



Per citare quest'articolo:

Sebastiano Rizza, *Cuccia, cibo di poveri e penitenti*

Sicilia Σικελία Σiqillia

Dialetto cultura e tradizioni popolari

Url pagina: <http://digilander.libero.it/sicilia.cultura/cuccia-santalucia.pdf>

Homepage: <http://digilander.libero.it/sicilia.cultura>

L'interpretazione popolare di un fatto storico

Cuccia, cibo di poveri e penitenti*

Sebastiano Rizza

(se.rizza@gmail.com)

Narra una leggenda che durante una di quelle che carestie che afflissero la Sicilia nei secoli passati, la popolazione siracusana, giunta ormai al limite della sopravvivenza, impetra la sua santa patrona. S. Lucia, non sorda alla richiesta di aiuto dei suoi concittadini, provvede miracolosamente a dirottare in porto alcune navi cariche di grano. La notizia si diffonde in un battibaleno, e ognuno può così portare a casa la sua razione. Ma tanta è la fame che il grano viene cucinato nella maniera più semplice possibile. E poiché era il 13 dicembre, festa della martire, fu decretato che da allora in poi, si mangiasse, in quel giorno, solo *cuccia* e legumi.

Di un prodigio simile, avvenuto nel 1763, son testimonianze le *Memorie* del Capodieci¹. Scrive l'analista siracusano che il 9 di gennaio di quell'anno, mentre si teneva in Duomo l'obelia per commemorare l'anniversario del terremoto del 1693, al predicatore uscì di bocca che a far fronte alla penuria di viveri che affliggeva da mesi la Nobile città di Siracusa poteva provvedere S. Lucia col mandare un bastimento carico di grano. Il miracolo si avverò puntualmente: il giorno seguente giungono in porto non uno ma ben cinque legni.

La leggenda e l'usanza di mangiar *cuccia* per devozione nel giorno predetto, dovettero ben presto diffondersi anche fuor di Sicilia, tanto che le ritroviamo, fino ai nostri giorni, in Calabria e in Basilicata, dove talvolta hanno acquisito dei tratti caratteristici propri. A Pignola, paesino alle porte di Potenza, per esempio, sembra che un tempo la *cuccia* fosse

* Quest'articolo, senza le note, è apparso sul quotidiano di Catania *La Sicilia* del 20 gennaio 1989, p. 10.

¹ Giuseppe Maria Capodieci (1749-1828), parroco antiquario e archeologo siracusano, fu autore prolifico di opere storiche riguardanti la sua città natale.

preparata esclusivamente con grano, granturco, ceci, lenticchie e cicerchie questuanti, per poi essere distribuita ai poveri.

Fra storia e leggenda sembrerebbe chiarita l'origine della *cuccia*; se non che sappiamo che essa costituiva e costituisce il piatto rituale nelle feste di altri santi. Il Pitrè scrive che «fino al secolo passato (sec. XVIII, n.d.r.) in Castronuovo, Montalbano ecc. si faceva la penitenza, in omaggio a San Biagio, di non mangiar altro che *coccia*². Lo stesso facevano - aggiungi il folclorista - per S. Antonio Abate, fino al 1793, nella «terra di Burgio» coloro che erano travagliati dal mal di scabbia³.

In realtà, l'usanza di mangiare *cuccia* per S. Antonio è tuttora viva nel Siracusano, a Canicattini, Palazzolo, Solarino, Sortino, Priolo Gargallo. In quest'ultimo paese, a sottolineare il patronato del Santo sugli animali domestici, è consuetudine buttare ai passerai la prima mestolata, gesto simbolico col quale forse si crede di alleviare la loro fatica nella ricerca del cibo in quei rigidi giorni di gennaio.

Se ben poco adatte si dimostrano le chiavi della storia nell'intento di dissipare il velo che avvolge la genesi di questa «zuppa di frumento bollito nell'acqua o nel latte con zucchero ed altri savori», per dirla con il Mortillaro⁴, non altrettanto si può dire degli altri studi etimologici.

La prima fonte scritta che ne dà notizia sembra essere il *Vocabularium Nebrissense ex Siciliensis sermone in latinum traductum* dello Scobar, stampato a Venezia nel 1510⁵: «Cucchia: triticum decoctum». A sua volta il lessicografo settecentesco Michele Pasqualino Ci informa che trattasi di «frumentum elixum, frumento bollito, da cocciu, perchè è fatta di granelli di frumento»⁶.

L'ipotesi etimologica formulata dalla base non convinse gli studiosi dell'800. Il calabro-albanese Vincenzo Dorsa, a proposito delle costumanze calabresi legata alla festa di S. Lucia, afferma che è «voce rimasta dai Greci bizantini, presso i quali *coucia* rispondeva alla voce classica *cuamos* fave, e che riguarda le civaje cotte delle Pianepsie ateniesi in onore d'Apollo, dio che portava a maturità i prodotti della terra»⁷. Per l'etimo greco si pronunciava anche il nostro Corrado Avolio, il quale ritiene che la voce siciliana sia la continuazione del basso greco *koukia*⁸.

Di tutt'altro avviso Michele Amari. L'autore della *Storia dei musulmani di Sicilia* crede di ravvisare nella *cuccia* siciliana la «pasta di grano immollato, mescolato con latte (che) si mangiava e si mangia in Egitto e si chiama ancora *kesc*»⁹.

² Giuseppe Pitrè, *Spettacoli e feste popolari siciliane*, Palermo, Il Vespro, 1978 [rist. anast.], p. 181.

³ Giuseppe Pitrè, *Medicina popolare siciliana*, Palermo, Il Vespro, 1978 [rist. anast.], pp. 231-232.

⁴ Vincenzo Mortillaro, *Nuovo dizionario siciliano-italiano*, Palermo, Tipografia del Giornale Letterario, 1838, vol. I, p. 236.

⁵ Moderna Edizione a cura di Alfonso Leone, *Il Vocabolario siciliano-latino* di Lucio Cristoforo Scobar, Palermo, CSFLS, 1990.

⁶ Michele Pasqualino, *Vocabolario etimologico siciliano*, Palermo, Epos, s.d., vol. I, p. 361 [riedizione del *Vocabolario siciliano etimologico, italiano, latino*, Palermo, Dalla Reale Stamperia, 1785].

⁷ Vincenzo Dorsa, *La tradizione greco-latina negli usi e nelle credenze popolari della Calabria citeriore*, Sala Bolognese, Arnaldo Forni Editore, 1983 [1884], p. 67, n. 1.

⁸ Corrado Avolio, *Introduzione allo studio del dialetto siciliano*, Palermo, Edizioni della Regione siciliana, 1975, p. 39. L'etimo τὰ κοκκία è accettata modernamente da Alberto Varvaro, *Vocabolario Storico-Etimologico del Siciliano (VES)*, Strasbourg, Éditions linguistique et de philologie / CSFLS, vol. I, pp. 331-332.

⁹ Michele Amari, *Storia dei Musulmani di Sicilia*, Firenze, Successori Le Monnier, 1872, vol. III, parte II, p. 894.

Il D'Aleppo e il Calvaruso correggono l'Amari chiarendo che *kesc* significa propriamente «latte cagliato, mescolato con farina è seccato»¹⁰.

I due arabisti, però, non avevano tenuto in debito conto quanto aveva scritto Monsignor Crispi nelle *Costumanze appartenenti alle colonie greco-albanesi di Sicilia*, e cioè che in queste colonie di rito greco-bizantino «si dispensava (ai poveri, durante le esequie) frumento cotto, detto in greco κόλυβα, e *cuccia* in Sicilia»¹¹. Usanza che si riscontra tuttora nei paesi arberesh di Calabria, nel giorno dei Morti, che secondo il calendario ortodosso cade nel mese di febbraio, e a Riesi, in provincia di Caltanissetta, il 2 novembre, secondo il calendario della Chiesa latina.

Per concludere, si può quindi affermare che l'usanza di mangiar *cuccia* per penitenza o devozione è stata importata dalla Grecia come pratica popolar-religiosa dei riti funebri a essa connessi e, solo successivamente, trasferita alle feste di alcuni santi. Conferma che ci viene anche dalla Russia pre-bolscevica, di religione greco-scismatica, dove per la *radunica*, commemorazione dei defunti che cadeva nella settimana successiva alla Pasqua, chiamata settimana di S. Tommaso, si mangiava sulle tombe, in comunione con i morti, riso o grano cotto con uva passa, bacche o miele, detto *kut'ia*¹².

¹⁰ Gabriele Maria Da Aleppo e G. M. Calvaruso, *Le fonti arabe nel dialetto siciliano*, Roma, Loescher, 1909, pp. 154-155.

¹¹ Giuseppe Crispi, *Costumanze appartenenti alle colonie greco-albanesi di Sicilia*, Sala Bolognese, Arnaldo Forni Editore, 1980 [Palermo, Tipografia di Pietro Morvillo, 1853], p. 50. Dal greco la voce è passata al rumeno: «COLLIBA si *colliva*, s. f., κόλυβα; specia de pasta de granu fertu confecta si cu sacharu, ce se face in onorea santiloru si mai vertosu mortiloru» (specie di torta di grano cotto condita con zucchero, che si fa in onore dei santi e dei morti virtuosi)» (A.T. Laurianu e J.C. Massimu, *Dictionariulu Limbei Romane: dupo insarcinarea data de Societatea Academica Romana*, Bucuresci, Noua Typographia a Laboratoriloru Romani, 1871 vol., I p. 777). Cfr. anche arumeno «*colivã* (cò-li-vã) sf colivi/colive (cò-li-vi) - grãn hertu (cu nuts, aroidi, stãfidz, etc. shi asprucuchit cu zahãri) tsi s-da trã suflitlu-a mortisãlor; pomean, pumean, spumean, pãmãntu, trisalj, trisayi, cumatã; (expr: dau colivã xeanã = dau un lucru tsi nu easti a meu) {ro: *colivã*} {fr: *grains de blé bouilli* (avec de noix, grenades, raisins secs, etc. et saupoudré de sucre) que l'on distribue en souvenir d'un mort}» (Tiberius Cunia, *Dicțiunãr a limbãljei armãneascã*, Editura Cartea Aromãnã, 2010, p. 330). Una mia informatrice, appartenente al gruppo rom spoitor originario di Cãlãrași, città a 130 km da Bucarest, mi riferisce che l'usanza della *koliba* in onore dei defunti e il modo di prepararla, secondo la descrizione di Cunia, sono invalsi anche presso di loro.

¹² Vladimir Ja. Propp, *Feste agrarie russe. Una ricerca storico-etnografica*, Bari, Edizioni Dedalo, 1983, cap. I.