

## “I Vurraini affucati” della signora Grazia

di Concetta Laraffa

**I**l 1932 è l'anno in cui Vita Giaquinta (1912) e Rosario Mercorillo (1908) si sposano. Dalla loro unione, nell'arco di pochissimi anni, arriva una prole numerosa: nel 1934 Carmela Giovanna, nel '36 Giuseppe, nel '37 Carmela (meglio conosciuta come Grazia) e Concetta nel '40.

Decidono allora di cambiar casa; così nel 1940 scelgono la Contrada Piano Conte e acquistano la casetta rurale e il terreno circostante di proprietà della Signora Gafà (“*A dilicata*”) per farne la loro vivace e affollata dimora.

Il luogo ben si presta alle innumerevoli esigenze della famiglia: la casa di abitazione, la stalla per l'allevamento di mucche, maiali e capre; il terreno per la coltivazione di piccoli orti ad opera dei figli maschi ed infine tutto lo spazio circostante a disposizione di galline, conigli, galli e pulcini.

Papà Rosario svolge il duro lavoro di contadino, prende terreni in affitto e ricava olio, frumento e altri prodotti che venderà per la sopravvivenza della famiglia.

Mamma Vita e i ragazzi rimasti a casa certo non se la spassano, sono anni difficili e ognuno di loro ha un ruolo che laboriosamente e duramente svolge: badare alle bestie, lavare i panni, cucinare nella cucina a legna.

Una stradina polverosa separa la casa Mercorillo dalla grande tenuta Montesano della quale si occupano i mezzadri ragusani “Iacono” che abitano la casa ubicata proprio a margine del grande terreno e che sono ben lieti di sentire i bambini giocare e saltellare.

Certo è che ai rampolli Mercorillo niente sfugge e tutto ciò che la prodiga natura riesce ad offrire viene raccolto e sapientemente utilizzato da Mamma Vita per riempire, ogni giorno, i numerosi piatti per quegli affamati e vispi bambini.

Quel terreno Montesano è proprio una manna e, in base alla stagione, offre “*funci*”, “*agghiti*”, “*cicuoria*”, “*marmuonicu*”, “*lassini*”, “*cipudduzzi*”, “*vurraini*”; ed ecco i piccoli Mercorillo invaderlo come cavallette per racimolare quel vegetale compatto, felice compagno del pane di casa che allieterà la tavola e i commensali. Al ritorno occorre subito provvedere alla pulitura e lavaggio delle verdure che avviene sempre vicino al pozzo; bisognava munirsi di una buona dose di forza per attingere faticosamente l'acqua, col secchio e la ruvida catena, dal pozzo profondo 20 metri. Ed ecco tutti all'opera a lavare l'erba con l'acqua gelida



1932: Vita Giaquinta e Rosario Mercorillo sposi (Coll. G.Mercorillo)

che con parsimonia veniva riutilizzata per l'abbeveraggio del piccolo orto curato dai maschietti.

Nella cucina, l'odore del fuoco già consumato, preannuncia che è l'ora di metter su il pentolone e preparare la pietanza e gli ingredienti disponibili nella dispensa: era una fortuna avere a disposizione delle patate e una delizia e un piacere per mamma Vita preparare “*I Vurraini affucati*” ai figli e al caro Rosario, appena tornato dalla dura giornata di lavoro. Così, la cucina a legna, oltre che sfornare piatti poveri e semplici, diffondeva anche calore nelle fredde giornate d'inverno. Allora “anda-

re a Verdura” non era solo un divertimento ma anche un modo per mettere qualcosa in pentola.

Ma ecco arrivare l'estate e dal prezioso terreno dai mille odori e profumi, ricavare un nuovo e succulento prodotto: “*I Vavaluci*”. Un vecchietto venuto dalla lontanissima Catania con il suo carretto si appostava nei dintorni per diversi giorni aspettando il prezioso raccolto: i ragazzi potevano così racimolare qualche spicciolo vendendo il prodotto del loro lavoro. Mamma Vita, con quei soldi, avrebbe potuto comprare “*Percallo*”, dalla “*Puddascia*” e le cose necessarie per cucire

## I piatti della memoria

camicie e mutandine alle figlie che con le loro mani ornavano di grossolani ricami a firma "Mercurillo".

E mentre il Catanese ripartiva per la sua città con il prezioso carico, il Comisano Don Totò, venditore ambulante, veniva a rifornirsi di uova nostrane che mamma Vita, per giorni, era riuscita ad accumulare sottraendoli spesso alla incontenibile fame dei piccoli della casa, e destinare il ricavato all'acquisto di coloratissime stoffe per gli abitini delle feste. I vestitini, tutti dello stesso colore, venivano confezionati da una delle figlie più grandi, Giovanna, che era andata a imparare l'arte del cucito in paese dalla sarta "A Subbartula" sfoggiando la sua bravura nella creazione di sempre nuovi modelli.

Il 24 giugno in paese si festeggia S. Giovanni; al mattino è già fermento e nelle ore pomeridiane, con animo gioioso e tutti vestiti a festa, ci si accinge a intraprendere quel percorso polveroso della campagna che porta in paese, con la sola preoccupazione di non sporcare il vestitino nuovo e provvedere, appena arrivati, alla pulitura e lucidatura delle scarpe, che avveniva utilizzando il nero fumo delle pentole e una pezzuola o brandello di stoffa.

Quale occasione migliore per recarsi dal fotografo e immortalare quel momento gioioso con i nuovissimi vestiti.

Si rimaneva fino alla fine della festa e tra il sonno, la gioia e la stanchezza, si ritornava a casa a notte fonda tra lo schioppettio dei mortaretti, concedendosi solo poche ore di sonno ristoratore. Domani sarà un'altra dura giornata di lavoro.



1954: la famiglia Mercurillo nella casa di campagna (Coll. G.Mercurillo)

### Abon-Rash

Abon-rash d'araba genia  
borrana di perduto idioma  
borrago in fitoterapia  
Vurraina del mielaio ibleo  
Occhi- blu del siculo febbraio

Ai margini delle mie strade  
smemorate m'inebria  
l'azzurrità stellare di genuflesse  
borrane che a capo chinato  
e tra bisbigli di preghiera  
implorano amore e solarità  
Dal verde di spine lucente  
con timido gesto sollevo  
le cerulee corolle che umili  
e belle alleviano  
tristezze e malinconia  
Ma solo a carezze di vento  
abbandono il candido cuore  
che vince tra leggende e memoria  
sperdutezze e viltà

Poesia di Grazia Dormiente

### 'I Vurraini affucati

(Borragine in umido)

Periodo: da novembre a marzo

INGREDIENTI: Borragine, aglio, pomodori a pezzetti, patate, sale, olio e peperoncino.

PREPARAZIONE: si lava bene la verdura e si mette in casseruola senza acqua, si aggiunge olio abbondante, qualche spicchio d'aglio, pomodori a pezzetti, patate tagliate in pezzi grossolani, sale e, a piacere, peperoncino; la verdura cuocerà con la propria acqua per 15/20 minuti.

Il piatto è pronto...

...La Borragine è una pianta che cresce spontanea nel Mediterraneo, è ricca di calcio e potassio ed è particolarmente usata nella cucina siciliana.

Nell'antichità veniva preparato un infuso con la borragine ed il vino, che, esaltando le proprietà benefiche della pianta, procurava un effetto gioviale per lo spirito...



1940: la famiglia di Rosario Mercorillo e Vita Giaquinta vestita a festa (G. Mercorillo)



1957, contrada Piano Conte: Vita Giaquinta con le figlie, sullo sfondo il terreno Montesano (Coll. G. Mercorillo)