L. 0,002 a L. 0,20 per ogni cassa, guadagno giornaliero, detratto il cibo delle bestie, da L. 1 a L. 1,25.

Questi lavori a cottimo sono sfibranti e veramente disastrosi per la salute del lavoratore, il quale, specialmente nella raccolta del giunco (in cui deve impiegare anche le proprie donne) e del grano, per far quanto più lavoro è possibile, fatica anche nelle ore notturne e con una intensità estrema.

Circa la misura dei salari è da notare che durante tutto il 1907 si ebbe un rialzo straordinario, tanto che la giornata, anche nei lavori più ordinari (zappatura, raccolta di agrumi), salì sino a L. 2-2,25.

Tale rialzo era però un fenomeno puramente transitorio dovuto alla emigrazione che durante il 1906 aveva quasi votato molti dei paesi vicini a Lentini (in cui essa non aveva assunto proporzioni così elevate) producendo nei rispettivi mercati un grande difetto di mano d'opera rurale; il che mentre da un canto impediva l'invasione dei forestieri nel nostro mercato, dall'altro determinava un richiamo in tale paese dei nostri contadini e perciò una scarsità di braccia nel nostro paese. Ora che però le correnti migratorie si sono arrestate ed anzi quasi tutti gli emigrati sono già tornati in patria, i salari, essendo la mano d'opera disponibile tornata alla primitiva quantità han ripreso, o van riprendendo, il livello che avevano avuto sino al 1906 e che è quello da noi segnato.

B) *Donne*. — Le donne per lo più lavorano come salariati sino all'epoca in cui passano a matrimonio. Dopo questa epoca ce ne sono che continuano ad andare a lavorare, ma son poche; la maggior parte restano in casa ad accudire alle cure domestiche e sono mantenute dal marito; al più lavorano per conto proprio in qualche piccola impresa agraria del marito (gabbellucce, mezzadria ecc.). Le donne sono impiegate:

a) nell'incarto e pulitura delle arance raccolte o pendenti;

b) nella pulitura, raccolta e trasformazione in conserva del pomodoro;

c) nella raccolta delle mandorle e delle ulive.

Sono impiegate anche con la forma del cottimo, nella spaccatura delle mandorle.

La giornata di lavoro è per esse:

a) di ore 8-8 1/2 nell'incarto e pulitura delle arance raccolte;

b) di 9-11 ore nella pulitura delle arance pendenti, nei lavori del pomodoro e nella raccolta delle mandorle ed ulive;

c) di 11-12 ore e anche più nella spaccatura delle mandorle.

Ogni anno in media le donne non lavorano più di un centinaio di giorni. I salari che percepiscono sono i seguenti:

a) incarto di agrumi, da L. 0,85 a L. 1 (maestra incartatrice, L. 1,25 a L. 1,60);

b) pulitura delle arance raccolte o pendenti da L. 0,40 a L. 0,50;

c) lavori del pomodoro, da L. 0,85 a L. 1;

d) raccolta di mandorle e di ulive, da L. 0,40 a L. 0,50.

Nella spaccatura delle mandorle vengono loro date L. 0,15 per ogni tomolo, e siccome in un giorno non ne spaccano più di 2 tomoli, la loro giornata arriva a L. 0,30.

C) *Fanciulli*. — Dai 12 ai 15 anni i fanciulli sono adibiti come guardiani di seminati o frutteti; come *panierai*, nella raccolta degli agrumi, per fare alcuni lavori leggeri nella coltura del frumento e del pomodoro, per raccogliere mandorle e ulive, e trasportare terra, pietra, concime. Dai 15 ai 17-18 anni sono adibiti per alcuni lavori nei seminati (zapparli leggermente), per la vendemmia, per cacciar paglia e ammonticchiarla e per altri lavori poco gravosi.

La giornata di lavoro per tutti è come quella degli adulti. I primi (dai 12 ai 15 anni) guadagnano al giorno da L. 0,50 a L. 0,60 e come *panierai* anche L. 0,85; i secondi (15-18 anni) da L. 0,75 a L. 1.

Lentini (Siracusa) maggio 1908.

TRE BILANCI DI FAMIGLIE AGRICOLE DELLA PROVINCIA DI TRAPANI

compilati nell'anno 1909 dal Prof. VITO PASSALACQUA
Direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Trapani
(pubblicati nell' " Inchiesta Parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle Provincie Meridionali e nella Sicilia „). — Relazione del delegato tecnico Prof. GIOVANNI LORENZONI.

I.

Bilancio di una famiglia di giornalieri in territorio di Trapani.

Composizione della famiglia. — La famiglia si compone di sei persone: quattro maschi e due femmine. Dei maschi, tre sono adulti e lavorano tutto l'anno; il quarto è un ragazzo che lavora parte dell'anno. Le donne compiono soltanto il lavoro domestico.

I. — PROVENTI.

Salario. — Si calcola il lavoro di un adulto per 240 giornate: il resto vien costituito dai giorni festivi, dalle giornate di cattivo tempo e dai giorni di riposo forzato (indisposizione, disoccupazione). Il prezzo della giornata di lavoro, nelle attuali condizioni del mercato, si ragguaglia a L. 1,70. Non si tiene conto di qualche bibita di vino che il proprietario dà nel corso della giornata. Il salario in moneta costituisce il reddito su cui la famiglia fa assegnamento per sopperire a tutti i suoi bisogni.

Ciò premesso, si ha:

L. 1,70 × 240 = L. 408; per 3 persone sono in tutto	L. 1.224 —
Salario del ragazzo: L. 1; per 140 giorni di lavoro.	„ 140 —
Totale	L. 1.364 —

II. — SPESE.

1. <i>Pigione di casa.</i> — La famiglia abita una casetta con un po' di terreno d'attorno ove si trova qualche ceppata di fico d'India o qualche ficaja. Vi si coltiva un po' d'orto a secco per uso di casa. La pigione di onze 6, pari a L.	76 —
2. <i>Alimenti:</i>	
Frumento: salme 11 (= hl. 30,60) a L. 70 (cioè L. 25 l'ettolitro)	„ 770 —
Fave: mezza salma (= hl. 1,40) a L. 36	„ 18 —
Olio: calsi 3 (kg. 24) a L. 10	„ 30 —
Vino: (nei soli giorni festivi) litro 1 e mezzo × 50 = a litri 75 a L. 0,30 „	22,50
Carne: (nelle feste principali) kg. 10 a L. 1,50.	„ 15 —
<i>A riportare</i> L.	931,50

	Riparto L.	931,50
Pesce fresco: kg. 0,50 per 10 volte; sono kg. 5 a L. 0,60	„	3 —
Pesce salato: kg. 10 a L. 0,80.	„	8 —
Cacio: kg. 5, in tutto l'anno, a L. 10 il kg.	„	5 —
Verdure, broccoli, aglio, cipolle ecc.	„	5 —
Patate: kg. 25 a L. 0,06	„	1,50
Sale e spezierie	„	1,50
3. <i>Calzature:</i>		
Un paio di scarpe per ciascuno, sono 6 paia a L. 10 in media, per ciascun paio	„	60 —
Risolature e rammendamenti: L. 6 per ciascuno	„	36 —
4. <i>Indumenti:</i>		
Un abito per ciascuno: L. 20, in media, per 6 persone	„	120 —
Berretti, cravatte, fazzoletti, ecc.	„	12 —
Mantelli, ecc. (quota annua).	„	20 —
Biancheria per camicie, mutande, ecc.	„	30 —
5. <i>Arredi di casa:</i>		
Tondi, bottiglie, bicchieri, vasellame in genere.	„	5 —
Sedie, panche, ecc. (quota annua).	„	5 —
6. <i>Altre spese:</i>		
Sapone per il bucato, un kg. per settimana: in complesso kg. 52 a L. 0,40 „	„	20,80
Petrolio.	„	10 —
Aghi, refe, pettini, ecc.	„	1,50
Fiammiferi: L. 0,30 per settimana, in tutto	„	15,60
Tabacco da fumo: L. 0,10 al giorno, per tre persone	„	108 —
Legna da ardere.	„	5 —
Spesa per acquisto e acconciatura di arnesi del mestiere.	„	6 —
Barbiere: L. 6 per ciascuno dei maschi adulti.	„	18 —
Spesa per molitura di frumento	„	25 —
Totale.	L.	1.454,40

BILANCIO.

Proventi.	L. 1.364 —
Spese di famiglia:	„ 1.454,40
Disavanzo.	L. 90,40

OSSERVAZIONI.

1. — Abbiamo, in questo esempio, preso di mira una famiglia di lavoratori che trovansi in buone condizioni rispetto ai membri atti al lavoro, poichè, tolte le donne che accudiscono alle faccende di casa, i quattro maschi percepiscono un salario, e quindi la somma dei proventi (in L. 1364) costituisce un reddito che può sembrare cospicuo per una famiglia di lavoratori a giornata, ma, nel fatto, esso è insufficiente a procurare un tenore di vita che risponda ad un certo relativo benessere, il che risulta da quanto ora diremo.

2. — La spesa complessiva di alimentazione di questa famiglia ascende a L. 880. cioè L. 0,40 al giorno per ogni individuo. Questa quota potrà, forse, sembrare soddisfacente. Lo è in qualche modo, se si considera la quota di consumo in pane; ma non lo è

se si considera la parte che nell'alimentazione hanno gli altri cibi più sostanziosi. La carne si vede di rado sul desco del povero contadino, i latticini si usano con grandissima parsimonia, sicchè il lavoratore deve fare principale assegnamento sul pane quotidiano. Meno male se questo vien preparato in casa con frumento comprato, perchè se si deve comprare la farina o il pane del mercato, come non di rado avviene, si va incontro a parecchi inconvenienti; la farina talvolta è adulterata, il pane spesso di cattiva qualità; la spesa poi diventa maggiore, perchè un chilogrammo di pane costa già L. 0,40, e per un uomo che lavora tutto il giorno, un chilogrammo di pane è appena bastevole. Si noti poi che il conto si chiude con un disavanzo di poco meno che 100 lire, e questa deficienza, non di rado, deve essere colmata spendendo di meno e per lo più si deve assottigliare la somma prevista per l'acquisto di frumento o di farina.

Dunque la alimentazione di questa famiglia, per quanto abbia un reddito, quasi direi, eccezionale, per il caso di fronte a cui ci troviamo, non è poi tale da restarne soddisfatti.

3. — La spesa per gli indumenti (comprese le calzature) ammonta a L. 278; in media, per anno e per individuo, a L. 46,33; non credo che sia esagerata anzi, se si tien conto delle esigenze dei tempi, della tendenza al lusso, la cifra deve considerarsi abbastanza limitata.

I contadini del territorio di Trapani, che vivono presso a una città di qualche importanza, come capoluogo di Provincia, amano vestir bene; ci tengono, ora un po' per tutto, a *comparire decenti*; è un bisogno estetico che non merita di essere condannato. Le donne dei campagnuoli vengono in Trapani vestite decentemente: portano dei monili, e nella stagione estiva si vedono con l'ombrellino; i maschi portano il vestito di *casemire* e anche il cappello; sicchè è del tutto svanita la distinzione fra *beretti* e *cappelli* (1) perchè un contadino (certo della classe più agiata), non la cede ad un signore nel vestire. Vogliamo dunque far notare che la cifra di L. 46,33 come spesa di calzature, abiti, biancheria, ecc., deve ritenersi come deficiente.

4. — Non fo commenti sulla spesa complessiva per arredi di casa, in L. 10, perchè è del tutto irrisoria.

5. — Fra le spese voluttuarie figura nel conto la somma di L. 108 per acquisto di tabacco da fumo; non è un'esagerazione, perchè non vi è lavoratore che non ne usi: in tutte le ore di riposo lo si vede con la pipa in bocca; si tratta di un bisogno che si vuol soddisfare a preferenza degli altri; forse un *borgese*, mezzadro o fittavolo ci pensa un po' a risparmiare in questa spesa, ma il giornaliero non sa rinunciare all'uso del tabacco.

6. — Il conto si chiude con un disavanzo di L. 90,40; per provvedervi, o si deve contrarre qualche debito, o si deve assottigliare la spesa di alimentazione.

Non abbiamo tra le spese di famiglia compresa una somma per medicine occorrenti in caso di malattia: spesso la povera gente riceve i medicamenti gratuitamente. Ma se accade in famiglia qualche malattia, anche quando si abbiano i medicinali e l'assistenza gratuita, diminuiscono i proventi e la situazione diventa più penosa.

Nell'insieme, dunque, il *tenore di vita* del lavoratore, che dipende dal suo reddito personale, è a ritenersi deficiente: nessun risparmio è possibile; manca la prospettiva di un miglioramento economico e morale in questa classe diseredata di lavoratori rurali.

Eppure il caso da noi preso in esame è dei più felici: che dire quando nella famiglia predominano i membri non atti al lavoro? Lo vedremo nel tipo di famiglia di cui ora riporteremo il bilancio.

(1) In Sicilia la classe contadinesca dava e dà ancora l'appellativo di cappelli (i cappeddi) ai signori e, in genere alla classe dei civili.

II.

Bilancio di una famiglia di giornalieri in territorio di Marsala.

Composizione della famiglia. — La famiglia si compone di sette persone: due genitori, e cinque figli, di cui due femmine (la maggiore di anni 16) e tre maschi nell'età di 7, 4 e 1 anno.

I. — PROVENTI.

Il capo di famiglia lavora duecentoquaranta giornate; tal volta anche di meno. La moglie e la figlia maggiore fanno le lavandaie e possono lucrare L. 1,20 per settimana. La famiglia possiede un piccolo vigneto dell'estensione di are 10, da cui si trae un po' di prodotto che si vende; i sarmenti si utilizzano come legna da fuoco; si coltiva qualche po' di legumi negl'interfilari, per uso di casa.

Il prezzo del salario giornaliero è di L. 1,60, che è quanto in denaro percepisce il lavoratore: se si dà qualche bibita di vino e qualche po' di companatico, questo va consumato durante il lavoro e non se ne tien conto. Ciò premesso, il reddito della famiglia, con cui deve sopperire a tutti i suoi bisogni, va calcolato come segue:

1. Salario del capo di famiglia: L. 1,60 × 240	L.	388 —
2. Proventi delle donne per servizio di lavandaia: L. 1,20 × 50 settimane.	„	60 —
3. Prodotto del poderetto: Uva, quintali 8 a L. 15.	„	120 —
Fave: hl. 0,50 a L. 10	„	5,00
	Totale.	L. 573 —

II. — SPESE DI FAMIGLIA.

1. <i>Pigione di casa.</i> — Si loca per lo più un catodio (stanza a pianterreno) per onze 3 =	L.	38,25
2. <i>Alimenti:</i>		
Frumento: <i>salme</i> 5 (= hl. 14) a L. 70	„	350 —
Fave: hl. 2,80, a L. 10	„	28 —
Olio: due <i>cafisi</i> (16 hl.) a L. 1 l'ettolitro	„	16 —
Vino (non se ne consuma)	„	—
Aceto	„	0,30
Sale	„	0,50
Patate	„	—
Carne (per carnevale soltanto)	„	3 —
Pesce fresco: due o tre volte all'anno	„	1,50
Pesce salato: una o due volte al mese	„	1,80
Cacio e latticini (non se ne consumano)	„	—
Verdure: broccoli, agli, cipolle, ecc.	„	2,50
3. <i>Calzature.</i> — I bambini vanno generalmente scalzi: si calcola nell'insieme una spesa di	L.	35 —
4. <i>Abiti.</i> — Si ricorre spesso alla beneficenza, usufruendo degli abiti fuori uso di qualche persona caritatevole: si calcola nell'insieme per abiti e biancheria una spesa di	„	60 —

A riportare L. 536,85

	Riporto L.	536,85
5. <i>Utensili di casa</i> :		
Arredi: per sedie si usano <i>cantoni</i> (pietre di tufo calcaree, qualche panca o il ceppo di un'agave (<i>zabara</i>) detto in volgare <i>fillizze</i> , ovvero degli sgabelli costruiti di fusti di <i>ferula</i> .		
Per qualche pentola, brocca o chincaglie (?) si calcola una spesa complessiva di " 2,50		
Pettini, aghi, refe, ecc. " 0,60		
6. <i>Altre spese</i> :		
Petrolio: (nell'inverno soltanto) L. 0,10 per settimana e per cinque mesi " 2 —		
Sapone per bucato: L. 0,40 per settimana " 20,80		
Tabacco: L. 0,30 per settimana " 15,60		
Fiammiferi: L. 0,05 per settimana " 2,60		
Barbiere: il capo di famiglia si fa la barba una volta ogni 15 giorni; paga L. 0,15 ogni volta " 3,90		
Legna da ardere: il ricavo di sarmenti della vigna, qualche seccume di siepe (<i>zabbara</i> , ecc.) " —		
Acconciatura alle zappe " 2 —		
Molitura del frumento " 10 —		
	Totale. . . L.	<u>596,85</u>

BILANCIO.

Proventi L.	573 —
Spese di famiglia "	<u>596,85</u>
Disavanzo . . . L.	<u>23,85</u>

OSSERVAZIONI.

Il conto che abbiamo riportato non ha bisogno di commenti: esso rivela la miseria in cui giace il lavoratore giornaliero: un'alimentazione scarsa e poco nutriente, per la completa mancanza di carne e latticini, è la nota dominante; non parlo dell'abitazione che è davvero deficiente: un solo vano, due tutt'al più, a pianterreno per una famiglia di sette persone! Che locale igienico dev'essere quello! Gli indumenti, gli arredi di casa sono del tutto insufficienti; nulla vi è in quella casa che possa destare il sentimento di amore alla vita; la speranza di migliorare! ma la speranza di questa povera gente non può essere che quella di un mutamento nell'ordine sociale.

Il conto si chiude con un disavanzo di L. 24; e se il lavoratore non trova alcuna risorsa (e quale?...) per sopperirvi, necessità impone di attenuare la razione alimentare, e per lo meno, non pagando la pigione di casa..., perchè su altre spese non ha nulla da risparmiare.

Questo bilancio rispecchia le condizioni della gran parte dei giornalieri rurali della provincia e specialmente dei comuni interni. Qui, spesso l'alimentazione del pane si fa più scarsa; aumenta invece il consumo dei legumi, specie della fava, che se non è un alimento da disprezzare, perchè abbastanza nutriente (Moleschott la chiama carne del povero), pure non soddisfa come l'uso del pane di frumento che è il più appetito dalle nostre classi agricole.

Alla deficienza del pane deve spesso far fronte l'uso di erbe ortalizie raccolte in mezzo ai campi, durante l'estate e parte dell'autunno, i fichi comuni e i fichi d'India

costituiscono l'alimento quasi esclusivo delle donne e dei ragazzi: una fetta di pane, quando si ha, basta durante la giornata. Durante l'inverno, quando piove parecchi giorni di seguito, manca da lavare, e pane la famiglia non ne vede. Spesso i bimbi chiedono del pane e la madre, poveretta, non può darne, ma i figli non vogliono saperne e fanno il piagnisteo: e la mamma dà loro da mangiare... battendoli di santa ragione! . . .

Che dire di più? Se nella famiglia si hanno dei maschi più adulti che possono col lavoro a giornata accrescere il reddito, aumentano anche le spese e non si ottiene un sensibile miglioramento. Non di rado i maschietti più grossi si alloggiano come garzoni di pecoraro per il pane e l'alloggio; le ragazze si alloggiano come domestiche presso le famiglie benestanti e cadono spesso sotto i lacci di qualche avventuriero . . . Povera gente! Non solo deve soffrire la fame . . . non di rado, l'affronto del disonore.

III.

Bilancio economico dell'azienda agraria e domestica di un borgese fittavolo.

Famiglia colonica. — E' costituita da cinque persone: tre uomini e due donne, tutti idonei al lavoro che basta per i bisogni dell'azienda; però, all'epoca della mietitura si alloggiano parecchi braccianti pagati a giornata.

Caratteri dell'azienda agraria. — Si considera una piccola azienda istituita su di una tenuta o lotto di terra dell'estensione di salme tre in misura abolita locale, pari a ettare 10,0479, nella zona del latifondo. La superficie è proporzionata al lavoro di un aratro, mosso da una coppia di muli.

Il terreno, di media fertilità, è tenuto in gabella e il canone corrisposto direttamente al proprietario o ad un grande affittaiuolo (gabelloto) è in ragione di onze 18 (lire 229,50) per salma (ha. 3.3493), cioè lire 68.50 per ettaro.

Il grado di coltura è quello ordinario, o attivo, essendo quella esercitata a base di lavoro.

La produzione predominante è quella del frumento; scarso è il foraggio che si produce, bastevole all'alimentazione delle due bestie da lavoro, le sole che si allevano nell'azienda.

Rotazione agraria ed estensione delle colture. — La rotazione veramente è irregolare; tuttavia, per facilitare nei conteggi, si suppone di una certa regolarità; consideriamo perciò, che l'esecuzione assegnata alle colture, sia la seguente:

Fave	Salme 0,4	= Ettari	0,84
Cioerchie	" 0,4	= "	0,84
Sulla (prato)	" 0,4	= "	0,84
Frumento	" 1,12	= "	5,80
Avena	" 0,8	= "	1,68
	Terreno produttivo. . .	Ettari	10 --
	Terreno improduttivo. . .	Ettari	0,0479

N.B. — Alla fava si consocia l'orzo e la senape nera.

SCORTE VIVE E MORTE.

Attrezzi e utensili diversi, cioè:

Carri n. 1	L.	250 —
Finimenti per il carro (<i>armiggi</i>)	"	40 —
Corda di canape per il carro	"	5 —
Aratri n. 2 (<i>compresa la gombera</i>)	"	30 —
Giogo, cuezzaglie e pajole	"	4 —
Anello di ferro (<i>maniuni</i>) e cinghia di cuoio (<i>cunzéri</i>)	"	1,60
Collari (<i>Cuscuneddu a panneddu</i>) n. 2	"	6 —
Basti piccoli (<i>rarduni</i>) n. 2 e cinghia	"	8 —
Basti (<i>sidduni</i>) n. 2	"	12 —
Cinghie n. 2	"	3 —
Sellette (<i>bardelle</i>) n. 2	"	10 —
Caverze (<i>capizzuni</i>) n. 2	"	3 —
Corde di canapa per i basti, n. 2	"	10 —
Corde di giunco (<i>bichi</i>) n. 2	"	1,50
Zappe n. 3 a lire 5 cadauna	"	15 —
Zappe per rompere le glebi (<i>zappudda di stimpuniani</i>) n. 3 a L. 3 cadauna	"	9 —
Sarchielli (<i>zappudda di zappuliari</i>) n. 3 a L. 1,50 cadauna	"	4,50
Corbe da someggio o bingnole (<i>zimmile</i>) n. 2 paia a L. 2,50 cadauna	"	5 —
Corbe (<i>coffi</i>) n. 2 a L. 0,50 cadauna	"	1 —
Falcinole (<i>fauci</i>) n. 6 a L. 0,50 cadauna	"	3 —
Pale n. 2 a L. 1,50 cadauna	"	3 —
Tridenti n. 5 a L. 0,60 cadauna	"	3 —
Crevo (<i>sbarratozzu</i>)	"	5 —
Sacchi: una dozzina (<i>una saccata</i>)	"	25 —
Bisacce n. 2	"	6 —
Bisacciotte n. 2	"	8 —
Pannelli per le bardature n. 2	"	5 —
Ancina e ancinelli n. 2	"	2,50
Ceste di canna (<i>cartelle</i>) n. 2	"	1 —
Pentola di latta, di creta, tondi, candela, bacinella di latta, secchio, brocche (<i>quartare</i>)	"	7,50
	L.	487,60

Bestiame: Due muli a L. 350 ciascuno " 700 —

Concimi: Stallatico prodotto dal bestiame: kg. 7500 " ..

Mangimi e lettimi: Le paglie e il fieno di sulla prodotto " ..

Fabbricati: Non esistono fabbricati nella tenuta. Il contadino costruisce una capanna rustica (*pagliaio*) con l'impalcatura di scapi di agave e una copertura di strame (cannuccia, tifa, ecc.) per riparo nei giorni d'intemperie. La spesa si aggira intorno le " 50 —

A riportare L. 1.237,60

Riporto L. 1.237,60

Sementi:

Fave	Ettoltri 1,50 a L. 10	"	15 —
Cicerchie	" 1,40 a " 8	"	11,20
Sulla (seme)	" 5 — a " 5	"	25 —
Frumento	" 7 — a " 20	"	140 —
Avena	" 3 — a " 8	"	24 —
Orzo	" 0,20 a " 10	"	2 —
			217,20
		Totale	L. 1.454,80

I. — SPESE DI ESERCIZIO PER L'AZIENDA AGRARIA.

1. Canone di affitto (<i>gabella</i>) per 3 salme di terra a L. 229,50 in ragion di salma	L.	688,50
2. Solfato di rame (<i>petra celeste</i>) per curare la sementa	"	2 —
3. Legaccioli (<i>legama</i>) per legare i covoni	"	15 —
4. Per opere di mietitori allogati all'epoca della messe n. 10 a L. 3,50	"	35 —
5. <i>Manutenzione degli attrezzi e utensili:</i>		
a) <i>concia alle zappe</i>	L.	10,50
b) <i>per ribattere le gombere</i>	"	6 —
c) <i>manutenzione delle bardature</i>	"	5 —
		21,50
6. <i>Mantenimento del bestiame:</i>		
a) <i>paglia, quella prodotta</i>	"	..
b) <i>fieno di sulla, mazzi 8 a L. 10</i>	"	80 —
c) <i>erba di sulla</i>	"	50 —
d) <i>profende di fava, orzo e avena, salme 6 a L. 35</i>	"	210 —
e) <i>medicinali ed altro</i>	"	15 —
f) <i>ferrature</i>	"	8 —
g) <i>tassa sul bestiame</i>	"	20 —
		383 —
7. <i>Quota annua di ammortamento:</i>		
a) <i>degli attrezzi e utensili 10 % su L. 487,70</i>	"	48,75
b) <i>del bestiame 6,50 e 5,50 per mortalità: in tutte 12 % di L. 700</i>	"	84 —
		132,75
8. <i>Sementi: (c. s.)</i>	"	217,20
9. <i>Interessi:</i>		
a) <i>sul capitale scorte: attrezzi, bestiame, sementa, ecc., al 6 % su L. 1.454,80</i>	L.	87,30
b) <i>sulle spese accessorie e di mantenimento, al 6 % su L. 589,25 per 6 mesi</i>	"	17,65
c) <i>sul canone, non se ne tien conto perchè si presume pagato alla raccolta</i>	"	..
		104,95
10. <i>Spese diverse: diritti di custodia (camperia, quota per la misura della tenuta, per le spese di contratto, ecc.)</i>	"	25 —
		1.624,90

Totale per l'esercizio agrario L. 1.624,90

II. — SPESA PER L'AZIENDA DOMESTICA.
(Mantenimento della famiglia).

1. Pigione di una casa in città, onze 3.	L.	102 —	
<i>Alimenti:</i>			
2. Frumento: si consumano 10 tumoli (= hl. 1,70) al mese in pane e pasta: per 12 mesi sono hl. 20,40 a L. 20	"	408 —	
3. Fave per minestre: 5 tumoli al mese (hl. 0,85) per i mesi di dicembre, gennaio, febbraio e marzo: hl. 0,85 × 4 = hl. 3,40 a L. 10	"	34 —	
4. Vino una botte (hl. 4)	"	60 —	
5. Olio: cafisi 5 = hl. 40 a L. 0,75	"	30 —	
6. Aceto: litri 30 a L. 0,15.	"	4,50	
7. Sale e altro spezierie.	"	2,50	
8. Patate: kg. 100	"	6 —	
9. Carne (nelle feste principali)	"	25 —	
10. Pesce fresco: kg. 10 in tutto l'anno	"	8 —	
11. Pesce salato (sardelle), ecc.	"	2 —	
12. Cacio: 10 rotoli (= kg. 8) a L. 1,10.	"	11 —	
13. Cipolle, pomodoro, zucche, carciofi, aglio, broccoli ed altre verdure	"	15 —	
14. Olive in salamoia: tumoli 4	"	4 —	
<i>Indumenti:</i>			
15. Calzature: scarpe, due paia per ciascuno degli uomini e due risolature: L. 30 × 3.	L.	90 —	
Id. per le donne L. 20 × 2.	"	40 —	
	"	130 —	
16. Abiti: un vestito per ciascuno degli uomini a L. 25 ciascuno	"	75 —	
Id. per due donne	"	25 —	
	"	100	
17. Berretti e cappelli di paglia	"	10 —	
18. Fazzoletti	"	4 —	
19. Mantelli e scialli: quota annua	"	25 —	
20. Biancheria: tela di famiglia per mutande, lenzuola, ecc. (la tela in parte si può tessere in casa, anche per preparare il corredo alla figlia); in complesso	"	50 —	
<i>Utensili di casa:</i>			
21. Tondi, bottiglie, bicchieri, ciotole, ecc. (consumo annuo)	"	5 —	
22. Marmitte e padelle, ecc. (c. s.)	"	4 —	
23. Pettini, aghi, refe, ecc.	"	2,50	
24. Altre spese per manutenzione e acquisto di arredi di casa (quota an- nua); sedie, tavole, ecc.	"	25 —	
Altri oggetti di consumo, ecc.	"	10 —	
25. Petrolio.	"	10 —	
26. Sapone per bucato: kg. 1 per settimana, sono in tutto kg. 52 a L. 0,40	"	20,80	
27. Fiammiferi	"	2,80	
28. Tabacco da fumo e da fiuto: L. 0,30 per settimana	"	15,60	
29. Salario al barbiere; per ciascuno degli uomini L. 3,50 (un tumolo di frumento)	"	10,50	
30. Spesa per la molitura del frumento	"	15 —	
31. Spesa per medicinali e per visite del medico, ecc.	"	25 —	
Totale spese di famiglia	L.	1 167,20	

RIASSUNTO PER LE SPESE.

Per l'azienda agraria	L.	1.624,90
" domestica	"	1.167,20
Totale	L.	2.792,10

REDDITI DI UNA BUONA ANNAIA.

1. <i>Prodotti ricavati dall'industria agraria:</i>		
a) Fave: hl. 15 (= 1,50 × 10) a L. 10	L.	130 —
b) Cicerchia: hl. 14 (= 1,40 × 10) a L. 8	"	112 —
c) Avena: hl. 48 (= 3 × 16) a L. 8	"	384 —
d) Frumento: hl. 84 (= 7,00 × 12) a L. 20	"	1.680 —
e) Orzo: hl. 5,60 a L. 10	"	56 —
f) Senape: hl. 1,40 a L. 25	"	35 —
g) Fieno: mazzi 12 a L. 10	"	120,05
h) Erba (foraggio fresco di sulla).	"	50 —
i) Paglia: non si tien conto perchè tutta destinata per gli animali da lavoro.		
2. <i>Proventi personali:</i> Si ammette che i due figli adulti si alloghino per 80 giornate all'anno a L. 1,70.		
	"	272 —
Totale	L.	2 839 —

BILANCIO.

Prodotti e proventi personali.	L.	2 839 —
Spese dell'azienda agraria e domestica.	"	2.792,10
Avanzo netto	L.	46,90

REDDITI DI UN'ANNATA SCARSA.

1. <i>Prodotti di un'annata scarsa:</i>		
a) Fave hl. 9 (= L. 1,50 × 6) a L. 10	L.	90 —
b) Cicerchia hl. 11,20 (= 1,40 × 8) a L. 8	"	89,60
c) Avena: hl. 36 (= 3,00 × 12) a L. 8	"	88 —
d) Frumento: hl. 56 (= 7,00 × 8) a L. 20.	"	1.120 —
e) Orzo: hl. 5,60 a L. 10	"	56 —
f) Senape	"	35 —
g) Foraggi (fieno ed erba) (c. s.)	"	170 —
h) Paglia (c. s.)	"	
2. <i>Proventi personali</i> (c. s.)	"	272 —
Totale	L.	2.120,60

BILANCIO.

Redditi dell'azienda agraria e proventi personali.	L.	2.120,60
Spese (c. s.)	"	2.792,10
Disavanzo.	L.	671,50

CONSIDERAZIONI.

Facciamo ora brevi considerazioni.

1. — Abbiamo preso di mira uno fra i tanti casi che si possono presentare dei più rari. Infatti abbiamo supposto:

a) una famiglia colonica composta di 5 persone, tutti idonei al lavoro, bastevoli a compiere tutte le faccende dell'azienda, anzi ne rimane da potere impiegarne una parte fuori di essa;

b) un numero di uomini superiore a quello delle donne, il che si verifica assai di rado.

Ma possono avvenire molti altri casi, in cui la famiglia colonica comprende più donne che uomini, e fanciulli non atti al lavoro. In queste condizioni si verifica che il lavoro della famiglia non può sopperire a tutti i bisogni dell'azienda agraria, e sorge, quindi, la necessità di alloggiare del personale avventizio; il che importa un maggiore aggravio di spese. Forse le spese di mantenimento della famiglia, diminuiranno in qualche modo, ma è chiaro che il piccolo avanzo di L. 46,90 non viene più realizzato, e il conto economico deve chiudersi con perdita, anche nelle annate in cui la produzione non è scarsa; che, se coincide un'annata scarsa, la situazione economica del *borgese* peggiora notevolmente, ed egli deve contrarre debiti e restringere le spese per il mantenimento, così che il suo *tenore di vita* si abbassa notevolmente.

2 — Abbiamo considerato, per determinare l'esito economico dell'azienda, un'annata di buona produzione e un'annata scarsa. Si noti che in questo secondo caso abbiamo supposto che il prodotto in frumento, che è quello di maggiore importanza, raggiunga le otto sementi. Nel fatto, però si succedono annate in cui il prodotto scende a sei, a quattro sementi, specie se il terreno non è di mediocre fertilità; avviene qualche caso in cui il prodotto si abbandona nel campo, perchè si prevede che esso non arriva a saldare nemmeno le spese di raccolta. Ora si comprenderà agevolmente che, se nell'annata in cui il grano rende otto volte la semente, il conto si chiude con L. 671,50 di perdita, quando coincidono annate scarsissime, si tratta allora di un disastro per il povero borghese, che spesso trovasi nella dura condizione di vendere le sue *vetture* (così chiama il contadino le sue bestie da lavoro) e ridotto a semplice bracciante a giornata (*jurnateri*); e se ha qualche poderetto o una casetta, deve vendere codeste cose o cederle al creditore, se vuole conservare le sue bestie, per non abbandonare il mestiere e non *scendere in grado*; essendo appunto per un borghese un degradarsi se la sorte lo riduce a semplice giornaliero, ovvero se egli è ridotto a mal partito davvero, preferisce anche di *emigrare* e se ne va in America. Contrae allora molti debiti per il viaggio, e colà, poi, lavorando come un cane, mette da parte qualche cosa, manda il denaro per pagar tutto, anche i debiti contratti col padrone delle terre o con gabelloto, e l'usuraio, perfino.... Si dice spesso in Sicilia, ripetendo quasi l'apofisma forense invalso nel Medio Evo in Toscana (*Colonus ergo fur*): il villano è ladro (*viddana latru*) dice il galantuomo! Io dico che è, invece, il fiore dei galantuomini. Se qualche atto poco onesto egli commette, badiamo, non intendo lodarlo, ma vi è costretto dal bisogno, dalla dura necessità. Sfido chiunque a tenersi nella pienezza del sentimento morale quando si ha il dovere di alimentare una famiglia, e manca addirittura ogni mezzo, e quando taluni proprietari (nella mezzadria) non hanno pietà.... ed esigono dal mezzadro sino all'ultimo chicco di *solame* (becchime rimasto sul suolo dell'aia)!...

Essi sono i galantuomini.... Il villano è ladro....

E che dire di certi contratti leonini di un tempo.... Ma non è qui il caso di parlarne; solo direi all'orecchio dei signori proprietari galantuomini: Eh! non vi ricordate

voi quando il povero borghese, dopo aver sudato un anno, spesso, dopo la raccolta, se ne ritornava a casa col *tridente* in spalla, senza recarvi la *mancia* per la famiglia?

3. — Abbiamo supposto il caso di un borghese che tenga in gabella una tenuta di terre nella zona dei latifondi. Spesso, però, egli tiene a mezzadria un piccolo podere, fornito di casa colonica, nella zona della piccola proprietà, qualche volta è anche proprietario enfiteutico di un poderetto di parecchi tumoli di superficie. Avviene ciò nei Comuni ove è l'abitudine di risiedere in campagna. Allora il contadino risparmia, in qualche modo, la pigione di casa e trae dal podere qualche po' di vino e olio e altre derrate di consumo domestico (frutta fresche e secche). Queste cose, allora non le compra e sembra che egli realizzi un certo risparmio: ciò è vero in parte, vale a dire se il poderetto è suo, ma se lo tiene a mezzadria, il risparmio non è che apparente perchè a lui va soltanto una parte del prodotto, e poi vengono a mancargli i proventi per lavoro reso fuori dell'azienda, poichè deve impiegare del tempo per coltivare il poderetto, per rendere taluni servigi al padrone....; sicchè, infine dei conti, le cose rimangono le stesse. E' vero, le donne allevano del pollame; ne traggono qualche cosa dalla vendita delle uova e dei galletti; ma serve per gingilli o per cosucce proprie, anzi, non di rado, per *comparire in mezzo agli altri cristiani*, debbono fare un po' di lusso e... che si vuole? rastremano un po' le derrate (fave, orzo, frumento) che si trovano in casa.

Qualche volta si alleva un vitello o una vaccherella a sòccida: l'utile non è poi un gran che: devesi impiegare un figliuolo per guidare le bestie al pascolo per le strade campestri; ed il figliuolo avrebbe invece potuto allogarlo, se si vuole per il pane ed il companatico, e sarebbe un po' di sgravio alla famiglia.

Dunque non si tratta di lauti guadagni, ma di meschini proventi. Le condizioni miserabili del borghese non mutano gran che; sono pur sempre quelle dianzi descritte.

4. — Ci siamo limitati a produrre il bilancio economico di un borghese fittavolo nella zona dei latifondi, perchè il sistema del piccolo affitto o subaffitto e, in questa Provincia, più in voga. Negli ex feudi la mezzadria (*sistema a borgesato*) è quasi fuori d'uso, qualche proprietario l'esercita ancora; un esempio lodevole, che spero di illustrare in altra occasione, lo riscontriamo nell'ex feudo Rapinseri, di proprietà di signori De Stefani-Tagliavia (Santa Ninfa).

Se noi volessimo fermarci a descrivere le condizioni di un borghese mezzaiuolo, non è a credersi che le troveremmo migliori di quelle descritte per un borghese fittavolo; poichè, se egli non paga la gabella, (canone di affitto), percepisce, però, la metà del prodotto: e se il contratto non è equo, forse trovasi in condizioni più disagiate dell'altro.

Se il mezzadro coltiva un fondo nella zona della piccola proprietà, di una estensione proporzionata ai membri della famiglia, la sua posizione è in qualche modo, discreta; poichè, allora non paga gabella; per lo più il podere gli fornisce la casa colonica per la famiglia, e molte derrate di consumo alimentare ritrae dalle colture stesse del podere; il quale, per lo più, ha il terreno seminativo, il vigneto, l'oliveto, ecc. Sicchè se il colono non trae una vita agiata, non ha tutte le preoccupazioni del borghese fittavolo o del colono parziario degli ex feudi. La colonia parziaria migliorata; ecco il nostro ideale, convinti, col Montesquieu « *qu'il n'y a qu'une société de gain et de perte, qui puisse reconcilier ceux qui sont destinés à travailler avec ceux qui sont destinés à jouir* ».

Ma su ciò abbiamo altrove lungamente parlato.

Dalla Cattedra Ambulante di agricoltura di Trapani, li 18 giugno 1909.

Prof. VITO PASSALACQUA.

BIBLIOGRAFIA

1. CARTA GEOLOGICA D'ITALIA. — *Isola di Sicilia*. — R. Stabilimento lit. e cart. Virano. Roma.
 2. ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA. — Censimento della popolazione del regno d'Italia al 1° dicembre 1921. — *Sicilia*. — Stab. Poligrafico dello Stato. Roma, 1927.
 3. LORENZONI: *Inchiesta parlamentare sulle condizioni dei contadini nelle province meridionali e nella Sicilia*. — Vol. IV *Sicilia*. — Tip. Naz. di G. Bertero. Roma.
 3. LEONTI: *Lo stato presente della Sicilia*.
 5. MARINO SALOMONE: *Costumi ed usanze dei contadini di Sicilia*. — Remo Sandron, Editore.
 6. MINISTERO DI AGRICOLTURA INDUSTRIA E COMMERCIO. — Direzione dell'Agricoltura: *Notizie intorno alle condizioni dell'agricoltura negli anni 1878-79*. — Volume III. Roma, Stamperia Reale, 1882.
 7. PITRÈ G.: *La famiglia, la casa e la vita del popolo siciliano*. — Palermo, 1913.
 8. ID.: *La vita in Palermo cento e più anni fa*. Vol. 1° e 2°. — Palermo, Alberto Reber, 1904.
 9. PRESTIANNI e TADDEI: *Rapporti fra proprietà, impresa e mano d'opera nell'agricoltura Italiana*. — *Sicilia*. — Roma, Trèves dell'Ali, 1931.
 10. SERPIERI: *Guida a ricerche di economia agraria*. — Roma, Trèves dell'Ali, 1929.
 11. SERPIERI: *Problemi della terra nell'Economia Corporativa*. — Edizioni del « Diritto del lavoro ». — Roma, 1929 - Anno VII.
 12. SONNINO e FRANCHETTI: *La Sicilia nel 1876* (Vol. 1° e 2°). — Firenze, Vallecchi.
-

INDICE

Cenni generali sull'ambiente agricolo siciliano.	Pag. 9
Una famiglia di un salariato agricolo avventizio (jurnataru) di Lentini (Siracusa).	
PARTE PRIMA	" 19
PARTE SECONDA:	
Le fonti di entrata	" 35
Bilancio	" 39
Note al bilancio	" 41
Una famiglia di un operaio fisso agricolo (annaloro) del territorio di Palermo.	
PARTE PRIMA	" 43
PARTE SECONDA:	
Le fonti di entrata	" 55
Bilancio	" 57
Note al bilancio	" 59
Una famiglia di mezzadri del territorio di Butera (Caltanissetta).	
PARTE PRIMA	" 60
PARTE SECONDA:	
Il lavoro e fonti di entrata	" 75
Bilancio	" 79
Note al bilancio	" 82
Una famiglia di un piccolo affittuario della zona interna del Trapanese.	
PARTE PRIMA	" 84
PARTE SECONDA	" 101
Bilancio	" 108
Note al bilancio	" 110
APPENDICE	" 113
Due bilanci di <i>borgesi</i> della provincia di Agrigento (1878-79).	" 115
Rilievi sulle condizioni economiche dei lavoratori della terra di Lentini (1908)	" 124
Tre bilanci di famiglie agricole della provincia di Trapani (1909)	" 128
BIBLIOGRAFIA	" 141

