

L'attività contadina narrata nel dialetto di Sava

p. Giovan Battista Mancarella*

Abstract. *The paper aims at providing a linguistic account on the description of agricultural and societal practices during the first part of the XX c. narrated in a recent book written with large excerpts in the Sallentinian dialect of Sava (Tarentum, Southern Italy). Diffuse references are made to popular traditions as seen by the eyes of a young boy and revisited as an old man with the true words of the local dialect which are here emphasized.*

Keywords: Traditional agricultural practices, Salento, dialect, ethnic narrative.

Riassunto. *L'articolo trae spunto dalla presentazione di una recente pubblicazione per descrivere alcune attività agricole e i principali rituali sociali a queste collegati nel Salento del XX s. Il saggio si sofferma su aspetti linguistici e culturali presenti negli etnotesti nel dialetto di Sava (Taranto) prodotti dall'informatore che descrive quel mondo con occhi di bambino.*

Parole-chiave: Pratiche agricole tradizionali, Salento, dialetto, etnotesti.

1. Un libro di Dionigi Gioia¹

Íiisciú ... ca 'ma rriàti!

Ferma! Siamo arrivati!

Questo comando, che faceva volgere indietro la testa alla giumenta, arrivata alla meta, per vedere il percorso fatto, l'Autore lo rivolge a se stesso quando, quasi settantenne, chiude la bottega e si volge indietro.

Ma sulu ci si sbota la capu e ampiérsu torci nanziretu puru lu cuéddu, cu lli uécchji scampagnati, apièrti-apièrti zzicca a 'étiri prima scuru e tanta steddì... ma puéi... schiarénnu 'eni a llucésciri... cumpàrennu cosi noi... ma li primi-primi quannu érunu ampropia noi tannu (p. 3).

Ma solo allora se si volge la testa indietro [al passato] subito dopo anche il collo, tenendo gli occhi ben aperti, comincia dapprima a veder buio con tanti puntini luminosi, poi aumentando la luce, cominciano ad apparirgli oggetti e fatti non nuovi, ma quelli più antichi, quando a lui si manifestarono per la prima volta.

La prima immagine a presentare chiari contorni esistenziali nell'Autore settantenne, è quella della sua famiglia, con padre, madre e sette figli, con tanti altri, alcuni dei quali già mancati per vecchiaia o malattia... Ma per me il meglio di loro

* Squinzano-Sava, cosimomancarella@libero.it

¹ DIONIGI GIOIA, *Tannu pi nnuì cussini era*. Per noi così era allora. Premessa, trascrizione, trasposizioni in lingua, note, lessico e didascalie a cura di MARIO ANNOSCIA, Sava (TA), Giugno 2013, pp. XIX-473.

restano le loro parole, come le dicevano e come io le risento nella mia testa. Volgendo indietro nel tempo, mi ritrovo a vivere il periodo e il mese più bello per il contadino verace (p. 3).

Un libro di ricordi, ma ricordi del tempo più bello per il contadino.

Mario Annoscia, curatore e trasportatore in lingua del testo di Dionigi (pp. X-XIX), ci ha ricordato l'origine di questo prezioso testo in dialetto.

«A Dionigi chiesi, qualche anno fa di raccontare la sua famiglia di 60 anni fa, quando anche ancora intatto era “il mondo contadino”! In particolare chiesi l'anno quando, terminata la scuola elementare, i tuoi t'avviarono al lavoro dei campi. Ma tutto ciò devi raccontarlo *in dialetto, solo dialetto*. Così è nato questo libro di ricordi tenaci e forti come le parole del vernacolo saveese che Dionigi conserva intatte dalla prima infanzia e che, genuine, usa come pochi dei saveesi coetanei settantenni» (p. XVI).

Lo stesso Mario Annoscia ci ha ricordato anche che il periodo dello scolaro Dionigi era particolarmente importante per la nostra storia nazionale: «quando nell'aprile del 1945 le campane della Chiesa Matrice avevano annunciato la fine del conflitto e quando i quasi 2.500 giovani saveesi, tra leva e richiamati, dispersi in lontani campi di prigionia e sugli ultimi fronti cominciarono a ritornare per riprendere la loro modesta, ma vitale attività e, soprattutto, rivitalizzare i poderi che, per l'ennesima violenza della storia, erano stati, nel corso di quei cinque anni, trascurati e abbandonati, specie vigneti» (p. XV).

Sia il Curatore che l'Autore, erano, e sono, membri del GRUPPO CULTURALE SAVESE che ha contribuito alla pubblicazione di una collana di storia, tradizioni popolari, onomastica, architettura urbana, antiche masserie e luoghi religiosi, compresi i due contributi di Dionigi, il n. 10 *Stàbbiti citti ca mo bbi contu*, il n. 13 *Lu nizzu giuštu*, poesie e testi dialettali, e ora anche il recente *Tannu pi nnui cussini era*, col n. 26. Tale contributo di Dionigi, a giudizio di Nicola Pellegrino, demologo², è «un interessante saggio di vita contadina il cui autore è testimone oculare di quel mondo contadino, arcaico, fermo a collaudata esperienza secolare, impastato di duro lavoro e di nera miseria, ma ricco di valori e dignità. Ripenso

² NICOLA PELLEGRINO, *Rassegna di Studi Storici*, Istituto per la Storia del Risorgimento, Comitato di Bari, a. XIV, Dicembre 2013, pp. 265-267. Secondo questo Studioso sarebbe passata la sbornia dell'italianismo, e sarebbe finito il pericolo di cancellare il dialetto. Dobbiamo ricordare che proprio negli anni '60 si è ripresentato il tentativo, già fallito del Ministro Emilio Broglio, all'inizio della nostra unità politica, di imporre la lingua toscana ai nuovi alunni della Scuola Media Unificata, a maggioranza dialettofoni. Diversi linguisti, per non cedere alle proposte dei sostenitori d'introdurre l'uso delle varietà regionali nella Scuola, ma anche per scongiurare l'uso d'una lingua scritta di tradizione manzoniana, difesero la lingua letteraria come lingua anche parlata: non ghetizzare i dialetti ma insegnare la lingua della tradizione letteraria, eliminando cadenze, fonemi e lessico secondo il sistema letterario a sole cinque vocali, senza distinzioni di suoni aperti e chiusi, e senza sonorizzazioni e assimilazioni di particolari usi regionali: cfr. ORONZO PARLANGÈLI, *La Nuova questione della Lingua*, Università degli Studi di Lecce, Dipartimento di Lingue e Letterature Straniere, in *Saggi Linguistici*, ristampa a cura di P. Parlangèli e P. Salamac, presentazione di p. G.B. Mancarella, Lecce, del Grifo, 2005, pp. 11-56; p. G.B. MANCARELLA, *Unità fonetica in Italia*, in «Studi Linguistici Salentini», 32, 2008-2011, pp. 91-100; p. G.B. MANCARELLA, *L'Unità fonetica nell'Italia Meridionale*, «Studi Linguistici Salentini», 33, 2012, pp. 65-117.

all'ammirazione e devozione dell'autore verso la figura paterna, piena di esperienza, di saggezza e di laboriosità. Biblica la figura del padre che circondava la vigna di affetto e che addirittura parlava con le viti. In tutte le pagine del libro traspare quell'indole di sapiente risparmio che ha caratterizzato da sempre il contadino nostrano, insieme all'accontentarsi di ciò che la terra produce, e anche se il raccolto è appena sufficiente per vivere, è consolatorio rivolgere la mente a chi sta peggio, come il bracciante, la cui ricchezza è solo la forza delle braccia» (p. 267).

Dal punto di vista linguistico ha aggiunto: «È una delle tante lodevoli iniziative tese a conservare la ricchezza, la vivacità, la genuinità, l'armonia dei vari linguaggi popolari. I dialetti, per tutti gli anni del '900, hanno subito una vera e subdola guerra da parte dei dotti. Certamente la lingua unisce gli abitanti di una nazione, ma se una lingua popolare di una popolazione di un territorio ha unito per secoli e continua ad unire una porzione di popolazione, esprimendo una loro cultura, perché dimenticarla o cancellarla d'imperio?» (p. 266).

Di questo importante contributo di Dionigi Gioia mi limito a presentare sei schede con i principali lavori agricoli previsti nel corso dell'anno lavorativo; dal punto di vista storico ritengo che tutto l'enorme materiale raccolto in questo contributo può essere fonte preziosa per un *Dizionario storico* e una *Grammatica storica* del dialetto di Sava.

2. Lavori agricoli

2.1. Irrorazione delle vite

Nna vota spicciata šta monna a erdi, 'inìa moni la prima passata ti pompa: mo' 'inìa lu bbellu! Sia comu si faccia la conza ca l'jéri a mparari a tiniri a menti pi sempri; li purziuni ti li cosi, comu e quantu nci ni ulia e ca si mittianu, speci ca era la prima pumpata ca pi mota vicitazioni la pampanella era ddilicata, nata tannu pi tannu, ancora anfacci l'ammacedda ti la tinnirùmi (p. 11).

Siérma a 'gne quintali t'acqua misu ntr'allu piloni, mmisurava nnu chilu ggiustu-ggiustu ti itriulu a petri, si lassava a bbagnu, ci si mintìa 'ntr'allu panariéddu e si truzzulisciàva tinnennu l'àsula a manu e calannu cu lu razzu a basciu: št'acqua ca no era tanta pulita, ddintava quera ca si eti a mmari cilešti e picca-picca erdi.

La prima passatèdda, no jéra curduàli, ca si itùnu li pampini bbrušcati-bbrušcati rruissiciati. Moni 'ntr'alla quartara ti creta cu nna cucchjàra, mpalava 'ntr'alla jaletta càuci janca moddi pi dduciri la conza; št'acqua, ma nci 'ulìunu sempri toi e treti puru quintali, sulu ca comu rrumania ferma, pusava e lla jéri cu nna mmazzicedda tracculisciare 'gne vota (p. 11).

Portata a termine la potatura verde, si passava all'irrorazione con la pompa [a mano]. Adesso veniva il bello! Sia per come si prepara la concia, sia perché la ricetta doveva tenerla sempre a mente: le dosi degli elementi, come sceglierli e come mescolarli tra loro, soprattutto perché era la prima vera irrorazione sulle vite in vegetazione. I pampini, spuntati

da qualche giorno, erano teneri e delicati da essere ancora ricoperti di lanugine.

Mio padre per ogni quintale d'acqua versato nel contenitore, pesava un chilo esatto di solfato di rame in forme di pietruzze [di colore blu carico]. Queste si lasciavano a bagno, oppure si riponevano sul fondo di un piccolo paniere da smuovere e agitare più volte [immerso nell'acqua] reggendolo dal manico e immergendo il braccio, mentre la mano muoveva tra loro le pietruzze. In pochi minuti, l'acqua che già non era molto limpida, diventava del colore del mare verdazzurro.

La prima irrorazione non era proprio il meglio e si vedevano i pampini ancora arsi e rossicci. Allora mio padre, con la cazzuola prendendo una certa quantità di calce pari a 'una noce di calce' per ogni quintale di acqua, ma spesso ne occorreva due e tre solo che ogni volta se non la smuoveva, si depositava in fondo, con un pezzo di legno, la dovevi mescolare e rimescolare.

2.2. Temporale estivo

Li nùuli ca, pi llu càutu éssunu prima piccinni-piccinni e scijàti, puéi sia ca si chiàmanu l'una l'otra, si mméscunu e zziccara a ddintari, ticimu 'mmucati scuri-scuri e la crešta janca-janca, érunu puru motu ngraziati. Ma pi comu érunu buttati non ci mantinera cchjù, e itišti e sintišti nzédduri e nzédduri crossi ca sunàunu an capu: tela! Scappa allu riparu! E di ddò la minava? Li uécchji zziccara a ètiri e sintiri, quasi an capu rriàti lampi e trònuri, ma trònuri come nna scàrica ti... diarrèa; štì timpurali la intirrina la pòrtunu sempri cu lloru; e cce itišti! Li filari ti li cippuni non ci parìunu cchjù an fila tretti, li sbutava e lli macinulava ti lu cippu ti sotta-sotta alli cimi-cimi. Ziccòu a pariri, ma ti cchjù a ddintari, ca anveci ti fori, sia li nùuli ti n'èrunu purtati mmiénz'a mmari. Ma chjànu-chjànu li trònuri si lluntanàunu scennu ti l'anna ti lu sciroccu. Sulu ca, puru ci no purtòu propriu crànnini, motu mali l'era fattu l'istessu (p. 30).

Le nuvole, per la calura, dapprima piccole e sparse, poi, quasi si chiamavano tra loro, si fondono e cominciano a diventare dal bianco sporco al grigio quasi nero e potrebbero sembrare anche gradevoli. Per come si erano gonfiate non potettero reggere, si cominciarono a ve-dere, ma più a sentire grossi goccioloni che suonano sulla testa. Corri e riparati nel ricovero rustico! Che grande pioggia! Le orecchie co-minciarono a vedere e sentire, quasi sulla testa, lampi e tuoni simili a una scarica di... diarrea. Questi temporali estivi portano sempre forti venti e che vedesti! Le viti nei filari sparirono alla vista; il vento scuo-teva i tralci e li mulinava intorno, dal ceppo fin sopra alle tenere cime. Pareva come se, invece che in campagna, le nuvole ci trasportassero in mezzo al mare. Poi lentamente i tuoni diradarono dalla parte dello scirocco. Benché non caduta la grandine, pure un danno c'era stato.

Quiri nùuli, ca tra loro rriara sciucannu-sciucannu, tanta fatia ti fari purtàunu. Sùbbutu acqua alla pompa! E cchjù... carica motu ti 'itriùlu e cchjù' picca càuci jànca: era la mmiticina nò. Sulu ca mo' no era com'a màsciu ca ti ni assì cu picca pompi e picca passati. Otru era lu ssištimentu; cussì li quintali no certu si cuntàunu, e si scuttàunu acquari e pòzzuri 'inennu menu puru li puzzièddi surgì (p. 32).

Quelle nuvole, giunte come giocando tra loro, portavano molto altro lavoro. Si doveva subito irrorare il vigneto aumentando le dosi del solfato di rame e diminuire la calce viva: per la vite era il nuovo farmaco. Ma adesso il lavoro non era come quello di maggio quando bastavano poche irrorazioni: Occorreva una maggiore, assidua cura del vigneto senza risparmio d'acqua attinta dalle cisterne e dai pozzi e quasi esaurendo le *pozzelle* sorgive.

2.3. Mietitura

Pi la miéssi, la mota, la tinìunu li patrionali: a casa ti lu 'illanièddu com'a nui 'ncunu štumpidduzzu ti terra pi pruišta ti famìjia e ncuu'otru ti bbiava pe l'animali ti casa; cchjù ti ncuu scijàtu-scijàtu pìzzulu di uérgiu: lu fruttu pi lli jaddini, la pàja pi llu sacconi ti lu liétu, la rimanenza, lu rištùcciu fori (p. 20).

La messe più abbondante la ottenevano gli agrari del paese. Invece una famiglia di piccoli contadini come noi doveva accontentarsi di qualche stoppello di terra seminata a grano per avere la provvista di famiglia; uno stoppello di biada per l'animale di casa, la giumenta; ancora qualche altro ma seminato sparsamente, d'orzo, per le galline, la paglia per il materasso del letto; quanto restava di quelle stoppie, era utilizzato per rifare il tettuccio al riparo rustico del podere.

Mo' nc'era li spichi ca ngiallinìunu ggiùrnu-ggiùrnu e li fàuci, ca štérunu štìpati, s'èddara a usari e metterì sotta a ssoli e ccòjiri puru la spica catuta. Tiaccati moti mannùcchji cu torta bbona ntrìncciàta, òrcuma a tràinu e tiratu l'arlicchjòni, carrisciàti sobbr'all'ària, si criàva lu pignoni e puru meta, ci cranni e ci piccinna; ncuu mannùcchju ti uérgiu e ncuu ti bbiàva, la sàrcina di cìcìri e cuéti li curnùcchjuli ti li fai e puru ti pisiéddi e una piccinna ti tòlica (quišti si attìunu all'uérto e cullu sciàticu e cranaru s'intulàua la josca e misi a puteli) (p. 22).

Giorno dopo giorno le spighe ingiallinando, maturavano. In vista della mietitura si ripresero sotto il sole le falci, riposte l'anno avanti, e furono raccolte pure le spighe cadute. I molti covoni, legati con gli steli delle spighe ritorti, erano caricati, debordanti, sul carro, fermato con funi ben tese con l'argano e trasportati sull'aia a formare covoni e bighe, quale più grande, quale più piccola; né mancava qualche covone d'orzo, con qualche altro di biada, e uno più piccolo di cicerchia; (i baccelli essiccati di questi legumi si battevano nell'orto di casa; poi con crivelli grandi e piccoli si separava – dal grano – ventilando la pula; infine questi legumi per la provvista della famiglia si riponevano nelle giare di terracotte.

[Terminata la mietitura, per rivoltare la terra e predisporla per nuove piantagioni, non si faceva tale lavoro con zappe molto pesanti per penetrare più a fondo con 'la scatenà', ma si faceva ormai ricorso al potente trattore.]

Rriati cu lu sciarabballu e gliàti ti sotta, si sintìunu ngià li cinguli šdramignari an terra pi l'arsiaméntu o pi li fiérri ti lu settanta cavaddi (ca tinia scritta facci alla raméra). Parìa ca ti 'ulia mangiàva pi quant'era jéru e largu ma a tanta scampištru s'acchjàva a àggiu sua. Ti retu ttaccatu purtàva nn'araturu motu cranni cu nna récchja mai 'išta e la ponta-ponta ti l'òmmiri era lucenti, sembrava nò-nò; anveci era t'accussi propria pi la mota fatà ca facià. Comu li tésara lu via, ddo era lu cunfini, itišti šta ponta ppuntari, e di cchjù, quasi totta la récchja sua. Ntrìa ziccà a séntiri nn'ardori mai prima nnašcatu, mancumai a nisciùna minestra, mancu a quera ti Pasca o Natali.

La terra ti sotta-sotta si ni nchjanàva récchja-récchja e puéi la facià comu si ni scinnia arrétu sotta: la facià a nnu motu ca la ntisava a crešta ti veru jàddu, mmucciannu e ncappucciannu la rimašta rištocchia. Sciri e bbiniri, sciri e bbiniri... tanta e tanta otri 'oti... crešti e crešti crisciuni a culuri mmišcati, a sicunnu acchjàva sotta ddo jànca, ddo rossa, ddo nera e puru a culori ti ciucculàta (pp. 36-37).

Giunti col biroccio e liberati carro ed animale dai finimenti, già si sentiva lo sferragliare dei cingoli del trattore o per la terra arida o per tutto quel ferro del 'settanta cavalli' (come si leggeva sul lamierino). Dava l'impressione, con la sua mole, di volerti mangiare ma in così grande spazio si muoveva a suo agio. Dietro di se tirava un aratro molto grande con un vomere – in forma d'orecchio – che io non avevo mai veduto di tali dimensioni, la cui punta era poco definire lucente perché sembrava interamente nuova. In verità la lucentezza era dovuta al suo prolungato uso. Appena diedero il via. Dal confine del podere, si vide la punta interrarsi seguita dal vomere quasi per intero. In quel mentre cominciai ad avvertire un odore gradevole mai prima sentito (l'odore della terra arata), nemmeno a tavola sprigionano da un piatto di minestra, né a Pasqua né a Natale.

La terra rivoltata saliva lungo il vomere per ricadere subito dopo; la smuoveva e la rivoltava dando ad essa la forma d'una 'cresta di gallo' e coprendo del tutto le sparse e restanti stoppie. Così nei molti vai e vieni che il trattore faceva formando come tante lunghe 'creste di gallo' e mescolando i colori della terra arata in profondità, secondo come la trovava sotto dove di colore chiaro, dove rossiccio, dove nera, dove bruna.

2.4. Raccolta fichi

A giugnu, sempri allu scuru s'era turnari fori pi ccòjiri lu bbruficu mmaturu e jéri sapiri a scacchjàri curu a culori ca bbattìa allu giallori e ti ni jéri a ddunari ti lu culu ca si ziccava a scarassari. Nc'era nn'érua

acresta nata ampošta ti štruncari pi curu ririziu. Puéi si scia allu fichetu a si mpinniunu a štanghi-štanghi ti l'àurli ti fichi. Lu zzampagnulu comu n'assia, si mmattia a lu culu ti li fichi (p. 23).

Nel mese di giugno di mattina molto presto si doveva ritornare in campagna per raccogliere il caprifico maturo e bisognava saper salire sugli alberi, riconoscere quelli di colore giallino, osservando il forellino sottostante già in po' aperto. Subito dopo si tiravano gli steli di una pianta per confezionare le 'corone' di caprifico; ci si recava nel ficheto per appenderle ad una ad una ai rami dei fichi. Il moscerino che fecondeva il frutto, appena uscito, penetrava in ciascun di loro entrando dal forellino sottostante.

Ištu ca lùju era assuttu-assuttu, nc'era da pinzari a rriminiàri li cannézzuri écchji cu na canna nòda (ištu ca li padduni nciràunu ggiùrnu toppu ggiùrnu, puru ci era luntana Santa Maria, quantu ti tannu ampiérsu ti tiémpu 'acanti no certu). Puéi méju ti moni ca t'acchjài sobbra poštu, ticiunu... fori alli fichi (p. 40).

Poiché gli ultimi giorni di luglio erano stati senza pioggia, si doveva provvedere a sostituire qualche canna nei vecchi canneti (visto che i fichi ancora acerbi prendevano colore giorno dopo giorno, anche se era lontano il giorno di Santa Maria – il 15 agosto – quando da allora in poi, nel nostro lavoro, non ci sarebbero stati tempi morti). Inoltre, dal momento che ti trovavi già sul podere (per dormire in campagna), dicevano... vai a ripulire e rassettare il posto dei fichi.

Nnuttati nui la prima notti ntrià, all'otra, era rriata cchjiùti ti ncun'otra famija a inchjiri otri tròdduri o casodde, ma sempri pi lu štessu mutuù: cu la scusa ti lu ddrifiscu era sulu ca s'érano a ssiccari li fichi. Pròpria quišti ti sobb'àurli ziccara a cunfiari uécchji- uécchji.

Mancu rriòdu Santa Maria e la prima passatedda s'ebbi a fari, sia ti sotto, sia pur nna nchjànata sobbr'all'àurlu (ca èrunu li cchjù' sinceri ca, comu silùrama li singàunu ti lu piticinu allu culu, muštràunu nna crana rusèi). Mo' si ca putia ticiri ca comu era 'inutu la sirvìzziu ti lu pulizzari, cu li càmmiri a mmiénzu e cu tutti li sei càmmiri chiéni, allu ficaru ti siérma li tera unori t'Ommu! (p. 47).

Il giorno seguente alla nostra prima notte in campagna, giunse qualche altra famiglia che si acconciò in altri trulli e ricoveri campestri; famiglie queste qui venute per la nostra stessa ragione: col pretesto d'un po' d'aria fresca, in realtà dovevano essiccare i fichi. Questi, infatti, sull'albero s'affrettarono l'uno dopo l'altro a maturare. Giorni prima di S. Maria si poté fare la raccolta dai rami in basso e da quelli in alto di ogni albero (quei primi fichi erano i più sinceri e lo si notava al taglio fatto dalle mie sorelle dal picciolo alla parte sottostante del frutto che, aperto, mostrava la sua grana grossa e ròsea). Ora tutto quel lavoro di pulizia che avevamo fatto, aveva un senso. Osservando i cannicci, ciascuno dei quali aveva sei 'spazi' (càmmiri) pieni di fichi tagliati e messi ad essiccare, tutto conferiva a mio padre un piccolo orgoglio, capace anche di "produttore di fichi".

Lu tata allu scazzicari li fichi, no certu lu facià la sera, mancu alla mbrunuta, ma s'azzava sempri e sulu iddu prima e cu lla mujéri; si ccucchjàvunu 'icini-icini, facci a nnu cannizzu la vota: unu scucchjàva li bbuéni e li ddiacàva intr'alla càscia longa e la cunsorti la rimanenza. Ncerti voti era picca, nc'ért'otiri fiati era cchjù motu lu scartu. Ma prima ti lu maritu, la mujieri, a nna utata ti uécchji, nna passata càmmari-càmmari, l'era tata la scacchjàta a quiri fichi ca si chiàmàunu "li méji-méji" ca sirvìunu pi lla famijia sua (p. 49).

Raccogliere dai cannicci i fichi essiccati, mio padre non lo faceva la sera e nemmeno al calar del sole, ma si levava per tempo lui per prima e con la moglie, l'uno accanto all'altra, chini si davano da fare davanti a ogni canniccio: l'uno sceglieva i fichi di migliore qualità e li versava nelle cassa lunga, mentre la consorte faceva l'attento ripasso di quelli rimasti. Questi rimasti 'fichi di scarto' talvolta era poco, tal'altra molta. Tuttavia mia madre, già prima del marito, spesso, aveva già selezionato tutti i migliori, destinati alla provvista di famiglia.

2.5. Vendemmia

[Alla fine di settembre la famiglia ritorna in casa dal soggiorno estivo e si riprendono le abitudini domestiche. Il primo compito dei fratelli maggiori è quello di lavare il deposito vinario costruito in cantina, le grosse giare per la conservazione del vino da vendere, e i vari recipienti di creta per la conservazione del vino per la famiglia.

L'uva in campagna era già matura e si fissa il giorno per l'inaugurazione, la *ncegna* del palmento dello zio Cosimo, dove di mattina presto quelli di famiglia si recano sulla carretta tirata dalla giumenta.]

(La giumenta) nni purtò a nna partita ti zzima, cu picca ti cippuni e filari. Li runceddi e furbicietti cu lli piticìnuri tošti bbuéni si capiunu ca, comu furbiciài, a mmanu la crappa ti rrumanià. E tàja e tàja... chinu lu primu còfunu, azzàunu a ddo persuni, a nnu mmušcu ti spada scia, ddiacatu primu, sicondu e terzu bbitoni a tina sobb'allu trainu, misa a martellina tirata a ciucciu, cchjù riccosi nanti e retu alla rota, si nchjanàva sobbra e, lummati intr'alla tina, ti una all'otra si ssacinava e ncarcagnava nforza ti piéti mmucati. E cussì toppu nna duzzina gnetuna, érunu bbuéni bbasati a cchjéni curmi-curmi (p. 65).

La giumenta ci portò a un piccolo podere di nostro zio dove c'era un vigneto di pochi filari: roncole cominciarono a dialogare bene col duro raspo; lo scatto delle forbici ti rilasciava in mano il grappolo. Taglia tu che taglio anch'io... ed ecco si è pieno il primo corbello; da terra lo si solleva in due poggiando sulla spalla del trasportatore; svuotato il primo poi arriva il secondo e il terzo nel tino sul carro, fermato con martinicca ben tirati e assicurati i tini con le funi tese con gli argani, più i cunei avanti e dietro sotto le ruote; saliti sul carro ci si calava nell'uno o nell'altro tino a raspere acini dai grappoli e rincalzare il carico pigiando

coi piedi bagnati di mosto. Così per una dozzina di corbelli, scaricati in ciascuno dei due tini fino a riempirli, anzi a colmarli.

[L'ingaggio]

Li villani ti tannu la sera circàunu ci ulia sciurnata sia a innimari e sia a azzari cofini, mmiézz'a lla chiazza cu la curéscia a manu, prumittiuunu e puru la parola la mantiniunu. Sulu li fèmmi spusati, o cariséddi, no lli tuccava la moštra ti la chjàzza. Ma l'istessu, cu lla passaparola, inìnu ncaparrati ti l'antera ssia a innimari o, quannu s'apriunu li magazzini ddo ccucchjàvunu li fichi siccati (p. 67).

I contadini d'allora, la sera, in piazza, chiedevano la giornata del lavoro come vendemmiatore o trasportatore dei corbelli ricolmi di uva; andavano in piazza con la cinta dei pantaloni in mano e quasi sempre la parola data era mantenuta. Alle donne veniva risparmiato questa mostra in piazza. Col passaparola si proponevano alla persona deputata all'ingaggio per la giornata a vendemmiare o a lavorare nei magazzini per accoppiare fichi secchi.

[La vendemmia. Il giorno fissato per la lavorazione dell'uva tutti quelli della famiglia di Dionigi, aiutati da alcuni altri parenti, di buon mattino iniziano la vendemmia secondo gli ordini del capofamiglia: uno dei figli maggiori farà il trasportatore e l'altro starà a vendemmiare, poi si cambieranno i ruoli: il secondo farà il trasportatore e il primo lo sostituirà a vendemmiare. I corbelli colmi di uva saranno trasportati in continuazione ai tini sul carro sino a mezzogiorno. Dopo la pausa della "merenda" si riprenderà a tagliare uva sino al tramonto quando i tini del carro sono ben colmi.]

Rriati all'ùrtumi filari e cippuni chjéni, lu soli puru abbasciàri scia, e anchjùtu l'ùrtumu còfunu, li tesi lu ringraziamentu a Gesù Crištu e a siérma cu surrisu e spada tretta. Pulizzatu lu ripuéštu e scuttata la conca ti lu muštu sculatu, caricammu tutti còmiti, spicciàmu la prima sciurnata. Partimu pi lu paìsi e n'acchjàmmu alla štrata unu nanti l'otru, trénuri e trénuri a prucissioni, cu nna tina, ci cu dòi e puru cu treti; ci purtava lu villanzinu. Rriati e mancu ddiacatu, li fèmmi si mmiàunu a casa noštra icina e lu cucinatu pi tutti faciunu pi lla sirata (p. 78).

Arrivati agli ultimi filari e alle viti cariche di frutto, il sole cominciava a declinare: io feci un ringraziamento a Gesù Cristo e uno anche a mio padre. Vuotata la vasca e recuperato il mosto raccolto nella conca, caricammo sul carro tutti i recipienti e arnesi e partimmo per il paese. Ci trovammo in fila uno dopo l'altro in processione, chi con un tino, chi con due e qualcuno con tre; c'era chi aveva affiancato un altro cavallo. Arrivati in paese, appena il tempo di scaricare i tini e le donne già a casa per preparare il pranzo per tutta la famiglia.

[Di buon mattino, Dionigi e due fratelli scesero nel palmento e sentirono dire da altri lavoratori *Menu mali jè picca la fròja*: meno male che c'è poco gas di fermentazione, e si rassicurarono.]

Culla furcata a tre tiénti scijàra nna mità ti lu muntarroni ddiacatu la sera prima e zzicàrunu a zzumpari e cu punta ti piéti ssaccinari unu nanti l'otru retu, utannu e ggirannu. Cu la pala ti tàula si sbancava minannu a piloni e sparpajannu l'otra rimašta (p. 79).

Col forcone a tre denti i miei fratelli scomposero a metà il cumulo d'uva scaricato la sera precedente e così cominciammo, uno dietro l'altro a saltellare e con le dita dei piedi a raspare gli acini dai grappoli, ora un po' a destra, un po' sinistra. Con la pala di legno si sbancava il cumulo dei grappoli, versandolo nel vascone.

[Vinificazione]

La matina, sempri allu scuru ancora, allu palamento jéra dda štari; l'urariu era cuddu e puéi nnu "particolari" cu nn'otru si jutàunu sia all'inchjìri la furata, sia a ffirrarì e utari la prima e puéi puru la siconda, nsomma comu si usava a Sava, ma ti cchjùì com'urdunava lu palamintaru. Puru ca nùì érumu ssišteri sulu lu piloni nuéštru ca 'gne paru t'ori 'iténnullu ca štera pi spittirrarì pi comu cunfiàva la pašta.

A miènzù ggiuštu ti lu piloni, tutti treti ti punta, cun tantu pisu ti tutti treti, zziccòu sulu e a picca picca comu nfuggiava. Ntrìa mi tésara la pala ti tàula a manu e mi tissara: Noni mo mo, ma quantu tajàmù nzigna bbàsciu tuttu lu paštoni, t'ha dda jutari cu quešta: mmi mesi a fari comu faciànu loro, cu li piéti térumu abbàsciu forza e si zziccava a séntiri šcamari e mo ti cchjùì jatari. Ma fràtuma comu itiunu ca mi nfussava, ti sobbra li mutandì mi zziccàvunu e mi n'assìunu a galla (p. 80).

Di primo mattino ci si doveva trovare nel palmento: ciascuno cercava di essere puntuale, ma capitava che l'uno desse una mano all'altro sia a riempire il torchio [di pasta], sia ad azionarlo, sia a rivoltare 'la pasta' una prima e una seconda volta secondo l'uso di Sava, ma di più a discrezione del capo-palmento. Si doveva poi stare a controllare, ogni due ore, la fermentazione della 'pasta d'uva' il cui livello cresceva e poteva debordare. I miei fratelli mi fecero salire sullo strato della 'pasta' galleggiante e mi dicevano: sta qui in mezzo a noi e non temere. Dopo un po' mi misero in mano la pala di legno e mi dicevano: dopo che avremo tagliato lo strato di pasta sotto i nostri piedi, dovrai aiutarti con questa. Io mi misi a fare come loro e con la forza dei piedi dal fondo della vasca si cominciò a sentire come un lamento, anzi uno sbeffeggiare. I miei fratelli, appena vedevano che io affondavo, agguantavano il bordo delle mie mutande e mi tiravano su.

2.6. Raccolta delle olive

[Fine giugno]

Allu scarfari ti lu soli, e toppu gliàti li ripudduni e sobbracàddi alli pitingoni e nacune, sgarrati li scanniéddi alla pitigagna, si mmirava sulu

la cacciata e la mena ti l'antrata e li manicèddi (cu no érunu cu l'ammacedda) speggi ca all'ùrtumu ti lu mesi s'itìa la fioritura (p. 19). L'àurli siculari ntrìa si cunfiàvunu, ddittàunu ti erdi-erdi a quasi palluni janchi. Pi comu bbuttàvunu paria sia ca si n'érunu a ulari. E propria all'ùrtimi ggiurni ca éssunu totta la forza loro, ti lu pitingoni all'ùrtumu ramuštìèddu. Fiurennu fiurennu mprufùmano l'aria a tanta naschi ti li 'illani (p. 21).

Col caldo del mese di giugno [bisognava pensare all'oliveto in piena fioritura]. Tagliare i succhioni alla base del tronco e i polloni nati sui rami principali, livellare la terra intorno a ogni tronco, si guardava con attenzione all'incipiente fioritura e alla sua qualità e che la infiore-scenza [in forma di manine] non avessero la 'cotonella', specie negli ultimi giorni del mese, quando su ogni albero si completava la fioritura.

I secolari alberi d'olivo, col passar dei giorni, davano l'impressione di gonfiarsi passando dal verde scuro [del fogliame] al quasi bianco degli olivi mettevano fuori tutta la loro forza vegetativa, dalla base del tronco all'ultimo ramoscello. Tutte quelle infiorescenze, man mano che s'apriavano, profumavano l'aria rendendola gradevole al naso dei contadini.

[Si parte per il podere]

Armati ti scali ti vintiquattru parmi l'una, panari, caništru piccinnu e sàccuri piccinni e granni. Rriàti, iu sempri ret'a loru, frama lu cranni mi feci mpizzari alli prima zzèppuri ti la scala e m'insignava cu lli mani lu scalari. Sulu e sulu loro cranni sapiunu ppuggiari ddo e come n'era 'la scalata' a tièmpu ti monna; loro amposta l'érunu lassata cu no questa sbutava. Comu štèrunu [l'àurli] zzoche-zzoche m'enni a menti lu tièmpu ti l'anéturi quannu, puru ci ccucchjài tuttu lu uécchi ntra lli ramàji, itìi sulu cacazzèddi ti surgicchji ti nitu, ca lu miràculu ancora no l'era ištu mai, ca pi quantu picca pariunu tannu, érunu ddintati crossi e moti-moti (p. 148).

Di mattina si prendeva la scala a pioli lunga 24 palmi, dei panieri, qualche canestro piccolo e sacchi piccoli e grandi. Giunti nell'oliveto, mio fratello maggiore mi fece salire sui primi pioli della scala per insegnarmi a far cadere, con le mani, le olive dai rami bassi. I miei fratelli conoscevano bene i punti d'appoggio delle scale sul tronco dell'olivo; su quegli stessi punti bisognava ora appoggiare la scala per evitare che si girasse.

Le olive che su taluni rami pendevano come grappoli, mi fecero sovenire quando nei giorni da caccia ai nidi le osservavo piccole come cacca di topolini. Non avevo visto il miracolo della loro crescita: da piccole come semi a olive polpose e numerose.

Ccappata l'anca rruncchjàta, lu scinùcchju si mantinìa allu zzippu ti sobbra, all'otru ti sotta, ddo ppuggiàva l'otru peti, ti mantinìa trittu e faccia forza. Nsomma, cussì ti sintìi libburu ti razzi e mani ca li putìi sciucàri pi mongiri ramuštìèddi e minari an terra aulii. Com'ara bbellu e motu còmutu! Ori e ori mpinnennu a zzèppuri a séntiri cuntari scusu:

all'aria jérta si capìa puru cchjù' chiara la 'oci e puru lu ticiri e cuntari... e, 'ntr'allu frammenti, spila e mungi.

Totta la cappa ti l'àurlu parìa ca sia ca anveci ti aulì neri era comu quannu ca l'érunu pulizzata ti la mmuca (pi comu ddintava totta nera-nera). Ti sobbra lu soli lu 'itemmu a paru nueštru. Nn'ébbumu sbricari pi ccòjiri quiri ti 'n terra e anchjìri tre sàccuri ti itriùlu ti tre minzetti (quisti chjéni érnunu štati ti itriùlu a petra ti l'anni passati) (p. 151).

Fermata l'anca intorno al piolo, il ginocchio si aggrappava a quello superiore; su quello sottostante poggiava l'altro piede consentendomi di stare ritto e sicuro. Questa era la postura da assumere per aver braccia e mani libere per potermi 'divertire' a mungere i rametti facendo cadere sul terreno le olive. Quel lavoro era bello e facile. Passavo delle ore sulla scala anche ad orecchiare quanto dicevano i grandi: là, in alto, giungeva più chiara la loro voce, il loro dire, il loro raccontare mentre io continuavo a 'mungere' e a cogliere le olive dai rametti. La cappa dell'albero, man mano, mutava colore come se quel nero delle olive pendenti fosse stato spazzolato e fatto cadere di sotto, intorno all'albero stesso. Là sulla scala il sole mi batteva sul viso (per il giro più corto che compie a novembre).

In fretta raccogliemmo le olive sparse sul terreno, olive che riempirono tre sacchi (gli stessi che avevano contenuto il solfato di rame di pietre nella quantità di un tomolo e mezzo, non di cinque mezzetti utilizzati negli anni precedenti).

[Nel frantoio]

La prima 'ota ca trasìa a štu lucali, mi parìa tivversu ti quiru ca m'era purtatu siérma quann'era cchiù' agnoni.

Ti coštì alla trasuta, nc'era nna 'cucina' ca tinìa nnu fucalìri. Quištì ti nòmmiri faciunu 'nachiru', 'sottanachiru', 'ssištuti ti to' pòppiti, tutti capuàni. [Mio padre parlò e il capo del frantoio] tissi a siérma: Ddiacati moni alla vasca ca štàe a ggira a bbacante. La paletta tinìa li štessi giri e rrusciàva la pašta ca li passava sobbra, toppu nna uretta e cchjù ti ggiostra, ddiacatu a mattrodda lu mpaštu gnuru, comu sapìa mdiri li mani lu pòpputu, cusì ulì cupiava iu štì fišculi [a anchjìri]. Cu nna manu allu centru nn'azzài la parti di sobbra, cull'otra manu a francati šcaffài e ncafuddai intra e s'anchjùunu li fišculi. Comu mésera a prissioni a chjàngeri si eddi... e làcrimi... e làcrimi ti uéju (pp. 155-156).

L'ambiente del frantoio mi parve molto diverso di quello dove mi condusse mio padre quand'ero piccolo.

Accanto all'ingresso c'era un caminetto. I titoli dei lavoranti erano 'nachiru' e 'sottanachiru' e due aiutanti 'pòppiti', cioè del Capo di Leuca. Il capo 'nachiru' disse a mio padre: Versate le olive nella vasca, le macine adesso girano a vuoto. Una paletta apposita rivoltava la pasta che ad ogni giro veniva rimacinata. Dopo circa un'ora, la 'pasta' nerastra veniva versata in una sorta di madia. Avrei voluto sapere anch'io muovere le mani come faceva il lavorante che riempiva i 'fiscoli': con una

mano sollevavi il bordo, con l'altra, prendendo a manate la pasta, riempivi il 'fiscolo'. Sottoposto all'azione della pressa, poco dopo si vide gocciolare lacrime e lacrime e lacrime di olio.

3. Passati 60 anni

Nicola Pellegrino nella sua segnalazione ha notato: «Solo agli inizi degli anni '70 del secolo scorso, con l'avvento e l'utilizzo di mezzi meccanici, quelle tradizioni lavorative sono state rivoluzionate», e ha anche confermato che l'abbandono dei campi è entrato nella logica della nuova richiesta del mondo del lavoro.

La nera miseria, ricordata da Pellegrino, è rimasta anche nella nostra memoria: io e mio fratello, che eravamo quasi coetanei dei fratelli maggiori di Dionigi, quando andavamo a scuola in una casa della zona periferica, abbiamo attraversato dei punti in cui intere famiglie abitavano negli scantinati e senza porte; alcuni nostri compagni, col padre in guerra e madre nei campi, venivano a scuola sempre senza scarpe, obbligati anche a uscire col paniere per raccogliere il letame cavallino sulla strada. Anche noi abbiamo visto i giovani braccianti, di pomeriggio, in attesa sulla piazza, per essere ingaggiati a un lavoro per il giorno dopo.

Un libro con i ricordi del proprio ambiente contadino in cui, anno dopo anno, usi e tradizioni lentamente sono stati sostituiti da nuove correnti culturali.

Nei 60 anni, da quando Dionigi ha terminato la scuola, diverse cose sono cambiate anche a Sava: diverse osservazioni di Dionigi ragazzo, rielaborate da esperienze vissute da adulto, ci fanno conoscere come, in 60 anni, certe tradizioni di vita siano, almeno in parte, cambiate, senza aver ancora avviato uno sviluppo che, solo più tardi, finirà per affermare nuove condizioni esistenziali.

Dionigi ha già potuto vedere, forse con i propri figli, che i bambini non nascono più assistiti dalla *mamma*, e che i neonati non vengono più fasciati come la sua ultima sorella, alla quale doveva spesso raccogliere *lu pupièddu* caduto per terra.

Questi segni, insieme anche ad altri, mostrano già mutamento, ma non ancora vero sviluppo.

Lo stesso Annoscia ha sottolineato che, quando negli anni 1953-54, la legge aveva quotizzato le parti incolte del latifondo, diversi braccianti trovarono lavoro e diminuì il numero degli emigrati. Sappiamo anche che con leggi successive, tanto i braccianti che i nuovi piccoli proprietari terrieri, ebbero riconosciuta la loro dignità di lavoratori con adeguate norme di assistenza e remunerazione e ciò, a nostro parere, ha potuto dare l'avvio per uno sviluppo dell'attività agricola.

Dopo 60 anni a Sava c'è stata la chiusura dei palmenti e frantoi privati e sono sorte le Cantine Sociali gestite direttamente dai soci-conferenti, liberati dalla schiavitù dei grossi commercianti che, in tutta la Puglia, come ha ricordato Pellegrino, hanno imposto per molti anni la loro campagna dei prezzi a scapito dei lavoratori, molti dei quali avevano finito per abbandonare i campi.

L'agricoltura, per molti, è ancora un lavoro faticoso e poco remunerativo e può continuare solo col sostegno della società perché è un'attività originaria ed essenziale per la sopravvivenza dell'uomo.

Due documenti antichissimi confermano nelle campagne di tutto il territorio apulo-salentino la loro originaria attività: il trullo e il dialetto.

I più antichi popoli mediterranei arrivati nel comune territorio apulo-salentino ci trasportarono il trullo ogivale come architettura del ricovero rustico nei campi³; successive ondate emigratorie hanno portato due gruppi distinti di popolazione di comune origine: nel territorio collinare della Murgia si è stabilizzato il gruppo col tipo di trullo “a cono”, e nel tavoliere salentino si è stabilizzato il gruppo col tipo di trullo “a tronco di cono”, lungo il confine Francavilla-Ceglie-Martina,

Oggi, sullo stesso confine, in continuità delle antiche popolazioni a vocazione agricola⁴, si distingue un territorio agricolo col trullo a ‘cono’ e dialetto pugliese, e un territorio col trullo ‘a tronco di cono’ e dialetto salentino.

La nostra originaria identità agricola rimarrà viva sino a quando si potrà vedere un trullo nelle nostre campagne, e sino a quando si potrà leggere il dialetto di Dionigi Gioia.

³ R. BATTAGLIA, *Osservazioni sulla distribuzione e sulla forma dei tradizionali trulli pugliesi*, in «Atti del Secondo Congresso Storico Pugliese e del Convegno Internazionale di Studi Salentini», Bari, 1955, pp. 34-44.

⁴ p. G.B. MANCARELLA, *Indigeni, Greci e Romani a sud di Taranto* e ID., *Gli Indigeni del Salento preromano*, in «Studi Linguistici Salentini», 32, 2008-2011, pp. 61-73, pp. 75-89.