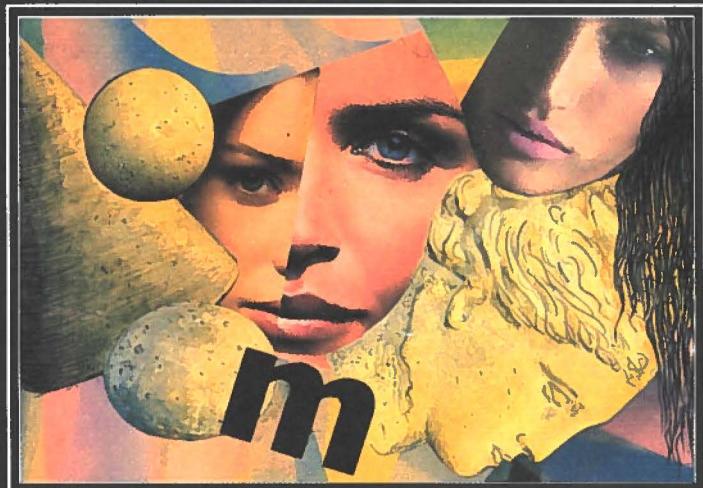


*AGRESTI
BERNARDO
BORRELLI
CAFASSO
CASELLA
CILENTO
DIOGUARDI
LETIZIA
LUONGO
MARINO
MINGIONE
MUCCIOLO
PAGLIARO
PANE
PANNUTO
PIGNATARO
RESCINITI
SCIALÒ
SERIO
SPIRITO
TABANO*

Le STANZE della MEMORIA ALIMENTA

a cura di
Tonio d'Annucci



I e II Circolo Didattico
CAPACCIO (SA)

Stampato con finanziamento

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA CAMPANIA
C. S. A. SALERNO

L. 440/97, Direttiva n° 53
“fondo per l'arricchimento dell'offerta formativa e per gli interventi perequativi”

“La vita è possibile perché è sorretta dalla memoria; essa garantisce la permanenza dell'identità individuale e di gruppo, in suo nome è possibile conferire senso alle azioni, fondare la vita e attraverso la ripetizione rifondarla simbolicamente quando su di essa incombe il rischio di un decisivo smarrimento.

La fontana di memoria è fontana di immortalità; questa trasmette dal passato alle generazioni future le parole, realistiche e simboliche, perché l'esistenza del gruppo possa svolgersi nel sostegno del logos. La memoria è fondatrice dell'identità culturale, sua suprema garante.”

(L. M. LOMBARDI SATRIANI - M. MELIGRANA, *Il ponte di San Giacomo*, Rizzoli, 1982)

*Il Passato attualizza il presente
ed è chiave di progettazione del futuro.*

*Un popolo, una comunità, un gruppo sociale
che smarrisce la memoria storica e tradizionale,
e che accantona nell'oblio le proprie radici
e l'Immaginario collettivo,
come potrà guardare al proprio futuro?*

ISABEL ALLENDE

*Lo smarrimento della memoria conduce al disastro.
Senza memoria non c'è prospettiva di futuro.*

*Rinunciare alla memoria di sé
è lasciare spazio a un fenomeno di imbarbarimento,
che è conseguenza di degenerazione,
di inerzia di spirito, di accecamento.*

MARIO LUZI

“Pensa a un fiume, denso e maestoso, che corre per miglia e miglia entro argini robusti, e tu sai dove sia il fiume, dove l’argine, dove la terra ferma.

A un certo punto il fiume, per stanchezza, perché ha corso per troppo tempo e troppo spazio, perché si avvicina al mare, che annulla in sé tutti i fiumi, non sa più cosa sia. Diventa il proprio delta.

Rimane forse un ramo maggiore, ma molti se ne diramano, in ogni direzione, e alcuni riconfluiscono gli uni negli altri, e non sai più cosa sia origine di cosa, e talora non sai cosa sia fiume ancora, e cosa sia già mare...”

(Umberto Eco, *In nome della rosa*, Bompiani)

Metaforizzando Eco,
il fiume è ciò che è stato,
chi ci ha preceduto,
il passato.

Chi è stato prima di noi
ha vissuto in un tempo
e in uno spazio,
poi, per stanchezza,
è diventato delta.

Il fiume, nel suo divenire,
si è annullato nel mare della Storia
e della tradizione.

Ma del fiume è rimasta traccia:
il suo bianco greto,
i suoi possenti argini.

È nostro dovere
non dimenticare il fiume
(e i fiumi di ogni latitudine
e di ogni tempo),
perché esso è la nostra carne
e il nostro sangue,
in esso affondano
le radici della nostra cultura
e della nostra identità.
In questo libro
abbiamo cercato
di fissare il percorso
di un fiume che non c’è più:
un fiume diventato delta
e poi “mare dell’oblio”.

In queste 19 stanze
abbiamo imbrigliato
le sue preziose acque chiare
che ci disseteranno
ogniqualvolta sentiremo
bisogno e urgenza
di *Memoria*.

AGRESTI BERNARDO BORRELLI CAFASSO
CASELLA CILENTO DIOGUARDI LETIZIA
LUONGO MARINO MINGIONE MUCCIOLO PAGLIARO
PANE PANNUTO PIGNATARO RESCINITI SCIALÒ
SERIO SPIRITO TABANO

LE STANZE
DELLA MEMORIA

a cura di
Tonio d'Annucci

I E II CIRCOLO DIDATTICO DI CAPACCIO
SALERNO

DIREZIONE DIDATTICA STATALE 1^a CIRCOLO

Distretto Scolastico 58 - Agropoli (SA) AUT. 137 - SA 3Y1

Piazza Orologio - 84047 Capaccio (SA) Tel. e Fax 0828/821040 E-mail: dirprimo@iol.it
DIRIGENTE: Celeste Saponara

DIREZIONE DIDATTICA STATALE 2^a CIRCOLO

Distretto Scolastico 58 - Agropoli (SA) AUT. 138 - SA 3Y2

Via E. Codiglione - 84040 Capaccio Scalo (SA) Tel. e Fax 0828/725413 - Fax 0828/720747
DIRIGENTE: Enrica Paolino

PROGETTO INTERCIRCOLO

Relatore e curatore: Tonio d'Annucci *I Circolo*

Referente: Maria Vidoromini *II Circolo*

COORDINAMENTO

Celeste Saponara Enrica Paolino

REDAZIONE, EDITING, COPERTINA

Tonio d'Annucci

SCANNING COPERTINA

Luca Iannuzzi e Alessandro Morinelli

STAMPA E LEGATURA

Tipografia Iannuzzi, Agropoli (SA)

© Copyright 2003

by Circoli Didattici Capaccio I e II - Salerno

PRINTED IN ITALY

In una società che vive di continui cambiamenti e di frenetiche trasformazioni, dilaganti in una plethora incalzante di informazioni che cancellano gli accadimenti nello spazio di una giornata, il recupero della “memoria collettiva” si ammanta di significati profondi. Luogo privilegiato per riannodare i fili della memoria rimane la Scuola, la quale - come auspica Hannah Arendt - diventa insostituibile luogo/cerniera tra passato e presente.

Da Rita Levi Montalcini a Gabriel García Marquez, dallo storico Eric J. Hobsbawm al poeta Mario Luzi ci viene l’identico ammonimento: venendo meno la *categoria* della memoria collettiva non è possibile il pieno sviluppo della propria identità-specificità, giacché tutto discende dalle stratificazioni del gruppo sociale pregresso.

I nostri preadolescenti, si sa, vivono in un’era in cui le fratture-erosioni col passato diventano sempre più inarrestabili, per cui il loro *hic et nunc* poco si coniuga con l’interesse per ciò che è stato. Se i bambini tendono a dare un significato al presente, considerando il “ciò che è stato” privo di valenza e di attrattiva, è perché talvolta la scuola mette in campo metodologie e strategie didattiche inadeguate. In tal caso l’assunto di J. Dewey che “*la conoscenza del passato è la chiave per capire il presente [...], il passato è la storia del presente*” ci dovrebbe spronare e far riflettere.

Su queste premesse e considerazioni si è fondata la presente ricerca, esito di un progetto realizzato in rete dall’Intercircolo di Capaccio.

L’idea di compiere una ricerca parallela ad un mio precedente lavoro, raccolto in volume nel 1996 (*Atella del Villaggio pre-globale*, Basiliskos), e quindi sulla falsariga di un impianto tematico già collaudato, ha trovato aderenza e condivisione da parte delle Colleghe cui ho proposto di sviluppare la ricerca pari pari mutuata dall’indice del volume citato, anche in vista di un utile confronto tra due realtà culturali contigue (Campania e Basilicata) talora sorprendentemente affini tal’altra diversificate ma di comune matrice e cifra etnica.

La finalità precipua è stata incentrata sulla riscoperta - attraverso i *Percorsi della Memoria* - del patrimonio culturale ‘sommerso’ del territorio di Capaccio, Paestum e hinterland. Patrimonio culturale di un bene immateriale da custodire e salvaguardare, come tutte le specificità, dall’assalto dell’oblio e dal dilagante *trend* di una globalizzazione sempre più omologante.

I bambini, immessi nel solco, ora labile ora dismesso della memoria, sono stati sollecitati e chiamati ad essere protagonisti di una più puntuale appropriazione della propria identità culturale e del senso di appartenenza.

E qui ed ora non è superfluo rimarcare che il recupero della memoria collettiva, della specificità territoriale, dei vissuti e dei *modus vivendi* di una civiltà pregressa agevola non poco la chiave di lettura del presente e predisponde alla progettazione del futuro interculturale e multietnico. Ecco: la memoria intesa come chiave d'accesso al futuro. Il passato, quindi, non concepito come contemplazione nostalgica o idilliaca di un mondo scomparso esclusivo campanilistico ma come valore fondante delle peculiarità del territorio e di conoscenza del contesto socio-economico di appartenenza.

L'iter progettuale, innestato all'aspetto cognitivo del curricolo, ha puntato altresì alla promozione di un ambiente educativo e di apprendimento impostato sul 'vissuto dei padri'.

Il percorso didattico, pianificato su una rete di offerta sia cognitiva che formativo-educativa, ha consentito ai bambini diventare protagonisti e costruttori della propria crescita culturale attraverso segmenti di conoscenza/scoperta del patrimonio sapienziale del passato.

L'apertura al territorio, finestra diacronica sullo spazio/tempo della memoria, mutuata dal metodo della ricerca storiografica su base pedagogica ed epistemica, ha tracciato un *trait d'union*, addentellati forti e duraturi tra contiguità e storia del gruppo sociale pregresso.

L'ambizione didattica e pedagogica del progetto voleva connotarsi (e al Lettore il giudizio se ci siamo riusciti) come operazione di scavo nella conoscenza storiografica delle proprie radici, delle specificità, delle tradizioni e dell'*humus* culturale/antropologico di discendenza.

La ricerca ha perseguito - e mai perso di vista - le seguenti finalità:

- stabilire un rapporto di piena reciprocità col proprio territorio;
- conoscere la propria identità e 'specificità culturale', scavando nel passato delle precedenti generazioni, al fine di approcciarsi positivamente con identità e specificità *altre* in un clima di pacifica interculturalità;
- maturare la propria identità anche attraverso la ricerca/conoscenza dei passati vissuti, dei sistemi simbolici, magici, tradizionali, espressivi, popolari, folclorici...;
- alfabetizzare e costruire la propria identità attraverso la conoscenza storico-culturale e demologica del territorio;

- recuperare il patrimonio sommerso del territorio di appartenenza seguendo la metodologia della ricerca delle fonti orali e scritte.

Il tutto, contestualizzato alla *Cultura del Territorio*, è stato orientato ad implementare bisogni formativi e a centrare obiettivi educativi quali:

- § valorizzazione dei ‘beni immateriali’ destinati al dileguo temporale;
- § promozione della propria identità culturale come presa di coscienza che la propria realtà socio-ambientale è anche elaborazione e lascito di culture precedenti;
- § potenziamento ed integrazione dei curricoli, ivi compresi i processi di insegnamento-apprendimento e di ricerca-azione sul campo.

Il progetto, a sviluppo semestrale, è stato modulato su un’organigramma monografico. Ai 19 gruppi-classe sono stati affidati 19 segmenti monotematici (percorsi della memoria), riplasmati e attinti dal mio “*Atella del Villaggio pre-globale*”, e che qui abbiamo inteso meglio connotare col termine più squisitamente evocativo “*Stanze della Memoria*”. Stanze della memoria, appunto, di un edificio dotato di 19 percorsi che conducono il Lettore in 19 stanze. In esse, non stanze-teche ma stanze-pulsanti, non vi troviamo reperti archeologici ingessati e cristallizzati bensì un passato inconosciuto alle nuove generazioni ma ancora vivo e palpitante negli anziani che declinano.

Riannodare la conoscenza dei vissuti, approfondire e storicizzare le proprie radici, vivificare la propria identità e specificità è operazione improcrastinabile che la Scuola non può disattendere; vivificare la memoria collettiva per coniugarla col presente, impietosamente ostaggio dell’effimero e del consumo, è strategia pedagogica urgente e doverosa.

La mia gratitudine va alle Dirigenti scolastiche Celeste Saponara ed Enrica Paolino per il sostegno e per la loro fine sensibilità e lungimiranza; un debito di riconoscenza sincera verso tutte le Colleghe che, nell’aderire al progetto con appassionato impegno e professionalità puntuale, hanno reso possibile la creazione di una vetrina minimale di *archeologia culturale* da consegnare alla dimensione affettiva, evocativa, cognitiva ed emotiva delle presenti e future scolaresche del suggestivo territorio di Capaccio, Paestum e hinterland.

Tonio d’Annucci

Il lavoro degli insegnanti del 1° e del 2° Circolo di Capaccio, che è stato egregiamente coordinato da Tonio d'Annunzi che, oltre ad essere un docente dalla forte professionalità, ha anche al suo attivo volumi di didattica della scrittura creativa, di demologia e di poesia, vuole contenere un messaggio molto complesso e significativo.

Proporre, infatti, alla riflessione o se vogliamo alla meditazione filosofica dei lettori una tematica quale quella della “*coscienza storica*” non è cosa da poco.

Si corre il rischio di confrontarsi con tutto il pensiero classico o ebraico-cristiano che ha già affrontato, il rapporto etico necessario tra passato e presente.

Necessario perché esiste un *continuum* storico che non può essere spezzato, che è misurabile e rappresentabile con una linea retta e che contiene tutti quei modelli paradigmatici capaci di svolgere una funzione di “*paidea*”.

Ecco, quindi, un passato che contiene quegli “*exempla*” eternamente validi che rappresentano un vissuto atemporale significativo per le generazioni future.

Gli antichi filosofi ricercavano l'*Arché*, il principio da cui tutto derivava e che tutto abbracciava. Investigavano il mondo della natura come i poeti quello degli dei.

La volontà comune era quella di costruire una coscienza storica e vivere in un mondo storico.

Ci hanno insegnato a non dimenticare, a riscrivere la storia di volta in volta alla luce di nuovi eventi nel frattempo accaduti o alla luce di nuove ipotesi, di nuove teorie e di nuove suggestioni.

Il passato non si presenta come qualcosa di compiuto, definito, fisso, determinato o morto.

Esso contiene l'errore e la sapienza, la verità e l'inganno, il bene ed il male, categorie conoscitive che, seppur apparentemente indecifrabili o svuotate di ogni reale valore, forniscono gli strumenti per una interpretazione etica globale della realtà.

La memoria, dunque, nucleo fondante del presente lavoro, una memoria che nasce da una complessa stratificazione culturale ma che racchiude in sé, nello stesso tempo, l'intero impianto culturale del passato mitico e storico del territorio.

Le *"Stanze della memoria"* lasciano la loro porta rigorosamente aperta a chiunque volesse ancora nutrirsi di quel passato.

Desidero concludere col dire che i libri sono come le vette di monti che spuntano dalla superficie del mare: per quanto possano apparire come isole a sé stanti, esse sono in realtà nient'altro che rilievi di una configurazione sotterranea che è nel contempo circoscritta e parte di un comune disegno universale.

Dott.ssa Celeste Saponara

Dirigente Scolastico del 1° Circolo di Capaccio

sommario

Pag.

7	<i>Prefazione</i>
11	<i>Presentazione</i>
13	<i>Sommario</i>
19	<i>Le Stanze della Memoria: quadro riepilogativo</i>
20	<i>Persone coinvolte nella ricerca</i>
21	<i>Avvertenze e note</i>

I. VERNACOLO E COMUNICAZIONE ORALE

23	1.1 Note grammaticali e di fonologia
25	1.2 Morfologia
28	1.3 Vocabolario essenziale

II. PRODUZIONE LETTERARIA ORALE

35	2.1 Filastrocche
37	2.2 Scioglilingua
38	2.3 Proverbi
42	2.4 Filosofia popolare e consigli
43	2.5 Lamento natalizio
43	2.6 Anatemi, interiezioni, epitetti
43	2.7 Nonsense
44	2.8 Modi di dire
45	2.9 Cantilene
45	2.10 Conte
46	2.11 Ninne nanne
47	2.12 Indovinelli
47	2.13 Antichi proverbi cilentani

III. ALIMENTAZIONE E CUCINA POPOLARE

49	3.1 Pranzi rituali
50	3.2 Caratteristiche dell'alimentazione e della cucina popolare locale
51	3.3 Cucina tipica cilentana
51	3.4 Alimentazione e cultura nel Parco Nazionale del Cilento
52	3.5 Due prodotti tipici
53	3.6 Ricette tradizionali raccolte in famiglia
56	3.7 Antiche ricette rivisitate dall'AMIRA Paestum
62	3.8 Colazione del contadino, del pastore, del bracciante
63	3.9 Tre delizie frugali dimenticate

	IV.	RITUALI COLLETTIVI
65	4.1	L'uccisione del maiale
67	4.2	Il carnevale
68	4.3	Le Quaresime
68	4.4	La vendemmia e la vinificazione
69	4.5	La raccolta del tabacco
70	4.6	La mietitura
70	4.7	La raccolta delle olive
71	4.8	I fuochi del rituale natalizio e pasquale
	V.	L'INTERPRETAZIONE DEI SOGNI
73	5.1	Il sogno
73	5.2	Sogni di buon auspicio
75	5.3	Sogni di cattivo auspicio
77	5.4	Alcune note sull'oniromanzia popolare
	VI.	I TABÙ
79	6.1	I tabù
	VII.	GIOCHI E GIOCATTOLI
81	7.1	Il gioco
81	7.2	Il gioco nel ricordo dei nonni
82	7.3	L'aquilone
83	7.4	Circhiu
83	7.5	Fionda
83	7.6	Arco
84	7.7	Giochi femminili
85	7.8	Giochi maschili
88	7.9	Filastrocche legate al gioco
	VIII.	TRAPPOLE PER LA CATTURA DI ALCUNI ANIMALI
91	8.1	L'acchiappalucertole
91	8.2	La chiàncula
92	8.3	Il visco
92	8.4	La rete
93	8.5	La graticchia
93	8.6	Trappola per volpi e lupi
94	8.7	Lu lazzu
	IX.	CANZONI E STRUMENTI MUSICALI
95	9.1	La canzone di Capaccio e del Cilento

95	9.2	La struttura della canzone cilentana
95	9.3	La canzone d'amore
98	9.4	Canzoni di sdegno
99	9.5	Canzoni patriottiche
99	9.6	La topografia di Capaccio
100	9.7	Alcuni strumenti musicali di un tempo
101	9.8	Canzoni d'Autore
107	9.9	Strumenti per ceremoniali collettivi e strumenti-giocattoli
	X.	LE CLASSI SOCIALI
109	10.1	Quattro classi sociali
110	10.2	Fine del latifondo e avvio della Riforma Agraria
111	10.3	Il cambiamento
	XI.	LA SOCIETÀ CONTADINA
113	11.1	La società contadina
114	11.2	Il tempo
115	11.3	La famiglia
115	11.4	Il primogenito
116	11.5	La donna
118	11.6	La divisione del lavoro
120	11.7	Il comparatico
121	11.8	I soprannomi
122	11.9	Il vicinato
	XII.	ARTIGIANATO E MESTIERI
125	12.1	L'artigianato nel passato
126	12.2	La memoria del nonno
126	12.3	'U furgiaro
127	12.4	'U ferraro
128	12.5	'O stagnaro
128	12.6	'U mastrurascia
129	12.7	'U cestaro
130	12.8	'U vuttaro
130	12.9	'U scarparo
131	12.10	'U molafuorce
132	12.11	'U mulunaro
132	12.12	Nu craunaro racconta
133	12.13	La filatrice
134	12.14	La ricamatrice
134	12.15	Racconto di una nonna sarta

XIII.	MORTE E RITUALI
135	13.1 La stanza funebre
135	13.2 Il corredo funebre
136	13.3 La veglia funebre
137	13.4 Il corteo funebre
138	13.5 Il rito delle esequie
141	13.6 Simbologia e ideologia del lutto
142	13.7 Alcune credenze e tabù
XIV.	LE PAURE
145	14.1 Le paure di un tempo
146	14.2 'U pump'nàl'
146	14.3 Racconto reso da nonna Angelina
147	14.4 'A janàra
147	14.5 Rito per catturare la janàra
148	14.6 Liberto si imbatte in un sabba di janàra
148	14.7 'U munaciello
148	14.8 Un racconto popolare sul munaciello
149	14.9 Il canto della civetta
149	14.10 Spiriti
149	14.11 Racconto reso dalla mia bisnonna
150	14.12 Mano neura
150	14.13 Il malocchio
151	14.14 Il diavolo
XV.	LA MAGIA
153	15.1 La magia
153	15.2 La fascinazione
154	15.3 Il malocchio
154	15.4 Per allontanare il malocchio
154	15.5 Slegamento del malocchio
156	15.6 Un presidio contro il malocchio ai bambini
157	15.7 Credenze magiche e prescrizioni tabuiche
158	15.8 Segni premonitori
159	15.9 Precauzioni per la gestante
160	15.10 Scongiuri e procedure apotropaiche
161	15.11 Pratiche, rimedi e rituali vari
163	15.12 Medicina magico-empirica e farmacopea tradizionale
164	15.13 Slegamento del malocchio che colpisce gli animali
164	15.14 Scongiuro per l'allontanamento del temporale
165	15.15 Formula-scongiuro per l'allontanamento della siccità

165	15.16	Procedure magiche per far tornare il latte alla puerpera
165	15.17	Pronostici, vaticini, segnali
166	15.18	Alcuni divieti e tabù
166	15.19	Alcune credenze
	XVI.	RELIGIOSITÀ POPOLARE
169	16.1	Religiosità nel territorio di Capaccio
169	16.2	Devozione mariana
170	16.3	Devozione per i Santi
171	16.4	Altre forme di devozione e di sincretismo
171	16.5	Pellegrinaggi
	XVII.	EMIGRAZIONE, FAMIGLIE, COGNOMI
173	17.1	Capaccio agli inizi del secolo XX
173	17.2	Emigrazioni
174	17.3	Famiglie residenti dai primi del '900
174	17.4	Famiglie estinte
174	17.5	Famiglie trasferite definitivamente
174	17.6	Famiglie in via di estinzione
174	17.7	Attuali famiglie residenti
175	17.8	Cognomi più comuni
175	17.9	Cognomi particolari
	XVIII.	IL MARE
177	18.1	Racconti del mare
178	18.2	La pesca negli anni Cinquanta
179	18.3	La pesca nel ricordo di un nonno
179	18.4	Salvatore racconta
181	18.5	Antichi baratti
181	18.6	Nomenclatura essenziale di attrezzi in disuso
181	18.7	Antiche espressioni marinaresche, modi di dire, proverbi
182	18.8	Le stagioni del pescatore
182	18.9	Le stufe
	XIX.	LA GUERRA
183	19.1	La guerra e lo sbarco degli Alleati nella memoria collettiva
187	19.2	Ricostruzione di un incontro tra un Alleato ed un pestano
188		<i>Contributi sulla Memoria</i>
189		<i>Ringraziamenti</i>
190		<i>Indice analitico</i>

LE STANZE DELLA MEMORIA

ALTOIMM

- I. VERNACOLO E COMUNICAZIONE ORALE
(I Circolo, Capaccio cap., classe VA e VB, ins. Giovanna Marino)
- II. PRODUZIONE LETTERARIA ORALE
(I Circolo, Tempa San Paolo, classe IV e V, ins. Lina Bernardo)
- III. ALIMENTAZIONE E CUCINA POPOLARE
(II Circolo, Licinella, classe IV e V, ins. Rosaria Scialò)
- IV. RITUALI E CERIMONIALI COLLETTIVI
(II Circolo, Laura, classe IV e V, ins. Liliana Tabano)
- V. L'INTERPRETAZIONE DEI SOGNI
(II Circolo, Licinella, classi III A e III B, ins. Rosalia Resciniti)
- VII. I TABÙ
(II Circolo, Capaccio Scalo, classe V C, ins. Vittoria Casella)
- VII. GIOCHI E GIOCATTOLI
(I Circolo, Borgo Nuovo, classe V, ins. Costanza Spirito)
- VIII. LE TRAPPOLE PER LA CATTURA DI ALCUNI ANIMALI
(II Circolo, Ponte Barizzo, classe IV, ins. Rosa Serio)
- IX. CANZONI, STRUMENTI SONORI E MUSICALI
(I Circolo, Vannulo, classe V, ins. Felice Luongo)
- X. LECLASSISOCIALI
(I Circolo, Capaccio cap., classi VA e VB, ins. Rita Cilento)
- XI. LA SOCIETÀ CONTADINA
(II Circolo, Gromola, classe IV, ins. Angela Mucciolo)
- XII. ARTIGIANATO E MESTIERI
(I Circolo, Borgo Nuovo, classi IV e V, inss. Teresa Pane e Maria Giovanna Pannuto)
- XIII. MORTE E RITUALI
(I Circolo, Vannulo e Capaccio cap., classi IV e V; VA e VB, ins. Anna Letizia)
- XIV. LE PAURE
(II Circolo, Capaccio Scalo, classe IV C, ins. Carmela Cafasso)
- XV. LA MAGIA
(I Circolo, Spinazzo, classi III, IV e V, inss. Francesca Agresti e Angela Pignataro)
- XVI. RELIGIOSITÀ POPOLARE
(II Circolo, Capaccio Scalo, classi IV A e IV B, ins. Concetta Borrelli)
- XVII. EMIGRAZIONE, FAMIGLIE, COGNOMI
(II Circolo, Laura, classe III, ins. Francesca Dioguardi)
- XVIII. IL MARE
(II Circolo, Capaccio Scalo, classe IV A, ins. Assunta Pagliaro)
- XIX. LA GUERRA
(I Circolo, Spinazzo e Vannulo, classi V, ins. Marilena Mingione)

La ricerca ha coinvolto:

*21 docenti
10 plessi
33 classi
587 alunni
348 genitori
135 nonni
23 intervistati*



totale complessivo: 1.114

§ La ricerca non va letta in rigorosa chiave localistica; a tale riguardo si suggerisce un approccio “a maglie larghe” poiché i dati raccolti certamente risentono delle fusioni, stratificazioni e giustapposizioni dovute a presenze immigratorie (portatrici di culture e tradizioni altre) succedutesi incessantemente, prima e durante il Novecento, nel territorio di Capaccio e suo hinterland.

§ Le note a pie’ di pagina e i corsivi in fine di capitolo, contrassegnati con §, sono del curatore.

§ Nella trascrizione delle parole dialettali il simbolo fonetico (š) corrisponde al suono *sc*. Esemplificando, la corretta trascrizione e pronuncia di Pasquale è *Paščà* e non *Pascà*.

§ Il segno diacritico (’) che precede le consonanti *n* e *m* segnala la caduta della vocale iniziale di parola [’*ntuppà* = intoppare; ’*mbruglià* = imbrogliare; intaccare = ’*ntaccà*; Antonio = ’*Ntonio*].

§ Il segno diacritico (’) nel mezzo di una parola indica la caduta di una vocale [catenaccio = *cat’nazzu*].

§ Il segno diacritico-fonico (’) in fine di parola segnala il suono consonantico chiuso [beve = *vèv’*; tiene = *tèn’*].

§ Tutti i lemmi in dialetto sono stati riportati in corsivo.

§ Le traduzioni dal dialetto sono letterali.

ABBREVIAZIONI:

<i>ar.</i>	arabo	<i>g.</i>	grammi	<i>pl.</i>	plurale
<i>bizant.</i>	bizantino	<i>ger.</i>	germanico	<i>pop.</i>	popolare
<i>cfr.</i>	confronta	<i>gr.</i>	greco	<i>port.</i>	portoghesse
<i>cit.</i>	citato	<i>lat.</i>	latino	<i>prov.</i>	provenzale
<i>comp.</i>	composto	<i>locuz.</i>	locuzione	<i>q. b.</i>	quanto basta
<i>deriv.</i>	derivato	<i>long.</i>	longobardo	<i>reg.</i>	regionale
<i>ebr.</i>	ebraico	<i>masch.</i>	maschile	<i>rid.</i>	riduzione
<i>es.</i>	esempio	<i>mediev.</i>	medioevale	<i>sin.</i>	sinonimo
<i>femm.</i>	femminile	<i>merid.</i>	meridionale	<i>sing.</i>	singolare
<i>fig.</i>	figurato	<i>mod.</i>	moderno	<i>spagn.</i>	spagnolo
<i>fr.</i>	francese	<i>pers.</i>	persona	<i>volg.</i>	volgare

VERNACOLO E COMUNICAZIONE ORALE

I Circolo, classi VA e VB Capaccio cap., ins. Giovanna Marino

1. NOTE GRAMMATICALI E DI FONOLOGIA

Nel dialetto capaccese si verificano, nel passaggio dall’italiano al dialetto, alcune alterazioni che modificano sia le vocali che le consonanti, compresi gli accenti tonici.

Le principali alterazioni sono: la metafonia, la metatesi, l’abbreviazione, il grecismo, il latinismo, il consonantismo, la variazione dei monosillabi, la variazione dei suffissi.

• La *metafonia* si ha quando la vocale su cui cade l’accento (vocale tonica) si altera:

1. La è tonica seguita da due consonanti diventa *iè* [Salèrno = *Salierno*; dènti = *rienti*; pètto = *pietto*].
2. La è tonica, seguita da una consonante e da una vocale diventa *i* [mèsi = *misi*; mèla = *mila*; acèto = *acito*].
3. La *o* tonica, seguita da due consonanti, diventa *uo* [còllo = *cuollo*; òcchio = *uocchio*; sònno = *suonno*].
4. La *o* atona diventa *u* [formica = *furmieula*; montagna = *muntagna*].
5. La *o* atona iniziale di parola diventa *au* [oliva = *auliva*; orecchio = *aurecchia*].
6. La *o* in fine di parola diventa *u* [muro = *muru*; uovo = *uovu*].
7. La *e* in fine di parola viene soppressa [sole = *sòl'*; pane = *pàn'*; cane = *càn'*; luce = *lùe*].

• La *metatesi* si verifica quando, all’interno di una parola, avviene lo spostamento di una o più lettere [capra = *crapa*; pietra = *preta*; carbone = *cravone*].

• L’*abbreviazione* si verifica quando le parole, i verbi e i nomi di persona perdono la sillaba finale [tieni = *tè*; stare = *stà*; mangiare = *mangià*; Giovanni = *Giùà*; Antonio = *'Ntò*; Pasquale = *Pašcà*].

• Il *grecismo* si verifica quando la parola deriva o risente della radice greca [magro = *mauru*, da *mauros*; azzimo = *aimu*, da *azzumos*; grandi gnocchi tirati con quattro diti = *strongulaprieviti*, da *stroggulos* + *pretos* (che si arrotolano al dito); struffoli = *struffuli*, da *strufolos*; frantoio = *trappito*, da *trapeton*].

• Il *latinismo* si verifica quando la parola deriva dal latino [domani = *crai*, da *cras*; dopodomani = *p'scrai*, da *post* + *cras*; ciliegio = *c'raso*, da *cerasus*; abbiamo = *avimmo*, da *habemus*; peggio = *peggiu*, da *peius*; uomo = *omme*, da *homine*].

• Il *consonantismo* si verifica quando avviene l'alterazione delle consonanti:

1. *g* davanti a *e* ed *i* si trasforma in *i* o dileguia [genero = *ienn'ru*; ginocchio = *inucciu*]

2. *g* davanti ad *a*, *o*, *u* scompare [gallina = *addina*; gatto = *attu*; gallo = *addu*; gonna = *onna*]

3. *ll* diventa *dd* o *r* [collo = *cuddu*; quello = *chiro*; cappello = *cappieddu*]

4. *in e im* all'inizio di parola perdono la *i* [intaccare = *'ntaccà*; impastare = *'mpastà*]

5. *nd* diventa *nn* [mondo = *munnu*; tondo = *tunnu*; mandorla = *mannula*]

6. *mb* diventa *mm* [colombo = *palummo*; imbasciata = *'mmasciata*; piombo = *chiummu*]

7. *nf* diventa *mp* o *mb* [confetto = *compiettu*; infornare = *'mburnà*; infilare = *'mbilà*]

8. *nv* diventa *mm* [invidia = *'mmiria*; invitare = *'mmità*]

9. *fi* diventa *i* [fiume = *iumu*]

10. *cc* diventa *zz* [braccio = *vrazzu*; treccia = *trezza*]

11. *d* tra due vocali diventa *r* [nido = *niro*; piede = *pèr'*; sudore = *suròr'*]

12. *d* (iniziale) diventa *r* [dico = *ricu*; donna = *ronna*; dente = *rent*; domenica = *rumenica*]

13. *b* (iniziale) spesso diventa *v* [bilancia = *valanza*; bocca = *vocca*; bue = *voie*; beve = *vèv'*]

14. *v* in alcune espressioni e nel plurale diventa *bb* [che vuoi? = *che bbuoi?*; tre volte = *tre bbote*; le vacche = *i bacche*]

15. *br* (iniziale) spesso diventa *vr* [braccio = *vraccio*; brace = *vrac'*; broccoli = *vrucculi*]

16. *qu* spesso diventa *ch* [questo = *chistu*; questa = *chesta*]

• La *vocalizzazione* si verifica quando una consonante diventa una vocale e, in particolare, la *l*, seguita da una consonante, diventa *u* [alto = *autu*; calza = *cazu*; caldo = *caru*].

• In alcuni monosillabi la consonante iniziale si raddoppia [più = *cchiù*; con = *ccu*; qua = *cca*].

• I seguenti suffissi variano come indicato:

-*accio* diventa -*acciu* o *azzu* [pagliaccio = *pagliacciu*; catenaccio = *cat'nazzu*].

2. MORFOLOGIA

La morfologia regola le forme delle parole all'interno del discorso. Nel discorso ci sono parti variabili (articolo, nome, aggettivo, pronome, verbo) e parti invariabili (avverbio, congiunzione, preposizione, esclamazione).

• Articoli determinativi

sing. masch.	il - lo	'u
sing. femm.	la	'a
pl. masch.	i - gli	'i
pl. femm.	le	'e

• Articoli indeterminativi (solo al singolare)

masch.	un - uno	'nu
femm.	una	'na

• Articolo partitivo

Si esprime con *roie* o con l'espressione *nu' pocu* [ho comprato delle olive = aggiu accattato *roie aulive*; voglio del pane = *vogliu nu' pocu r' pane*].

• Preposizioni articolate

al, allo	'o	alla	'a
ai, agli	'a	alle	'e
del, dello	'ru	della	'ra
dei, degli	'ri	delle	'ri
dal, dallo	a 'do	dalla	'a d'a
dai, dagli	a' do i	dalle	'a do 'i
nel, nello	int' o	nella	int' a
nei, negli	int' a i	nelle	inta' e
sul, sullo	'ngoppa 'o	sulla	'ngoppa 'a
sui, sugli	'ngoppa 'i	sulle	'ngoppa 'e
col, con lo	cu	con la	ccu 'a
coi, con gli	cu 'i	con le	ccu 'e

• Nomi o sostantivi

I nomi che in italiano terminano in *o*, in capaccese terminano in *u* [maestro = *maestru*; figlio = *figliu*; banco = *bancu*; cappello = *cappellu*; anello = *aniellu*]. In alcune parole femminili, il plurale si ottiene raddoppiando la consonante iniziale [le mamme = *i mmamm'*; le mani = *i mman'*; le porte = *i pport'*].

In altre parole femminili il plurale si ottiene cambiando la consonante iniziale prima di raddoppiarla [la mucca = *'a vacca - i bbacche*; la bocca = *'a vocca - i bbocche*; la volpe = *'a orpa - i ggorpe*].

• Aggettivi qualificativi

- Quando si fa un confronto o un paragone, il secondo termine è espresso dalla parola *ca* (dal lat. *quam*). [Meglio un giorno da leone che cento da pecore = *Meglio nu giuorno ra leone ca cienteu ra pecura*].
- Spesso i comparativi meglio (lat. *melius*) e peggio (lat. *peius*) sono accompagnati da *cchiù* (lat. *plus*) *cchiù meglio*, *cchiù peggiu* [Non ci può essere cosa migliore di questa = *Nun ge' pote esse cosa cchiù meglio re chesta*].
- Quando si vuole sottolineare che un'azione dura più a lungo, viene ripetuta più volte [camminava piano piano = *camminava chianu chianu*].

• Aggettivi possessivi

maschile		femminile	
mio	<i>miu</i>	mia	<i>ma</i>
tuo	<i>tuu</i>	tua	<i>tua</i>
suo	<i>suu</i>	sua	<i>sua</i>
nostro	<i>nuostu</i>	nostra	<i>nosta</i>
vostro	<i>vostu</i>	vostra	<i>vosta</i>
loro	<i>loru</i>	loro	<i>loru</i>

In alcuni casi l'aggettivo possessivo seguito da un nome diventa enclitico [mia sorella = *sòr'ma*; mio fratello = *fratimu*; mio genero = *iènnimu*; mia nuora = *nòr'ma*; mio suocero = *suògrimu*; mia suocera = *sògr'ma*; mio padre = *pàtrimu*].

• Pronomi personali

io	<i>i'</i>	noi	<i>nui</i>
tu	<i>tu</i>	voi	<i>vui</i>
egli	<i>iru</i>	essi - esse	<i>loru</i>
ella	<i>era</i>	loro	<i>loru</i>

• *Pronomi aggettivi*

me	<i>mi</i>	noi	<i>nui</i>
te	<i>ti</i>	voi	<i>vui</i>
hi	<i>'iru</i>	loro	<i>loru</i>
lei	<i>era</i>	ci	<i>'nei</i>

• *Verbi*

	I coniugazione	II coniugazione	III coniugazione
1 ^a pers. sing.	<i>-u</i>	<i>-u</i>	<i>-u</i>
2 ^a pers. sing.	<i>-i</i>	<i>-i</i>	<i>-i</i>
3 ^a pers. sing.	<i>-a</i>	<i>-e</i>	<i>-'</i>
1 ^a pers. pl.	<i>-amu</i>	<i>-imu</i>	<i>-imu</i>
2 ^a pers. pl.	<i>-ati</i>	<i>-iti</i>	<i>-iti</i>
3 ^a pers. pl.	<i>-anu</i>	<i>-uni</i>	<i>-'ni</i>

	I coniugazione	II coniugazione	III coniugazione
1 ^a pers. sing.	<i>i' mangiu</i>	<i>i' bevu</i>	<i>i' partu</i>
2 ^a pers. sing.	<i>tu mangi</i>	<i>tu bevi</i>	<i>tu parti</i>
3 ^a pers. sing.	<i>iru mangia</i>	<i>iru beve</i>	<i>iru part'</i>
1 ^a pers. pl.	<i>nui mangiamu</i>	<i>nui bevimu</i>	<i>nui partimu</i>
2 ^a pers. pl.	<i>vui mangiati</i>	<i>vui bevitu</i>	<i>vui partiti</i>
3 ^a pers. pl.	<i>loru mangianu</i>	<i>loru bevunu</i>	<i>loru part'ni</i>

* Nei verbi in *-ere*, all'imperfetto la voce *-eva*
diventa *u*.

* Il participio passato dei verbi in *-ere* e *-ire*
termina in *-utu*.

3. VOCABOLARIO ESSENZIALE [fonti: Michele Nigro, *Dizionario etimologico del dialetto cilentano*]

Abbabbiare (dall'amarico *ab*, padre) Fare moine al babbo; Adulare; Circuire.

Abbendare (dal lat. parlato *ad ventare*, da *ad ventus*) Avventare.

Abbesugno (dal lat. volg. *bis sonum*) Bisogno.

Abbuccare (dal fr. *aboucher*) Piegare verso il basso la bocca di un recipiente; Inclinare; Rovesciare un vaso.

Abbunato (dal lat. *bonatus*) Bonaccione; Buontempone.

Accapezzà (dallo spagn. *cabeza*) Incavezzare; Non capire.

Accasazzare (dal gr. *katastasis*, intavolato ove si ammucchiavano gli schiavi, deriv. del *kastello*, ordino, acconcio) Accatastare; Ammucchiare.

Accio (dal lat. *apium*) Sedano.

Addunà (dal gr. *dyò dyomai*, penetrare, cacciarsi) Affacciarsi per vedere/sapere.

Aiterza (dal lat. *nudius tertius*, terzo giorno) Tre giorni fa.

Alande (dal fr. *galant*, galante) Galante; es. *aland'ome*, galantuomo.

Alluccare (dal lat. *alucari*, allocco) Urlare; Gridare.

Ammuddà (dal gr. *amaldyno/malakò/malassò*, ammollare) Ammollire.

Ammuina (dallo spagn. *amohina*, confusione) Gazzarra; Confusione.

Ammulato (dallo spagn. *amoler*, affilato) Affilato; Molato.

Appizzato (dal lat. *apex*, punta + *spicare/spiculare*, appuntire) Appuntito.

Arèana (dal gr. *origanon*, dal lat. *origanum*) Origano.

Arravuglià (dallo spagn. *arrebujar*, arrotolare) Avvolgere.

Arravuglio (dallo spagn. *arrebujar*, arrotolare) Imbroglio; Pasticcio.

Arr'p'zzato (dallo spagn. *arrepistar*, rappezzare) Rattoppato.

Aruoi (dal fr. *grue*) Gru; Grossi uccelli.

Ascià (dal port. *achar*, cercare) Cercare; Trovare.

Attasà (dal gr. *thapsos*, mescolare l'umore velenoso del barbasso) Spaventare.

Bagnarola (dal lat. *balnearia*, tinozza) Recipiente per raccogliere acqua.

Bascuglia (dal fr. *bascule*; dallo spagn. *bascula*) Bilancia.

Bizzuoco (dal lat. *bicocci*; dal fr. *bigot*) Bigotto.

Buff'ttone (dallo spagn. *bofetón*) Schiaffone; Ceffone.

Burraccia (dallo spagn. *borracha*) Borraccia.

Buscìa (dal provenz. *bauzia*; dal ger. *bausija*, cattiveria) Bugia.

Butteglia (dallo spagn. *botella*; dal fr. *bouteille*) Bottiglia.

Cabbella (dal lat. volg. *gabella*; dall'ar. *quabàla*) Gabella.

Cabbina (dal fr. *cabine*) Cabina.

- Cacagliare* (dal fr. *cacafuieller*, balbettare) Balbettare.
- Cacagliu* (dal fr. *cacafuieller*, balbettare) Balbettare.
- Caccavo* (dal lat. *caccabus*; dal gr. *kakkabè/kakkabos*) Caldaia; Paiolo.
- Cafuce* (dal lat. *cum + figere*) Ficcare; Pigiare.
- Cagliendà* (dallo spagn. *calenter*) Riscaldarsi.
- Cajòla* (dal lat. *cavea*) Gabbia.
- Calima* (dal provenz. *calima*, ardore, volontà) Sudore.
- Canistru* (dal lat. *canistrum*; dal gr. *kanastron*) Canestro.
- Cannacca* (dall'ar. *hnn aqua*) Collana.
- Catafurchio* (dal gr. *kos*, buca) Stanza vecchia, piccola e scura.
- Cato* (dall'ebr. *kad*; lat. *cadus*; gr. *kados*, recipiente per acqua) Secchio.
- Catuojo* (dal gr. bizant. *kategeion*, sotterraneo) Vano sotterraneo.
- Cauza* (dal lat. *calcea*) Calza.
- Chiatrato* (dal lat. *clatratus*) Ghiacciato.
- Chiocca* (dal gr. *kochlos/kochlios*) Cervello.
- Cota* (dal gr. *kopros/korema*, sterco) Letame.
- Crapiola* (dallo spagn. *cabriola*) Capitombolo.
- Cròcchia* 1. (dal long. *krukkja*, bastone uncinato) Gruccia.
- Crocchia* 2. (dal gr. *choros*, gruppo di persone) Crocchio.
- Crumatina* (dal gr. *chromatinos/chroma*, sostanza colorante) Lucido per scarpe.
- Crusumella* (dal lat. *chrysomelinum*; dal gr. *chrysomelon*, mela d'oro) Albicocca.
- Cuoccio* (dal gr. *kokkos*) Chicco; Granello.
- Cuozzo* (dal gr. mod. *kutzos*) Lato non tagliente della lama.
- Dialettu* (dal lat. *dialectos*; dal gr. *dialektoς*) Dialetto.
- Dignatu* (dal lat. *dignare*) Degnato.
- Duttore* (dal lat. *doctor*) Dottore.
- Erm'ce* (dal lat. *imbrex, icis*) Embrice; Tegola.
- Esiglio* (dal lat. *exilium*) Esilio.
- Erva* (dal lat. *haerba*) Erba.
- Farfariello* (dall'ar. *farfar*, degradato) Folletto; Diavoletto.
- Farr'tiello* (dal lat. *furfur, -aceus*) Farina come crusca.
- Fauce* (dal lat. *falx*) Falce.
- Faucetana* (dal lat. volg. *facetana*) Lucertola muraiola; Geco.
- Fauzu* (dal lat. *falsus*; dal gr. *pseudés* o *phelos*, ingannare) Falso.
- Feddà* (dal lat. *findere, fēdere*) Tagliare a fette.

F'tuso (dal lat. *foetidus*) Fetido.

Flinia (dal lat. mod. *felinea*, da *fuligo*) Filo di ragnatela.

Fucagna (dal lat. *focus*) Focolare.

Focaro (dal lat. *focus*) Falò; Pira rituale accesa il giovedì santo.

Foja (dal lat. *fuga/furia*) Foia; Ardore.

Furgiaro (dal fr. *forge*, forgia) Colui che forgia; Fabbro.

Furmella (dal lat. *formella*) Piccolo bottone.

Frajare (dal lat. *frangere*, rompere) Abortire (riferito sia a persone che ad animali).

Fràula (dal lat. *fragum*) Fragola.

Frascella (dal lat. *fascina*) Fascetto di rami; Arbusto della macchia mediterranea.

Fusina (dal lat. *figlinum*, vaso di terra) Recipiente di terracotta.

Giacchetta (dallo spagn. *jaqueta*; fr. *jaquette*) Giacca.

Giarla (dall'ar. *giarrah*) Giara.

Gliuòmmaro (dal lat. *glomus*) Gomitolo.

Gramegna (dal lat. *gramen*) Gramigna.

Grasta (dal lat. *gastra*) Coccio.

Grastieddu (dal lat. *rastellum*) Rastrello.

Gregna (dal lat. *gremia*) Covone.

Jaccio (dal lat. *glacies*; fr. *glace*) Ghiaccio.

Jacuvella (dal fr. *jacqueria*, sommossa di contadini francesi) Moina; Baldoria.

Janara (dal lat. *Jana*, Diana) Strega.

Jastèma (dal lat. *jactura*) Bestemmia.

Jèna (dal lat. [h] *yoena*; dal gr. *yaina*) Iena; Persona crudele e aggressiva.

Jenca (dal lat. *juvenca*) Giovanca.

Jènnero (dal lat. *gener*) Genero.

Joccula (dal lat. *glocire*, chiocciare) Chioccia.

Josca (dal gr. *yska-yuske*, vescichetta) Pula.

Jònda (dallo spagn. *junta*) Giuntura.

Jumenda (dal lat. *jumenta*) Giumenta.

Junco (dal lat. *juncus*, giunco) Giunco.

Juoco (dal lat. *jocus*) Gioco.

Juorno (dal lat. *iurnum*) Giorno.

Jurecare (dal lat. *judicare*) Criticare.

Iatare (dal lat. *flatare, halitare*) Fiatare; Respirare.

Iènghe (dal lat. volg. *implire*) Riempire.

Irreto (dal lat. *digitus*) Dito.

Ísciola (dal fr. *wihsila*) Pustola della vaccinazione contro il vaiolo.

Iterza (dal lat. *nudius tertius/die*) Tre giorni fa.

'Iumara (dal lat. mod. *flumaria*) Fiumara.

'Iumo (dal lat. *flumen*) Fiume.

Lâana (dal gr. *laganon*) Pasta sfoglia senza uova.

Lâanaturo (dal gr. *laganon*) Matterello.

Lambarúlo (dal lat. *lampas, ados*; gr. *lampter*) Lucerna ad olio.

Lambo (dal greco *lampe-lampos*) Lampo.

Lammicato (deriv. da *lammico*, dall'ar. *ambiq*, vaso per filtrare) Vino novello filtrato.

Lampasciuni (dal lat. tardo *lampadione*) Cipollaccio.

Làstreco (dal gr. *ostra-ka / -kon*) Lastrico.

Lavativo (dal fr. *lavatif*) Fannullone.

Lavaturo (dal lat. tardo *lavatorium*) Lavatoio.

Licchetto (dal fr. *loquet*) Lucchetto.

Licurizia (dal lat. tardo *liquiritia*; dal gr. *glykyrizia*) Liquirizia.

Lippo (dal lat. *lippus*; dal gr. *lipollipozól/lipos*, sedimento) Muschio d'acqua.

Maccaturo (dall'ar. *maqdhur*) Fazzoletto.

Malevizzo (dal fr. *mauvis*) Tordo.

Mammarella (dal lat. *mamula*) Nonna.

Manèra (dal fr. *maniere*) Maniera.

Mappina (dal lat. *mappa*) Cencio; Canovaccio.

Mappuciare (dal lat. *mappa*) Stropicciare.

Marisciallo (dal fr. *marachal*) Maresciallo.

Maruzza (dal lat. tardo *maruca, cea*) Chiocciola.

Mastacciuolo (dallo sp. *mostachon*) Mostacciolo.

Maschaturo (dal lat. *masculus*, mascolino) Serratura.

Matarazzu (dall'ar. *matrah*) Materasso.

Matra (dal gr. *maktra*) Madia.

Mazzacane (dallo sp. *matacan*) Sasso grosso.

Mazzecare (dal lat. *mandere*) Masticare.

Mêlogna (dal lat. *meles*) Tasso, mammifero delle martore.

Mêluógno (dal gr. *melaino*) Contusione con lividura; Ecchimosi.

Menazzare (dal lat. *minitari*) Minacciare.

Mèuza (dal long. *milzi*) Milza.

Muliare (dal lat. *murmurare*) Borbottare; Mormorare.

Morra (dal gr. *myrios*, innumerevole) Quantità indeterminata di persone o animali.

'Mpèsula (dal lat. *pensisilis*) Sospeso; Sollevato da terra.

Munnulo (dal lat. volg. *mundulus*) Tirabrace da forno.

Muschillo (dal lat. *muscula*) Moscerino.

Mustazzo (dal lat. parlato *mustaceus*) Baffo.

Nasca (dal lat. volg. *nasica*) Narice.

'Ncarmàre (dal lat. *carminare*, incantare) Pronunziare preghiere o parole magiche per fugare un dolore.

'Ncurnatura (dallo spagn. *encornadura*) Cipiglio.

Neglia (dal lat. *nebula*) Nebbia.

Nenna (dallo spagn. *niña*) Ragazzina.

'Nzògna (dal lat. *exungia*, grasso di ruota) Sugna.

'Ntartièno (dal fr. *entretien*) Intrattenimento.

'Ntuppare (dallo spagn. *topar*) Intoppare.

'Ntòrcia (dal fr. *torche*) Torcia.

Núreco (dal lat. *nodus*) Nodo.

'Nzorare (dal gr. *zónē* + *kore*) Prendere moglie.

Ôgna (dal lat. *ungis*; dal gr. *onyx*) Unghia.

Ômmaro (dal lat. *vomer*, *eris*) Vomere.

Ômne (dal lat. *homo*) Uomo.

Ônna (dal lat. tardo *gunna*) Gonna.

Ótre (dal fr. *outre*) Otre.

Pâcca (dal long. *pakka*) Natica; Metà frutto.

Paccariâre (dal long. *pakka*) Schiaffeggiare; Sculacciare.

Paccaro (dal long. *pakka*) Schiaffo.

Paccia (dal lat. *patiens*, paziente) Pazzo; Pazzia.

Pacienzia (dal lat. *patiens*, paziente) Pazienza.

Pagliarizzo (dal lat. *palea*, paglia) Materasso grezzo pieno di foglie; Giaciglio.

Palúmmo (dal lat. volg. *palumba*) Colomba.

Palùnia (dal gr. *palaios*, vetusto) Muffa.

Pampuglia (dallo spagn. *pampanaje*) Residui di paglia; Trucioli di legno.

Panarizzo (dallo spagn. *panadizo*) Infiammazione attorno alle unghie delle dita.

Papuscio (dal fr. *papuche*) Pantofola.

Pêcundrià (dal gr. *hypochòndria*) Ipocondria; Malinconia.

Pémmace (dal gr. *pymma*, sudiciume) Cimice.

Putèia (dal lat. *apothea*; dal gr. *apothékē*) Bottega; Negozio.

Quatranedda (dal lat. *quadrare*, quadrare) Ragazza grassottella e bassa.

Quatriglia (dal fr. *quadrille*) Ballo che si esegue con quattro o più coppie.

Raciuóppolo (dal lat. tardo *racimus* + lombardo *grapa*) Racimolo; Racioppo.

Ramiggiana (dal fr. *dama-jeaune*; spagn. *damajuana*) Damigiana.

'Rango (dal lat. *cancer*; gr. *karkiuos*) Granchio.

Rasúlo (dal lat. *rasus*) Rasoiò.

Rébbeto (dal lat. *debitus*) Debito.

Rébble (dal lat. *debilis*) Debole.

Rebusciato (dal fr. *deboucher*) Colui che si è allontanato dalla retta via.

Reciétt (dal lat. *receptus*) Ricovero; Riposo.

Reggiòla (dallo spagn. *rejuela/rejal*, mattoni) Mattonella; Piastrella.

Reggiulàro (dallo spagn. *rejuela/rejal*, mattoni) Piastrellaio.

Rizzo (dal lat. *ericius*) Riccio.

Ròciola (dal lat. *rotula*) Rotella.

Ruoto (dal lat. *rotula*) Teglia.

Ruviezzo (dal lat. *rubeceus*, rosso) Pettirosso.

Sacr'stàn (dal lat. mod. *sacristanus*) Sacrestano.

Sajetta (dal lat. *sagitta*) Saetta; Fulmine.

Sambogna (dal gr. *synphonia*) Zampogna.

Sartània (dal lat. *sartago, -inis*) Padella per friggere.

Sauzicchia (dal lat. volg. *salsicum*, ripieno) Salsiccia.

Scacatiare (dal lat. *exclamare*, gridare) Esclamare con grida; Verso delle galline.

Scisto (dal gr. *schistos*, rocce su cui si formano delle efflorescenze) Petrolio.

Sciuffolare (dal lat. volg. *ex-uffatus*) Accasciarsi sulle anche per eccessivo peso.

Spelucare (dal lat. volgare *ex-purgare*, pulire) Pulire; Sbucciare; Piluccare.

Taccariello (dal ger. *tak ramo*) Tronchetto di ramo sfaccettato.

Tarozzola (dal gr. *trochalia*) Carrucola.

Tillicare (dal lat. *titillare*) Solleticare.

Traïno (dal fr. *train*) Carro.

Trabbicolo (dallo spagn. *trabique*) Piccolo e sgangherato mezzo di trasporto.

Trappito (dal gr. *trapeton*) Frantoio.

Tremmulizzo (dal lat. *tremor*) Tremore (per freddo o per paura).

Treppete (dal lat. *tripes, -edis*) Treppiedi.

Trezza (dal lat. volg. *trichia*) Treccia.

Tròccula (dal gr. *trochos*) Battola; Raganella; Strumento rudimentale di legno che sostituisce le campane dal Giovedì al Sabato Santo.

Trupéia (dal lat. *tropea*, ritornante) Temporale improvviso.

Tuozzo (dal gr. *typhos*, pezzo) Pezzo, generalmente di pane.

Turciniare (dal lat. *torquere*) Torcere; Avvolgere con forza.

Tuzzulaturo (dal gr. *typtó*) Arnese per bussare.

'Uaglione (dal lat. *ganeo, -inis*) Ragazzo.

'Uaitare (dal lat. volg. *vagire*) Piangere; Guaire; Piagnucolare.

'Ualano (dal lat. volg. *aequalanus*) Aratore; Bifolco.

'Ualla (dall'ar. *adara/wadara*) Ernia.

'Uffolo (dal long. *huf*) Natica; Anca.

'Ulìo (dal lat. *gula*, gola) Golosità; Desiderio.

Uricchiuni (dal fr. *oreillons*) Orecchioni; Parotide.

Usciatùro (dal lat. *flare; sufflare*) Oggetto per ravvivare il fuoco; Soffietto.

Vacile (dal gallo-romanzo *baccinum*) Bacile.

Varra (dallo spagn. *barra*) Sbarra; Palo per chiudere porte e imposte.

Vasilicoi (dall'lat. *basilicum*) Basilico.

Vatticare (dal gr. *baptizó/baptein*, immergere) Battezzare.

Vavo (dal lat. *avus*) Nonno.

Velunia (dal fr. *velin*, trasparente) Albume.

Venazza (dal lat. *vinacea*) Vinaccia.

Vertula (dal lat. *averta*) Bisaccia.

Vòie (dal lat. *bos, bovis*) Bue.

Vreôgna (dal lat. *verecundia*) Vergogna.

Vruocculo (dal lat. *brocchus*, sporgente) Broccolo.

Vuttàro (dal lat. tardo *buttis*) Bottaio; Deposito per tini, botti e recipienti vari.

Zaâglia (dall'ar. *zagâja*, nastro) Striscia di tela per legare.

Zanga (dal long. *zahar/zahhar*) Fango.

Zéccola (dal ger. antico *zeken/zeeken*) Nöttola; Pipistrello.

Zella (dal gr. *psilos*, senza peli) Tigna; Capriccio.

Zelluso (dal gr. *zelaios/zelos*) Litigioso; Attaccabrighe.

Zòccula (dal lat. tardo *sorcula*) Topo di fogna.

Zòria (dal gr. *koré/kora*, fanciulla) Fanciulla.

Zuocculo (dal lat. *soccuslus*) Zoccolo.

PRODUZIONE LETTERARIA ORALE

I Circolo Capaccio, plesso di Tempa San Paolo, classi IV e V, ins. Lina Bernardo

1. FILASTROCCHÉ

I. TUP TUP CALAMARO

*Tup tup calamaro
la Maronna mmiezz u mare
San Giuseppe a lu tempone
che spannia li fasciature.
Din din u campaniello
s'è svegliato u Bambiniello
- Mamma, mamma voglio pane
- Figl', figl' nun c' nnave
mo passa palummella
e ci porta l' ccose belle
La cric e la croc
lu ccaso cu la ricotta
la ricotta nu c' è sale
c' mangiamm l'acqua-sale.¹
L'acqua-sale nun c' è uogl'
c' mangiamo pizza 'ngugl'
Pizza 'nguogl' è ghiùt' a la Messa
cu quattro principesse
cu quatt cavallucc
e quann vene
s' ropp lu muss.*

*Tup tup calamaro
la Madonna in mezzo al mare
San Giuseppe alla collina
che stendeva i pannolini.
Din din il campanello
s'è svegliato il Bambinello
- Manna, mamma voglio pane
- Figlio, figlio non ce n'è
ora passa la farfallina
e ci porta le cose belle.
La cric e la croc
il formaggio con la ricotta
nella ricotta non c' è sale
mangiamo l'acqua-sale.
Nell'acqua-sale non c' è olio
ci mangiamo pizza fritta.
Pizza fritta è andata a Messa
con quattro principesse
con quattro cavallucci
e quando viene
si rompe il mento.*

II. FUNTANELLA FUNTANELLA

*Funtanella, funtanella
Cca 'nce veve 'a paparella*

*Fontanella, fontanella
qua ci beve l'ochetta*

¹ Panzanella. Piatto regionale fatto con pane biscottato ammollito in acqua e condito con olio e sale.

*Uno rice: -Voglio 'u ppane
N'ato rice: - Nun 'ncenn'è
N'ato rice: - Crepa e schiatta
Piro, piro, pirillo
Rallo a me ma nun lu rà a chiro
Pecchè io so zico, zicurillo.*

*Uno dice: - Voglio il pane
Un altro dice: - Non ce n'è
Un altro dice: - Crepa e schiatta
Piro, piro pirillo
Dallo a me, non a quello
Perché sono piccolo piccolo.*

III. ARRI, ARRI CAVALLUCCIO

*Arri, arri cavalluccio
'u zi² monaco 'ncoppa 'u ciuccio
e si 'u ciuccio nun se fira
'u zi monaco s'accire
e s'accire c'o u curtieddo
'u zi monaco puverieddo.*

*Vai, vai cavalluccio
il monaco è sull'asino
e se l'asino non ce la fa
il monaco si uccide
e si uccide col coltello
il monaco poveretto.*

IV. QUANNO TATA MARITA STA FIGLIA

*Quanno tata³ marita sta figlia
che banchetto vulimmu fa'?
E nu' voi e nu' v'tiello
tutta la gent' vulimmu mmità.
Che banchetto vulimmu fa'?
Uè che figlia iurziosa
essa taglia e essa cose
e so' riciannove misi
m'ha tagliata 'na cammisa
ue' che figlia ue' che figlia
cancaro⁴ 'ncuorp a chi se la piglia.*

*Quando papà marita questa figlia
che banchetto vogliamo fare?
E un bue e un vitello
tutta la gente vogliamo invitare.
Che banchetto vogliamo fare?
Vedi che figlia giudiziosa
lei taglia e lei cuce
e sono diciannove mesi
impiegati per tagliare una camicia
vedi che figlia vedi che figlia
un malanno a chi se la sposa.*

V. NU JUORN' IETT A CACCIA

*Nu juorn' iett a caccia,
'nguntrai nu' lepre pacc
r' vuttai u putaturu
r' strangai na toppa ri culo.*

*Un giorno andai a caccia,
incontrai una lepre pazza
le tirai l'arnese per potare
gli stroncai una parte di sedere.*

² Zio. L'appellativo che in passato si dava, per rispetto e deferenza, sia al clero (*zi prev'i*; *zi monaco*) che a tutte le persone anziane non consanguinee.

³ Tata, diminutivo di Attàn' [dal lat. *tāta* (babbo, balio) e dal gr. *attā*].

⁴ Letteralmente: *cancro*

*Iett ra cumbà Cucù:
 "Acconzami stu putaturo"
 e 'ngera la muglierà
 ca' facia li maccaruni.
 R' ricietti: "Rammene uno"
 e m'appizau nu cauci 'nculo.
 R' ricietti: "Rammene quatto"
 e m' ne rett nu bellu piatt.
 Lu mittiett 'ngoppa u stipu,
 iett u soriciu a picch a picch⁵;
 lu mittiett 'ngoppa u vangh,
 iett u attu a branch a branch:
 mesc ra ccà mesc ra là
 sott la port lu vau a cchiappà.*

VI. A FARFALLINA ROSSA

*'A farfallina rossa
 ma' muzzicàt' u muss,
 'nu poco e vinu russ
 m'è fatto 'mbriacà*

*Nu paio re zuculilli
 'na rosa ind' i capill,
 guagliò che guardi a fa?
 Io, a mossà, a saccio fa.*

2. SCIOGLILINGUA

I.

*Ienn v'nenn
 M'lùn' cuglienn*

II.

*Sett pizzi ri materazzi
 Sett pizzi ri cannavazzo*

*Andai da compare Cucù:
 "Aggiustami questo arnese"
 e c'era la moglie
 che faceva i maccheroni.
 Le dissi: "Dammene uno"
 e mi sferrò un calcio nel sedere.
 Le dissi: "Dammene quattro"
 e mi diede un bel piatto.
 Lo misi sulla credenza,
 andò un topo a poco a poco;
 lo misi sulla panca,
 andò il gatto a mani piene:
 micio di qua, micio di là
 sotto la porta andai ad acchiapparlo.*

*La farfallina rossa
 mi ha morso la bocca,
 un po' di vino rosso
 mi ha fatto ubriacare.*

*Un paio di zoccoletti
 una rosa nei capelli,
 ragazzo perché guardi?
 Io, la mossà, la so fare.*

*Andando venendo
 Meloni cogliendo*

*Sette angoli di materassi
 Sette angoli di canovaccio*

⁵ Sottinteso: lo stava mangiando

3. PROVERBI

I.

*Mazza e panell
fann i figli bell.*

*Panella senza mazza
Fann i figli pazz*⁶.

II.

I figli s' vasano quann rorm'n.

III.

Si vole, Aprile te face arde lu varlire.

IV.

*Chi passa p'u T'mpone e nun è juricato,
tene S. Antonio p' avvucato.*

V.

'A merula cecata a notte se face u niro.

VI.

*Chi ppe tempo nu' pensa
Pe' ora nu' mangia.*

VII.

*Fatte lo buono iuorno, quanno puoi,
ca lu malamente nun te manca mai*⁷.

VIII.

Meglio a lu rente c'a lu parente.

IX.

'U voie chiama curnutu 'u ciuccio.

X.

*Quann l'aria è pecorella
acqua a funtanella.*

XI.

*Quann chiove cu sole
tutt'i vvecchie fann 'a more.*

*Mazza e pagnotta
fanno i figli educati.
Pagnotta senza mazza
Fanno i figli pazzi.*

I figli si baciano quando dormono.

Se vuole, Aprile ti fa bruciare il barile.

Chi per tempo non pensa
quando è ora non mangia.

Prendi il giorno buono, quando puoi,
che il cattivo non ti manca mai.

Meglio al dente che al parente.

Il bue dice cornuto all'asino.

Quando il cielo è a pecorella
pioggia a fontanella.

Quando piove col sole
tutti i vecchi fanno l'amore.

⁶ Scostumati.

⁷ È la variante popolare del classico *Carpe diem* di Orazio; ma anche di: *Utere temporibus* di Ovidio, *Carpamus dulcia* di Persio, *Chi vuol esser lieto sia, di doman non v'è certezza* di Lorenzo de' Medici.

XII.

*'U viscigliu si chieca
quann è zicu.*

XIII.

*Capaccio mal' accio,
mala gente.
Pure l'erva è malamente.*

XIV.

*A ddo tanta 'all cantano
nù fface mai juorno.*

XV.

*Vin' r' fiascu
'a sera è buono
'a matina è guasto.*

XVI.

*Buon fuoco e buon vinu
'mbocano 'u miu caminu.*

XVII.

*P' m'nà vita pura,
convièn' l'ord'n e la misura.*

XVIII.

'U pesc puzza r'a capo.

XIX.

*Ind'a vott zeca
'ngè 'u vino buono.*

XX.

'U puorch mangia e 'o lardo paga.

XXI.

*'Ncoppa 'a castagna o vino se lagna.
'Ncoppa 'a noce 'o vino è doce.*

XXII.

*A S. Martino apri i bott
e assagg 'u vinu.*

XXIII.

*Chi vol' mangià a due vuccuni
prima o poi s'affoca.*

Il quercio si piega
quando è piccolo.

Capaccio cattivo sedano,
cattiva gente.
Anche l'erba è cattiva.

Laddove tanti galli cantano
non fa mai giorno.

Vino di fiasco
la sera è buono
la mattina è guasto.

Buon fuoco e buon vino
riscaldano il mio camino.

Per fare una vita sana
occorre ordine e misura.

Il pesce puzza dalla testa.

Nella botte piccola
c'è il vino buono.

Il maiale mangia e il grasso ripaga.

Sulla castagna il vino fa male.
Sulla noce il vino è dolce.

A San Martino apri le botti
e assaggia il vino.

Chi vuol mangiare a due bocconi
prima o poi si strozza.

XXIV.

*'U ciucc porta 'a paglia
e 'u ciucc s'a magna.*

L'asino porta la paglia
e l'asino la mangia.

XXV.

*'A mazza r' zi' Nicola
chi 'a piglia chiro a prova.*

Il bastone di zio Nicola
chi la prende quello la prova.

XXVI.

*'A atta pè ghi re pressa
facette i figli cecati.*

La gatta per andare di fretta
fece i figli ciechi.

XXVII.

*Chi lava 'a capo a l'asino
'ng perde l'acqua e 'u sapone.*

Chi lava la testa all'asino
ci rimette l'acqua e il sapone.

XXVIII.

*'A addina face l'uovo
e 'u addu 'r vriùscia 'u culo.*

La gallina fa l'uovo
e al gallo brucia l'orifizio.

XXIX.

*Chi frav'ca e sfrav'ca
nu' perd mai tiemp.*

Chi costruisce e demolisce
non spreca mai tempo.

XXX.

*Chi nu frav'ca e nu' marità
nu' sape u' munnu che s'e rice.*

Chi non costruisce e non marita
non sa cosa si dice nel mondo.

XXXI.

*Chi nu' tene figli
nu' 'ngià rà i
nu' pe' fuoco e nu' pe' cunsigli⁸.*

Da chi non ha figli
non ci devi andare
né per fuoco né per consiglio.

XXXII.

*Chi tene uno puorco 'u face grasso
e chi tiene un figlio 'u face paccio.*

Chi ha un maiale lo mette all'ingrasso
e chi ha un figlio lo fa matto.

XXXIII.

Ra chesta creta sti pignatielli ésseno.

Da questa creta questi vasetti escono.

XXXIV.

*'U cuorvo pe' nu 'nz fa i fatti suoi
iette vestito semb' niuru.*

Il corvo per non farsi i fatti suoi
andò vestito sempre di nero.

⁸ La cultura popolare patriarcale ha sempre demonizzata la donna sterile e raramente l'uomo. In una società a forte connotazione maschilista era la donna - individuo debole eternamente assoggettato - che aveva problemi di sterilità, in opposizione alla prerogativa esclusivamente maschile di eterna fertilità. Poiché la donna era generalmente considerata utile macchina da riproduzione, quella sterile era da evitare per la sua *diversità*. Immaginabile la difficile esistenza sia per le zitelle che per le coniugate sterili.

XXXV.

*Megliu nu tristu accordu
ca na causa vinta.*

XXXVI.

*Chi vol' fa fessu o' suoi vicinu
si corca priestu e s'aìza ri matinu.*

XXXVII.

*Val' cchiù n'àcinu ri spieziu
ca nu quintal' ri cucozzi.*

XXXVIII.

Nun c'è p'zzntarià senza r'fiett.

XXXIX.

*Iénniri e niputi cheru ca fai
è tutt p'rduò.*

XL.

'A cora è brutta a scurzà.

XLI.

'A occia r' continuo romp' la fusina.

XLII.

*Chi 'ntropp'ca e nu care,
ù avanza r' camminà.*

XLIII.

*Ogni acqua leva sete,
a trovole cchiù di tutte.*

XLIV.

*Chi nun stai a sent' mamma
e pat', mala fine fac'.*

XLV.

*'A vecchia tinìa cient'anni e nun vulìa
muri pecché s' vulìa 'mparà ancora.*

XLVI.

*Addò vai zuoppo ca ti cunusci ca
tieni nu pere auto e nato vascio.*

XLVII.

Fuit' zìngar', arrivan' i frav'catùr'.

XLVIII.

'A vocca t' porta a' forca.

Meglio un accordo svantaggioso
che una causa vinta.

Chi vuole gabbare il suo vicino
va a dormire presto e presto si alza.

Vale più un acino di pepe
che un quintale di zucche.

Non c'è miseria senza difetti.

Per generi e nipoti quello che fai
è tutto perduto.

La coda è brutta da scorticare.

La goccia di continuo rompe la olla.

Chi inciampa e non cade
avanza nel cammino.

Ogni acqua disseta,
la torbida più di tutte.

Chi non ascolta mamma
e padre fa una cattiva fine.

La vecchia aveva cent'anni e non voleva
morire perché voleva ancora imparare.

Dove vai zoppo? Ti riconoscono perché
hai un piede alto e uno basso.

Scappate, zingari: arrivano i muratori!

Il troppo parlare ti porta nei guai.

XLIX.

*Chi cu lu pere nn'abbenda
la panza nu' stenta.*

L.

*Prièv't', muònac' e càn', a rà stà
semp' cu na mazza mmàn'.*

LI.

*'Na leuna r' illic' verd',
na vott r'acìto e nu male marito
nun finisc'n mai.*

LII.

*Quann 'nce'era tat'
iemm'r a ret' a ret'
mo ca nun c'è tata
iamm annanz' annanz'.*

LIII.

*Quann ij t' vulìa tu nun m' vulist'
mo ca tu m' vuoi io nun so' lest'.*

Chi con il piede non si ferma
non fa soffrire la pancia.

Preti, monaci e cani, devi stare
sempre con una mazza in mano.

Una legna di leccio verde,
una botte d'aceto e un cattivo marito
non finiscono mai.

Quando c'era papà
si indietreggiava (davanti al camino)
ora che non c'è più papà
si va avanti avanti (per il poco fuoco).

Quando io ti volevo tu non mi volesti
ora che tu mi vuoi io non sono lesto.

4. FILOSOFIA POPOLARE E CONSIGLI

I.

*Che ài nennella mia
ca stai 'ncagnata?
Coccosa mal' r' me
tu ài saputo
e cacche mala lingua
t'à parlato;
à ditt mal r' me
quand'à pututu.
Nun m' facc abb
r' chi t'à parlato,
quant' r' vui nennella
ca 'ngiavit' crerùto.*

Che hai piccola mia
Che stai arrabbiata?
Qualcosa male di me
tu hai saputo
e qualche cattiva lingua
ti ha parlato;
ha detto male di me
quando ha potuto.
Non mi meraviglio
di chi ti ha parlato,
quanto di voi, mia piccola,
che ci avete dato credito.

II. *Sold': - Tien'm' caro, quanno m' vuoi nun m'hai!*

(Soldo: - Tienimi caro, quando mi vuoi non mi hai!)

- III. *A rà fatià ca nun murissi mai e a rà pensà ca murissi crai.*
 (Devi lavorare come se non dovessi mai morire e devi pensare come se dovessi morire domani)
- IV. *Quann viri ca lu ciuccio penne, mittilo contro peso a l'auta banna.*
 (Quando vedi che il carico dell'asino pende, metti un contro peso dall'altra parte)

5. LAMENTO NATALIZIO

*Mo' vene Natale
 nun tenc renari
 m' piglio na' pippa
 e m' mett a fumà.
 Quanno stanotte
 sparano 'e botte
 me metto u cappotto
 e vaco a vrè.*

Ora viene Natale
 e non ho soldi
 prendo una pipa
 e mi metto a fumare.
 Quando stanotte
 sparano i botti
 indosso il cappotto
 e vado a vedere.

6. ANATEMI, INTERIEZIONI, EPITETI

- I.
Puozzi fa i mani come i pieri! Che tu possa fare le mani come i piedi!
- II.
Ti puozz ropp 'i cosse! Che tu ti possa rompere le gambe!
- III.
Puozz muri acciso! Che tu possa morire ucciso!
- IV.
*Puozz muri acciso
 'na mat'nàta sana!* Che tu possa morire ammazzato per una intera mattinata!
- V.
Ma vatt'a 'ccir'! Ma vatti a uccidere!
- VI.
Puozz schiattà 'n cuorp'! Che tu possa crepare!

7. NONSENSE

- I.
*Catarina vàscia vàscia
 Piglia 'u pan' int'a cascìa
 Cic'r'nella aveva 'na votta*
- Caterina bassa bassa
 Prende il pane nella cassa
 Cicirinella aveva una botte

*Mettìa ra coppa
E assìa ra sotta.*

Metteva da sopra (il vino)
E usciva di sotto.

II.

*'Nc'era na vota
'nu viecchiu e 'na vecchia
ca stìano r' casa
'ncoppa a 'nu specchiu.
'U specchiu carett
e a vecchia fujètt.*

C'era una volta
un vecchio e una vecchia
che avevano casa
sopra una specchio.
Lo specchio cadde
e la vecchia scappò via.

III.

*'Nc'era na vota
nu sor'c e na carota
s' mettero rota rota
'u vuò' sente n'ata vota?
'Ncoppa a n'albero
'ngè Rimm e Ramm.
Care Rimm. Chi resta? Ramm.*

C'era una volta
un topo e una carota
si misero a girare in tondo
vuoi sentirlo un'altra volta?
Sopra un albero
c'è Rimm e Ramm.
Cade Rimm. Chi resta? Ramm.

8. MODIDI DIRE

I.

*Che m' n'aggià fa r' 'stu muss?
Aièr' sera m' n' mangiai 'nu tianu.*

Che me ne devo fare di questo broncio?
Ieri sera ne mangiai una pentola.

II.

*Mangiatellu 'stu limone
Mangiatellu a fell a fell
Mangiatellu ca' t' piace.*

Mangiatelo questo limone
Mangiatelo a fette a fette
Mangiatelo che ti piace.

III.

Vien' a priessu ca' vuò fa pace.

Mi segui perché vuoi far pace.

IV.

*Sacciu na canzona corta corta:
scàura maccaruni e fecca mmocca.*

Conosco una canzone corta corta:
cuoci maccheroni e metti in bocca.

V.

P' ess crirùt' a ra i addo 'o patutu.

Per essere creduto devi andare dal patito.

9. CANTILENE

I.

*Chiov', chiov', chiov'
'a vecchia fac' l'ova,
i face quatt a quatt
e i mett ind' o' sacco.*

II.

*Seca seca mastu Ciccio
Na panella e nu sacciccia
'U sacciccia nu mangiammo
'A panella ci'a stipam'
Ci 'a stipamm into 'o cascione
Quann ven' l'anno nuovo
Seca, cumbà. Che vuò' secà?
Tengh' 'na figlia rà sposà
E m' manch'n' cammisse e lenzòl'
Pe' sposà 'sta bella figliola.*

Piove, piove, piove,
la vecchia fa le uova,
le fa a quattro a quattro
e le mette dentro il sacco.

Sega sega mastro Ciccio
Una panella e una salsiccia
La salsiccia la mangiamo
La panella la conserviamo
La conserviamo nella cassa
Per quando viene il nuovo anno
Sega, compare. Che vuoi segare?
Ho una figlia da sposare
E mi mancano camicie e lenzuola
Per sposare questa bella figlia.

10. CONTE

I.

*Inta l'uort 'r zi' Minicucc
'Nc truvai nu ciutrulluzz
'U facimm a quatt part'
Un'...rui...tre...quatt.*

II.

*Serafina zoppa zoppa
s'nn iia p' la rocca
e la rocca e ia rumana
p'zztella a la funtana*

Nell'orto di zio Domecico
Ci trovai un cetriolino
Lo facemmo in quattro parti
Uno...due...tre...quattro.

Serafina zoppa zoppa
se ne andava per la collina
e la collina e la romana
piccolina alla fontana

*Chiru povero carcararo
s'accirìa e suspirava
suspirava a cauc' n'culo
tirititupp a cauc' n'culo*

Quel povero carbonaro
si uccideva e sospirava
sospirava a calci nel sedere
tirititupp a calci nel sedere

*Sotta 'a prèola nasc l'uva
prima acerba e po' matura
vai 'u vient' a tuculà
zafarà zafarà*

Sotto la pergola nasce l'uva
prima acerba e poi matura
va il vento a scuotere
zafarà zafarà

III.

*E la atta r' lu zi' prev't'
ha fatto tre miscill
uno a me uno a te
nat' a' figlia r' lu re.
E lu re Caccia Curdella
sor'ma mia è la cchiù bella
sor'ma mia la cunsuprina
p' sparà la carrubina
ci-tta-bu n'culo a...*

E la gatta dello zio prete
ha fatto tre micini
uno a me uno a te
un altro alla figlia del re.
E il re Caccia Curdella
mia sorella è la più bella
mia sorella cugina
per sparare con la carabina
ci-tta-bu tocca a...

IV.

*La una, la roi, la tre cancellie
Fatti lu cuntu c'u Varivariello
Di' ca sí, di' ca no
Fatti lu cuntu ca sirici so'.*

È una, son due, le tre grate
Fatti il conto con Varivariello
Dici di sí, dici di no
Fatti il conto che sedici sono.

11. NINNE NANNE

I.

*Vieni suonno e vieni chiano chiano
Co' la lanterna e lu bastone mmano
Vieni suonno e vieni ra lu monte
Co' na palloccia r'oro e rare m'bronte.
Rare m'bronte e nu re fa male
Non tengo pezze pe la merecare.
Vieni suonno e vieni ca t'aspetto
Come Maria aspetta Giuseppe.
S. Giuseppe è nu vicchiarrello
Porta lu suonno sotto lu mantello.
Vieni suonno, vieni non tardare
'Sta figlia mia se vole maritare.*

Vieni sonno e vieni pian piano
Con la lanterna e col bastone in mano
Vieni sonno e vieni dal monte
Con una palla d'oro e dalle in fronte.
Dalle in fronte e non farle male
Non ho bende per medicarla.
Vieni sonno e vieni che ti aspetto
Come Maria aspetta Giuseppe.
S. Giuseppe è un vecchierello
Porta il sonno sotto il mantello.
Vieni sonno, vieni e non tardare
Questa mia figlia si vuole maritare.

II.

*Nonna nonna nonnarella
Lu lupo s'è mangiato la pecorella
Pecorella mia come facisti
Quanno mmocca a lu lupo te veristi
Nonna nonna nonnarella
Lu lupo è brutto e nenna mia è bella.*

Ninna nanna ninnarella
Il lupo ha mangiato la pecorella
Pecorella mia come hai fatto
Quando in bocca al lupo ti vedesti
Ninna nanna ninnarella
Il lupo è brutto e la mia piccina è bella.

12. INDOVINELLI

I.

*'Ngoppa na' muntagnella
C'è Filippu bellu
Sponta 'u vrachittòne
E caccia 'u pistoloni.*

Su una montagnella
C'è Filippo bello
Apre le brache
E caccia il pistolone.

(*La pannocchia*)

II.

*Abito in autu palazzu
Ianca son' e nera mi fazzu
Vau inta a chiesa
E lumi fazzu.*

Abito in un alto palazzo
Bianca sono poi nera divento
Vado nella chiesa
E faccio luce.

(*L'oliva diventata olio*)

§ 13 ANTICHI PROVERBI CILENTANI

1. *Acqua tra marzo e abbrìli no' bale na nave re zicchini.*
2. *Chi rice sempe buscìe quanno rice la verità nonn'è crerùto.*
3. *No' parlà male re l'ati si no bbuoi ca l'ati parlano male re te* ⁹.
4. *Chi troppo vole mangià arriva lo tiemo ca rimane riuno.*
5. *Si non sai tenè care le cose toie non può 'uardà chere re l'ati.*
6. *Chero ca succere a l'ati te pote 'mbarà sembe cocche cosa.*
7. *No lassà mai lo pane certo, pe' l'oro 'ngerto.*
8. *Chi troppo s'avanda vene lo tiembo ca face brutte fiûre.*
9. *Guàrdate sembe ra chi no ttene pietà re nisciùno.*
10. *No cercà re parè chiro ca no' ssi.*
11. *Chi tene pacienza arriva sembe a ddo no' 'ngè mai arrivato.*
12. *Spisso li 'uai re l'ati te 'mbarano a cambà* ¹⁰.
13. *Chi no s'accuntenda re chero chi uno tene, spisso perde pure chero.*
14. *No' te mette mai co' cchi tene sembe na parola superchia.*

⁹ È l'equivalente del proverbio latino “Alium silere quod voles, primus sile”, «Ciò che vuoi che un altro taccia, tacilo tu per prima» (Seneca, *Fedra*, 876).

¹⁰ Ricalca esattamente la sentenza medievale “Felix alterius cui sunt documenta flagella”, «Fortunato colui per il quale sono moniti le altrui disgrazie».

16. *Come è la creta accussì veneno li pignatilli.*
17. *Se chiòve li quatto r'abbrili, quaranta iuorni r'acqua a barrili.*
18. *Se se rice ca tu si malamende pure quanno fai lo bbuono non si buono.*
19. *Pe comandà 'nge vole la capo con lo cerviello buono.*
20. *Chi tene poco sale 'ngapa fa festa pure quanno avessa chiagne.*
21. *Truono sculùso, huàio haustùso.*
22. *No 'nde firà re chi te mena pòvere inda l'uocchi: te vole verè cecato.*
23. *No' penzà ca la croce toa è la cchiù pesante.*
24. *'Na cosa è perde cocche cosa: ma no la vita!*
25. *Si fai bene pe esse ringraziato ài voglia r'aspettà.*
26. *Quanno ti viri perduto, aspetta lu momento buono ca sicuro vene.*
27. *Si pierdi cocche cosa no' te resperà: tanto tutto cca a' lassà ¹¹.*
28. *Pure ca è poco non te lo ffa fuie ca già è sicuro.*
29. *'Nge vole lo cchiòve come 'nge vòle lo bbontiémbro.*
30. *Meglio la zanzara re Sando Martino ca la pòreve re Natale.*
31. *Natale co lo bontiempo, marzo povere e biénto, fame a lo Ciliénto.*
32. *Natale nata, iennaro chiatra.*
33. *Chi more co' li fungi è fessa chi lo chiange.*
34. *Se la cecàla canda a settembre guarda a la robba e niendi se perde.*
35. *A lo male gualano re 'mbéngeno le gramegne vicino l'aratro.*
36. *A àcena a àcena s'accocchia la macèna.*
37. *Quando 'u piro è mmaturo care senza tocolà.*
38. *Aulive e glianni a austro mme addimanni.*
39. *Quando canda lo cuculo chiove setti e assuca uno.*
40. *Friddo iennarùlo, chino re grano è lo lenzùlo.*
41. *Si frevàro 'ngogna tammodda l'ogna.*
42. *Frevàro curto e amaro: chi tene s'appara e chi no' ttene musciea.*

¹¹ Viene dal motto di origine medievale, probabilmente monastico, «*Memento mori*», «Ricordati che si muore» (ed è inutile attaccarsi ai beni terreni).

ALIMENTAZIONE E CUCINA POPOLARE

Il Circolo Capaccio, Plesso di Licinella, classi IV e V, ins. Rosaria Scialò

1. PRANZI RITUALI

È stato molto difficile per noi ragazzi ricercare e conoscere i gusti delle antiche ricette capacessi perché viviamo nella società del consumismo dove, accanto a prodotti naturali, si affacciano ingredienti preparati chimicamente che si sforzano di imitare gli antichi sapori di prodotti semplici e naturali. Antichi sapori, molti dei quali del tutto scomparsi.

Dalle indagini fatte nelle nostre famiglie (genitori e nonni in particolare) risulta che, nel secolo scorso:

I. I PIATTI TIPICI DELLA GASTRONOMIA PASQUALE ERANO VARI E SEMPLICI, E SI POTEVA SCEGLIERE TRA:

primi piatti: pasta fatta in casa; gnocchi con ragù di castrato; pasta al forno con la pancetta.

secondi piatti: pollo al forno; capretto al forno con patate; agnello al forno; pollo bollito con verdura; gallina al sugo imbottita; baccalà fritto; calzone; melanzane; carciofi ripieni; pizza rustica di *caso e ova*; *vuccio o tortano* (pane con uova sode); uova sbattute e formaggio.

dolci: pastiera di grano e di riso; torta di ricotta; il *casatiello*.

frutta: frutta di stagione.

* Il tutto cotto nel forno a legna.

* In alcuni casi non si mangiava quasi niente perché c'era povertà e le famiglie erano numerose.

II. I PIATTI CHE CARATTERIZZAVANO LA CENA DELLA VIGILIA E IL PRANZO DI NATALE ERANO VARI E SI POTEVA SCEGLIERE TRA:

primi piatti: fusilli con il ragù; spaghetti con acciughe; ravioli; spaghetti con sugo di baccalà; spaghetti con le vongole; pasta al forno; lasagna; spaghetti aglio e olio; spaghetti con alici;

secondi piatti: pollo al forno con le patate; pollo alla griglia; tacchino; baccalà

fritto; baccalà in insalata di peperoni sott'aceto e olive; capitone fritto; verdure varie; frittura di pesce; frittura di anguille.

dolci: vari tipi di zeppole; struffoli; castagnaccio.

frutta: frutta secca.

* Il cenone non era un'usanza del Cilento.

* Si mangiava qualsiasi cosa perché c'era molta povertà.

III. IL PRANZO NUZIALE VENIVA SERVITO IN CASA

* Pochissimi privilegiati andavano in ristorante.

* Il pranzo di nozze generalmente avveniva in casa (di solito era a base di fusilli, maiale, insaccati, frutta, dolci).

* Le feste (*il festino*) duravano fino a otto giorni.

* Il pranzo veniva surrogato col festino serale. Gli invitati venivano convocati in un salone, ma anche nell'aia, per ballare e consumare dolci fatti in casa: mostaccioli, torta nuziale (pan di spagna ricoperto di zucchero e decorato con confettini colorati), rustici, paste secche con mandorle.

Come bevande: liquori all'anice, rosolii fatti in casa, vino.

Era immancabile il suonatore di fisarmonica o di organetto.

IV. IL PRANZO DEL BATTESIMO E/O PRIMA COMUNIONE AVVENIVA IN CASA

* Pochissimi privilegiati andavano in ristorante.

* Chi faceva il pranzo in casa serviva passatelli in brodo di gallina, fusilli al sugo con carne di maiale, arrosto con patate e contorno di insalata, formaggi e affettato di soppressata.

* Chi non aveva possibilità (nella maggioranza dei casi) faceva un ricevimento e offriva agli invitati esclusivamente dolci fatti in casa, liquore di anice, vermouth.

* Spesso un complessino musicale allietava la festa.

2. CARETTERISTICHE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA CUCINA POPOLARE NEL TERRITORIO DI CAPACCIO - PAESTUM

Nell'area di Capaccio-Paestum, compresa nel Parco Nazionale del Cilento Vallo Diano, “l'agricoltura ha sempre costituito la principale occupazione della popolazione infatti l'olio e il vino, maggiori prodotti agricoli della zona, sono legati ad una plurimillenaria tradizione; notevole è anche la produzione dei fichi che sono trattati ancora con procedimenti naturali di essiccazione”.¹

¹ Estratto da *Campania Felix*.

Nel passato questi prodotti hanno costituito, col pane, gli alimenti base della cucina popolare. Ad essi si affiancavano altri prodotti ricavati dalla lavorazione del latte bovino, ovino e caprino. A partire dalla seconda metà del Novecento c'è stato un notevole incremento della produzione considerato che "molto diffuso è l'allevamento dei bovini, in particolare delle bufale dal cui latte si ricava la celeberrima mozzarella, il prodotto più conosciuto della zona. Le attività industriali sono rappresentate solo da aziende di trasformazione di prodotti agricoli come quelle dei fichi secche, farciti con finocchio, noci e buccia di mandarino ed infine passati in forno, sono largamente impiegati per le feste natalizie."²

3. CUCINA TIPICA CILENTANA

"Nel Cilento esiste una tradizione alimentare comune basata su cibi, fatti di prodotti che nascono in questi luoghi, che nel corso dei secoli si è tramandata di generazione in generazione, quella tradizione alimentare mediterranea.

I protagonisti di questa tradizione sono noti ed offrono mille vantaggi sul piano del gusto, dei sapori, della salute. L'olio d'oliva, il pane e la pasta, i legumi secchi, la frutta (specie degli agrumi) e di tutta la vastissima gamma dei saporitissimi ortaggi, fra i quali primeggia il pomodoro.

Questi prodotti, sapientemente combinati fra loro, come sa fare la gastronomia del Cilento, con l'aggiunta di piccole quantità di formaggi, latte, uova, carne, pesce."³

4. ALIMENTAZIONE E CULTURA NEL PARCO DEL CILENTO E VALLO DIANO⁴

"Sostengono gli storici che l'alimentazione del Mediterraneo è caratterizzata dalla trilogia del frumento, olio d'oliva e vino come ricordo della scoperta della domesticazione, dei cereali e dell'olivo nella cosiddetta 'mezzaluna fertile' (Giordania, Iran, Iraq, Libano e Siria) e della fermentazione dell'uva in Egitto. Se però chiediamo agli anziani che vivono tra le montagne del Cilento di ricordare gli alimenti che mangiavano quando erano giovani o quelli che mangiavano i loro 'vecchi' la risposta indicherà quasi sempre il pane di mais (la panella gialla) con aggiunta di frumento, o quello con aggiunta di farina di ghianda o di castagna, il classico formaggio secco di capra con cui si dava una 'spolverata' ai maccaroni

² *Campania Felix*, ibid.

³ *Campania Felix*, ibid.

⁴ "Appunti sul programma di ricerca del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano per valorizzare i prodotti della Dieta Mediterranea e lo stile di vita del Mangiare Mediterraneo", di Massimo Cresta (Dipartimento di Biologia Animale e dell'Uomo Università di Roma "La Sapienza").

che si mangiavano la domenica, il lardo o la sugna con la quale si cuocevano gli ortaggi, la ‘soppressata’ fatta con le carni migliori di maiale. ’

La questione è che il Cilento, con il suo territorio formato in buona parte di montagne, riproduce bene l’ambiente mediterraneo con quello che ci è dato comunemente di vedere nell’iconografia delle regioni che circondano questo mare. Infatti, una delle immagini più comuni nelle rappresentazioni del Mediterraneo è quella del paese arroccato sulle alture, anche se oggi sono le poche pianure costiere i luoghi dove si addensa in larga parte l’insediamento umano. [...]

Le pianure del Mediterraneo sono state per molto tempo funestate dalle acque, dalla malaria e dalle scorribande piratesche (di quest’ultime sono un ricordo le monumentali torri di avvistamento lungo la costa cilentana).

Questo significa che la storia dell’uomo del Mediterraneo così come quella del Cilento in particolare ha spesso avuto origine sulle colline e sulle montagne. Qui la vita agricola è stata dura e le risorse alimentari erano quelle che le montagne potevano offrire.

Anche il mare ha aggiunto molto alle risorse alimentari del Cilento, nonostante il pesce locale non abbia mai garantito l’abbondanza quotidiana del pasto almeno nelle zone più interne, al contrario di quanto avveniva per il baccalà ‘pesce straniero’ nel Cilento, che è stato fortemente apprezzato fino a noi vicini.

Nel passato i comportamenti alimentari delle popolazioni del Cilento appaiono quasi sempre esito di scelte necessarie.

Ed anche i banchetti festivi e ceremoniali, le abbuffate, e gli eccezionali sprechi ed eccessi alimentari, sebbene riguardassero un numero limitato di persone e solo in casi particolari, non facevano che riconfermare e ricostituire in questo modo quell’equilibrio alimentare e nutrizionale quotidiano realizzato sempre a costo d’immani fatiche.”

5. DUE PRODOTTI TIPICI: IL CARCIOFO E LA MOZZARELLA

Nella passata alimentazione sia stagionale che quotidiana ricorrevano puntuali due immancabili prodotti: il carciofo e la mozzarella di bufala.

I. LA MOZZARELLA

È un formaggio tipico, fresco, ricavato dal latte intero di bufala. La sua origine risale addirittura agli inizi del XII sec. a. C., periodo in cui nella piana del Sele già si allevavano le bufale. Il suo nome deriva da “mozzo”, col significato di “mozzato, tagliato, troncato”; in effetti la mozzarella altro non è che un pezzettino di un lungo cordone di pasta filata. Può essere sottoposta ad affumicatura con fumigazioni di paglia di grano ed in tal caso viene definita “mozzarella di bufala affumicata” o “provola di bufala affumicata”.

II. IL CARCIOFO

È una delle principali coltivazioni e risorse del nostro territorio. Viene coltivato in tutta la Campania ma in particolare nella Piana del Sele. Nel passato ha sempre costituito un alimento di primaria importanza per le popolazioni del nostro territorio. Oltre che consumato come ortaggio fresco viene utilizzato per la conservazione sott'olio e sotto aceto. La tradizione li ha sempre cucinati in vari modi: "alla giudea", dorati e fritti, stufati lessi, crudi in insalata, ripieni di mollica di pane e spezie. Il suo largo consumo era dovuto al fatto che i nostri avi avevano intuito le sue proprietà medicamentose. Solo oggi sappiamo che lo è per via della "cinnarina" che esso contiene, la quale ha un'azione stimolante della secrezione della bile per cui è indicato soprattutto a chi è soggetto a lievi disturbi di fegato⁵.

6. RICETTE TRADIZIONALI RACCOLTE IN FAMIGLIA

I. GALLINA ALLA CILENTANA

Svuotare e disossare una gallina giovane. Con il fegato preparare un ripieno composto da pane raffermo, prezzemolo, aglio, sale, pepe, uova. Con il ripieno ottenuto farcire la gallina, ricomporla, legarla e preparare un sugo a base di pomodoro abbondante e far cuocere la gallina nel sugo per circa 2 ore e mezzo. A cottura ultimata sistemare la gallina in un vassoio e aggiustare con sale e pepe. Condire i fusilli con il sugo ottenuto. Servire la gallina calda e affettata insieme ai fusilli.

II. ZUPPA DI STOCCAFISSO CON PATATE

Ingredienti: 1,500 Kg di stoccafisso, 400 g di pomodori pelati, 1,500 kg di patate, olio, prezzemolo, uno spicchio d'aglio, sale, pepe.

Preparazione: Lessate lo stoccafisso in acqua non salata. Rosolate aglio, olio e pomodori e poi aggiungeteci le patate a pezzettini, aggiungendo un po' d'acqua. A metà cottura unitevi lo stoccafisso, salate e continuate fino a che non sono cotte le patate. Prima di servirle cospargete di pepe e prezzemolo.

III. TORTA DI PATATE

Ingredienti: 2 Kg di patate, 4 salsicce, 400 g di provola, una cipolla, 150 g di parmigiano grattugiato, olio, burro, sale.

Preparazione: Tritate finemente la cipolla, soffriggetela nell'olio, unitevi le patate a fettine, le salsicce tagliuzzate, un po' di parmigiano e mescolate. Appena le patate sono cotte, imburrate la teglia e alternate con strati di provola. Coprite con parmigiano e fiocchetti di burro e infornate.

⁵ Riduz. da *Campania Felix* cit.

IV. LASAGNE AL FORNO

Ingredienti: 500 g di lasagne, 300 g di carne macinata, 3 uova più 6 uova sode, 500 g di mozzarella, 100 g di salame, 100 g di parmigiano, sugo di pomodoro, olio, aglio, cipolla, sedano, prezzemolo, basilico.

Preparazione: Sofriggere in un tegame tutti gli aromi, rosolare per bene, aggiungere il sugo di pomodoro. In una terrina preparare l’impasto con carne macinata, formaggio, uova e un pizzico di pepe. Mescolare bene e fare delle piccole polpettine, friggerle nell’olio e aggiungerle nel sugo.

In teglia alternate le lasagne con l’impasto e infornare.

V. CARCIOFI IN SALSA

Ingredienti: Carciofi, formaggio fresco, uova, prezzemolo, aglio, sale, pomodori, olio extravergine d’oliva..

Preparazione: Pulire i carciofi dalle foglie esterne e assottigliando il gambo, mozzandone le cime. Imbottire con uova battute, pezzettini di formaggio fresco, prezzemolo, aglio, sale. Friggere brevemente i carciofi, messi capovolti nell’olio bollente. Far quindi cuocere, lentamente, in un tegame con abbondanti pezzi di pomodoro, olio, sale.

VI. GNOCHI “FILA E FONDI”

Ingredienti: 500 g di gnocchi, 100 g di scamorza affumicata, 400 g di pomodori maturi, sale, pepe, olio extravergine d’oliva q.b.

Preparazione: Tagliate a dadini molto piccoli la scamorza e ponetela in una terrina; lavate e tagliate a pezzettini i pomodori, fateli saltare in un tegame con un cucchiaio d’olio per tre/quattro minuti, quindi aggiungere il formaggio. Fate cuocere in abbondante acqua salata gli gnocchi e dopo averli scolati con cura versateli nella terrina, mescolate con cura, aggiungendo due cucchiai d’olio extravergine d’oliva.

VII. INSALATA DI CARCIOFI

Ingredienti: 10 carciofi, 2 bicchieri d’aceto di vino, 1 cucchiaio di sale grosso, 8 cucchiai d’olio extravergine d’oliva.

Preparazione: Preparate una ciotola con acqua e un bicchiere di aceto di vino. Mondate i carciofi eliminando le foglie dure, le punte e le parti legnose dei gambi. Tagliate in quarti e togliete eventuali tracce di fieno e mano a mano che li pulite immergeteli nell’acqua acidulata per evitare che anneriscono.

Mettete sul fuoco una casseruola con un litro d’acqua e l’aceto rimasto; quando comincia a bollire salatela e buttate dentro i quarti di carciofo, fate cuocere fino a quando saranno leggermente al dente.

Scolateli e versateli in un’insalatiera, conditeli con olio extravergine di oliva e serviteli freddi.

VIII. MOSTACCIOLI

Ingredienti: Farina, vaniglia, zucchero, scorza di limone, marmellata.

Preparazione: Si ammucchia la farina sulla spianatoia, al centro si mette la vaniglia, lo zucchero, un po' d'acqua, la scorza di limone grattugiata, s'impasta e si fa riposare per 20 minuti circa.

Si stende la pasta con il matterello in una sfoglia che si taglia a rombo per essere poi infornata per circa 20 minuti.

Si prepara la marmellata sciolta sul fuoco con un po' d'acqua e un po' di zucchero e si forma uno sciroppo che si spennella sui mostaccioli. Si fanno asciugare nel forno a bassa temperatura.

IX. STRUFFOLI

Ingredienti: 500 g di farina, 4 uova, 300 g di zucchero, 300 g di miele, confettini colorati, olio d'oliva.

Preparazione: Si impasta la farina con uova e zucchero. Dopo di che si stende la pasta e si fanno tanti bastoncini lunghi, si tagliano in piccole palline e si friggono. Il fritto si mette in una casseruola con l'aggiunta di miele sciolto e lo si porta a cottura per circa dieci minuti. Infine il tutto viene ridotto in tanti piccoli agglomerati e decorati con confettini colorati.

X. ZEPPOLE

Ingredienti: 700 g di farina, lievito di birra, 2 uova, 125 g di zucchero, sale, 70 g di burro, latte, scorza di limone, olio d'oliva, zucchero a velo, crema pasticcera, amarene sciroppate.

Preparazione: Setacciare 150 g di farina, mescolare 25 g di lievito di birra, sciolto in poca acqua tiepida, lavorate l'impasto, formate una palla, mettetela in una terrina, copritela e fatela lievitare in un luogo tiepido finché ha raddoppiato il volume.

Unite 550 g di farina, 2 uova, 125 g di zucchero, un pizzico di sale, 70 g di burro o margarina vegetale, 8/9 cucchiali di latte tiepido e la scorza grattugiata di limone.

Lavorate bene la pasta, sempre sbattendola, finché si staccherà in un blocco solo. Mettete l'impasto sul tavolo, con le mani infarinate, formate delle piccole ciambelle del diametro ci circa 10 cm, appoggiatele su un telo leggermente infarinato e fatele lievitare in luogo tiepido, finché il loro volume si raddoppia.

Nell'olio bollente, fate friggere le ciambelle, poche alla volta. Quando saranno belle gonfie e dorate, sgocciolate e disponetele sulla carta assorbente.

Servitele cosparse di zucchero a velo o meglio al centro un cucchiaino di crema pasticcera e un'amarena sciroppata.

7. ANTICHE RICETTE RIVISITATE DALL'AMIRA⁶ PAESTUM 2002

I. MACCHERONI CON ALICI⁷

Ingredienti per 4 persone: 300 g di Maccheroni della nonna, 400 g di alici del golfo di Salerno, 50 g di Tonno all'olio di oliva, 200 g di pomodorini di collina, cipolla, basilico, olio d'oliva, sale, pepe, il tutto q. b.

Preparazione: Pulite le alici ed eliscatele, poi le fate dorare in padella con un poco d'olio, dopo le disponete su un piatto. Aggiungete dell'altro olio (oliva) in padella e fate rosolare la cipolla (tagliata sottile), aggiungete poi i pomodorini con il basilico, il prezzemolo e il tonno (sminuzzato) e fate cuocere per circa 15 minuti. Unite il tutto con la pasta precedentemente scaldata, e ponete in una pirofila. Mettete al forno a 180° per circa 10 minuti.

II. ACCIUGHE ALLA CILENTANA⁸

Ingredienti per 4 persone: 600 g di alici fresche, 10 g di acciughe salate sott'olio, 2 uova, 50 g di farina, pane grattugiato q. b., 1 dl di olio d'oliva extravergine del Cilento, 1 limone, 100 g di formaggio grattugiato, sale e pepe q. b.

Preparazione: Pulite le alici fresche ed asportate la spina dorsale e la testa badando di lasciare attaccata la coda, poi asciugatele. Ponete 1/8 di filetto di acciuga salata in mezzo ogni alici e cospargete di formaggio grattugiato; richiudete e date loro la primitiva forma, salate e pepate. Infarinate le alici, passatele in uovo sbattuto e poi nel pan grattato avendo cura di farlo aderire bene. Friggete in olio caldo. Servite ben caldo con spicchi di lirnone.

* Così preparava le acciughe mia nonna Filomena, originaria del Cilento, quando le alici erano il pesce dei poveri.

III. LAGANE ALLARDATE⁹

Ingredienti per 4 persone: uno spicchio d'aglio contuso, basilico q. b., olio extravergine di oliva q. b., pepe nero fresco macinato q. b., 100 gr di formaggio pecorino macinato, 150 g di lardo di guanciale di maiale stagionato, lagane fresche.

Preparazione: Versate l'olio nella padella insieme all'aglio e al lardo tagliato a dadini; lasciare soffriggere fino ad imbiondire l'aglio, quindi toglierlo. A fuoco spento, aggiungere qualche foglia di basilico spezzettata con le mani. Scolare le lagane al dente ed unirle al soffritto insieme ad un mestolo di acqua di cottura;

⁶ Associazione Maîtres Italiani Ristoranti Alberghi.

⁷ Ardonino Giuseppe, Hotel *Clorinda*, Paestum.

⁸ Buonora Diodato, Hotel *Esplanade*, Paestum.

⁹ Calabrese Maurizio, Ristorante *Il Granaio*, Paestum.

aggiungervi una manciata abbondante di pecorino, il pepe appena macinato e qualche foglia di basilico. Saltare il tutto in padella e servire.

IV. ACCIUGHE DEL CONVENTO¹⁰

Ingredienti per 4 persone: 1 Kg di acciughe fresche, 5 patate medie, 5 cucchiali di olio di oliva, sale, pepe, 5 pomodori maturi, 2 spicchi d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, 3 cucchiai di pangrattato.

Preparazione: Pulire le acciughe togliendo la testa, le interiora e la spina centrale. Poi lavatele sotto l'acqua corrente ed asciugatele in un panno. Prendere una teglia da forno e disporvi uno strato di filetti di acciughe, pelare le patate e tagliarle a fettine sottili: con queste fare un secondo strato delle acciughe; irrorare con un filo d'olio, salare e pepare; continuare alternando gli strati fino al termine delle acciughe e delle patate. Pulire i pomodori privandoli della pelle e dei semi, quindi tagliateli sulla superficie del tortino. Ora fare un trito finissimo di aglio e prezzemolo e cospargere il tutto. Spolverate con il pangrattato, irrorare con l'olio rimasto. Passate in forno caldo per 50 minuti.

V. SPAGHETTI ALLA POVERIELLO¹¹

Ingredienti per 4 persone: spaghetti 360 g, uova 4, strutto 2 cucchiai, parmigiano grattugiato q. b.

Preparazione: Lessate gli spaghetti. Nel frattempo in una padella mettete lo strutto (o l'olio di oliva) e fate per ogni persona un uovo all'occhio di bue. Scolate quindi gli spaghetti ed unitevi l'uovo ed il condimento, aggiungete abbondante parmigiano e mescolate il tutto.

VI. ACQUASALE CON LE SARDE¹²

Ingredienti: sarde, aceto, finocchietto selavatico, aglio, mentuccia, olio extravergine, biscotti di grano, aceto di vino rosso.

Preparazione: Diliscare le sarde e, aiutandosi con una forbice, eliminare la coda e le ciglia della pancia. Cuocere per cinque minuti al vapore avendo cura di aromatizzare con un cucchiaio di aceto e finocchietto selvatico. Asciugate con cura e sistematene in una pirofila senza sovrapporre; aggiungete aglio fresco tritato finemente e molta, moltissima mentuccia spezzettata; ricoprire con extravergine dolce e far riposare in frigo per un'ora. Scegliere biscotti di grano vecchia maniera, compatti e pesanti, e dopo averli reidratati secondo il proprio gusto e spruzzati con aceto di vino rosso, versateci sopra una marinata preparata in precedenza senza lesinare extravergine.

¹⁰ Cavallaio Sergio, Hotel *Clorinda*, Paestum.

¹¹ Chiumento Antonio, Hotel *Taverna dei Re*, Paestum.

¹² Chiumento Raffaele, Ristorante *Da Nonna Sceppa*, Paestum.

VII. TONNACELLE - FUSILLI E TONNACELLE¹³

Ingredienti per le tonnacelle: fegato di maiale, rete di fegato di maiale, formaggio fresco piccante, 2 uova, pepe, alloro, strutto.

Preparazione: Tritare finemente il fegato e condire con formaggio, uova battute e pepe. Fare delle polpette di media grandezza, aggiungere ad ognuna una foglia di alloro e chiudere con la rete di fegato. Friggere nello strutto e conservare in vasi di vetro, ricoprendo le polpette di strutto liquido.

Ingredienti per 4 persone: 360 g di fusilli freschi, ½ cipolla, 4 tonnacelle, olio di oliva, sale, peperoncino, ricotta salata secca, salsa di pomodoro.

Preparazione: Tritare una mezza cipolla in olio e, appena questa imbiondisce, aggiungere 4 tonnacelle. Far rosolare per un paio di minuti e versare la salsa di pomodori. Scolare i fusilli, condirli con il sugo, col peperoncino e con una manciata di ricotta secca grattugiata.

VIII. CARCIOFI ALLA PAESANA¹⁴

Ingredienti per 4 persone: carciofi 8, spicchi di aglio 2, olive verdi 100 g, capperi salati 1 cucchiaino, prezzemolo, olio di oliva 1 cucchiaino, sale q. b., pepe q. b.

Preparazione: Tagliate i carciofi, dopo averli mondati, in spicchi. Fateli rosolare nell'olio con l'aglio. Togliete l'aglio e aggiungete le olive tagliate a rondelle, i capperi (abbondantemente lavati) e mezzo bicchiere d'acqua. Quando l'acqua si è riassorbita, aggiungete il prezzemolo. Proseguite la cottura a fiamma moderata e a pentola coperta per circa 20 minuti aggiungendo, se necessario, altra acqua. Togliete dal fuoco e servite dopo qualche minuto.

IX. TORTINO DI MELANZANE, PATATE E ALICI¹⁵

Ingredienti per 4 persone: 6 melanzane medie, 4 patate, 300 g di alici, 200 g di pomodorini, origano, olio di oliva, sale, 2 fette di pane raffermo, ½ litro di latte, ½ bicchiere di vino bianco.

Preparazione: Mondare le melanzane ed affettare sottile. Lessare le patate e lasciarle raffreddare. Privare le alici delle lische. Tagliare i pomodorini a dadini. Mettere a bagno nel latte le due fette di pane raffermo. In una teglia da forno versarci 4 cucchiaini di olio di oliva, formare uno strato di melanzane, aggiungere ancora un pizzico di sale e origano, ½ bicchiere di vino bianco ed ancora un filo d'olio. Mettete in forno per circa 10 minuti, tirare la teglia dal forno, prendere le due fette di pane imbevute nel latte, sbriciolare sul tortino e rimettere in forno fino a cottura completata.

¹³ Daniele Raffaele, *Savoy Beach Hotel*, Paestum.

¹⁴ Di Giovanni Giuseppe, *Hotel Taverna dei Re*, Paestum.

¹⁵ Di Lucia Vincenzo, *Ristorante Oasi*, Paestum.

X. CALAMARETTI ALLA MEDITERRANEA¹⁶

Ingredienti per 4 persone: calamaretti 800 g , pomodori maturi 500 g , aglio spicchi 2, olive nere denocciolate, 100 g di pinoli, una manciata di uvetta, olio extravergine q. b., peperoncino q. b.

Preparazione: Pulite i calamaretti e tagliateli ad anelli, lasciando intere le teste con i tentacoli. Scottate e pelate i pomodori, tagliateli a pezzi e cuoceteli con un soffritto di olio e aglio, aggiungendo i pinoli, l'uvetta, le olive nere ed i calamaretti. Quindi salate e pepate il tutto, coprite la pentola e lasciate cuocere a fuoco basso, aggiungendo l'acqua se fosse necessario.

X. CARNE DI MAIALE POVERA DELLA VALLE DEL CALORE¹⁷

Ingredienti per 4 persone: 300 g di fegato di maiale, 300 g di carne di maiale, 2 peperoni sottaceto, peperoncino piccante q. b., acqua q. b. (con questa pietanza non si aggiunge olio perché la carne di maiale è già abbastanza grassa).

Preparazione: Mettere in una padella il fegato e la carne di maiale precedentemente tagliata a pezzettini, salare ed aggiungere un po' d'acqua e del peperoncino piccante. Cuocere per alcuni minuti lentamente, adesso unire i peperoni sottaceto, far rosolare e servire ben caldo.

* Trattasi di un piatto di tradizione antica, usualmente fatto nelle famiglie quando si uccideva il maiale. Comunemente viene chiamato "soffritto di maiale".

XI. RISOTTO CON LE CASTAGNE DEL CILENTO¹⁸

Ingredienti per 4 persone: riso 300 g , 20 castagne secche, pancetta 50 g , formaggio pecorino, olio extravergine di oliva, sale e pepe q. b.

Preparazione: In un litro di acqua fredda e salata porre le castagne e lasciatele in ammollo per circa 8 ore, successivamente cuocerle q. b. In una pentola versate l'olio d'oliva e fate rosolare la pancetta e un po' di rosmarino tritato. Trascorsi 5 minuti, unite il riso e fatelo tostare per alcuni minuti. Ora versate nella pentola il brodo e le castagne e lasciate cuocere finché il riso sarà ben mantecato. Aggiungere sale, pepe e una spolverata di formaggio pecorino.

XII. ZUPPA DI BACCALÀ E PATATE¹⁹

Ingredienti per 4 persone: 800 g di baccalà, 500 g di cipolle, olio q. b., peperoncino, sale, pane raffermo, 2 foglie di alloro.

Preparazione: Versare l'olio q. b. in una pentola o preferibilmente in un tegame di creta, aggiungere le cipolle affettate e farle imbiondire insieme al peperoncino

¹⁶ Falanga Natale, Hotel *Cerere*, Paestum.

¹⁷ Grippo Francesco, Hotel *Le Palme*, Paestum.

¹⁸ Longo Vincenzo, Hotel *Ariston*, Paestum.

¹⁹ Napoleone Franco, Ristorante *Oasi*, Paestum.

e all'alloro; aggiungere l'acqua e salarla. Tagliare il baccalà, tenuto a mollo per tre giorni, ed immergerlo nell'acqua portata ormai in ebollizione insieme alle patate. Far cuocere il tutto a fuoco lento per circa un'ora. Servite con tocchetti di pane raffermo.

* Questa ricetta risale ai primi del '900 quando il baccalà veniva importato al porto di Napoli in botti di legno e solo successivamente in sacchi di juta. I bottegai salernitani, puntuali all'arrivo delle navi, si servivano di carri trainati da muli per il trasporto del baccalà che veniva poi smistato nelle varie botteghe cilentane.

XIII. SPAGHETTI DI SEMOLA DI NONNA MARIA²⁰

Ingredienti per 4 persone: 150 fagioli cannellini, 400 g spaghetti di semola, 200 g pomodorini rossi, 160 g prosciutto crudo, olio di oliva, sale q. b., basilico e formaggio grattugiato.

Preparazione: Sofriggere in una padella aglio e olio. Dorato l'aglio, toglierlo ed aggiungere il prosciutto crudo tagliato a tocchetti. Ora unire i fagioli cotti precedentemente ed il basilico, lasciar cuocere il tutto per alcuni minuti. Nel frattempo, cuocere gli spaghetti. In una seconda padella soffriggere i pomodorini tagliati in due parti e successivamente unire il tutto in una padella e servire aggiungendo formaggio e basilico.

XIV. FAGIOLATA ALLA CONTADINA²¹

Ingredienti per 4 persone: 300 g di fagioli secchi, 200 g di pane raffermo casereccio, 10 cl di olio extravergine d'oliva, polvere di peperoncino piccante q. b., sale q. b.

Preparazione: Porre i fagioli in un coccio colmo d'acqua possibilmente al fuoco vivo di una brace. Aggiungere di volta in volta l'acqua fino a cottura ultimata non dimenticando di salare con cura. In seguito unire i fagioli lessi, in una padella aggiungere tanta acqua della loro stessa cottura e il pane tagliato precedentemente a pezzetti. Quindi, a fuoco lento, amalgamare e schiacciare il tutto utilizzando una forchetta fino ad ottenere una crema piuttosto densa. A questo punto dopo aver aggiunto e mescolato la polvere di peperoncino piccante e l'olio crudo, la pietanza verrà servita ben calda.

XV. FUSILLI ALLA CILENTANA²²

Ingredienti per 4 persone: 400 g di fusilli fatti in casa con ferretti quadrati, 600 g di pomodori maturi passati, 100 g di lombo di maiale a pezzi, 100 g di cosciotto di pecora, 80 g di salsiccia paesana sbriciolata, un bicchiere di vino rosso

²⁰ Rossomando Roberto, Hotel *Taverna dei Re*, Paestum.

²¹ Stratoti Antonio, I.P.S.S.A.R., Gromola - Capaccio.

²² Torrusio Franco, Osteria *Demetra*, Paestum.

10 cl di olio extravergine di oliva, 40 g di ricotta salata grattugiata, 40 g di pecorino grattugiato, mezza cipolla tagliuzzata, sale q. b.

Preparazione: Mettere a soffriggere in un tegame di creta la cipolla e farla imbiondire. Aggiungere la carne e farla imbiondire. Aggiungere la salsiccia e fare rosolare il tutto, versare il vino e far evaporare a fuoco vivo.

Aggiungere i pomodori e dorare; rimescolare di tanto in tanto con un cucchiaio di legno facendo cuocere a fuoco lento per circa 3 ore. Cuocere i fusilli, scolarli e condirli in una zuppiera con il sugo ed i formaggi. Servire subito ben caldi.

XVI. PENNE CON LA CIPOLLA²³

Ingredienti per 4 persone: 400 g di penne, 4 cipolle bianche, parmigiano, olio di oliva, vino bianco.

Preparazione: Far rosolare le cipolle con olio di oliva ed aggiungere del vino bianco, cuocere a parte 400 gr di penne, scolare e salare il tutto. Una manciata di parmigiano prima di servire.

XVII. MOZZARELLA IMPANATA²⁴

Ingredienti per 4 persone: 400 g di mozzarella soda, farina, una o due uova intere, pangrattato, sale, abbondante olio per friggere.

Preparazione: Tagliate la mozzarella a fette alte circa un cm., passatele nella farina, poi nell'uovo sbattuto a frittata con un pizzico di sale e infine nel pangrattato; premete col palmo delle mani perché aderisca bene.

Immergete le fette di mozzarella in abbondante olio bollente, ma non fumante; friggete a calore forte da ambo le parti per pochi minuti.

Scolatele dorate e servite subito. Potete preparare allo stesso modo anche la scamorza.

XVIII. CAPRESE CON PANE BISCOTTATO²⁵

Ingredienti: pomodori, mozzarella di bufala, origano, olio d'oliva, sale, pane biscottato.

Preparazione: Affettate la mozzarella e i pomodori a fette larghe, disponeteli su un piatto alternandole. Condite con un filo di olio, sale origano. Ottima se gustata con pane biscottato.

²³ Torino Giuseppe, Paestum

²⁴ Paestum. *One Line*

²⁵ Paestum. *One Line*

§ 7. COLAZIONE DEL CONTADINO, DEL PASTORE, DEL BRACCIANTE

Elemento base della colazione era il pane (tanto) o la focaccia detta anche vicc' e un po' di companatico.

Spesso la colazione costituiva un pasto unico che doveva servire per l'intera giornata. Solo a sera si recuperava con un piatto caldo.

Il componatico (talvolta esiguo e modesto) generalmente poteva essere costituito esclusivamente da uno di questi cibi:

- una fetta di ventresca di maiale
- una fetta di lardo di maiale
- gelatina di maiale
- carne lessa di maiale conservata nel tradizionale cantaro²⁶, appunto detta 'ncantaràta
- salsiccia povera (quella fatta con scarti e lardo)
- uova sode
- formaggio pecorino, caprino, bovino (fresco o stagionato)
- verdura fritta con peperoncino [cavoli, cicoria, broccoli di rape, borragine, rucola, pianta del papavero²⁷ (papàgni) senape selvatica (rapèst') fiori di zucca in pastella fritti...]
- frittata con cipolle; frittata con asparagi; frittata con patate; frittata con peperoni
- melanzane in pastella fritta; carciofi in pastella fritta
- baccalà in pastella fritta
- alici o sgombri o saragli sotto sale...
- cipolle fresche, porri, scalogno
- pomodori, pomodorini, peperoncini freschi sott'olio,

- pomodori, melanzane, zucchine, zucca, peperoncini, peperoni essiccati e conservati sott'olio
- pomodori, melanzane, zucchine, zucca, peperoni di stagione, fritti con abbondante peperoncino
- olive secche
- giuggiole secche; fichi secchi.

²⁶ Variante region. di càntero. Antico vaso greco e romano, basso e panciuto, caratterizzato da un piede e due anse che talvolta sormontavano l'orlo. Dal lat. *càntharus*, deriv. del gr. *kántharos*. 'Ncantaràta è metonomia di cantaro che designa il contenuto per il contenente.

²⁷ Rosolaccio (*Papàver rhœas*).

§ 9. TRE DELIZIE FRUGALI DIMENTICATE

I. PIZZA 'MBRASATA²⁸

Ingredienti: *farina di mais, ciccioli (frìttule), uva passa, sale q. b., semi di finocchio selvatico.*

Preparazione: *Stemperare la farina di mais con acqua bollente precedentemente salata. Aggiungere all'impasto i ciccioli e l'uva passita. Ungere una teglia con abbondante olio (o strutto) e spalmare l'impasto. Coprire con un coperchio e alimentare con brace sotto al treppiede e sopra il coperchio. Sono sufficienti 40/50 minuti di cottura. Servire calda e croccante. Fredda conserva inalterato il gusto e la bontà dei "sapori perduti".*

II. GRANATA DI PASQUA o CALZONE POVERO²⁹

Ingredienti: *Pasta sfoglia, grano scelto lessato, ricotta, albumi battuto, pepe, sale q. b.*

Preparazione: *Farcire la sfoglia con gli ingredienti elencati e infornare o friggere in olio di oliva del Cilento.*

III. PEZZENTA o P'ZZ'NTELLA³⁰

Ingredienti: *ritagli e avanzo di intestini di maiale, frattaglie, sangue di maiale bollito, peperoncino piccante.*

Preparazione: *Insaccare il tutto, ben amalgamato, in un budello di maiale. Lessare e conservare in vasetti colmi di strutto.*

²⁸ Hotel Villa Rita, Paestum.

²⁹ Hotel Villa Rita, Paestum.

³⁰ Ristorante Nettuno, Paestum

RITUALI E CERIMONIALI COLLETTIVI

Il Circolo Capaccio, plesso di Laura, classi IV e V, ins. Liliana Tabano

È bello ascoltare le storie del passato e conoscere le vecchie tradizioni. Quando gli anziani raccontano quello che succedeva negli anni passati, noi bambini ci appassioniamo, ci stupiamo e vogliamo saperne sempre di più.

1. L'UCCISIONE DEL MAIALE

• *il rito*

La nonna di Valentina ci ha raccontato, per filo per segno, quello che succedeva cinquanta anni fa quando si ammazzava il maiale. Ci ha detto che era una vera e propria festa a cui si invitavano i parenti e gli amici più stretti.

Di solito lo si faceva da dicembre a gennaio, appunto quando faceva freddo ed il maiale era diventato bello e grosso.

Inoltre bisognava verificare che la luna fosse “mancante” e non “crescente”.

La mattina sul presto cominciavano i lavori.

La donna che aveva accudito il maiale lo andava a prendere nella stalla e gli legava un laccio al piede.

I maschi lo prendevano e lo poggiavano su un tavolaccio, dove lo legavano e immobilizzavano per bene.

Il padrone di casa, con un coltello detto *scannaturo*, vibrava un primo colpo alla gola, da dove scorreva a fiotti il sangue che veniva raccolto in un grosso recipiente. La povera bestia emetteva acutissimi lamenti.

Quando il getto di sangue cominciava a scemare, si dava il colpo decisivo, con il coltello, dritto al cuore della bestia.

A quel punto intervenivano le donne con acqua bollente, precedentemente riscaldata, che veniva cosparsa sul maiale morto mentre gli uomini, con coltellacci, procedevano ad asportare le setole.

Dopo averlo ben pulito, gli si spaccavano i piedi lungo il nervo principale e nelle aperture veniva infilato un robusto attrezzo di legno chiamato *gambiere* con il quale si sollevava il maiale e lo si appendeva con la testa in giù.

Una volta appeso, il capo famiglia lo spaccava e ne estraeva la vescica, stomaco e intestini, il polmone, il fegato ed il cuore.

Il polmone, per ultimo, veniva gonfiato ed appeso insieme al fegato ed al cuore. La vescica veniva svuotata, messa nell'acqua calda e successivamente gonfiata e conservata per essere riempita di sugna. Le donne nel frattempo pulivano gli intestini e lo stomaco.

Gli intestini puliti servivano per essere riempiti di carne e per fare salumi.

A quel punto il lavoro era quasi completato ed il maiale, spacciato in due parti, veniva poggiato su un grande tavolo di legno.

Finito il lavoro della prima giornata si passava a festeggiare l'avvenimento con un buon pranzo: "ziti al sugo", "fegato fritto con cipolla" e carne di maiale fresca insaporita con peperoni sott'aceto detti *pupacchiele*¹. Il tutto era accompagnato da abbondante vino rosso.

• *lavorazione e conservazione*

Naturalmente il lavoro non era stato completato e continuava il giorno successivo. Il padrone di casa aveva il compito di dividere i pezzi del maiale per fare prosciutti, la pancetta, il capicollo, il *vuccularo* e la carne per le salsicce e soppressate.

Veniva messo da parte tutto il grasso, il quale tagliato a pezzi e lavato, si faceva sciogliere e poi si conservava nei vasetti e nella vescica ormai secca.

Il lardo della schiena, invece, veniva messo sotto sale per venti giorni e conservato in un unico pezzo. Da secco, poi, veniva tagliato in pezzi, all'occorrenza, per insaporire verdure, sughi e per friggere le patate.

Il prosciutto veniva messo in salagione per quaranta giorni, il capicollo e la pancetta per ventiquattro ore. Trascorse le quali, si riscaldava l'aceto e si lavava il capicollo. Dopo averlo asciugato, lo si copriva di pepe o peperoncino; avvolto in un "panno" (che era una particolare membrana del maiale) e legato stretto con lo spago, veniva appeso per essere "sfumato" per circa due mesi.

Lo stesso procedimento veniva seguito anche per le pancette, le quali però venivano arrotolate ed imbottite, secondo gusti e preferenze, di aglio e prezzemolo, semi di finocchio, pepe o anche con un capo di salsiccia.

¹ Vezzeggiativo di *puppa*, antica variante reg. di *póppa*, mammella. Corruzione derivata dal lat. *papilla* (prominenza, vescichetta, capezzolo), diminutivo di *pàpula*. Questi peperoni, per la loro forma, difatti rassomigliano a delle *pàpule*. Ma può essere anche corruzione di *peperonaccio*, peggiorativo di pepe, diventato *pepacchio*, poi *pupacchio*: per il sapore piccante che ricorda il pepe [dal lat. *píper*, -eris, pepe].

• *gli insaccati*

La carne selezionata (magra, semimagra, grassa) per fare salsicce e soppressate, raccolta su di un *tompagno* di legno, veniva tagliuzzata con *mannare* di ferro. Tutto l'impasto, insaporito con sale, nella esatta quantità di gr. 25/Kg. per le salsicce e gr. 30/Kg. per le soppressate, veniva messo a riposo per un dato tempo su tavole di legno.

Le donne prendevano gli intestini puliti ed in quelli più grandi infilavano, insaccando con le dita, la carne più magra, per fare le soppressate ed in quelli più sottili, la carne più grassa per fare le salsicce.

Dopo che le estremità dei capi degli insaccati venivano strette con lo spago, si procedeva a pungere delicatamente con un ago i vari pezzi, per non lasciare aria all'interno. Tutto il lavorato veniva appeso ad una pertica fatta di canne poggiate su dei gangi di ferro appesi al soffitto della cucina, vicino alla zona del focolare. Il tempo freddo ed il fumo del camino dovevano completare il lavoro svolto ed influivano molto sulla riuscita dei prodotti.

Quello che restava del maiale - gli avanzi non si buttavano: era un lusso che nessuno si poteva permettere - erano i piedi, le orecchie, le cotiche e gli ossi spezzettati. Tutti questi scarti venivano salati e conservati in una *fusina* (cantaro) di terracotta. Il contenuto veniva appunto chiamato '*ncatarata*'².

Alla fine rimaneva da preparare il sanguinaccio. A fuoco lento e a bagnomaria, il sangue veniva amalgamato, con un mestolo di legno, con cioccolato, latte, pinoli e limone grattugiato. Il sanguinaccio chiudeva il ciclo della lavorazione. Ora rimaneva solo da fare le porzioni da regalare alle persone più intime, per fare assaggiare il proprio maiale. Queste confezioni di vari tagli di carne erano dette *grati*³.

2. IL CARNEVALE

Quando le nostre nonne non erano bambine non esistevano veri e propri vestiti carnevaleschi. Gli uomini si vestivano da donna: gonna, *maccaturi*⁴ sul capo,

² È metonimia che esprime il contenente (carne) per il contenuto (cantaro). Il cantaro, la *fusina*, era l'antico vaso greco e romano usato per bere. Piuttosto basso e panciuto, provvisto di un piede, caratterizzato da due grosse anse che fungono da manici. È variante region. di càntero. Dal lat. *càntharus*, deriv. del gr. *kántharos*.

³ Dal lat. *gratis* (non pagato, avuto in dono)

⁴ Fazzoletto [*maccaturi*, dall'ar. *maqdhir*]

i *sini*⁵, scialle sulle spalle. Le donne, che all'epoca non portavano i pantaloni, in quella speciale occasione li indossavano con il completo di giacca e cappello. Il viso lo coloravano con il carbone oppure lo coprivano con delle artigianali maschere di cartone fatte in casa. Si travestivano tutti: bambini, adulti, a volte perfino gli anziani e si festeggiava per quindici giorni, andando in giro di casa in casa a chiedere salsicce, soppressate, vino, pane, frutta secca.

A Carnevale non c'erano dolci e solo qualche famiglia benestante regalava caramelle e liquirizie, per i bambini vere prelibatezze.

I màscari, cioè le persone travestite, preparavano dei sacchetti per accogliere i doni ricevuti. Portavano con loro anche 'a *forcella*, un bastone con l'apice biforcuto che la massaia usava come braccio prensile per ritirare il salame appeso a stagionare in cucina.

Però non tutte le famiglie erano disposte ad offrire queste donazioni e spesso si facevano delle lunghe discussioni prima di ottenere i doni. Accadeva anche che, prima che arrivassero i *màscari*, i padroni di casa nascondevano i salumi oppure lasciavano fuori quelli non buoni, appunto da disfarsene col regalo.

Ultimato il giro del paese, si riunivano a degustare le offerte tra canti, lazzi e balli.

3. LE QUARESIME

Morto Carnevale, restava la sua vedova: Quaresima.

Tutte le famiglie costruivano una *quaresima* di pezza, tutta vestita di nero: gonna lunga, fazzoletto in testa, grembiule ed un fuso in mano. Quaresima veniva appesa ad un filo, teso da una casa all'altra, così tutte le stradine del borgo erano sovrastate da innumerevoli fantocci che pencolavano al vento. La loro rimozione avveniva allo scadere dei quaranta giorni.

4. LA VENDEMMIA E LA VINIFICAZIONE

Quando i nonni erano piccoli, la vendemmia era una festa per grandi e piccini perché vi partecipava tutta la famiglia. Allora non esistevano gli attrezzi che ci sono oggi, infatti i grappoli di uva venivano messi nella tinozza e le persone li pigiavano a piedi nudi.

La partecipazione alla pigiatura era molto divertente perché tra di loro si scherzava e si facevano delle gare a chi resisteva di più nella spremitura.

Ritornando alla vendemmia, i grappoli d'uva venivano pigiati in modo che nessun

⁵ Grembiuli [*sini* è abbreviativo del napoletano *vantesini*, parola composta da *vante*+*sini*. *Vante* è protesi della parola lat. *ante* (davanti) e *sini*, dal lat. *sinus* (seno). Letteralmente, quindi, *vantesini* è il telo che sta davanti al seno].

grappolo dovesse restare intero e solo allora si smetteva. Il mosto ottenuto veniva lasciato a riposo per alcuni giorni nella tinozza, perché doveva fermentare. Il numero dei giorni variava a seconda della gradazione che si voleva ottenere, compreso il gusto. Per esempio se si voleva un vino dolce, la fermentazione era limitata a poco tempo; il sapore del vino dipendeva anche dal tipo di uva che veniva vinificata. Passati i giorni della fermentazione, il contenuto della tinozza veniva passato nello *stringituro*⁶, formato da una base metallica rotonda provvista di gabbie di legno e di un asse centrale.

Sulla base venivano montati due semicerchi di legno che si chiudevano con dei ganci laterali esterni. All'interno di questa gabbia cilindrica veniva depositato e pressato con le mani il prodotto fermentato; raggiunto il colmo si sistemavano dei pezzi di legno che servivano a pressare il tutto sotto l'azione di una piastra metallica che scorreva lungo l'asse con inpanatura ad elica.

La spremitura a sua volta veniva lasciata a riposo, per una seconda fermentazione e sedimentazione, in un tino abbastanza capiente. Il giorno di San Martino, l'11 novembre, il mosto, ormai diventato vino, veniva infine travasato in damigiane di vetro opaco oppure in piccole botti in legno di castagno o di pregiato rovere. In questi contenitori il vino doveva "maturare" e solo dopo qualche mese acquistava purezza, colore, forza e gusto.

5. LA RACCOLTA DEL TABACCO

Nel mese di luglio, dopo circa tre mesi di coltivazione, aveva inizio la raccolta delle foglie di tabacco. Questa avveniva spesso di pomeriggio perché le foglie ormai erano ben asciutte e prive dell'umidità del mattino.

Ogni operaio si incamminava nel proprio solco e raccoglieva le foglie più gialle formando dei fasci che venivano depositati a terra; ad altri era affidato il compito di trasportare tutto il raccolto fuori dal campo e ammassarlo in un luogo possibilmente ombreggiato.

Per quel giorno il lavoro era finito. Le mani, non protette da guanti, a sera erano nere ed appiccicose e bisognava strofinarle tenacemente con dei pomodori freschi.⁷

L'indomani iniziava la fase della infilatura: con l'*agucella*, cioè un grosso ago, ed uno spago le foglie venivano infilate una per volta. Bisognava stare attenti a non pungersi le dita e a non rovinare la foglia.

⁶ Torchio

⁷ Il pomodoro, come tutte le piante delle solanacee, contiene un composto acido detergente.

L'ago doveva limitarsi a perforare la nervatura centrale della foglia, e bisognava essere svelti. Spesso aiutavano i genitori anche i bambini.

Quando lo spago, lungo circa due metri, era pieno di foglie, veniva legato alle due estremità ancorate a delle stecche di legno provviste di tanti chiodi.

Il tabacco veniva lasciato appassire per una decina di giorni, sperando nel bel tempo altrimenti, in caso di pioggia, si sarebbe annerito.

Trascorsi il periodo della prima essiccazione, il tutto veniva trasportato all'interno di grandi capannoni e sistemato in filiere appese al soffitto in modo da farlo arieggiare. Vi restava fino al mese di dicembre quando, nel corso di una giornata umida o piovosa, si scendevano i fasci per pressarli in casse di legno, in modo da ottenere ballette da 15/20 Kg.

Le cassette, avvolte in teli, si caricavano su un carretto trainato da un asinello e trasportate al tabacchificio di Cafasso.

Qui veniva valutata ed apprezzata la qualità della merce, che spesso veniva "tagliata", cioè deprezzata anche della metà.

6. LA MIETITURA

A metà giugno, quando il grano era ormai maturo, si effettuava la mietitura.

In passato avveniva tutto manualmente, utilizzando la forza delle braccia e la falce. Il taglio del grano si eseguiva recidendo in un primo tempo solo l'apice della pianta per recuperare la spiga e solo in un secondo tempo lo stelo inferiore detto stoppia. Un altro metodo consisteva nel recidere le piante dalla base ed in seguito venivano recuperate, con un secondo taglio, la spighe.

I fasci di grano venivano successivamente ammucchiati in covoni o a cielo aperto o in appositi locali dove venivano lasciati essiccare ulteriormente.

In seguito si eseguiva la bacchiatura; le spighe venivano battute con una pertica in modo che le pule si separassero dai chicchi di frumento. Alla fine, il tutto veniva ventilato e definitivamente pulito in un enorme buratto.⁸

Il raccolto veniva conservato in grossi cassoni di legno che avevano la funzione di granai.

7. LA RACCOLTA DELLE OLIVE

Nel mese di ottobre, prima che le olive raggiungessero la piena maturazione, si andava in collina a pulire il terreno sotto le piante, liberandolo da sassi, rami, erbacce. Con la zappa si spianava intorno ad ogni pianta un'area circolare che doveva

⁸ Staccio, frullone. È chiamato così perché prende il nome dal telo trasparente e rado usato nel medio evo per setacciare la farina. Deriv. di un tardo lat. *búra*, un tipo di stoffa rossa di lana.

servire da barriera alle olive che potevano rotolare nei terreni dei confinanti. Poi si aspettava che le olive cadessero naturalmente a terra e nel mese di novembre si andava a raccoglierle a mano.

Il raccolto veniva riposto nei cesti detti *panàri*⁹ che una volta colmi venivano svuotati nei sacchi. Per questo lavoro si consumavano le unghie, che diventavano tanto nere che bisognava schiarirle con la creta.

All'ora di pranzo i lavoratori si sedevano in cerchio al fresco ed ognuno consumava il pranzo che era stato custodito in un grosso tovagliolo annodato alle estremità.

Il pranzo era abbastanza frugale: poteva consistere in pane casareccio con companatico di formaggio, verdure, melanzane sott'olio, zucchine e peperoni essiccati in estate. (Le nonne ci hanno raccontato che il sapore di quei cibi era di una tale bontà che non si può paragonare a nessuna leccornia di oggi).

I più fortunati bevevano anche un po' di vino, altrimenti l'acqua portata da casa in un recipiente di cocci chiamato *mommula*.

Qualcuno creava allegria col racconto di barzellette o con canti vari.

Dopo la pausa si riprendeva il lavoro che si protraeva fino a quando non si riusciva a vedere più niente. I sacchi colmi venivano caricati sugli asini e trasportati a casa dove venivano svuotati sul pavimento dei depositi. Quando si aggiungevano le olive del giorno successivo, si mischiavano tutte per non farle ammuffire.

Quando la massa raggiungeva una decina di quintali si insaccava e si andava al *trappito*¹⁰, per la spremitura.

8. I FUOCHI DEL RITUALE NATALIZIO E PASQUALE

I giorni che precedevano il Natale e la pasqua, tutta la comunità, uomini, donne e bambini, trasportavano davanti alle chiese fascine e tronchetti di legna.

La sera della vigilia si accendevano i falò, poi, riuniti attorno al fuoco, si alternavano canti a preghiere.

Il sacerdote, prima di iniziare le liturgie e le funzioni religiose, benediva il falò. L'indomani si prelevavano ceneri e carbone da portare a casa come segno augurale e protettivo¹¹.

⁹ Deriv. del lat. *panàrium*, cesta per il pane, da *pànis*, pane.

¹⁰ Frantoio di olive [*trappito*, dal lat. *trapéatum*, deriv. dal gr. *trapetón*, torchio, da *trepéo*, pigio (l'uva)].

¹¹ L'usanza riecheggia arcaici ceremoniali pagani. Questo gesto è relitto della progressiva cristianizzazione di ideologie arcaiche che attribuivano sacralità ai residui ligneo-animali dei sacrifici propiziatori.

L'INTERPRETAZIONE DEI SOGNI

Il Circolo Capaccio, plesso di Licinella, classi III A e III B, ins. Rosalia Resciniti

1. IL SOGNO

Fin dall'antichità il mondo dei sogni contiene in sé tantissimi significati.

Ciò che si sogna è simbolo, quasi sempre, di avvenimenti positivi o negativi. Molti pensano di non sognare, ma in realtà sognano e dimenticano. Altri, invece, sognano e ricordano. Chi ricordà può riferire di aver sognato di tutto: persone, cose, azioni, luoghi, animali, piante, alimenti, situazioni ed altro.

Le persone che popolano i nostri sogni, il più delle volte sono le stesse che conosciamo, in sogno però, ci appaiono sotto altri aspetti ed in altri contesti di spazio/tempo, perché la nostra psiche crea l'accoppiamento che vogliamo inconsciamente.

Anche gli animali presenti nei nostri sogni da sempre sono stati simboli premonitori di avvenimenti positivi o negativi.

I luoghi, invece, sono presenti in ogni sogno preciso o astratto che sia. Possono essere conosciuti o sconosciuti, reali o irreali, ma è soprattutto la casa che si offre a varie situazioni.

Anche le piante sono molto polivalenti nel presagire il futuro immediato e, nella maggior parte dei casi, sognarle è di buon auspicio.

In tutto questo universo onirico la cultura popolare oggetto di indagine divide i sogni, la loro interpretazione e la simbologia in due tipologie: sogni di buon auspicio e sogni di cattivo auspicio.

2. SOGNI DI BUONAUSPICIO

Acqua torbida: è foriera di accadimenti positivi e quindi beneaugurale.

Amici: la presenza di amici nei sogni è indice di serenità d'animo.

Anello: gioia e buone notizie in arrivo.

Bambino: la sua comparsa nei sogni sancisce la fine di un periodo di

- sfortuna ed inaugura l'inizio di momenti felici e di prosperità.
- Campane:* preannunciano piacevoli novità.
- Cane:* evoca fedeltà e amore sincero di consanguinei e di amici.
- Carne:* se è acquistata indica riuscita nel lavoro, se mangiata rappresenta un miglioramento economico in vista.
- Ciliegie:* mangiarle è segno di realizzazione di un incontro decisivo per il futuro affettivo.
- Cimitero:* contrariamente al suo connotato, la presenza nei sogni è interpretata favorevolmente: entrarvi è buon segno e vuol dire fortuna, felicità e longevità¹.
- Cioccolata:* il sognatore godrà buona salute ed avrà una vita felice.
- Dolci:* sono l'icona onirica della fortuna e del successo.
- Figlio:* sognare di abbracciarlo significa buona notizia in arrivo.
- Incendio:* la comparsa di un incendio nel sogno va interpretata come un innegabile aumento di patrimonio e ricchezze.
- Lacrime:* vederle significa che presto finiranno i guai.
- Madre:* sia incontrarla che parlarle in sogno è indice di amore e felicità.
- Mare:* preannuncia vita, fecondità e rinascita spirituale.
- Padre:* vederlo denota contentezza.
- Pane:* abbondanza e buone amicizie.

¹ Nell'interpretazione popolare dei sogni spesso giocava molto il contrario, il *rovescio*. Siccome i sogni sono il rovescio del reale e dello stato di veglia, l'elemento onirico e l'archetipo simbolico-metaforico vanno letti appunto a rovescio, come nel caso del cimitero, dell'incendio, delle lacrime.

- Pomodoro:* indica ricchezza, gioia e fecondità
- Ruscello:* rinascita e sicurezza.
- Sole:* è sicuro auspicio di apertura di nuove strade che apporteranno miglioramenti alla quotidianità.
- Sorella:* indica una lunga vita.
- Topo:* ostacoli in via di superamento.
- Zio:* eredità in arrivo.
- Zucchero:* novità e cambiamenti.
- 3. SOGNI DI CATTIVO AUSPICIO**
- Acqua chiara:* si profilano dispiaceri e disgrazie.
- Aceto:* indica malattia e povertà.
- Aghi:* preannunciano frodi consumate da conoscenti.
- Argento:* i sogni “argentati” precedono malattie gravi in famiglia.
- Bagnarsi:* se in acqua fangosa, limacciosa, è prossima la morte di parenti o amici.
- Bambino:* se piange sono in arrivo tristezze in famiglia.
- Bastone:* l'appoggiarvisi indica una incombente infermità.
- Bestie:* se corrono preannunciano malattie; se si azzuffano si profilano molestie da parte di qualcuno.
- Bocca:* se sognata saldamente serrata e senza possibilità di aprirla significa che bisogna prepararsi ad un lutto.
- Canto:* se di uccelli, stare in guardia o indagare su infedeltà coniugale

- in atto o incipiente.
- Capelli:* se cadono sono indizio di lunga malattia del proprio marito.
- Carbone:* prepararsi a danni, calamità varie o disturbi.
- Civetta:* funerale in arrivo.
- Coltello:* è tra i simboli di eccellenza del cattivo auspicio.
- Corvo:* sfortuna.
- Denti caduti:* perdita di parenti.
- Eredità:* denota la possibilità di avere dei falsi amici, che vanno presto smascherati ed allontanati.
- Fiume:* al contrario del ruscello, segno beneaugurale, preannuncia una malattia in arrivo o segnala una latente in atto.
- Forbici:* oggetto magico dai forti poteri esorcizzanti nel reale e nella quotidianità (*cfr. capitolo XIV*), nel mondo rovesciato dei sogni diventa foriera di litigi tra innamorati.
- Funerale:* sono in arrivo notizie di morte.
- Limone:* denota inganno e contesa.
- Mosche:* significa avere molti nemici e detrattori.
- Ricami:* vederli è indizio di tristezza.
- Vipera:* che morde, indica amico infedele e tradimento di una persona cara.
- Zoppo:* sognare di esserlo significa negatività.

§ 4. ALCUNE NOTE SULL'ONIROMANZIA² POPOLARE

Nella cultura popolare del territorio di Capaccio sono presenti simbologie e interpretazioni oniriche comuni a tutta la Campania - in particolare - e all'area euromediterranea in generale.

• *Interpretazione e significato simbolico e archetipico dei numeri da 1 a 9. A questi numeri si attribuisce una notevole importanza. Ai multipli di ogni numero generalmente si attribuisce lo stesso significato (es. 3, 6, 9).*

Numero 1:

Simbolo di Dio (per le religioni monoteiste) nei sogni non appare come cifra ma come elemento-immagine singola e sta a significare la verticalità e la posizione eretta della specie umana, principio attivo, fertilità riproduttiva.

Numero 2:

Nei sogni si presenta come immagine doppia (due lupi, due fiumi, due gradi-nate...) ed è simbolo di opposizione (amore-odio, vita-morte, giorno-notte, maschile-femminile...) che può portare all'equilibrio o allo scontro radicale.

Numero 3: (cfr. nota a pag. 156)

Numero 4:

Quattro sono le lettere del nome di Dio (Yhvh, o Yhwh, poi Geova) e quelle di Adamo (Adam). Quattro i punti cardinali. È simbolo di solidità, della pienezza e della stabilità, dell'orientamento ma anche del loro contrario perché collegati al quadrievio, al quadrato ed alla croce.

Numero 5:

Rappresenta l'armonia, la centralità, l'umanità, l'attivismo e l'agire, essendo collegato alle cinque dita della mano, al pentagramma, alla stella a cinque punte, al pentagono che contiene una figura umana disegnata con le braccia e le gambe aperte e con la testa al suo vertice (antesignano del celebre uomo Vitruviano di Leonardo, inscritto in una circonferenza).

Numero 6:

È nella stella di Davide (due triangoli = 3+3 vertici fanno una stella a sei punte) e quindi, essendo formato da due tre è numero doppio, massimo della perfezione.

Numero 7:

Numero magico e sacro per eccellenza è simbolo di felicità e perfezione. Il settimo giorno Dio riposò, sette i colori dell'arcobaleno, sette i giorni della settimana, sette le note musicali, sette i cieli buddhisti, sette il numero chiave dell'Apocalisse e di molti avvenimenti biblici (anni di vacche grasse, di vacche magre, anni impiegati da Salomone per costruire il Tempio...).

² Dal gr. *oneiromantéia*, comp. di *óneiros*, sogno + *mantéia*, profezia. È già conosciuta dagli oniromanti Giuseppe e Daniele citati dalla Bibbia, da Artemidoro, Pitagora, Platone, Cartesio.

Numero 8:

Numero che connota i raggi dell'antica ruota (Nella cultura orientale la ruota è un mandala), la Rosa dei venti. Nell'interpretazione onirica popolare sta a designare l'equilibrio affettivo e la tolleranza.

Numero 9:

Nelle pratiche magiche si basa sul tre volte tre. Nove sono i mesi di gestazione; secondo gli evangelisti Gesù spirò alla nona ora [fu crocifisso alla terza, entrò in agonia alla sesta, spirò alla nona (principio del tre volte tre o del 3+3+3)]. Nei sogni simboleggia la morte e la rinascita, il principio e la fine ed annuncia il compimento di un ciclo e l'inizio di uno nuovo.

- *Valore simbolico e archetipico dei numeri del 10 e del 12.*

Numero 10:

Indica la Legge (dieci sono i Comandamenti).

Numero 12:

Dodici i mesi, dodici i segni zodiacali, dodici gli apostoli. Simboleggia spiritualità e spazio-temporalità.

- *Simbologia del 17:*

Numero negativo per eccellenza dal quale proteggersi per il terrore che esso incute. L'attributo rovinoso ed infausto del 17 ha radici nell'antica Roma perché permutando le lettere [XVII] ne discende [VIXI] che corrisponde alla parola latina Vixi, vale a dire "ho vissuto", cioè sono alla fine della mia vita.

- *Simbolismo dei colori*

Sovente i colori fanno da cornice ai sogni e la cultura popolare ha attribuito ad essi vari significati:

Rosso (fuoco e sangue) = salute, giovinezza, impulsività, felicità, eros.

Arancione (simbolo di equilibrio tra il rosso e il giallo) = armonia, affettività.

Giallo (sole, oro, grano maturo) = gelosia, orgoglio, presunzione, slealtà.

Verde (natura, creato) = speranza, attesa, desideri non espressi.

Blu (mare, notte, sogno) purezza, misticismo.

Viola (simbolo di equilibrio tra il rosso e il blu) = malinconia, temperanza.

Bianco/Nero (vita-morte, giorno-notte, positivo-negativo, buono-cattivo, simboli di opposizione)

Nero = morte, dolore, male, pessimismo, amarezza, angoscia.

Bianco = purezza ma anche solitudine, freddezza.

- *Simbolismo di alcuni animali ricorrenti nei sogni.*

Negativi: serpenti, ragni, leoni, pipistrelli, topi, cani che mordono, gatti.

Positivi: uccelli, pesci, farfalle, cani docili, agnelli, capre, cavalli.

ITABÙ

II Circolo Capaccio Scalo, Classe V C, ins. Vittoria Casella

1. I TABÙ

Abbiamo svolto un lavoro di ricerca coinvolgendo nonni, conoscenti, amici e soprattutto studiosi del nostro territorio. Il lavoro assegnatoci riguardava l'approfondimento dei "tabù" presenti nella civiltà contadina nel nostro territorio. Tutti abbiamo partecipato alla ricerca in momenti diversi ma, mettendo insieme il materiale raccolto, abbiamo visto che molte informazioni combaciavano e che i tabù e le interdizioni riguardavano soprattutto le donne.

Difatti ad esse veniva vietato:

- entrare nei luoghi pubblici (bar, cinema...)
- parlare di sesso o guardarla alla TV;
- parlare di politica;
- fermarsi a parlare con uomini non appartenenti alla famiglia;
- fumare o bere alcolici in pubblico o in privato;
- uscire o rincasare dopo il tramonto;
- in chiesa sedere a capo scoperto o occupare i banchi delle ultime file;
- il 15 agosto svolgere alcun lavoro manuale perché altrimenti avrebbe "tremato" con la testa per tutta la vita.

Ma ciò che maggiormente ci ha lasciati stupiti è stato scoprire e constatare che la maggior parte dei tabù era legata al mestruo della donna, argomento che abbiamo approfondito perché non tutti sapevamo cos'era.

Infatti le donne, durante il ciclo, non potevano:

- lavorare la carne di maiale (*perché altrimenti si sarebbe putrefatta*);
- impastare il pane (*non sarebbe lievitato*);
- preparare le conserve (*le bottiglie sarebbero scoppiate per un eccesso di acidità*);

- lavorare impasti per dolci (*sarebbero lievitati eccessivamente*);
- sposarsi (*dovevano scegliere una data che non coincidesse con il periodo mestruale per rassicurare il futuro marito sulla propria "onestà"*);

Un'altra serie di tabù, invece, riguardava sia uomini che donne:

- fare dono di spille ed aghi (*si rischiava il litigio*);
- fare dono di sale (*bene prezioso per la casa in quanto veniva usato per esorcizzare le sciagure che potevano capitare*);
- bere mentre si friggeva (*si asciugava l'olio*);
- lo sposo non doveva vedere la sposa in abito bianco prima del giorno delle nozze (*portava male*);
- ai matrimoni nessuno poteva vestire di bianco o di nero (*il nero perché segno di lutto ed il bianco perché era il colore riservato solo alla sposa*);
- la sposa non doveva indossare perle il giorno delle nozze (*ad ogni perla poteva corrispondere una lacrima*);
- lo sposo non doveva vedere la sposa in abito bianco prima del giorno delle nozze;
- non si potevano donare fazzoletti (*perché attiravano lacrime*)
- i compleanni non si potevano festeggiare in anticipo (*era segno di cattivo augurio*);
- non poggiare il cappello (da uomo) sul letto o aprire l'ombrelllo in casa;

Alcuni di questi sopravvivono ancor oggi mentre altri si sono dileguati.

GIOCHI E GIOCATTOLI

I Circolo, Plesso di Borgo Nuovo, Classe V, ins. Costanza Spirito

1. IL GIOCO

Il gioco, oggi come nel passato, costituisce un bisogno vitale del bambino, per-
vade la sua infanzia ed è il mezzo con cui impara qualcosa di sè, del mondo che
lo circonda. Rappresenta una preparazione alla vita, un'anticipazione del fare,
del socializzare. Attraverso il gioco il bambino acquisisce conoscenze e abilità
ma anche impara a “maneggiare” i propri sentimenti di amore e di odio, di paura
e di tristezza.

Questa attività, nata con l'uomo¹ e propria nei bambini, fa acquisire senso di
sicurezza e di fiducia che sfocia, poi, nella libera iniziativa e nell'autonomia.

Oggi sono venuti meno i giochi tradizionali e sono completamente scomparsi i
giochi “poveri” di una volta che venivano fatti nei cortili, nelle strade, nelle piazze,
nelle aie e realizzati con corde, cerchi, palloni, figure, biglie, trottola, archi, frec-
ce. Essi venivano svolti in gruppo, ad alta voce, “il sole, il tramonto, il vespro, la
sera, la cena” segnavano i tempi per uscire o tornare a casa. Ogni stagione aveva i suoi
giochi e per un meccanismo mai rivelato si ripetevano nel corso delle generazioni.
I bambini che lanciavano i sassi nell’acqua potevano fare importanti esperienze:
ascoltare rumori, osservare le distanze, contare i rimbalzi dei sassi più piccoli e di
quelli piatti, studiare le traiettorie, imparare a lanciare con stile e finalità diverse.
In tal modo avevano la possibilità di intuire alcuni principi di fisica, di confronta-
re, di calcolare dimensioni, pesi, distanze.

2. IL GIOCO NEL RICORDO DEI NONNI

- Nonna, quando avevi la mia età, con che cosa giocavi?
- Voi bambini di oggi siete molto fortunati e avete tanti giocattoli a dispo-
sizione. Noi, al contrario, dovevamo costruire i nostri giocattoli.
- Con che cosa costruivate i vostri giocattoli?

¹ Il gioco fece il bambino *Puer ludens* (bambino che gioca). Nel passato il gioco aveva il suo elemento di
forza principalmente nella manipolazione-costruzione di giocattoli poveri e nella incessante creatività.

- Usavamo dei legnetti, spago, bottoni, stracci...
- Che cosa realizzavate?
- Ai bambini non è mai mancata la fantasia. Con tanta pazienza e un po' di abilità si potevano realizzare bambole di pezza, palle di stracci, carretti.
- I bambini potevano giocare per strada?
- Ai miei tempi non c'erano automobili e i bambini potevano giocare liberamente. Essi si divertivano rincorrendosi, giocando con la palla, inventando giochi da fare con i sassolini o con le biglie di vetro.
- Ma se non c'erano tanti giocattoli i bambini si divertivano?
- I bambini di ogni epoca sono uniti dalla voglia di giocare, di stare insieme, dalla loro immensa fantasia.
- Nonno, da piccolo che giochi facevi?
- Da piccolo giocavo a nascondino.
- Quando non giocavi che cosa facevi, dato che non c'era la televisione?
- Andavo a rubare i meloni nell'orto. Anche quello era per noi un gioco.
- A che ora andavate a letto voi bambini?
- Alle ore diciannove o al massimo alle venti.
- Ti sei mai annoiato?
- Non ho mai conosciuto la noia perché la nostra giornata era sempre una nuova grande avventura.

3. L'AQUILONE

Per costruire l'aquilone si ricorreva alla carta velina, a delle canne, a filo e spago. In particolare la carta velina doveva essere abbastanza sottile ed ovviamente se c'era la possibilità era preferibile che fosse di vari colori in modo che l'aquilone assumesse una maggiore visibilità quando si sarebbe alzato nel cielo. Per la sua costruzione era necessario usare come telaio delle canne che si andavano a cercare vicino ai corsi d'acqua. Chiaramente per rendere il più possibile l'aquilone leggero era necessario spaccare le canne in modo da usare soltanto parti di esse. Nel fare tale operazione era necessaria la massima attenzione per evitare di tagliarsi essendo il legno delle canne pericoloso. Una volta ricavate le asticelle con le canne esse si dovevano legare a mo' di croce in modo da avere un asse più lungo ed uno più corto che andavano tenuti insieme legando i due pezzi al centro con del filo da cucito che veniva arrotolato e man mano serrato. Dopo si procedeva ad incollare sulle due aste la carta velina in modo da formare un rombo che poteva essere anche a vari colori. Restava, infine, da costruire sempre con la carta velina la coda dell'aquilone. Con uno spago abbastanza sottile si creava il filo che serviva per far innalzare e trattenere l'aquilone in cielo quando si creavano le giuste condizioni atmosferiche.

4. CIRCHIU

Esso si ricavava da una ruota di bicicletta dopo aver smontato tutti i raggi ed aver tolto il copertone e la camera d'aria. Dopo si prendeva un pezzo di legno e con esso una volta avviato il cerchio per una strada in leggera discesa lo si guidava, correggendo di volta in volta la direzione con dei colpettini laterali. Questo gioco serviva per dimostrare la propria abilità nel saper tenere in piedi il più possibile il cerchio senza perdere l'equilibrio.

5. FIONDA

Per la costruzione della fionda si andava alla ricerca di un pezzo di legno a Y. Col coltello si otteneva la lunghezza della parte a V mentre inferiormente, destinata all'impugnatura, si stabiliva la lunghezza più comoda per tenere la fionda ben salda nella mano. Nella parte terminale della biforcazione venivano praticati i tagli nei quali dovevano alloggiare, saldamente stretti da spago, i due pezzi di gomma da tendere. Per la gomma si cercava qualche vecchia camera d'aria di bicicletta e con le forbici la si tagliava a strisce. Per l'alloggiamento della pietra-proiettile si usava un pezzo di stoffa o un residuo di cuoio recuperato da un ciabattino.

6. ARCO

Per costruire un arco si ricorreva alla ricerca di un ramo verde che permetesse di poter essere leggermente piegato. Trovatolo si procedeva a togliere con un coltellino la corteccia in modo che restasse a nudo il legno liscio e biancastro. Alle due estremità si praticavano dei tagli che dovevano servire al bloccaggio dello spago destinato a tener teso l'arco. Una volta realizzato l'arco rimaneva il problema di fare le frecce. Queste venivano ricavate da rami ben dritti e lisci. Anche alle frecce si provvedeva a togliere la corteccia e si appuntiva la parte anteriore mentre nella parte posteriore si praticava una tacca (Cocca) in modo da far da sede allo spago quando l'arco veniva teso per il lancio. Spesso, però, capitava che si ricorrevano a delle frecce che venivano ricavate dai ferri degli ombrelli e logicamente il gioco diventava pericoloso in quanto tali ferri anch'essi venivano appuntiti nella parte anteriore mentre in quella opposta si rompeva il ferro in prossimità del buco e si ricavava una perfetta cocca.

Il gioco serviva per emulare gli arcieri che si ponevano a difesa di un ipotetico castello oppure per simulare una guerra nelle praterie del West. Molte altre volte si giocava tendendo l'arco per vedere chi riusciva a scagliare la freccia il più lontano oppure rivolgendo l'arco verso il cielo per gareggiare a chi la scagliasse più in alto. A volte si gareggiava al tiro a segno, prendendo di mira vecchie porte.

7. GIOCHI FEMMINILI

I. LA REGINA

Tutte le partecipanti si schierano su una stessa linea ad una decina di metri di distanza dalla regina.

Ognuna di loro dirà: "Regina, reginella, quanti passi devo fare per arrivare al tuo castello?"

La regina risponderà: "Tre passi da formica." E così avanti con passi di gallina, di leone, di elefante...

La partecipante che per prima arriverà al regno della regina scambierà il ruolo con lei.

II. SALTO CON LA CORDA

Ogni giocatore si sceglierà il nome di un albero da frutto.

Viene fatto il tocco (la conta) per stabilire chi deve iniziare il gioco. Mentre la giocatrice designata dalla conta salta la corda fatta girare da due compagne, altre giocatrici diranno: "Arancio... limone... fragola... mandarino..." Nel momento in cui sbaglierà a saltare, verrà sostituita dalla compagna che porta il nome dell'ultimo frutto pronunciato.

III. LA CAMPANA

Si traccia su di un piano calpestabile una circonferenza dal cui centro si fanno partire sei raggi tali da dividerla in parti uguali. Ciascuna parte viene numerata. Si disegna poi un gran quadrato e lo si divide in quattro parti uguali.

La prima giocatrice, con una pietra, dovrà centrare una casella seguendo l'ordine numerico e poi saltare su un piede tutte le altre, raccogliendo di volta in volta la pietra e stando attenta a non saltare sulle linee di demarcazione, altrimenti perderà il turno.

Una volta esaurite tutte le caselle e avendo partecipato tutte le giocatrici, la prima volterà le spalle allo schema disegnato, tirerà la pietra e se sarà riuscita a centrare la casella, entrerà in suo possesso. Le avversarie non potranno entrare in possesso della casella occupata e nel corso del gioco la dovranno saltare. Vincerà colei che riuscirà ad impossessarsi del maggior numero di caselle.

IV. PISA PISELLO

Si segna per terra il quadrato di gioco ai cui angoli ci sono quattro giocatrici e al centro ce n'è una quinta. Al "via!" le quattro giocatrici si scambieranno il posto, mentre quella che occupa la posizione centrale, dovrà cercare di soffiare il posto ad una delle quattro con la quale poi scambierà il ruolo.

V.GIOCO DELL'ELASTICO

Il gioco prevede almeno tre partecipanti. Due si allacciano l'elastico alle caviglie, mentre l'altra giocatrice deve saltare nello spazio delimitato dall'elastico, cercando di non toccarlo.

8. GIOCHI MASCHILI

I. LA STAFFETTA

È un gioco che prevede due squadre con un minimo di tre o quattro giocatori per squadra.

Al "via!" i numeri uno che hanno in mano una bandierina corrono per consegnarla ai numeri due che si tengono pronti alla corsa e così via.

Vincerà la squadra che sarà riuscita a consegnare per prima la bandierina al capo gioco giudice di gara.

II. NAPOLEONE

Si fa il tocco per stabilire chi dovrà ricoprire il ruolo di Napoleone.

Si tracciano per terra tanti cerchi quanti sono i giocatori, ognuno dei quali ha il nome di una città o di una nazione.

Napoleone, dopo aver pronunciato il nome di una città o di una nazione, dovrà cercare, correndo, di far prigioniero il giocatore che sta nel cerchio della città o nazione nominata.

Quest'ultimo dovrà rifugiarsi in un altro cerchio e poi pian piano avanzare sempre più vicino al suo. A questo punto Napoleone, avendo subito una sconfitta, dovrà chiamare un'altra città o nazione, altrimenti sarà collocato prigioniero in un altro cerchio e il suo posto sarà preso dal giocatore precedentemente rincorso.

I giocatori rimasti dovranno far di tutto per liberare i prigionieri e non potranno occupare i cerchi che man mano entrano in possesso di Napoleone.

Per la liberazione dei compagni basta toccare con una mano una parte del corpo.

III. 'U STRUMMULO

È una piccola trottola di legno intorno alla quale si avvolge una cordicella. Una volta lanciata, la trottola comincerà a ruotare nel punto in cui cade. In questo gioco vincerà colui che riuscirà con il suo *strummulo*² a far perdere l'equilibrio a quelli lanciati dai compagni di gioco.

² È corruzione della parola gr. *stróbilos*, pigna, trottola; (prima si è corrotta in *strómilos*, poi diventata *strùmmilos* ed infine *strùmmulo*). Lo *strummulo* ricorda la forma di una pigna capovolta.

IV. IL CARRO

È un pezzo di legno rettangolare delle dimensioni di 40 cm di larghezza e di 70 cm di lunghezza, provvisto di quattro ruote. Dalle ruote anteriori partirà una corda che il carrettiere tiene in mano e con essa potrà dirigerlo.

Tutti i concorrenti si porranno in discesa sulla stessa linea di partenza. Vincerà il giocatore che arriverà per primo al traguardo.

V. CAPO CUCUZZARO

I giocatori, numerati, si disporranno in cerchio. A turno uno di loro ripeterà la formula “Nel mio giardino ci sono tante cocuzze, vorrei mangiare la numero... tre”. Il giocatore che porta il numero chiamato in causa, ripeterà la frase cambiando il numero. Pagherà un pègno colui che non risponderà immediatamente allorquando verrà pronunciato il suo numero.

VI. 'U GATTUZZU

Si pianta un bastone nel terreno e vi si pone sopra una pietra. Ogni giocatore, a turno, con un altro bastone dovrà cercare di colpire la pietra e mandarla oltre la linea di demarcazione stabilita. Vincerà chi riuscirà a mandare la pietra il più lontano possibile.

VII. BATTIMURO

Si può giocare in due o più persone, scegliendo un oggetto facilmente reperibile. L'oggetto si lancia contro un muro e se rimbalzaldo si ferma vicino a quello dell'avversario, ad una distanza minima di un palmo del giocatore, questi vince.

VIII. I RUGNOLI³

Si gioca con cinque pietruzze della stessa dimensione, tenute nella mano sinistra. Si lancia in alto la prima con la mano destra e nel frattempo se ne prende un'altra dalla mano sinistra. Si afferra a volo, con la mano destra, la pietruzza precedentemente lanciata in alto e se ne lancia un'altra. Poi si prosegue con le successive fino ad esaurimento. Vincerà chi riuscirà a far passare tutte e cinque le pietre dalla mano sinistra alla destra.

IX. AZZICCO

I partecipanti stabiliscono un punto di riferimento e con quali oggetti giocare: bottoni, tappi, monete... Ogni componente lancia un oggetto da una posizione

³ Gioco che ha radici nell'antica Roma.

stabilità. Chi riesce ad avvicinare l'oggetto lanciato al punto di riferimento si impossessa degli oggetti di tutti i partecipanti.

X. SALTAFOSSO

Il gioco prevede due o più partecipanti e consiste nel saltare un fossato pieno d'acqua. Chi non vi riesce, perché cade e si bagna, è escluso dal gioco. Si continua finché resta in gara un solo giocatore che è anche il vincitore.

XI. CARUSO 'U PILUSO

Si disegna un quadrato per terra e i concorrenti, postisi a distanza di sei metri, lanciano monete o bottoni nell'area tracciata. Chi riesce a lanciare e a far cadere la moneta o il bottone nella parte alta del quadrato vince gli oggetti degli altri giocatori. Il gioco termina quando i concorrenti hanno esaurito gli oggetti.

XII. 'U ZOMBA 'NGUOLLO

Si formano due squadre poco numerose. Un componente della prima squadra, in posizione prona, si appoggia con le mani al muro o ad un albero, mentre gli altri si piegano uno dietro l'altro e poggiano le mani sui fianchi del compagno davanti.

Formata la catena, i componenti dell'altra squadra saltano sui dorsi dei compagni. Il gioco termina nel momento in cui un giocatore che sta in groppa ad un compagno tocca terra con un piede, oppure la squadra che sta sotto non resiste, oppure quando qualche giocatore si piega per il peso.

La squadra perdente si dispone per ricevere l'altra sulle spalle.

XIII. MAZZA E PÍUZU

Si gioca in due o a gruppi di due. Un giocatore tiene impugnata una mazza lunga appoggiando un'estremità in un piccolo spazio a forma di cerchio, oppure in una piccola buca. L'altro giocatore lo deve conquistare con una mazza più piccola, che deve lanciare nella direzione del compagno servendosi della mazza più lunga. Questi, a sua volta, deve cercare di colpirla con la mazza, lanciandola il più lontano possibile. La distanza dal cerchio viene misurata con la mazza più grande che funge da unità di misura. Vince chi ha totalizzato il maggior numero di punti.

XIV. 'U SCUOPPO⁴

Il numero dei giocatori è libero. Ogni partecipante mette a disposizione una quantità

⁴ Sostantivo onomatopeico che viene da scoppio, il rumore appunto prodotto dalla violenta battuta del palmo della mano su di una superficie piana.

concordata di figurine di calciatori, le quali vengono ammucchiate in mazzetti e messe a terra.

A sorte, si decide chi per primo deve dare un piccolo colpo con la mano vicino alle figurine.

Quelle che si capovolgono per effetto del getto d'aria "sparato" dal palmo della mano vicino alle figurine divengono proprietà del giocatore.

Il gioco continua con l'alternarsi dei giocatori nella battuta e può terminare quando bisogna rimetterne altre per il gioco successivo.

9. FILASTROCCHI LEGATE AL GIOCO⁵

I. CUCULANIELLO TESSI TESSI

*Cuculaniello tessi, tessi
fa na botta e po' te n'iessi,
po' te n'iessi a cucinà
cuculaniello iessi 'ca.*

II. MAMMA MAMMA 'O SURICILL

*Mamma mamma
'o suricill
che paura m'ha fatto fa
s'è inficiato inda 'u mastrillo
e me vuleva muzzecà.*

III. MELLUSO, CARUSO

*Melluso, caruso,
miett 'u capo indu 'u pertuso
e viene 'u scarrafone
e te rosecca 'u melone.*

IV. MACCARONE ECASO

*Maccarone e caso
porte a mammeta a cunfessà
e dincell' a 'u cunfessore
che tu si nu maccarone.*

⁵ All'occorrenza venivano usate anche come conte.

V. BUONA SERA E BUONA NOTTE

*Buona sera e buona notte
il lupo è dietro la porta
la porta casca giù
il lupo non c'è più.*

*È andato in montagna
ha trovato una castagna
a castagna è tutta mia
buona notte alla compagnia.*

VI. SCETA SCETA PERE

*Sceta sceta pere
ca l'angelo mo vene
vene cantanno
e 'u pere scetanno.*

VII. DOMENICO FUIETTE⁶

*Domenico fuiette
lasciaie a porta aperta
trasér' i muriuoli
s'arrubbàrunu i paparuoli.*

*Iemmo chiù coppa
trovammo na gatta morta
a facemmo a felle a felle
'a purtammo a zia Sabella
zia Sabella nun 'a vole
'a purtammo zio Nicola
zio Nicola rice 'a messa
'a purtammo alla badessa.*

*La badessa di Salerno
quanno more va all'inferno
l'inferno arrabbiato
co' la pettola cacata.*

⁶ Rima e ritmo le conferiscono una grande musicalità. Gli autori di scrittura popolare sapevano bene che la musicalità è condizione indispensabile per una rapida e stabile memorizzazione.

VIII. 'NTO 'NTO

*'Nto 'Nto
metti a capo 'ndò comò
metticela chiano chiano
si no vene o parrucchiano.*

*O parrucchiano rice a Messa
cu ciento principesse
cu ciento cavallucci
curri patron
ca è morto 'o ciuccio.*

TRAPPOLE PER LA CATTURA DI ALCUNI ANIMALI

Il Crcolo Capaccio, plesso di Ponte Barrizzo, classe IV, ins. Rosa Serio

All'inizio della sua storia, cioè circa 15 milioni di anni fa, l'uomo si nutriva con quanto trovava sulla sua strada: piante, bacche, radici, animali di piccola e grande taglia. L'istinto della caccia è sempre stato insito nella natura dell'uomo e questa sua peculiarità, col passare del tempo, ha trasformato la necessità in passatempo. Nella pratica popolare del Novecento sono sopravvissuti, anche nel territorio di Capaccio, dei relitti di antiche trappole e passatempi.

1. L'ACCHIAPPALUCERTOLE

Materiale usato: filo d'erba, detto *gràl'te*.

Modalità: Si prendeva un filo d'erba ancora verde. Alla punta si formava un anellino a mo' di cappio. Poi ci si appostava vicino ai muri molto soleggiati e si aspettava quando passavano le ignare lucertole. Con molta circospezione si faceva entrare la testolina della lucertola nel cappio e si dava un leggero strappo.
A cattura avvenuta si portava in giro come trofeo.

2. LA CHIÀNCULA

Materiale usato: una lastra di pietra (o un cocci di tegola), un bastoncino di legno, un filo, un piccolo verme.

Modalità: Si scavava una piccola buca nel terreno. Rasente l'orlo della buca si collocava una lastra di pietra, (*chiàncula*) tenuta in posizione obliqua da un bastoncino di legno. A un capo del legno veniva legato, con un filo, un vermetto. Quando l'ignaro uccellino arrivava,

attritato dall'esca, il vermetto si agitava e finiva nel becco del predatore... ma l'esca tirava il filo, che a sua volta tirava il legnetto che provocava la caduta della lastra. In questa trappola finivano prigionieri tordi, pettirossi, fringuelli e beccafichi.

3. IL VISCO

Materiale usato: visco (è una resina che si forma sui tronchi di alcuni alberi da frutto come peschi, prugni, ecc. Si presenta sotto forma di palline di varie dimensione e di colore ambrato che varia dal giallo all'arancione scuro).

Modalità: il visco raccolto veniva messo a bagnomaria e la sostanza viscosa ottenuta veniva spalmata sui rami. Gli uccellini, attratti da un richiamo, si posavano sui rami dove vi rimanevano appiccicati.

IL VISCHIO (variante)

Materiale usato: vischio (è una pianta parassita di alberi forestali e fruttiferi dalla cui bacche si estrae la sostanza mucillaginosa che serve a preparare la pània per uccellare).

Modalità: il vischio, detto quercino, veniva impastato con acqua e olio. L'impasto, fortemente adesivo, veniva spalmato sui rami di ulivi o su alberi da frutto.

4. LA RETE (1)

Materiale usato: paletti e rete.

Modalità: si conficcavano nel terreno, ben distanziati, due paletti ai quali veniva fissata una rete. Su di essa veniva fissato un uccello vivo o un richiamo. Gli uccellini, attratti dal richiamo, finivano sulla rete dove rimanevano impigliati. A quel punto si interveniva prontamente per raccoglierli e metterli in gabbia. Questa trappola veniva maggiormente posizionata su spiagge e litorali al fine di catturare uccelli migratori.

RETE (2)

Materiale usato: una vaschetta di cemento, un ramo di castagno flessibile, una rete, uno spago, un richiamo.

Modalità: una vaschetta colma d'acqua veniva posizionata in un campo. Ad un ramo piegato ad arco veniva fissata una rete. Il tutto veniva disposto a mezzaluna intorno alla vaschetta. Ad una estremità del ramo veniva legato uno spago che veniva dipanato sul terreno fino ad un riparo. Si copriva la rete con terreno e fogliame. Dopo questa operazione il cacciatore, nascosto nel riparo, fischiava per richiamare gli uccellini. Questi, attratti dal richiamo, andavano a bere nella vaschetta. I cacciatori, a questo punto, con un gesto secco e rapido, tirava lo spago, provocando la caduta della rete sugli uccellini che rimanevano intrappolati. Infine, con cautela, infilava le braccia sotto la rete, recuperava gli uccellini e li sistemava in una gabbia di raccolta.

5. LA GRATICCHIA

Materiale usato: quattro bastoni, una cordicella, rovi o canne. (Per costruire la *graticchia* si intrecciavano i rami novelli dei rovi o le canne sezionate a metà. Il tutto veniva poi fissato ai bastoni con fili di ferro o con salici).

Modalità: si posizionava obliquamente la *graticchia* con l'aiuto di un bastoncino; si legava una piccola corda alla *graticchia* e, dopo aver sparso qua e là un po' di grano, il cacciatore si nascondeva, tenendo la corda tra le mani. Appena gli uccellini accorrevano per mangiare, la corda veniva tirata e la trappola si schiantava sui malcapitati.

6. TRAPPOLA PER VOLPI E LUPI

Materiale: tagliola, tavoletta di legno, un pezzo di carne.

Modalità: una tagliola dentata veniva tenuta aperta da una tavoletta di legno, alla quale era stata ammorsata un'esca di carne. La volpe, attrata dal cibo, si avvicinava e cominciava il suo pasto finché, strattonando incautamente la tavoletta, provocava lo scatto fatale della tagliola.

7. LU LAZZU

Materiale usato: un cavetto d'acciaio

Modalità: ad un capo di un cavetto d'acciaio si preparava un cappio e l'altro capo veniva legato ad un albero o ad un tronchetto ben fissato nel terreno lungo la pista frequentata dai cinghiali. Nel passaggio, uno del branco poteva restare intrappolato con la testa nel cappio. A nulla valevano i disperati tentativi per liberarsi, perché i movimenti sconnessi provocavano l'ulteriore stretta del cappio fino al soffocamento.

¹ Questa micidiale trappola, severamente proibita dalla legge, viene ancora usata nottetempo da molti contadini e coltivatori di ortaggi. I cinghiali, sconfinando nelle vigne, nelle piantagioni di granturco e negli orti non protetti da adeguati recinti, fanno razzia di tutto ciò che è commestibile causando danni notevoli. Una disposizione *ad hoc* dell'Ente Parco Nazionale del Cilento prevede un risarcimento, dopo che il danneggiato lo abbia documentato a seguito di un sopralluogo dei vigili urbani o delle guardie forestali.

Se in questa trappola incappa una scrofa di cinghiale (*sus scrofa*), come spesso accade, il danno è incalcolabile: il destino della figliata è segnato, perché nessun'altra la surrogherà nell'allattamento dei cuccioli.

Molti, indipendentemente dal danno che potrebbero subire, *parano lu lazzu* (predispongono la trappola) con la speranza di fare caccia gorsa.

Purtroppo anche altra fauna protetta del Parco [falco pellegrino (*falco peregrinus*), poiana (*buteo buteo*), gheppio (*falco tinnunculus*), nibbio reale (*milvus milvus*), tasso (*meles meles*), gatto selvatico (*felis silvestris*), lepre (*lepus europaeus*), picchio rosso (*dendrocopos medios*)...] spesso è vittima di crudeli bracconieri senza scrupoli che li abbattono per trarre profitti dalla vendita, una volta imbalsamati.

CANZONI E STRUMENTI MUSICALI

I Circolo Capaccio, plesso di Vannulo, classe V, ins. Felice Luongo

La musica è nata e si è sviluppata con l'uomo. La sua funzione principale è quella di essere uno strumento di comunicazione, e per questo l'uomo se ne è servito per trasmettere il suo modo di essere. In ogni angolo del nostro pianeta la musica è nata e si è evoluta in modi diversi, caratterizzando i molteplici tipi di cultura, compresa la nostra.

1. LA CANZONE DI CAPACCIO E DEL CILENTO

Il canto è sempre stato l'espressione più genuina dell'anima popolare. Esso accompagna e riflette le vicende della vita, dalle più umili alle più elevate, e le tramanda di generazione in generazione nelle cadenze fisse della litania.

Anche nel Cilento moltissime sono le canzoni popolari che i vecchi contadini e i pastori di Capaccio ancora ricordano, ma è difficile stabilire, nella maggior parte dei casi, la loro datazione e quali siano nate sul territorio e quali vi siano arrivate, importate dagli altri paesi del Cilento.

2. LA STRUTTURA DELLA CANZONE CILENTANA

La canzone cilentana è un componimento letterario di quattro distici che formano una strofa di otto versi. Ogni distico, in dialetto è detta ottava (*attale*), sicché il testo è formato da quattro ottave.

Si adatta a tutti gli argomenti; prevalenti, naturalmente, sono le canzoni d'amore e quelle di sdegno, che si cantano all'amata che ha tradito, ma non sono rare le canzoni che hanno per sfondo altre tematiche, comprese quelle di natura politica. La canzone si canta su tema fisso e, probabilmente, in origine era accompagnata dalla fisarmonica e mai da strumenti a corda.

3. LA CANZONE D'AMORE

La semplicità dello schema fece in modo che le canzoni potessero adattarsi ad ogni genere. Predominano, come è ovvio, le canzoni d'amore.

Queste canzoni hanno una notevole varietà di impostazione, che vanno dalla

descrizione della bellezza della persona amata alla confessione del sentimento, dalla comunicazione all'amata delle pene d'amore alle caste e velate allusioni.

SEI BELLA, SEI GENTILE E SEI VEZZOSA
Sei bella, sei gentile e sei vezzosa
Angelo ti puoi chiamar del Paradiso.

*Tu sei un gelsomino, tu sei 'na rosa,
nessuno può eguagliare il tuo bel viso*

*Quando esce il sole, il sole in te si sposa,
si posa a contemplare il tuo bel viso.*

*Chestu te ricu a te, bella e vezzosa,
tuo dolce parlare è un paradiso.*

*Paragone di te non si può fare,
calamita ca tiri ogni core.*

*Colomba ca risplendi in alto mare,
bocca ca quannu parli n'esce un fiore.*

*La tua bellezza e il tuo parlare
spezzano marmi e d'amanti duri cuori.*

*E chi non ama le tue bellezze rare,
o è cieco, o muto, o sordo, o non ha cuore.*

Vi sono, poi, delle vere e proprie dichiarazioni d'amore:

ROSA, RUSELLA MIA, ROSA 'NGARNATA
Rosa, rusella mia, rosa 'ngarnata
Sei nata ppe distrugger la mia vita

*Tu sei la più bella, la più amata,
Mmezzu lu pettu miu la più gradita.*

*'Nfra noi nun 'ngè so stato mai ambasciate,
Ccu l'uocchi ne simu tirati a calamita.*

*Quannu simu giunti a giurnata,
Tu mi doni lu core e io la vita.*

E non può mancare il classico amore contrastato:

ALZA FABBRICATOR, ALZA MURAGLIA

*Alza fabbricator, alza muraglia,
figliuola, non ti fare meraviglia.
Col tempo e con la sega marmu se taglia,
col tempo la formica fa gran miglia.*

*Un buon soldato e un'aspra battaglia,
ogni forte città pure se piglia.
Si vole 'u cielu e chiurimmu 'sta maglia,
nui rui ne facimu gran famiglia.*

Non mancano testi in cui la visione della vagheggiata famiglia aiutano a sopportare le angustie del presente:

TUTTI CONTRA NE VANNO AL NOSTRO AMORE
*Tutti contra ne vanno al nostro amore,
Pazienza! Nenna mia, non ho che fare.
Tutti si sono armati di furore
E io di fedeltà me voglio armare.*

*Ma ch' ange si stambata nel mio cuore,
Crelillu, amore mio, non dubitare:
Ppe dispiettu re tutti, dolce amore,
Fin la morte nun mi abbandonare.*

Lo scherzoso consiglio sulla via da percorrere per arrivare all'amore:

A MMONDE CA PPE STRADA CAMMINAVA
*A mmonde ca ppe strada camminava,
Ppe nandi me scundai na chiesa nova;
'Ng'era nu prerecatore ca prerecava
E prerecava parole r'amore.*

*I raddummannai accome e quando
E come se comincia a ffa l'amore.
E se comincia ccu li suoni e candi:
Poi se finisce ccu lu mmasciatore.*

e quello che celebra l'eterno femmineo, cantando a tutte le ragazze:

CHI LE BBOLE CUNDARE TANDA STELLE

*Chi le bbole cundare tanda stelle
Mo ch'è assuta ssa sfera ra luna.
Chi le bbole cundà tanta vascelli,
Mo ca lu mare s'è misu 'mburtuna.*

*Chi le bbole cundà tanta augelli,
Chi ccu la penna bianga e chi la bruna.
Chi le bbole cundà tanta pennelle,
Mo ca ppe ogni casa 'nge n'è una.*

4. CANZONI DI SDEGNO

Le canzoni di sdegno sono invettive contro l'amata traditrice, o un sdegnoso disprezzo, o un garbato, sia pure amaro, rilievo della sua civetteria.

SO LI BARUNI E PERDONU LU STATU

*So li baruni e pérdonu lu statu;
Nun è gran cosa c'aggiu persu a bbui.
M'aggia truvata n'ata nnamurata
Quand'è più bell e più maggiore ° di vui.*

*Le chiavi del suo cuore m'ha donato
E nun è grata come siti vui.
Una cosa m'ha cercato in caritate:
Nu bbole ca parlasse cchiu cu bui.*

LA RONNA SETTECIENTA SE CHIAMAVA

*La ronna settecienta se chiamava
E settecentu 'nnamurati avía.
Quannu a la finestrella s'affacciava,
A tutti settecentu li bbería.*

*A chi nu segnu, a chi nu baciamanu,
Tutti contenti li facía.
Quannu iette a la Chiesa ppe spusare,
Re settecentu nisciunu la vulía.*

*È comune della parlata popolare lo strafalcione usato per rafforzare il superlativo assoluto con il relativo più (più maggiore; più meglio, più migliore...).

5. LE CANZONI PATRIOTTICHE

In alcune cantate si rivive la sensibilità patriottica della gente di Capaccio e del Cilento:

NON PIÙ ALLE DONNE, NO, VOGLIO PENSARE

*Non più alle donne, no, voglio pensare,
occupa altri pensieri la mente mia.
Non più d'amore, no, posso cantare,
or che si tratta della patria mia.*

*Italia bella mia, ti voglio amare,
a te è rivolta la mia fantasia.
Tutto me stesso a te mi voglio dare,
per toglierti dall'empia tirannìa.*

VIVA LA LIBERTÀ

*Viva la libertà, viva Pio IX
E Franceschiellu ccu lu grande trono
Mo n'ave mangu addò se sotterrare,
L'ha distrutta la truppa cilentana.
E lu Carducci, ccu lu suo valore,
Ccu tutta la forza li vulìa cacciare
Lu piacere fu re li baruni
Quannu ereru li vapori a mare.*

6. LA TOPOGRAFIA DI CAPACCIO

Caretteristiche delle capaccesi ricorrono in questa canzone che si preoccupa di collocare le donne in un reticolo topografico:

CAPACCIU BELLU

*Capacciù bellu, fattu a quattu pizzi,
Re tutti quattu me so nnamuratu.
A Mundiciellu so li musi afflitti,
A Santulivetu li scomunicati.
Casa Cappelle 'ngè la rosa reccia,
Mmienzu a lu Lauru la rosa 'ngarnata,
Si vuò sapè addò so li bellizzi:
Ra lu Tempone fi' a la capu strata.*

7. ALCUNI STRUMENTI MUSICALI DI UN TEMPO

LA SIRINCA¹

Materiale usato per la costruzione:

cinque trame di canne di diversa lunghezza, quattro listelli del medesimo materiale e spago.

Procedimento per la costruzione:

le canne, tagliate ad un palmo circa dal nodo, vengono disposte in ordine di lunghezza (in linea crescente e di pari livello all’imboccatura). Incastrate dai due lati nei listelli, si fissano saldamente l’una vicino all’altra con lo spago.

Uso:

soffiando nelle canne si produce un suono, che è diverso a seconda della lunghezza della canna. Attraverso l’uso combinato delle diverse canne si modulano dolci armonie.

FRISCARIEDDU²

Materiale usato:

un tubo di metallo e una pallina.

Procedimento per la costruzione:

si fonde leggermente il metallo e, dopo aver inserito una pallina nel suo cavo, si chiude una delle estremità. Successivamente si pratica un foro nella parete superiore e si restringe leggermente l’altra estremità.

LA CASTAGNOLA

Materiale usato:

due tavolette di legno di olivo e spago.

Procedimento per la costruzione:

si applica ai pezzi di legno, opportunamente resi concavi in un lato e forati in due punti in alto, un cordoncino di spago con una estremità per infilarvi la mano.

Uso:

le castagnole vengono ancorate alle mani tramite il collare di spago; attraverso le battute delle mani, si produce un suono che serve a portare il ritmo.

¹ Sirinca è corruzione dialettale di Siringa, ninfa tramutata in cannello dal dio Pan. L’invenzione dello strumento fu attribuita a Pan (perciò detto anche “flauto di Pan”). Nell’antica Grecia era lo strumento pastorale a fiato per eccellenza e veniva realizzato in quattro forme fondamentali: 1. a zattera con canne unite; 2. a zattera scavate in un unico pezzo; 3. in doppia fila; 4. a fascio.

² Fischietto, che è una variante artigianale dell’ocarina di concezione e fattura euromediterranea ma anche cilena e peruviana.

8. CANZONI D'AUTORE³

QUANNO RORME⁴

*Lo juorno finisce
la notte s'affaccia
e pare ogni cosa ca cangia la faccia...*

*Cantala roce roce
fare sente 'sta voce
ma sulo ra luntano
fala addorme chiano chiano
come 'na criatura
la sera quanno scura
e accorte nun se sceta
ca nisciuno la 'nquieta
e 'uardala ra vicino
fala rorme a suonno chino*

*Cantare 'na canzona
ca roce roce sona
ca l'accarezza 'mbronte
ca appena appena sente
e mentre se reposa
t'accuorgi r'ogni cosa
re quanto pare bella
ca la vasa ogni stella
e la luna mmiriosa
ogni notte se la sposa
(.....)
E t'accuorgi quant'è bella
quanno rorme chesta terra*

³ Dono di Mario Inverso, musicologo e compositore, al progetto *Le Stanze della Memoria*. L'Autore, di origine cilentana, è nato a Vallo della Lucania. Vive ed opera a Paestum. Viene definito dalla stampa e dalla critica "erede della tradizione classica napoletana e cultore della musica popolare". Si esprime prevalentemente con la sonorità della chitarra classica, che riveste sempre un ruolo di primo piano nelle sue composizioni. [Via del Contado, 11 - 84063 Paestum (SA); Tel. 388 9430930].

⁴ Ninna nanna alla terra del Cilento.

CANTO DELLA ZITELLA⁵

- I *Santa Rita te voglio preare
notte e juorno ma famme 'nzorare
si me fai Tu 'sta grazia
pure mamma te ringrazia
già cusuto è lu bianco vestito
manca sulo pe' me nu marito
lu vulesse cu tutto lu core bello ricco e pure signore.*
- II *Bella mia hai voglia 'e sperare
ca qualcuno te porta 'a l'altare
può preà pure tutti li santi
ca nisciuno se face mai 'nnanti
tu te criri ca si 'na regina
e te ne vanti sera e matina
e fai la rota come pavone
stai 'mpusemata come bastone
[ma t'è 'uardata mai a lu specchio
quanto si brutta pari nu sicchio]. (2 vv.)*
- III *Maronna mia che malelengue
sanno fa sulo pertusi e senghe
ma tu re loro nun te curare
vire chiuttosto re farme spusare
ca io te porto nu mazzo re rose
'na cesta chiena re cient'e chiù cose
tu lu vire quanto so bella
Maronna mia nun farme zitella.
[Si ripete la seconda strofa]*
- IV *Stateve citto brutte 'mmiriose
ca prima o poi ssa vocca eggia cose
l'aggio truvato lu principe mio
si lu verite ve pare nu Dio
è venuto r'assai luntano
pe' me cercare apposta la mano
vuie aspettate e poi verite
chi sarà mai la meglio l'e zite.*

⁵ Canto corale con strofa e risposta in cui la figura tipica di ogni piccolo paese - la donna che non trova marito - diventa quasi un personaggio caratteristico della comunità.

V

*Bella mia chi mai 'nce crere
si nisciuno 'stu principe vere
scètate buono e guàrdate attuorno
nun t'acquorgi ch'è sulo nu suonno
e nun sta 'ntrono come nu papa
ca pari sulo na mazza re scopra
e cu 'sti pierre scinne pe' terra
ca mai nisciuno pe' te farà 'uerra
[e se pe' caso tu l'hai trovato
eddesse surdo e pure cecato].*

GENTE RE CHESTE CUNTRADE ⁶

*Gente re cheste cuntrade
gente ca aspetta ra sempe e nun sape chiù
che stai a' spettà
Gente cu l'uocchie triste
gente ca guarda 'nnanze e s'accorge ca
nun c'è niente 'a 'uardà.*

RITORNELLO *Ma nui simmo stanchi 'aspettà
nui simmo stanchi 'e sperà
nui mo' vulimmo cangià
nui mo' vulimmo cangià.*

*Gente re cheste cuntrade
gente ca parte luntano pe' se scurdà
'e chesta realtà
Gente ca è stanca 'e sentire
belle parole e prumesse ca nun so mai
mai verità.*

RITORNELLO

*Gente re cheste cuntrade
gente ca lotta ra sempe e ca nun se vo'
mai rassignà
Gente ca è stanca 'e campare
senza futuro e sulo pe' sta' a servi'*

RITORNELLO

CODA: Mai nui mo' vulimmo cangià

⁶ Uno spaccato del Cilento e della pervicace voglia di riscatto della sua gente.

LU MUNNO È FATTO A SCALE⁷

*C'è chi vai pe' la scesa
e chi trova la strada appesa
chi sempe vai a cavallo
e chi au pieri se fa 'o callo
C'è chi face sempre 'uerra
pe' 'no piezzo 'e chiù re terra
e chi cumanna ste lotte
re chi more se ne fotte*

*Lu munno è fatto a scale
c'è chi scenne e c'è chi saglie
sta vita è 'na battaglia
chi va sotta e chi sta a galla (2 vv.)*

*C'è parla pe dice niente
e chi rice nun se sente
e chi se rai ra fa
p'accuvà la verità
C'è chi mmesca sempe carte
e nun è arte e nun è parte
e chi cangia bannerà ra lu iuorno a la sera*

*Lu munno è fatto a scale
c'è chi scenne e c'è chi saglie
'sta vita è 'na partita
vinci o pierdi ma è finita (2 vv.)*

*C'è chi mena la preta e accova la mano
e lassa ca vai n'ato a lu munno sottano
C'è chi pare bello fore
e 'inta nun ne tene core
e ancora c'è chi crere
sulo a chero ca se vere*

*Lu munno è fatto a scale
c'è chi scenne e c'è chi saglie
sta vita è 'na tempesta
chi se perde e chi fa festa (2 vv.)*

⁷ Prendendo spunto dal celebre proverbio *Il mondo è fatto a scale: chi lo scende e chi lo sale*, l'Autore abbozza un ironico ed insieme mordace quadretto di come vanno le cose al mondo. Il sarcasmo ora assume toni di denuncia ora di amara satira ora di impotenza per l'antico perpetuarsi delle ingiustizie sociali.

C'è chi è forte e nun se tocca

e vole chiure ogni vocca

ma c'è chi parla forte

e nun se cura re la morte

C'è chi lotta e nun s'arrende

e nui cantamo pe' 'sta gente

pe' chi tene 'a mala sorte

p'accunzà le cose storte...

pe' chi tene 'a mala sorte

p'accunzà le cose storte...

SONA CAMPANA ⁸

Din don din don din don da (4 vv.)

Sona campana è festa a stu paese

chiama la gente trasi casa case

sceta chi rorme nu' fa rorme chi è scetato

stu juorno pe' 'n'anno sano em'aspettato

Din don din don din don da

Sona campana sona chiù cuntenta

oggi e pe' sempe ogni guaio scentata

spanni la voce ancora chiù pussente

pure chi è surdo oggi t'adda sente

Sona chiù forte, spenta porte porte

porta a 'sta corte ogni bona sorte

Din don din don din don da

Sona campana è festa a stu paese

tant'aspettata mese roppo mese

attuorno a stu santo strengimunne cantanno

pe' lu prià ne 'uardasse tutto l'anno

e po' facimo a tutti tant'aùri

sia ca fossero poveri o signuri

e po' cantamo co' tutta chesta gente

fino 'ncielo oggi nce'na sente

sona campana din don da... sona campana din don da

⁸ In questo canto corale l'Autore stigmatizza il momento della festa nel simbolo del suono festoso della campana che ha la funzione di coagolare tutta la gente del villaggio attorno al santo patrono e protettore.

*Sona campana... sona campana... sona campana... sona campana
Sona campana chiama tutti quanti
pe' mare e pe' terra 'inchi re sti canti
sona chiù forte re tutti l'ati juorni
fa 'rrevutare tutti sti cuntuorni
Sona campana din don da* (ad libitum)

NINNA NANNA ⁹

*Ueh Ninno, ruorme quieto
fino a dimane nun te scetà
E ruorme dinta a 'sti braccia
ca chesta notte poi passerà
ca chesta notte adda passà*

*Uhe Ninno, co l'uocchie chiuse
e 'a acciulella 'ncoppa a 'stu pietto
nun chiagne, n'ave' paura
fino a dimane ruorme accusì
ca poi 'a Maronna a nui penserà* (Ad libitum ripete la I strofa)

QUANNO FA SCURO ¹⁰

*Quanno lu juorno more
e a poco a poco se stuta 'o sole
ancora cantano le figliole
'mmiezzo lo grano canti r'ammore
e poi tornano chiano chiano
tenenno ancora le fàuci 'mmano
Sona ra luntano
'na campana ca rice l'ora
e 'n'auciello cerca nu muro
e se 'nc' accova quanno fa scuro
e po' scenne già la sera
quanno fa scuro* *quanno fa scuro*

⁹ L'Autore delinea, con lo stile che lo contraddistingue, l'emblematica e potente icona (come in una tela di Guttuso) di una popolana del profondo Sud che culla il proprio bimbo e spera per lui un futuro migliore.

¹⁰ In questo 'canto per chitarra e voce' Inverso tocca un altissimo livello lirico: nella magica atmosfera del tramonto, suoni voci colori atmosfere si fondono, si stemperano ed evaporano in uno stato silente che avvolge gli uomini ed ovatta campi falciati animali e cose.

§ 9. STRUMENTI PER CERIMONIE COLLETTIVE E STRUMENTI-GIOCATTOLI

La comunicazione attraverso il suono prodotto da strumenti musicali poveri, nel secolo scorso costituiva un elemento portante del linguaggio espressivo della cultura popolare. Lo strumento musicale, realizzato in modo artigianale, assolveva alla duplice necessità umana di svago inteso come divertissement individuale (il pastore modulava suoni per occupare gran parte della giornata vissuta in solitudine) e di bisogno di aggregazione sociale della comunità (feste collettive, ceremonie agro-pastorali e marinaresche, matrimoni...). Vanno particolarmente ricordati:

• LI SUONI

Meglio noti col nome di ciaramelle e zampogne, li suoni - in verità strumenti musicali più sofisticati rispetto agli altri, sia per le procedure di costruzione che per il materiale usato - venivano realizzati con legno di acero o di olivo, con pelle di capretto, canne, lamelle di corno di capra, cera d'api e elementi di sughero. La pelle di capra, prima conciata con sale e poi a bagno nel solfato di rame (verderame) disciolto in acqua, veniva essiccata al sole. Una volta "matura", diventava un otre destinato ad accogliere l'aria insufflata dal suonatore per mezzo di un cannello. All'otre venivano saldate due zampogne di diversa lunghezza, poi accordate con cera, tappetti di sughero e schegge di corno. Zampogne e ciaramelle accompagnavano i pellegrinaggi ai Santuari mariani e particolarmente i magici rituali natalizi.

• CUPO-CUPO O BUCHI-BUCHI

Strumento realizzato con la carcassa di una zucca svuotata ed essiccata, con pelle di capretto o agnello e un trancio di canna di circa 60 cm. La pelle, rivoltata e ben in tensione, con dello spago veniva montata sul cavo della zucca precedentemente sezionata. Nella parte centrale di essa veniva praticato un foro equivalente al diametro della canna.

Per produrre il caratteristico suono, la mano del suonatore faceva scivolare ritmicamente la canna in su e in giù all'interno della zucca che faceva da cassa di risonanza alle vibrazioni della pelle.

"Strumenti" del tutto particolari, oggi impensabili, erano quelli di tipo stagionale, creati estemporaneamente e per un bisogno ludico. Erano più apparentati coi giocattoli che dei veri e propri strumenti per modulare note.

• LA TRUMBA

Veniva realizzata con il fusto carnoso di un tipo di cipolla che d'estate ha una particolare infiorescenza, comunemente conosciuta come “cipollone” o “cipolla maschio”.

• PIRITARULA¹¹

Realizzato con la corteccia di un tenero pollone di castagno, accuratamente sfilata intera dal ramo. Una volta schiacciate le estremità, bastava insufflare aria per avere u piritu, suono-rumore affine alla scorreggia.

¹¹ Viene da peto, dal lat. *pèditum*, deriv. di *pèdere*, far peti. Infatti, nel dialetto locale, da peto deriva *pitùio* (puzzolente come un peto), la puzzola, nota per le sue secrezioni nauseabonde.

LE CLASSI SOCIALI

I Circolo Capaccio cap., classi VA e B, ins. Rita Cilento

La struttura sociale del Mezzogiorno d'Italia, circa un secolo fa, si presentava piuttosto uniforme in tutte le regioni. Essa specchiava in modo emblematico le zone depresse di un paese nel quale non tutti i cittadini godevano degli stessi diritti; non a tutti, infatti, era garantita pari opportunità nel migliorare la propria condizione. Anzi si può parlare di un mondo chiuso e immobile con scarse vie d'uscita: una, se non forse l'unica, fu l'emigrazione, un fenomeno che si sviluppò in maniera così ampia da assumere le proporzioni di un vero e proprio esodo biblico.

Ma anche in questo caso vi fu un condizionamento dovuto alla particolare struttura sociale del tempo, per cui chi tentava un riscatto fuori dalla propria regione, una via d'uscita dal sistema nel quale era stato costretto a vivere, veniva sottoposto a ricatti, indebitamenti, umilianti compromessi per potersi procurare i mezzi di un viaggio avventuroso su carrette del mare¹.

Tracce di quei disagi le troviamo oggi negli ex voto di qualche santuario del Sud, a memoria di salvataggi da tempeste e da epidemie ad opera del Santo venerato dai poveri emigranti.

Néppure Capaccio e suoi dintorni sfuggì a questo fenomeno.

1. QUATTRO CLASSI SOCIALI

Le categorie dei cittadini erano ben definite e in numero di quattro: due di livello più elevato e due più basse, diversificate per varietà di mezzi di vita che andavano dalla grande e media agiatezza all'indigenza assoluta.

Alle prime due classi appartenevano i *signori*, che si potevano considerare alta borghesia e le *mezze calzette*, cioè la media e piccola borghesia.

¹ Agli inizi del Novecento il flusso migratorio privilegiò le Americhe. Negli anni Cinquanta ci fu una inversione di tendenza per il Nord Italia e per la Svizzera, la Germania, la Francia, il Belgio e la Gran Bretagna.

Queste due classi non è che si confondevano tra loro, che anzi, i signori, detti anche *galantuomini*, guardavano con un certo sussiego i piccoli proprietari, commercianti o artigiani che avessero accumulato un certo patrimonio.

Le altre due classi erano costituite da proletari² e sottoproletari, e formavano il ceto subalterno quasi sempre senza possibilità di miglioramento. A queste categorie sociali appartenevano i mezzadri, i fornai, gli ortolani, il pastore, il carbonaio, il bracciante giornaliero, il garzone e così via. Costoro venivano indicati, dagli altezzosi e scostanti signori, col termine generico di *cafoni* e “morti di fame”.

Il rapporto esistente tra galantuomini e mezze calzette da una parte, cafoni dall'altra, era basato sull'odio-ossequio, nel senso che la categoria inferiore era guardata con disprezzo dall'altra, e quest'ultima a sua volta odiata e temuta dai cafoni.

Una figura che merita essere ricordata, e non certamente per meriti speciali, è quella dell'*amministratore*, persona di fiducia della borghesia gaudente e dei galantuomini. L'amministratore aveva il compito preciso di fare sempre l'interesse del proprietario sulle piccole o grandi controversie del salariato, col fittavolo, col cafone.

2. FINE DEL LATIFONDO E AVVIO DELLA RIFORMA AGRARIA

Questa realtà durò sino al termine della II guerra mondiale, cioè agli anni Cinquanta, allorché si ebbero grandi riforme, come quella “agraria” che interessò anche la piana di Paestum, territorio di Capaccio.

Dalle ricerche risulta che all'inizio del XX secolo quasi tutti i territori del Comune di Capaccio erano proprietà di sei famiglie di possidenti, cioè di *signori*, e precisamente dei Bellelli, dei Ianniti-Salati, dei Pinto, dei Mauro, dei Ricciardi e dei D'Alessio.

Da questa tipica forma di latifondismo ne conseguiva che le attività prevalenti fossero l'agricoltura, la pastorizia e un artigianato essenzialmente povero. Tale condizione era aggravata dalle particolari condizioni delle zone malariche della pianura pestana, la cui bonifica avvenne proprio nella prima metà del Novecento. Eccetto i figli delle famiglie elevate e benestanti, la maggior parte dei ragazzi

² Dal lat. *proletarius*, deriv. di *pròles*, prole, appunto il complesso dei figli di una famiglia. Nell'antica Roma designava chi, non possedendo nulla, era censito solo in quanto aveva prole. Nell'età moderna, chi apparteneva alla classe dei lavoratori, che possedeva solo le braccia per lavorare (di qui anche il sostanzioso *bracciante*). Nel secolo scorso, e fino agli anni '50/'60, col termine *proletario* si indicava l'operaio e il *cafone* che aveva una famiglia numerosa (in una famiglia si potevano contare anche 16 figli). In quel periodo si mettevano al mondo tanti figli per una serie di motivi, ed uno dei principali era l'alto tasso di mortalità infantile sempre in agguato.

frequentava poco e male la scuola perché veniva impiegata in lavori di ogni genere. Chi vede oggi l'enorme sviluppo edilizio, la fioritura di commerci e di attività turistiche ed agricole della pianura di Paestum, stenta a credere che fino a un cinquantennio fa vi fossero arretratezze e dislivelli sociali tra i cittadini del territorio.

3. IL CAMBIAMENTO

Il cambiamento si è avuto nel 1949 con l'occupazione delle terre (sindaco Paolino) in concomitanza con occupazioni avvenute in altre parti dell'Italia meridionale, come a Crotone, a Gioia Tauro, a Foggia, nel Vulture-Melfese.

Fu l'inizio di una forte e rapida trasformazione economica e sociale. Prima di quegli anni, contadini, braccianti, giornalieri e disoccupati erano costretti ad una vita di stenti: al mattino scendevano, quasi sempre a piedi, sino alla Piana per lavorare sodo fino al tramonto (spesso sfruttati e sottopagati), poi, a sera, facevano ritorno in paese perché la zona era infestata di zanzare... Si racconta che il luogo era ostile anche ai cani.

Nei centri abitati cominciarono a fiorire piccole attività artigiane ad opera di fabbri, falegnami, calzolai, sarti, tessitori, fornaie, ricamatrici, scalpellini, intarsiatori. Ma rimanevano ancora ben visibili le differenze sociali e la distanza tra i ceti, soprattutto nel vestiario: da una parte il vestito delle *signore* accuratamente rifinito, abito alla moda, cappello, scarpe ben lucidate; dall'altra uomini con copricapi lavorati a mano, pantaloni di panno grezzo, rozzi scarponi chiodati e donne con gonne ampie e disadorne, zoccoli rumorosi.

Il galantuomo si riforniva in città, il cafone attingeva alla lana delle sue pecore, prodotto grezzo del telaio domestico, al cuoio dei bovini.

Centri di aggregazione erano le piazze, la bottega del barbiere, il sagrato della chiesa parrocchiale. Ci si riuniva per parlare e sparlare di vicini, di padroni, di amministratori, per commentare disgrazie e fortune, per celebrare ricorrenze religiose e civili, in un'atmosfera che oggi può anche apparire ricca di fascino, ma allora era dominata da ignoranze e tabù secolari.

I diritti e i privilegi erano ancora riservati a pochi, la massa, il popolino aspettava il suo riscatto con rassegnazione. Intanto, qualcuno che decenni prima aveva osato varcare l'oceano ed avventurarsi in America, fatta fortuna, tornava al paese natale per vivere da "galantuomo"³.

³ Dopo il grande benessere seguito alla I guerra mondiale, gli Stati Uniti conobbero un *boom* economico senza precedenti (Anni Venti, noti col termine *The roaring twenties*, "anni ruggenti"). Ma l'elezione a presidente di W. Harding portò alla limitazione delle immigrazioni ed alla introduzione del "proibizionismo", durante il quale bande di gangster (celebre la banda di Al Capone) costruirono le loro fortune sul contrabbando di alcolici, gioco d'azzardo, droga e prostituzione. Col crollo della Borsa di New York (1929) l'America piombò in una crisi senza precedenti e molti nostri emigrati dovettero rientrare in patria.

Ma tutto questo è nella memoria, come nella memoria degli anziani ancora vivo è il ricordo del rapporto umano, della solidarietà, dell’assistenza reciproca di una volta.

Molto si è perso di quel mondo, non c’è più traccia di un mondo più genuino però, per nostra fortuna, pregiudizi, ignoranza, ingiustizie, miseria e vergognose differenze di classi appartengono al nostro passato.

LA SOCIETÀ CONTADINA

Il Circolo Capaccio, plesso di Gromola, classe IV, ins. Angela Mucciolo

1. LA SOCIETÀ CONTADINA

Il territorio di Capaccio comprende la terra tra la riva sinistra del Sele e la riva destra del Solofrone, si estende su una superficie di ben 7187 ha circa di pianura. Fino al 1921, Capaccio capoluogo era stato l'agglomerato urbano più consistente tra quelli esistenti a destra e a sinistra del fiume Sele. A cavallo degli anni '40 si ha un notevole balzo in avanti della popolazione della piana, la quale da 3106 unità nel 1936 era salita a ben 5536 nel 1947, in quanto emblematicamente rappresentava la nuova tendenza a spostare lo sviluppo insediativo dalla collina alla pianura, in rapporto soprattutto con le opere di bonifica realizzate e col conseguente relativo miglioramento generale delle condizioni economiche e della maggiore offerta di lavoro. Prima dell'unità d'Italia non abbiamo notizie di insediamenti e coltivazioni nella piana, le testimonianze ci ribadiscono la presenza in quei luoghi di "un'orrida ristagnante palude, un ammasso di fango, rivi e fonti di acque putride e limacciose, spineti di branchi e di sterpi, e mucchi di rottami e di sassi". Nella seconda metà del secolo scorso si registrano insediamenti sempre più consistenti di contadini e pastori, anche al di fuori dei grossi latifondi che andavano costituendosi. Ai primi del nostro secolo esistevano nuclei distinti di abitanti intorno alla stazione ferroviaria, lungo la strada nazionale di fronte ai templi, a Torre di Paestum, a Capaccio Scalo, nella tenuta di Gromola, a Spinazzo, ed altri insediamenti incominciavano a prendere corpo a Laura, a Ponte Barizzo e a Foce Sele. La società contadina incominciò a guardare la piana del Sele in seguito all'applicazione della legge Serpieri del 18 maggio 1924 e con la costituzione nel 1926, del Consorzio di Bonifica di Paestum. Dopo quattro anni di lavoro risultavano prosciugati 1500 ha ed altri 1000 per esaurimento meccanico delle acque attraverso una serie di canali di scolo e la costruzione di un impianto idrovoro.¹

¹ I primi impianti di idrovoro (Comp. di *ídros*, dal gr. *hýdor*, acqua + *vóro*, mangio, inghiotto), voluti da Mussolini, furono impiegati, per la prima volta in Italia, in grandi opere di bonifica nell'Agro Pontino, che accrebbero la produzione di frumento e contribuirono a ridurre la disoccupazione.

Appariva sempre più evidente che la piana era destinata a divenire in breve tempo il centro di ogni attività specialmente agricola.

2. IL TEMPO

Nella piana del Sele il tempo della società contadina era segnato dal ciclo della natura, era legato ai vincoli temporali, alle condizioni atmosferiche, a circostanze particolari e alle varie necessità dell’agricoltura. Si lavorava finché la luce lo consentiva. La giornata era una sequenza di doveri, le attività seguivano un corso preciso: all’aurora, all’alba, al meriggio, al tramonto e poi il riposo notturno. La famiglia, nella società contadina, aveva come segnatempo la natura e il suono delle campane del paese dal quale partiva per raggiungere la piana. Nel mondo contadino l’alternarsi delle stagioni rappresentava la vita. Infatti il ciclo cosmico della Natura era la condizione essenziale per la sua stessa esistenza. La periodicità degli eventi, le scadenze, i cicli delle coltivazioni, i ceremoniali agricoli, le feste riempivano la vita del lavoratore della terra. Ogni mattina si ripeteva la solita liturgia: si svuotavano non solo Capaccio, ma anche i paesi vicini, Trentinara, Giungano ed Eredita, si componeva lentamente una lunga processione di braccianti e contadini i quali, a piedi, a dorso di mulo o di asino, per sentieri mal tracciati e sassosi, raggiungevano i loro posti di lavoro, talvolta dopo ore di estenuante cammino, per fare ritorno, al tramonto, alle proprie case con passo sempre più lento e pesante. In effetti partivano all’alba per raggiungere il posto di lavoro dopo due o tre ore di interminabile cammino, a meno che non si andava a *spoglià*², perché allora occorreva trovarsi nei campi già ai primi albori del giorno, il che equivaleva per loro ad alzarsi dal letto tra l’una e le due del mattino. Si lavorava per almeno dieci ore al giorno e poi di nuovo il rientro a casa ovviamente faticoso quanto gradito. Nei tempi passati i momenti molto attesi erano quelli legati alle feste, che oltre ad esprimere i sentimenti collettivi, la religiosità popolare era anche un’osservazione delle condizioni climatiche. Infatti per l’occasione del Natale la società contadina percepiva di più la sua povertà, ma ciò non ne influenzava lo stato d’animo e prendeva una pipa ed iniziava a fumare sempre nella gioia del Natale.

Quannu è Natale/nu tencu renàre/pigliu la pipa/e mi mette a fumà.

Anche le serate delle domeniche del periodo di carnevale erano rallegrate dalle lunghe file di maschere, *i màscari*, che imitavano i mille aspetti della Natura e la

² Spigolare. Era una pratica dei meno abbienti il raccogliere, dopo la mietitura, le spighe nei campi altrui. Andare spigolando, durante gli anni di guerra e di miseria, diventava una vera e propria corsa col tempo, perché non era improbabile trovare il campo già “occupato” e conteso da altre spigolatrici. Spesso nascevano degli alterchi, talvolta si trascendeva in pietose liti tra poveri.

lotta del Bene contro il Male. Si recavano di case in case con danze e canti e ne ricevevano in cambio formaggio, salsicce, uova, ecc. Il periodo della Quaresima segnava la fine del periodo “grasso” dando inizio ad un periodo di penitenza. La simbologia di questo periodo va ricercata ancora nel mondo vegetale e dei cicli cosmici: la natura ha un periodo di “magra”, di attesa, prima di esplodere nella festa delle gemme a primavera. Con la Pasqua il tempo della società contadina risente ancora del simbolismo cosmico (relazione tra la natura che nasce, la vita che riprende dopo l’inverno e la sconfitta delle forze che la ostacolano). I contadini, quindi, avevano più tempo per lavorare ma a sera, trovavano sempre il tempo per “raccontare” come nelle serate d’inverno davanti al fuoco crepitante. A raccontare era sempre il nonno, raccontava le favole o commentava i fatti del giorno avendo intorno a sé l’attenzione di tutta la famiglia e a volte del vicinato.

3. LA FAMIGLIA

Nella civiltà contadina il matrimonio costituisce un grosso valore, ad esso erano legati riti e usanze particolari perché con i suoi vincoli indissolubili e duraturi era la cellula fondamentale della società. La famiglia era dominata dalla ferrea disciplina dettata dal padre che serviva a proteggere e a sostenere i figli ma anche a reprimere e a punirli.

Il nucleo familiare era patriarcale, il padre aveva autorità ed esercitava un potere effettivo su tutta la famiglia, che cresceva e si allargava intorno a lui. Era il padre a decidere se e con chi sposare le sue figlie, mentre i figli maschi seguivano il mestiere del padre e restavano con lui in un rapporto di subordinazione e di collegamento.

Tutti i membri della famiglia contribuivano nella lavorazione della terra.

La donna si dedicava al lavoro, alle attività domestiche e all’educazione dei figli. I nonni e gli anziani erano i depositari della cultura popolare e attraverso i racconti insegnavano le cose della vita.

La narrazione si svolgeva su principi ben saldi: la lotta del Bene sul Male, l’antagonismo tra Ingenuità e Astuzia; le mille peripezie per sopravvivere alla realtà della fatica e della miseria. A volte in tono ironico o beffardo, a volte in tono fiabesco, veniva tramandato quel patrimonio antico che passava da nonno a nipote e costituiva l’unica cultura della società contadina.

4. IL PRIMOGENITO

La nascita del primogenito era la dimostrazione che la coppia non era sterile, era quindi un momento di gioia. Se il primo nato era maschio, era una fortuna ed era d’obbligo che prendesse il nome del nonno paterno (*puntèdda*).

Coloro che non avessero avuto il piacere di avere un figlio maschio, per tutta la vita, conservavano, nell'intimo, la più grave amarezza.

I figli maschi venivano trattati sempre meglio delle femmine specialmente il primogenito, perché costituiva un elemento importante nella società agricola, in quanto era destinato ad ereditare la casa e il terreno. Il primogenito godeva di vantaggi e di cure da parte di tutti i componenti della famiglia, anche se a volte, in momenti difficili, si trovava da solo.

L'autorità paterna passava al primogenito solo con la morte del padre; insieme all'autorità, però, ereditava anche la responsabilità di sistemare le sorelle e portare avanti la famiglia.

5. LA DONNA

Nella società contadina la nascita di una bambina, anche se i genitori avessero già dei maschi, arrecava grave dispiacenza. Tale nascita provocava anche la delusione degli amici ed anche dei parenti, specie nei confronti del padre.

Se il parto di una bambina avveniva di notte ed era stato laborioso, si aveva il detto: "*Ha fatta à mala nuttata e à figlia femmena*" (ha trascorso una notte di dolore e per giunta ha avuto una femmina!).

La donna dopo aver partorito restava a letto per tre o quattro giorni e veniva curata dalla madre. Restava poi in casa per circa quaranta giorni, durante i quali, le era vietato mettere le mani nell'acqua o stirare panni. L'acqua e il caldo le potevano danneggiare la salute; in questi giorni di solitudine ella doveva accudire il bambino, mentre il marito continuava il lavoro nei campi.

Nascevano allora le meravigliose ninna-nanne, diverse tra loro; quelle per le figlie femmine invocavano la ricchezza, la bellezza, la salute, la semplicità e una vita felice.

La ragazza che si doveva sposare, rimaneva a riposo in casa per una settimana e costituiva uno scandalo se la sposa si lasciava vedere; poi vi era il matrimonio con tutti i suoi riti; il periodo della gravidanza che non esonerava la donna dal suo normale lavoro quotidiano. Ella, più degli strapazzi fisici, aveva timore di antiche credenze che avrebbero potuto compromettere la gravidanza.

Alla donna incinta era proibito legare perché si credeva che ad ogni giro di filo si provocasse nel suo seno una girata del cordone ombelicale al collo del nascituro, strangolandolo.

Alla donna gravida era proibito scavalcare la corda dell'asino stesa per terra, ma doveva girarvi intorno, altrimenti, anche in questo caso, il cordone ombelicale avrebbe soffocato la creatura che aveva in grembo.

Al giungere del settimo mese di gravidanza, alla gestante era proibito mettere a dimora nel terreno qualsiasi tipo di pianta.

Quando una donna incinta era presa dalla voglia di qualcosa da mangiare, il marito si faceva in quattro per soddisfarla.

In tale stato, alla donna era proibito toccarsi con le mani le parti visibili del corpo. Era credenza che le voglie della mamma si sarebbero impresse sul corpo del nascituro sullo stesso punto ove la donna si toccava³.

Quando nasceva una bambina le donne presenti si davano da fare per renderla più bella possibile, le praticavano una leggera pressione sulle guance perché le restassero le fossette, le affilavano il nasino e, infine, particolarmente curavano che l'ombelico restasse senza escrescenze. La fasciavano in modo da lasciar fuori il culetto, perché così le anche potevano svilupparsi meglio.

Le figlie femmine, nonostante tutto, venivano cresciute con grande amore e avviate ad una onesta vita di lavoro e di ottime madri.

In passato il corredo di una ragazza costituiva un grande onere per i genitori. Per mettere in evidenza il grave sacrificio che facevano le madri per dotare le figlie di un ottimo corredo (alle madri, dai mariti, veniva dato l'incarico di provvedervi), si dice che una madre sarebbe stata capace, pur di cucire un lenzuolo alle figlie di cucinare senza olio.

La donna, al momento del matrimonio, aveva l'obbligo di portare in dote il corredo e l'arredamento della casa. La sposa esponeva nella sua abitazione tutti i pezzi del corredo⁴. I familiari dello sposo visitavano e partecipavano a determinare il valore economico di ogni pezzo del corredo. Il padre della sposa delineava anche la "dote" cioè il valore dei beni (casa-terreni) o in denaro. Tutto questo costituiva un gran grattacapo per i genitori, pertanto al momento della nascita della figlia femmina si diceva: "È carutu u furnu"⁵.

Una volta sposata, la donna della società contadina cominciava la sua vita in una nuova famiglia. Ogni mattina accendeva il fuoco, puliva e ordinava la casa,

³ La voglia, per estensione, è una malformazione della cute, una macchia presente nell'individuo fin dalla nascita, che la tradizione popolare, povera di informazioni scientifiche, faceva appunto scaturire da un desiderio alimentare non soddisfatto. Essa prendeva il nome a seconda la tonalità del pigmento: *voglia di fragola*, *voglia di vino*, *voglia di caffelatte*. Oggi la scienza ci dice che la *voglia* non è altro che un *angioma*, vale a dire un tumore benigno costituito da una massa di vasi sanguigni dilatati in modo da formare una tumefazione rosso-bruna sulla pelle.

⁴ Sotteso a questo rituale vi era anche il forte desiderio di dimostrare il proprio *status symbol* e l'orgoglio di rendere visibile quanto la promessa sposa fosse un "buon partito".

⁵ È *crollato il forno*. Eufemismo ed iperbole per dire: "Si è abbattuta una disgrazia su questa casa." La nascita di una femmina ipotecava la futura economia della famiglia, perciò il metaforico crollo del forno (il forno qui è assunto come simbolo di agiatezza) sta a significare precarizzazione del nucleo familiare.

preparava il cibo da portare in campagna al marito. Intanto i figli si svegliavano, allattava al seno il più piccolo e preparava la colazione per i più grandicelli. Preparato il cibo da portare in campagna lo deponeva in una cesta che portava in testa tenendo per mano un bambino. Alla donna con la cesta in testa seguivano i figli in età scolare (quelli più grandi erano già col padre a lavorare) e gli animali. Si aveva quasi un rito sacrale, un corteo misto tra animali, donne e bambini.

Se la donna aveva un bambino in fasce lo portava in campagna nella *vocula* (culla) e una volta giunta nel terreno lo poggiava su qualche ramo di albero in modo da proteggerlo da animali e insetti e lei iniziava a lavorare a fianco del marito.

La donna rientrava in casa solo quando nella terra vi erano lavoratori oltre al marito, cioè in occasioni particolari (la mietitura, la trebbiatura, la vendemmia) per poter preparare il pranzo anche per i parenti, gli amici e i giornalieri. Dopo il pranzo la donna metteva in ordine la cucina e rientrava anch'essa nei campi per continuare a lavorare. A sera dopo aver raccolto di nuovo qualcosa di utile per la cena si avviava a casa sempre con la solita cesta in testa e con l'eventuale culla con il bambino spesso messa a dorso dell'asino.

Assistiti i figli, sistemati gli animali nella stalla, andava a prendere l'acqua alla fonte pubblica e iniziava a preparare la cena. Dopo aver ordinata la cucina ricamava il corredo per le figlie a lume di candela e in occasioni particolari recitava il rosario con la famiglia o il vicinato. All'indomani si ripeteva la medesima scena. Con scadenza non giornaliera si aggiungeva la lavatura della biancheria, la preparazione del pane, la lavorazione del maiale, la vendemmia, la raccolta e la conservazione dei prodotti come le melanzane, i peperoni (nei recipienti detti vasi con l'olio) oppure conservare e lavorare pomodori.

Un altro lavoro tipicamente femminile era la raccolta e l'essiccazione dei fichi sulle grate. Nei giorni festivi la donna preparava cibi più elaborati rispettando la tradizione alimentare secondo le festività religiose e civili (come nel giorno dell'Ascensione cuocere i maccheroni con il latte).

La condizione della donna nella società contadina è di estrema inferiorità, in una famiglia patriarcale dove vive una serie di prescrizioni, di grandi inferiorità, di condizionamenti, di non-parità.

6. LA DIVISIONE DEL LAVORO

Il lavoro nella società contadina è stato un lavoro prevalentemente agricolo. Le classi sociali erano due, quella dei ricchi e quella dei lavoratori della terra. C'era anche il gestore della bottega e qualche artigiano, ma la più impegnativa attività restava sempre quella della coltivazione del proprio terreno e dell'orto

vicino casa, onde assicurarsi, innanzi tutto, il cibo necessario per sé e per la propria famiglia.

Le condizioni generali di vita della popolazione contadina del territorio di Capaccio-Paestum non erano affatto elevate, tenuto conto anche della diffusione dell'analfabetismo. Il 65% della popolazione attiva del comune di Capaccio era occupata in agricoltura. Più della metà di questi erano avventizi, gli altri trovavano occupazione come salariati o come partecipanti a vario titolo. Pochi coltivavano un terreno di propria proprietà vista la notevole consistenza della proprietà latifondista. A condurre le masserie erano direttamente i proprietari che si avvalevano di salariati fissi e soprattutto di avventizi.

Ogni masseria comprendeva nella parte centrale un grande fabbricato, in cui erano ubicate le abitazioni dei salariati fissi, addetti stabilmente alla cura dell'allevamento e al lavoro dei campi. "Gli stalloni", o ricovei per animali, che vivevano allo stato semibrado si trovavano parte presso i fabbricati centrali, parte sparsi nelle "tenute", in alcune delle quali esistevano anche "pagliare" adibite ad abitazioni per gli addetti agli allevamenti di bufale.

I salariati fissi avevano una propria organizzazione con una vera e propria gerarchia, regolata a seconda delle funzioni che essi erano chiamati a svolgere. Al vertice figurava il fattore, che sovrintendeva e trasmetteva gli ordini ai vari "massari", addetti ciascuno ad un ruolo (buoi, bufali, cavalli, maiali).

C'erano poi i guardiani o caporali, che sorvegliavano le proprietà e gli operai. Era questa una figura particolarmente odiosa in quanto il guardiano aveva il compito di controllare se qualche avventizio osasse portare con sé a casa, qualsiasi prodotto della terra⁶. Si metteva al confine della masseria, sulla strada di uscita obbligatoria e sottoponeva a severo controllo tutti i contadini che a stento, dopo una giornata di duro lavoro, avevano la forza di parlare.

Nell'ultimo gradino della gerarchia si trovavano i garzoni che, a seconda del lavoro che svolgevano, venivano chiamati bufalari, bovari, cavallai e porcarì.

Le grandi aziende concedevano, specie per le colture di piante da rinnovo, piccoli appezzamenti a compartecipazione di tipo colonico, a partitanza o a mezzadria, in cui, di fronte al vantaggio del contadino di avere un lavoro assicurato per lungo tempo, c'era quello del proprietario il quale, senza alcuna spesa, traeva notevoli proventi dalla produzione di pomodori e tabacco altrimenti poco remunerative. In certi casi come nella zona di Gromola, che apparteneva alla

⁶ Alla sua natura servile, votata alla spiata, alla delazione e al crumiraggio, solitamente faceva riscontro anche un corrispettivo di fine cinismo giacché il suo ruolo "privilegiato" lo faceva essere sempre dalla parte del padrone e mai schierato con gli umili.

società dei fondi rustici, allo scopo di intensificare le colture, era stata introdotta una forma di colonia parziale della durata di quattro-cinque anni. In una società contadina di questo tipo, dove il lavoro è un atto finalizzato all'accumulamento di cibo e di derrate alimentari e animali si colloca anche il lavoro del pastore che a volte scendeva da Capaccio e anche da Piaggine e trovava ospitalità nei grandi latifondi dove piantava le capanne e i *jazzi*⁶ (recinti costituiti da una rete) gratuitamente, in cambio di escrementi degli ovini particolarmente fertilizzanti.

Tipico della piana di Paestum e notevolmente sviluppato risultava anche l'allevamento semibrado di bufale, praticato da tutte le grandi aziende. Queste bestie amano vivere, in branchi di cento o più, vicino ai pantani e a ristagni di acqua dove si immagazzinano spesso. Molto resistenti alle malattie, si alimentano con foraggio di gran lunga più scadente rispetto a quello solitamente consumato dalle mucche, a differenza delle quali, però, danno latte di migliore qualità, più abbondante e per un periodo complessivamente più lungo.

Molto interessante per la sua peculiarità resta il modo in cui si svolge la mungitura di queste bestie, “una vera scena d’altri tempi” per davvero e che forse vale la pena riportare.

In un luogo aperto, per lo più solo la mattina presto dentro recinti ombrosi, detti *preciali*, il massaro le chiamava singolarmente, modulando su un lento tono di nenia il nome di ognuna e da due recinti distinti si muovevano verso di lui la bufale e il vitello. Se non era il massaro a chiamarle per nome dolcemente ad una ad una, non si muovevano ed era uno spettacolo incredibile vederle farsi strada lentamente tra le altre bufale fino a giungere al mungitore dove arrivava, a sua volta, anche il vitello che, da un altro recinto, sentito il nome della madre subito accorreva.

7. IL COMPARATICO

Quella dei comparì è una delle più tradizionali figure della società contadina. Essere *cumpàri* era una condizione di privilegio che vincolava seriamente le parti per tutta la vita. I termini di *cumpàri* e di *cummàri* stanno all’italiano padrino e madrina, mentre quello di *cumpariello* e di *cummarella* corrispondono a figlioccio e figlioccia.

Tra le persone legate da questo fatto si diceva “*S’è fattu u sangiovanni*”⁷, cioè avevano portato il bambino alla fonte battesimale e vi era grande rispetto.

⁶ È corruzione di *stazzo*, deriv. del lat. *statio*, *statiōnis*, l’atto di stare, stazionare. Ma può essere anche deriv. del lat. *iacēre*, giacere o da un lat. pop. *iacīle*, deriv. di *iacēre*; quindi: il luogo dove si staziona e si giace in riposo.

⁷ San Giovanni Battista è emblema del battesimo per eccellenza: quello di Gesù nelle acque del Giordano.

Il compare d’anello era colui che offriva agli sposi gli anelli il giorno delle nozze e a lui veniva chiesto l’intervento in momenti difficili della vita dei coniugi. A scegliere il compare d’anello prima del matrimonio, era sempre la famiglia dello sposo e lo sposo stesso. Qualche volta si accettava anche la scelta della famiglia della sposa, ma mai quella della sposa.

Gli sposi dovevano al compare massimo rispetto e, nelle grandi occasioni, come pure per la comare e il compare di cresima o di battesimo, avevano l’obbligo di rendergli omaggio. Infatti, il giorno di Natale, la Pasqua si recavano a casa di essi per gli auguri.

Il compare e la comare di anello avevano il diritto di tenere a battesimo il primo nato della coppia, al quale mettevano al collo un lacchetto d’oro.

Il compare di cresima era colui che faceva da garante al cresimando.

Il compare di battesimo era chi portava alla fonte battesimali il neonato.

Un punto fondamentale che regolava il comparatico era che esso non si negava a nessuno. Il termine *cumpàri*, era usato, in senso ironico, per indicare anche l’amante.

8. I SOPRANNOMI

Isoprannomi venivano formati da un nome di relazione indicante una provenienza o un’origine, un mestiere, un difetto fisico, una qualità, una storpiatura del cognome o del nome.

Il soprannome non era sempre offensivo, anche se alcune volte esso voleva dare un forte attributo al portatore.

Alcuni soprannomi che riguardavano i mestieri erano dati alle intere famiglie.

I cravunari perché facevano il carbone;

I capaianca perché avevano i capelli chiari;

I scarpari perché facevano le scarpe;

Giovanni detto *pastacurizia* perché aveva la pelle scura;

I furgiari perché lavoravano il ferro.

Molte volte davanti al nome proprio degli artigiani si trovava il termine *mastru* che era un’abbreviazione del termine “maestro”. Gli artigiani vissuti a Capaccio nel XX sec. circa avevano un grande rispetto tra di loro e in particolare tra gli anziani e i giovani. I giovani salutavano il sarto più anziano: “*Buon giorno, Zi’ mastru*”. *Zi’ mastru* veniva chiamato l’anziano artigiano sia sarto, falegname, calzolaio o muratore. La moglie dell’artigiano, da cui si era appreso il mestiere, anche se fosse stata casalinga, veniva chiamata *Zi’ maestra*.

Il giovane artigiano portava rispetto all’anziano per l’esperienza che presentava e l’anziano rispettava il giovane perché ne rappresentava la continuità.

Il fenomeno sociale che si ha nella lettura di questi soprannomi è lo spostamento della vita dalla collina alla pianura. Si nota che le famiglie nobili sono quasi esenti dai nomignoli perché per identificarli bastava il loro solo nome e cognome.

9. IL VICINATO

Ai contadini che scendevano a lavorare le terre nella piana del Sele furono assegnati circa 6 ha di estensione terriera, chiamati poderi in cui vennero costruiti fabbricati ispirati alla tradizionale concezione della “casa colonica” con annessa all’abitazione la stalla e vicino la concimaia, abbeveratoio, pollaio-porcile-forno. L’insediamento fu costituito da fabbricati dispersi nella piana e solo parzialmente accentratato in alcuni borghi.

La trasformazione sociale più rilevante fu proprio quella relativa alla nuova figura di contadino, il quale abbandonò il suo ruolo marginale nell’economia per diventare una figura economica del tutto diversa: cominciò a non dividere più la sua vita tra il piccolo appezzamento di terra e il latifondo, dedicandosi a colture di pura sussistenza, per diventare un piccolo produttore agricolo indipendente, in grado di produrre.

Lo stesso miglioramento globale del tenore di vita portò i contadini ad una vita segnata da ruoli e lavori durante i quali avveniva, tra vicini, lo scambio della giornata lavorativa specialmente per alcuni lavori particolari, quali la lavorazione del maiale, la preparazione del pane, la lavatura della biancheria, la vendemmia, la trebbiatura e non mancavano poi le feste, i matrimoni, le novene, le comparanze, i lutti, ecc.

Il rapporto di vicinato, sia di abitazione sia di terre, si andò sempre più consolidando nel rispetto e nell’aiuto reciproco in momenti particolari di lavoro nella campagna.

Le donne vicine di casa erano sempre pronte ad intervenire in circostanze liete e tristi della vita. Al momento della mietitura del grano i contadini si aiutavano nel faticoso lavoro della falciatura per poi vivere insieme anche il momento della trebbiatura. Non mancava di prestarsi le cose tra le famiglie del vicinato come in occasione della preparazione del pane che avveniva periodicamente ogni dieci o quindici giorni. Si usava il lievito che si scambiava quasi come un’azione sacra, non si negava a chi lo cercava.

Nella società contadina una delle risorse della famiglia è sempre stato il maiale che si comprava nella fiera a Capaccio il 13 giugno o a Trentinara il 20 ottobre. Quando si uccideva la bestia, tra Natale-gennaio, a non meno di ottanta chili, si invitavano parenti, amici e vicinato per avere braccia di lavoro durante l’uccisione e nei giorni successivi per la lavorazione della carne che veniva fatta soprattutto

dalle donne.

Alla vendemmia che aveva inizio alla fine di settembre partecipava tutta la famiglia e anche per questo lavoro avveniva lo scambio della giornata lavorativa. Infatti le famiglie dei parenti e di vicini di casa o di terra prestavano aiuto che poi avrebbe ricevuto in contraccambio.

La semina, la raccolta, la mietitura erano tempi di lavoro continuativo che costituivano scadenze rituali ma erano anche momenti aggregativi di grosso rilievo sociale.

In occasione della preparazione dei dolci di Pasqua veniva sfruttato un solo forno per gruppi di case. Per Natale si preparava il *focaro*⁸ e se pioveva o il freddo era intenso, si passava la notte raccontando antiche favole vicino al fuoco alimentato dal *cèpparo*⁹.

Anche il matrimonio era ricco di riti e usanze perché costituiva un grosso rilievo nella vita dell'individuo e anche qui il vicinato aveva il suo ruolo: aiutava nella preparazione dei dolci, nel lancio delle vaniglie e di tanto in tanto collocava un nastro lungo il percorso e che interrompeva il corteo, gli sposi erano costretti a fermarsi e il nastro, tenuto da due ragazze da un margine all'altro della strada, doveva essere tagliato dalla sposa. Vi era poi una terza ragazza, sempre abitante del vicinato, che offriva le forbici per tagliare il nastro.

Il vicinato quindi vive momenti di comparatico, di solidarietà, di aiuto, di preghiera di condivisione dei momenti belli come quelli meno belli di una vita semplice e basata sul lavoro dei campi.

⁸ Dal lat. *focus*, fuoco. Il termine designa un grande falò.

⁹ Base del tronco dell'albero, detto anche ciocco, ceppone [dal lat. *cippus*, palo].

ARTIGIANATO E MESTIERI

*Capaccio I, plesso di Borgo Nuovo, classi IV e V,
inss. Teresa Pane; Maria Giovanna Pannuto*

1. L'ARTIGIANATO DEL PASSATO

Diffondere e rivalutare gli aspetti degli antichi mestieri e del lavoro artigianale offre l'opportunità di conoscere molte delle innumerevoli tecniche di lavorazione che nella frenesia della vita quotidiana stiamo perdendo e dimenticando.

Il progresso tecnologico è una delle cause della scomparsa di alcuni mestieri tradizionali, anche se esso ci permesso di vivere una vita agiata e ricca di comodità. Sempre più persone, però, sono alla ricerca di manufatti del passato costruiti in maniera artigianale. Essi, infatti, hanno un valore più simbolico che venale se si considera che quando sono stati costruiti, gli artigiani non avevano a disposizioni le tecnologie e le moderne attrezature. Occorrevano lunghe ore e a volte svariati giorni di fatica per ultimare i propri lavori. Spesso i manufatti presentavano anche qualche piccola imperfezione ma questa diventava una caratteristica che distingueva un esemplare dall'altro, apparentemente simile.

L'artigianato del metallo, l'artigianato del legno e del giunco, quello della pietra e dell'argilla, l'inventiva della filatrice, della ricamatrice e del sarto, così come il ciabattino, l'arrotino, il mugnaio, il carbonaio, l'ombrellaio, il boscaiolo erano espressione di creatività artistica.

Le nostre tradizioni, quelle vere, sono le nostre radici. E, come ha scritto un filosofo, *un albero senza radici è schiavo del vento*. Rivisitare i mestieri tradizionali degli abitanti del territorio di Capaccio e suo hinterland significa tuffarsi nella storia vissuta e raccontata dalla gente comune. Si vuole recuperare il ricordo di tempi di lavoro lenti ed ampi - a volte poco redditizio e remunerato - di tecniche di produzione e di strumenti di lavoro che raccontano le trasformazioni tecnologiche ed umane avvenute nel corso degli anni. Si vuole raccontare la storia della civiltà contadina, di anonimi ed operosi lavoratori: fabbri, tessitrici, vasai, bottai... per loro sono gli attrezzi da lavoro che riassumo la fatica nelle botteghe, il contatto fisico con la materia da lavorare, ma esprimono anche la testimonianza di un'arte povera, spesso condizionata dalla necessaria e pratica utilità.

2. LA MEMORIA DEL NONNO

- Nonno: - *Ai miei tempi... quella era un'altra epoca... una vita completamente diversa...*
- Stefania: - *Nonno, anche i mestieri erano diversi?*
- Nonno: - *Certo, molti mestieri di allora oggi sono del tutto scomparsi.*
- Stefania: - *Perché mai?*
- Nonno: - *Ai miei tempi i lavori erano svolti in maniera artigianale. Per esempio, gli uomini si facevano confezionare i vestiti dai sarti e le donne ricamavano su commissione i corredi.*
- Stefania: - *Ma le gente non preferiva fare le proprie spese nei negozi?*
- Nonno: - *Negozi? Si contavano sulle dita di una mano... Le persone, specialmente quelle che abitavano nei piccoli centri, trovavano conveniente fare acquisti a buon prezzo presso gli ambulanti che vendevano contemporaneamente merce diversa.*
- Stefania: - *Quali mestieri sono scomparsi?*
- Nonno: - *Tanti, mia cara nipotina. Se oggi si rompe un ombrello, voi di questa generazione moderna, senza pensarci due volte, lo buttate nel cassetto dei rifiuti. Allora, invece, lo si riparava quando l'ombrellaio ambulante veniva in paese e si annunciava col suo "lu 'mbrellaro, è arrivato l'acconzambrellu!".*
- Stefania: - *Come mai sono spariti questi artigiani?*
- Nonno: - *La nascita delle fabbriche e delle catene di montaggio ha contribuito alla morte di questi mestieri che oggi sono considerati superati ed impensabili.*
- Stefania: - *Nonno, la qualità dei prodotti era migliore quella dei tuoi tempi o questa di oggi?*
- Nonno: - *Sicuramente è migliore questa di oggi perché sono frutto del progresso, ma sicuramente i prodotti artigianali di un tempo non sono da buttare via, anzi molti collezionisti li apprezzano e li ricercano perché sono pezzi rari e unici... Ma ora prendi appunti per la tua ricerca...*

3. 'U FORGIARO

Il *forgiaro* lavorava il ferro. Gli attrezzi che utilizzava erano l'incudine, il martello e mazze, insieme di pinze e tenaglie per tenere ben fermo il pezzo da lavorare. Per piegare il ferro utilizzava il fuoco alimentato da carbone della legna o da carbon fossile. Il fuoco veniva acceso nella fucina, fornita di un camino per la fuoriuscita del fumo, ed era continuamente ravvivato da un mantice collegato ad

un soffietto. Inizialmente il mantice non era rotante ma fisso e bisognava sollevarlo ed abbassarlo in continuazione.

Quando le barre di ferro diventavano incandescenti e quindi molli, il *forgiaro* le prendeva con molta sveltezza servendosi della tenaglia e le metteva sull’incudine, dove le batteva con il martello, con colpi cadenzati, fin quando assumevano la forma desiderata.

I fabbri costruivano attrezzi da lavoro per vari mestieri. Per i contadini zappe, falci, rastrelli... Riparavano gli aratri, quelli tirati dai buoi. Costruivano accette e ronche per tagliare la legna, brocche, caldaie e tegami. Sostituivano, all’occorrenza, i ferri agli zoccoli di equini e bovini e saltuariamente lavoravano il ferro battuto destinato a recinti, cancelli, porte e finestre.

4. 'U FERRARO

Il lavoro del maniscalco ormai non esiste più. Sopravvive solo nei maneggi e nei centri di sport equestre. Mestiere molto diffuso nel passato, fu soppiantato da automobili e mezzi di trasporto che sostituirono il cavallo nel traino, nel trasporto e negli spostamenti.

Il maniscalco aveva una bottega tutta sua con annessa una stalla dove venivano custoditi e parcheggiati i cavalli da ferrare.

Era un mestiere che ne comprendeva altri: il fabbro, il calzolaio, il sellaio, l’artigiano del cuoio.

In effetti il maniscalco realizzava ferri su misura, vere e proprie “scarpe” di ferro, l’una diversa dall’altra, a seconda degli zoccoli che in natura variano da cavallo a cavallo.

Il lavoro iniziava col rimuovere i ferri usurati estraendo dagli zoccoli i chiodi di fissaggio; successivamente si passava alla bruciatura e raspatura dello zoccolo che, come tutte le formazioni cornee delle unghie, in continua allungamento.

Successivamente si passava alla presa del calco di tutti e quattro gli zoccoli. A questo punto il maniscalco diventava fabbro. Dopo aver reso incandescente un pezzo di ferro (cfr. 2. *Il forgiaro*) lo martellava sull’incudine fino alla forma desiderata. Realizzati i quattro zoccoli si passava al fissaggio con dei chiodi speciali. Questa fase era molto delicata perché l’animale, non sempre mansueto e disponibile, poteva scalciare e ostacolare il giusto fissaggio, col rischio di rimanere ferito.

In molti casi il maniscalco era anche un bravo artigiano del cuoio. Nei tempi morti o di scarsità di lavoro venivano realizzate selle, bisacce, carnieri per cacciatori, arcioni, staffe, cinghie e bellissimi ornamenti, tra cui briglie e redini.

5. 'O STAGNARO

Lo *stagnaro* era uno dei più antichi artigiani che girava di paese in paese e di casa in casa. Il suo lavoro consisteva nell'eseguire saldature con lo stagno (di qui *stagnaro*) a utensili vari e nel racconciare padelle, pentole, pentoloni, caldaie, paiuoli, cuccume.

In particolar modo era specializzato a ripassare lo strato di zinco nell'interno delle pentole di rame. Questa operazione, necessaria per poter utilizzare utensili di rame in cucina, andava fatta periodicamente dal momento che gli utensili in rame rilasciano una sostanza tossica capace di agire sull'organismo umano con effetti nocivi.¹

Gli attrezzi usati dallo stagnino erano grosse forbici per tagliare le lamiere e un ferro per fondere lo stagno e lo zinco. Questo arnese per saldare era simile ad un martello ed aveva un manico termoisolante, per permettere all'artigiano di immergere la parte metallica nel carbone ardente raccolto in un rudimentale fornellino di latta.

6. 'U MASTURASCIA

Il falegname, maestro d'ascia (*masturascia*), era un artista della manualità perché lavorava il legno a colpi d'ascia, non esistendo, allora, macchine per segare. Era assistito da uno o più garzoni e apprendisti, solitamente i figli, a cui trasmetteva tecniche, abilità, esperienza e segreti del suo mestiere.

Agli inizi del '900 la costruzione degli oggetti, soprattutto mobili per le spose o qualche volta anche mobili per arredare locali pubblici, era prodotta nello stile *liberty* tipico della fine dell'800 e del primo '900, caratterizzato da una ricca varietà di motivi ornamentali ispirati al mondo vegetale.

L'arredamento, che avrebbe costituito il mobilio delle case di futuri sposi, era formato da: letto, armadio, cassettoni, comodini, specchiera; cristalliera, tavolo, sedie; attrezzi per la cucina. Soprattutto in queste lavorazioni si esprimeva l'estro artistico dell'artigiano.

I suoi prodotti erano personalizzati con decorazioni ed intagli.

Il falegname si occupava anche della costruzione di attrezzi agricoli. Era addetto alla manutenzione di porte e finestre delle masserie e costruiva recinti per rinchiudere gli animali e le *varre*, i cancelli d'ingresso ai terreni e ai recinti dei cavalli.

Una tipica attività svolta dal falegname era '*ngugnulavanu*', ovvero il *cugnulare le zappe* utilizzando il *cugno* (cuneo). Questa operazione si svolgeva inserendo il *cugno*

¹ La patina verdastra, costituita di carbonato basico di rame, che tende a trasudare dagli oggetti da cucina in rame, in passato è stata causa di intossicazioni e anche di avvelenamenti letali.

che era un pezzo di legno appuntito, nello stile della zappa attraverso il foro della parte di ferro, in modo da impedirne la fuoriuscita nell'usrarla.

I principali arnesi utilizzati dal falegname erano la sega per tagliare il legno, la pialla per spianare, lo scalpello² con martello per realizzare intagli. Tra gli antichi attrezzi di normale uso vi erano anche la squadra, il graffietto, il compasso, la falsa squadra, il calibro, il trapano a violino, il trapano a volano e numerosi coltelli dalle forme più varie, oggi sostituiti da macchine elettriche.

7. 'UCESTARO

L'intreccio delle fibre naturali (legni flessibili, viticci, foglie e piante erbacee), per creare cestini e contenitori, è una delle attività più antiche praticate dall'uomo. Una tecnica utilizzata per realizzare oggetti di vario tipo usati nel mondo agricolo, in quello della caccia e della pesca, dove è diffuso l'impiego di contenitori e strumenti costruiti con fibre naturali, perché adatti a preservare l'integrità e la freschezza più a lungo possibile.

Oggi i cesti vengono prodotti per lo più da macchinari specifici grazie ai quali si ottengono contenitori di varia misura. In passato venivano realizzati a mano dai cestai.

Il cestaio creava cesti intrecciando con le dita i vari filamenti naturali, in particolar modo il ramo flessibile di alcune specie di salice privato della corteccia, ovvero il vimine.³

La lavorazione cominciava alla base. L'artigiano incrociava le fibre naturali più lunghe in modo da ottenere una larga stella. Poi proseguiva intrecciando nuovi filamenti con fibre già incrociate, l'uno con l'altro, dalla base proseguendo verso l'alto, dando man mano all'esecuzione la forma e la grandezza voluta. Il cesto veniva poi chiuso con un legno rigido e rifinito a volte con un manico che si fermava incastrandolo nella parte inferiore della lavorazione, senza aggiunta di alcun elemento di fissaggio diverso dalle fibre lavorate.

La lavorazione poteva essere semplice o più elaborata per ottenere cesti particolari. Il prodotto finale poteva essere colorato con pigmenti vegetali o lasciato del suo colore naturale.

² I più aggiornati usavano anche delle sgorbie, popolarmente dette *sgubbie* (dal lat. tardo *gúlbia*), particolari scalpelli col ferro a doccia, cioè a sezione semicircolare, ad angolo acuto o convesso, a cucchiaio, molto taglienti.

³ Vinco (*Salix viminalis*). Il vimine, dal lat. *vímen*, *víminis*, deriv. di *víere*, intrecciare, una volta scortecciato va tenuto in acqua, perché l'ammollo oltre conferirgli ulteriore arrendevolezza evita che nelle torsioni si spacchi.

8. 'U VUTTÀRO

I *vuttaru* erano gli artigiani che costruivano le botti, ma anche tini, barili per il vino e per l'acqua, bigonge... Questi contenitori erano realizzati in legno cerchiato di ferro. Contenevano perfettamente il vino senza intaccarne la fermentazione. Dalle assi di legno che arrivavano qui, tutte tagliate nei boschi del Cilento e della Sila⁴, i nostri bravi *vuttari*, manovrando asce, ascioni, battimagli e tiraganghe, poi il fuoco e anche l'acqua, ricavavano le botti con le loro targhe, i loro cerchioni, i loro coperchi.

Ormai tale mestiere è scomparso. Le botti in legno sono scomparse. Un po' perché si è notevolmente ridotta l'area vinicola, un po' perché le botti sono state sostituite da grandi contenitori di resina, veloci autobotti e grandi silos metallici.

9. 'U SCARPARO

Il ciabattino faceva scarpe su misura e su ordinazione. Sotto erano di cuoio e sopra di pelle.

Le scarpe pesanti da lavoro si cucivano a mano con la lesina, la pece e lo spago; la pece veniva messa attorno allo spago, così quando si cuciva, il cuoio e la pelle rimanevano attaccati.

Gli attrezzi che lo scarparo usava erano il piede di ferro, la lesina, il tipico martello da calzolaio, la tenaglia, il trincetto (coltello) e i chiodi. Tutti erano sistemati su un tavolo con vari reparti, il dischetto. La scarpa da lavorare veniva infilata in "piedi di ferro", usati per piantare agevolmente i chiodi nella suola.

Il calzolaio intervistato, Severino Gabriele, di anni 73, lavora a Paestum dal 1956. Ha riferito che questo lavoro sta scomparendo perché nessuno vuole continuarlo: non si guadagna molto e bisogna essere molto pazienti.

Oggi, i pochi che svolgono ancora questo mestiere usano molti macchinari, macchine da cucire, colla, chiodi.

Tanto tempo fa da Gabriele andavano a farci le scarpe tutti i cittadini, dai più ricchi ai più poveri.

Gabriele ha voluto ricordarci un episodio molto divertente. Un giorno andò nella sua bottega un signore e voleva che le sue scarpe facessero rumore per dimostrare che erano nuove. Il suo socio gli disse che per avere quell'effetto doveva portargli una soppressata così la pelle che l'avvolgeva sarebbe stata messa sotto le scarpe.

⁴ I legni più usati, per le caratteristiche di durezza e durata nel tempo, erano ricavati dal carpino (*Carpinus betulus/orientalis*), dal tasso (*Taxus baccata*), dal faggio (*Fagus sylvatica*), dal cerro (*Quercus cerris*), dall'elce (*Quercus ilex*) e dal castagno (*Castanea sativa*) ancora presenti nella tipologia forestale del Cilento in quote comprese tra i 900-1700 m.

DEDICATA AD UN BAMBINO

(Il testo accompagnava il dono di un paio di scarpette realizzate da un ciabattino per il quinto compleanno del nipote).

Dedico questa rima sciolta a Pasqualin Sabia nel dì del suo quinto compleanno, 25 giugno 1961.

*Quando nascesti tu, o Pasqualin,
la mamma tua esultò d'amor
posò sulle tue labbra il suo viso,
ti diede il primo bacio, e il suo cuore,
il padre tuo era raggiante, era felice
a te impose il nome del padre suo,
quando incominciasti a camminare
io ti promisi un paio di scarpette
quando compivi il primo lustro tuo,
perciò quest'oggi, che esso ricorre
acetta i miei baci, e questo tenuo dono,
altro ti avrei voluto donare
ed in cambio ti do i miei baci e il cor,
t'auguro una felice vita
piena d'amore, per i tuoi cari
e quando non sarò più, su questa terra,
vieni alla mia tomba
e portami per ricordo un fiore.*

Tuo zio Amedeo

10. 'UMOLAFUORCE

L'arrotino, appunto il molaforbici, l'arrotaforbici, girava i paesi con la bicicletta e gridava: “*Chi ha delle forbici, dei coltelli, delle falci da arrotare?*”

Lui usava un attrezzo a pedale per affilare le lame. Era un arnese costituito da una pietra rotonda, la “mola”, collegato alla bicicletta, nella parte anteriore, tramite una cinghia. Quando l'arrotino girava i pedali la ruota incominciava a girare e avvicinando alla pietra le forbici, il coltello, la falce, oggetti tutti di metallo, affilava la loro lama.

La gente correva da lui perché quando arrotava delle forbici, un coltello..., quel-l'oggetto tenuto in mano dall'arrotino sembrava *qualcosa di vivo* a causa delle scintille provocate dalla mola in attrito col metallo.

Tutti i bambini del paese si avvicinavano per toccare la pietra e per farsi insegnare quel mestiere. Era un piacere vederlo all'opera ed era una specie di festa quando in paese si segnalava la sua presenza. Oggi questo mestiere è sparito perché gli oggetti con lame spuntate si buttano via e si comprano dei nuovi.

11. 'UMULINARO

'U mulinaro era il proprietario o conduttore di un mulino. Un mestiere che come tanti altri è radicalmente cambiato sia nella procedura di lavoro sia nell'uso di strumenti e di macchinari.

L'elemento fondamentale del mulino era la mola, una gigantesca pietra rotonda. Il mulino era fornito di due pietre sistemate una sull'altra, di cui una fissa alla base, l'altra girava grazie alla traina dei muli (da cui deriva il nome mulino)⁵ e alla forza dell'acqua che successivamente è stata sostituita dall'energia elettrica. Un tubo era posizionato in direzione di una ruota di legno provvista di pale. La pressione dell'acqua la faceva girare: essa era collegata con un asse che a sua volta azionava il mulino. Il grano veniva macinato grazie alla rotazione della mola. Oggi i mulini di pietre sono stati sostituiti da cilindri di metallo⁶ che ruotando su se stessi schiacciano il grano. Inoltre, mentre prima il grano era solo schiacciato, oggi viene anche setacciata la crusca della farina.

Il signor Antonio Foglia, che cortesemente ci ha resi partecipi della sua esperienza lavorativa, ha iniziato questo mestiere a soli 10 anni, lavorando con un mulino a pietra. A 17 anni, dal 1954, ha lavorato a Borgo Nuovo col mulino a cilindro. Manifesta il suo profondo dispiacere per la constatazione che nessuno continuerà più il suo mestiere. Ricorda con nostalgia il periodo in cui il suo mulino era affollato di contadini che andavano a *molire*. C'erano spesso risse tra coloro che aspettavano i turni, e il linguaggio era molte volte colorito.

12. NU CRAUNÀRO (CARBONAIO) RACCONTA

"Ho cominciato a lavorare con mio padre a 15 anni, subito dopo la fine della guerra mondiale. Lui mi ha insegnato questo mestiere, come mio nonno lo aveva insegnato a lui. Il carbonaio è colui che è addetto alla preparazione e quindi alla vendita del carbone. Si rivolgevano a me piccoli imprenditori. Compravano il carbone all'ingrosso e lo rivendevano al dettaglio a famiglie che lo usavano per il riscaldamento.

Le fasi di lavorazione erano le seguenti: una volta procurata la legna adatta la trasformavo in carbone. In genere usavo come materiale la legna con l'aggiunta di foglie secche. Dopo aver accumulato abbastanza legna la tagliavo in piccoli pezzi e la accatastavo, per ottenere una piccola piramide con al centro un cratero, che scendeva fino alla base dove prendeva aria da una bocca laterale. Poi si copriva tutto con foglie secche e uno strato di terra, fino a prendere la forma di

⁵ Ma anche dal tardo lat. *molínum*, deriv dell'agg. *molínus*, relativo a mola, deriv. di *mòla*, mola.

⁶ Cilindri con bronzine a filiera.

un piccolo vulcano⁷. Infine si accendeva.

Una volta accesa la legna, per evitare che prendesse fuoco, invece di stufarla si facevano turni di guardia, anche durante la notte. Tutto questo durava diversi giorni e si stava a stretto contatto con polvere e fumo.

Usavo diversi attrezzi da taglio: l'accetta, piccola scure con manico in legno, che serviva per spezzettare la legna; lo stroncone, una lunghissima lama dentata, larga 20 cm, con alle due estremità dei manici di legno e una fune che fungeva da tendilama; un grande rastrello di legno con lunghi denti per separare il carbone dalla terra; il *uallo*⁸ che era un recipiente di canne intrecciate, a forma di conca. Oggi, nessuno più continua il mio mestiere. I mezzi di trazione che una volta usavano il carbone come combustibile sono stati sostituiti dalle macchine con altri combustibili. Anche per il riscaldamento il carbone è stato sostituito da gas e metano.”

13. LA FILATRICE

La filatrice trasformava la pianta di lino per ottenere fili da tessere. La lavorazione iniziava con la raccolta delle piante in mazzi. Questi venivano immersi nell'acqua del fiume perché rimanessero a bagno, a macerare per quindici giorni. Una volta tirato fuori, il lino era steso al sole per farlo asciugare. Successivamente gli uomini lo tagliavano passandolo nel mangano, un arnese formato da due assi di legno a forma di forbici e con un rullo centrale che pestava i fili di lino.

A questo punto cominciava la filatura che avveniva a mano. La tessitrice poneva i fili sul telaio, fornito di pettini, per serrare i fili del cotone. Andando avanti e indietro con le mani muoveva gli assi laterali e con i piedi pressava sulla pedana. Si formavano così grossi pezzi di stoffe da cui si ricavavano lenzuola, coperte, indumenti diversi per tutta la famiglia.

Un tempo anche la filatura avveniva a mano, con la rocca e il fuso. Il fuso è uno strumento assottigliato alle estremità e rigonfio nel mezzo che, fatto ruotare su se stesso, provoca la torsione e l'avvolgimento del filo.

Oggi la filatura non viene più praticata a mano. Esistono delle macchine che ripetono automaticamente ciò che un tempo facevano le filatrici.

⁷ Il termine gergale è carbonaia (Regionale *carbonàra*, *carbonèra*, *carbonària*, *craunèra*). La catasta, di forma conica, veniva coperta di terriccio in modo che, dopo una combustione lenta, la legna si doveva raffreddare allo stato di carbone.

⁸ Con ogni probabilità da gualdo, bosco [dal long. *wald*, da cui il lat. mediev. *guàldus*] e quindi col significato di “cesto da usare nel bosco”; “cesto usato dal boscaiolo”.

14. LA RICAMATRICE

È un lavoro molto impegnativo che richiede tanti giorni di lavorazione. Necessita di molta cura, pazienza e dedizione.

Un tempo quasi tutte le ragazze, fin dalla più giovane età, si apprestavano a preparare il *corredo* che avrebbe costituito parte della dote delle loro nozze. Tovaglie, lenzuola, federe, centrini, tende e ogni altro arredo domestico veniva da loro realizzato col cucito e poi impreziosito di bellissimi ricami.

Si adoperava, per alcune fasi di lavorazione, un telaio. Il telaio era tondo e di legno: era costituito da un grosso cerchio per mantenere la stoffa da ricamare. Qualcuna usava anche il tombolo⁹ per realizzare ricami, pizzi e trine.

Non poteva mancare il ditale, l'ago e naturalmente il filo da ricamo, bianco o colorato, di seta o di cotone, di tanti colori.

15. RACCONTO DI UNA NONNA SARTA

“Ho cominciato a fare il mestiere di sarta fin da piccola, A soli tredici anni andavo con alcune amichette ad imparare a cucire da una signora. Presso questo laboratorio artigianale si confezionavano abiti da sposa. In mezzo a sete, lini, trine, pizzi e merletti, con lentezza, poi con velocità e bravura, utilizzavo forbici, cotone, ditali e aghi.

Le pezze di stoffa venivano prima stirate per bene, poi tagliate su modelli di carta, preparati precedentemente su fogli di carta trasparente.

I corpetti degli abiti venivano impreziositi con ricami di perline e strass; così le bordure, a seconda delle richieste della cliente.

Gli abiti nascevano così, nelle mani di tre piccole ragazzine ed erano pronti ad essere indossati da fanciulle felici.

Gessetti, cotone, forbici, centimetro, ditale ed aghi erano i poveri strumenti da noi usati per realizzare quelle nuvole bianche.

Oggi nelle vetrine dei negozi si vedono abiti bellissimi, che però arrivano dalle industrie. I disegni vengono realizzati a computer, nelle fabbriche gli abiti vengono tagliati e cuciti in serie. La passione, la pazienza, la dedizione dei piccoli artigiani è quasi del tutto scomparsa.”

(La nonna conclude il suo racconto mostrando l'abito che cucì per le sue nozze. Un abito semplice e delicato, ma ancora bianco e profumato d'amore, come in quel giorno).

⁸ Cuscino di forma cilindrica che anticamente si innestava, per poggiarvi le mani, ad un canapè.

MORTE E RITUALI

Capaccio I, classi VA e VB Capaccio; IV e V Vannulo, ins. Anna Letizia

La ricerca condotta non è stata facile, in considerazione del fatto che riguardava un evento da scongiurare e di cui è bene non parlarne¹, essendo la morte un argomento-tabù per la sua drammaticità e tragicità. A ciò va aggiunto che gli alunni si sono dovuti calare in uno sfondo culturale (concezione della morte e suoi rituali) naturalmente inconcepibile e lontano dalla loro età e interessi. Tuttavia hanno profuso tutte le loro energie nello scavo della memoria dei loro nonni per raccogliere i rituali di un tempo.

1. LA STANZA FUNEBRE

Dal momento in cui la persona era considerata defunta, le finestre della stanza destinate alla veglia funebre venivano chiuse per essere riaperte solo allo scoccare della mezzanotte.

Il letto su cui veniva distesa la salma era preparato con un parure di lino o di cotone. Tutti gli specchi venivano coperti con lenzuola bianche per evitare che l'anima si riflettesse e rimanesse in casa, ma anche per evitare di dare un senso di lusso. Dalla stanza funebre venivano eliminati gli orologi essendo, per il defunto, il tempo ormai scaduto.

Accanto al letto si disponevano sedie destinate ai familiari più prossimi per la veglia funebre, quattro candele accese perché l'anima si sentisse più luminosa, dei fiori perché l'anima conservasse la freschezza, la bellezza e il profumo dei fiori.

2. IL CORREDO FUNEBRE

Per presentarsi al cospetto di Dio, il morto doveva essere ben vestito. Gli abiti dovevano essere tassativamente nuovi. Chi ne aveva la possibilità, in vita si preparava il corredo per questo evento: in tempo utile si sceglieva l'abito, le scarpe

¹ Un apprezzamento particolare va alla docente per aver scelto questo *percorso* difficile e “funesto” (eppure così ben trattato) il quale, nel corso delle assegnazioni, fu scansato (scartato) da tutte le colleghes.

e il parato per il letto su cui sarebbe stato adagiato dopo la sua morte. Gli abiti dovevano essere di lino o di cotone. Ai maschi si metteva un vestito completo di cappello, mentre alle femmine un vestito festivo ma serioso, con velo sul capo e guanti alle mani.

Ai bambini e agli adolescenti si mettevano abiti di colore bianco come segno di purezza. Si vestiva da sposo a da sposa chi, morto in tenera età, non era riuscito a coronare questo sogno.

Il defunto veniva posto nella bara con un lenzuolo ricamato e con un cuscino collocato sotto la testa. Il cuscino, di sacco o fodera, era imbottito con erbe aromatiche o foglie di agrumi.

Nella bara venivano messe tutte le cose più care appartenute al defunto: dimenticarsene significava non permettere all'anima di continuare a vivere, come in terra, la sua vita ultraterrena².

Nelle bare dei bambini venivano distribuiti qua e là confetti, in quelle dei giovanissimi il cappello se il defunto lo usava in vita.

Si racconta che una vedova, dopo la morte del marito si ricordò di aver mancato di farlo. Tormentata da questo pensiero, ovviò alla sua dimenticanza e glielo “mandò” mettendolo nella bara del compare di suo marito morto dopo qualche tempo.

3. LA VEGLIA E LAMENTO FUNEBRE³

Sistemato il morto sul letto, con i piedi rivolti verso la porta d'ingresso, e preparata la stanza, iniziava la veglia funebre. Un tempo durava poche ore, ma, in seguito al verificarsi di casi di morti apparenti, una legge stabilì che le esequie al defunto venissero fatte non prima di ventiquattro ore dopo l'accertamento della sua morte.

All'arrivo di una persona con cui l'estinto aveva avuto rapporti amicali o di lavoro, il lamento diventava più straziante e coinvolgente nel ricordo di esperienze vissute ed ormai non più ripetibili.

² Tenace relitto pagano nato con l'*Homo sapiens*. Si è perpetuato, nel suo cammino plurimillenario, fino al secolo scorso. Radicato nei popoli antichi è in uso già nel Neolitico (reperti funebri delle sepolture di Çatal Hüyük in Anatolia - 7000 a. C.), è prassi in Mesopotamia presso i Sumeri (reperti delle tombe di Ur), in Egitto (corredi funebri delle tombe dei faraoni), nella civiltà Micenea ed Ellenica (corredi funebri delle tombe di Hissarlik e di Micene), nella civiltà Persiana, Greco-Romana, Etrusca e successive che ci hanno consegnato una mole imponente di corredi funebri, tutti oggetti appartenuti in vita al defunto.

³ Il lamento funebre si perde nella notte dei tempi: è nell'*epos* greca e nell'arte figurativa dei popoli euromediterranei, nella *qina* ebraica e nel *goos* del periodo omerico, nei *planctus* medioevali e nel *planctus Mariae*, nel *ripitu* siculo e nei *vòceri* corsi, nei *topoi* russo e nei *bocet* rumeni, negli *attitidos* sardi e nelle *endechas* iberiche, nei *Salmi* e nel *Cantico dei Cantici*.

A dimostrazione del grande affetto per il defunto, i familiari, a volte, chiamavano delle professioniste⁴ nel lamento funebre e nel pianto, le quali, in cambio di alimenti e vivande varie, partecipavano alla veglia⁵.

Durante la veglia i familiari non lasciavano mai da solo il morto se non per pochi minuti allo scoccare della mezzanotte.

Era questa l'ora in cui si pensava che arrivasse dal cielo l'angelo per portare l'anima in Paradiso, ed era anche il momento in cui si doveva lasciare il defunto da solo per consentire all'anima di andare via e al corpo di riposare in pace.

Per facilitare l'ingresso dell'angelo si apriva la finestra e si chiudeva la porta.

Intanto nella stanza, vicino al letto, si mettevano una bacinella o un catino colmo di acqua, un asciugamani e del sapone e su di un tavolino del pane e dell'acqua. L'Angelo entrava, purificava l'anima e si serviva dell'acqua per lavarsi le mani e dell'asciugamano⁶.

Dopo essersi rifocillato con pane e acqua accompagnava l'anima in cielo.

Dopo qualche istante, i familiari rientravano nella stanza e riprendevano la veglia funebre che continuava fino all'arrivo del prete.

Qualche volta, durante la veglia, ma questo in tempi più recenti, venivano scattate delle fotografie a ricordo perenne del triste, doloroso evento.

4. IL CORTEO FUNEBRE

Il giorno del funerale il defunto veniva accompagnato, in corteo, dalla propria casa in chiesa per la celebrazione del rito funebre religioso.

I portatori di fiori aprivano il corteo, seguivano il chierichetto con la croce, il prete con l'altro chierichetto, la bara, i congiunti, i parenti di grado stretto, gli amici e conoscenti. Se il corteo si snodava per le strade del paese, la bara veniva portata a spalla, negli altri casi la salma era trasportata con carretto trainato da un somaro.

⁴ Nell'antica età romana venivano chiamate *prèfiche*, in età moderna *lamentatrici*. Dietro compenso seguivano i cortei funebri e con lamenti e lacrime cantilenavano lodi ed elogi del defunto.

⁵ Anche l'elencazione delle *res getae* e della condotta esemplare del defunto è pratica che viene dall'antichità e la letteratura arcaica ci ha tramandato e consegnato dei classici immortali come il *Pianto di Achille* (OMERO, *Iliade*), quello di Adameto ai funerali di Alcesti (EURIPIDE, *Alkesti*), il *Lamento di Ecuba* (EURIPIDE, *Troiane*), il *Lamento di David* per la morte di Saul (SAMUELE, libr.II).

⁶ La credenza popolare all'angelo attribuiva, in questa particolare circostanza, corporeità e mutazione antropomorfa, compreso il bisogno materiale di mangiare e bere. Il lavacro dell'esistito da parte dell'angelo serviva a mondarlo da ogni sua impurità sia corporale che spirituale.

Chi aveva la disponibilità economica si consentiva il lusso di fare accompagnare il feretro dalla banda musicale che intonava meste marce funebri. Durante il percorso il sacerdote recitava, in latino, le preghiere tratte dall'*Ufficio dei Defunti* e a lui si univano tutti gli altri con pronunce non sempre corrette.

Al passaggio del corteo funebre tutta la cittadinanza, in particolar modo i negozianti, si preoccupavano di chiudere porte e finestre per evitare che la Morte entrasse nella loro casa o bottega.

Il prete, dopo il ceremoniale religioso, accompagnava il corteo al cimitero e qui dava la sua ultima benedizione.

Prima di essere inumata, la salma veniva collocata nella sala mortuaria, e qui i familiari ricevevano le condoglianze dei presenti. Il triste rito della sepoltura segnava la fine del funerale.

La bara, interrata in un loculo naturale scavato nel terreno, doveva essere orientata con i piedi verso la “Cappella Madre” a significare il suo ingresso nel “Mondo Celeste”.

5. IL RITO DELLE ESEQUIE

La celebrazione delle esequie normalmente avveniva nella propria parrocchia ed era concessa a tutti i battezzati, compresi i bambini morti prima del battesimo. Le esequie ecclesiastiche non erano concesse, invece, alla persona suicida; il suo feretro veniva portato direttamente al cimitero.

I paramenti usati durante la celebrazione liturgica del funerale erano di colore nero. Nella chiesa la salma veniva sistemata, coi piedi rivolti verso l'ingresso, sul catafalco che era un palco funebre coperto di drappi neri ed eretto nel mezzo della navata con quattro candele intorno.

Dalla struttura del catafalco si evinceva lo stato sociale ed economico del defunto: più era alto e più la persona era “importante” e benestante⁷. In questi casi la torre funebre, per la sua imponenza veniva montata in fondo alla chiesa.

La messa, detta in latino ed accompagnata da cori che intonavano canti gregoriani, era concelebrata da più sacerdoti, per dare maggiore solennità al rito e per sottolineare il grado elevato del defunto.

⁷ Come si nota, distinzione di ceto, scarto di censo e disuguaglianze sociali, perduravano fino alla morte, in aperto disprezzo dell'assunto che la morte “livella” ed egualia tutti gli uomini. In questo periodo storico la Chiesa, non sempre correttamente in linea col dettato evangelico, ha alimentato disinvolta mente il distinguo ed il poco cristiano *gap* tra defunti di serie A e defunti di serie B.

Uno dei canti intonati era il *Dies irae*.

1. *Dies irae, dies illa,*
2. *Quantus tremor est futurus,*
solvet saeculum in favilla:
quando judex est venturus,
teste David cum Sibylla
cuncta stricte discussurus!
3. *Tuba mirum spargens sonum*
4. *Mors stupabit et natura,*
per sepulcra regionum,
cum resurget creatura,
coget omnes ante thronum
judicanti responsura.
5. *Liber scriptus proferetur,*
6. *Iudex ergo consedebit,*
in quo totum continetur,
quid quid latet apparabit:
unde mundus judicetur
nil in ultum remanabit.
7. *Quid sum miser tunc dicturus?*
8. *Rex tremendae majestatis,*
quem patronum rogaturus?
qui salvandos salvas gratis
cum vix justus sit securus,
salva me fons pietatis.
9. *Recordare Jesu pie,*
10. *Quaerens me, se disti lassus:*
quod sum causa tuae viae:
redemisti crucem passus:
ne me perdas illa die
tantus labor non sit cassus.
11. *Iuste judex ultionis,*
12. *In gemisco, tam quam reus:*
donum fac remissionis;
culpa rubet vultus meus:
ante diem rationis
supplicanti parce Deus.

13. *Qui Maríam absolvísti,*
14. *Preces meae non sunt dignae
et latrónem exaudísti,
sed tu bonus fac benígne,
mini quoque spem dedísti
ne perénni cremerigne.*
15. *Inter oves locum praesta,*
16. *Confutátis maledíctis,
et ab haedis me sequéstra,
flammis ácribus ad díctis:
státuens in parte dextra
voca me cum benedíctis.*
17. *Ora supplex et acclínis,
cor contrítum quasi cinis:
gere curam mei finis.*
18. *Lacrymósá dies illa,
qua resúrget ex favilla.*
19. *Iudicándus homo reus:
Huic ergo parce Deus:*
20. *Pie Jesu Dómine, dona
eis réquiem. Amen.*

1. Il giorno dell'ira, quel terribile giorno, struggerà l'universo in faville: lo dicono Davide e la sibilla. 2. Quale terrore all'arrivo del giudice, sottile revisore del conto! 3. La tromba dal terribile suono, ruggente sui sepolcri del mondo, spingerà tutti avanti al trono. 4. Stupefatte saranno la morte e la natura, al risorgere dei morti, chiamati in giudizio. 5. Il gran libro si aprirà, dove tutto è scritto, donde tutti avranno giudizio. 6. All'assidersi del Giudice, sarà in luce ogni nascondiglio, nulla sfuggirà. 7. Me infelice! Che dirò? Quale protettore invocherò? Ma il giusto - a stento - sarà tranquillo. 8. Re di terribile maestà, tu che salvi chi vuoi salvare, fonte di misericordia, salvami. 9. Ricordati, pio Gesù, che sono causa della tua venuta: non mi perdere in quel giorno. 10. Cercandomi, sedesti stanco: soffrendo la croce mi hai redento: che non sia vano tanto dolore. 11. Giusto giudice nel punire, fammi grazia del perdono, prima del rendiconto. 12. Vedi, io gemo come un reo: per colpa arrossa il volto mio: risparmia un supplice, Dio mio!... 13. Tu che assolvesti la Maddalena, che esaudisti il ladrone, che desti pure a me speranza. 14. Non sono degne le mie preghiere: ma tu, buono, benignamente graziami, che non bruci nell'eterno fuoco. 15. Fammi posto fra le tue pecorelle, e dai capri separami, mettendomi alla destra. 16. Giudicati i maledetti, dannati alle tristi fiamme, chiamami fra i benedetti. 17. Supplice e chino io prego, infranto il cuore come polvere: prenditi cura della mia sorte. 18. Di pianto è ricco quel terribile giorno, al risorgere della cenere. 19. Dell'uomo giudicato colpevole, abbigli dunque pietà, Dio! 20. Pio Gesù Signore, dona ai defunti la pace. Così sia.

Conclusa la celebrazione eucaristica, i preti benedicevano e incensavano la salma compiendo, in processione, un solenne giro intorno al catafalco.

Come opera di purificazione ultraterrena, dopo otto giorni, dopo un mese, dopo un anno dal decesso veniva celebrata una messa di suffragio. In queste occasioni si preparava davanti all'altare un tumulo, un tappeto nero con la croce e le foto del defunto per ricordarne la presenza tra i vivi. La foto del defunto con una prece (la pagellina) veniva distribuita dai familiari a tutti coloro che partecipavano alla messa del trigesimo. In suffragio dell'anima del defunto i familiari chiedevano la celebrazione delle "messe gregoriane", trenta messe che, secondo la tradizione, celebrate per trenta giorni, in una chiesa qualsiasi, permettevano all'anima di andare direttamente in paradiso.⁸

Le offerte erano stabilite dalla Curia vescovile. Tuttavia non si faceva alcuna preferenza di persone, né tanto meno i poveri venivano privati delle dovute esequie.

Le esequie di un sacerdote erano fuori della norma: il feretro veniva sistemato con i piedi rivolti verso l'altare ed il rito era particolarmente solenne. La salma, seduta e lagata ad una sedia oppore scoperta e distesa su una lettiga, veniva portata in processione per le strade del paese.

6. SIMBOLOGIA E IDEOLOGIA DEL LUTTO

Come segno della perdita di una persona cara, i familiari si vestivano di nero. Il lutto era parziale o completo, a seconda del grado e dei legami di consanguineità col morto.

Per un legame molto stretto le donne si vestivano completamente di nero, dalle scarpe al velo in testa. I maschi indossavano un vestito con cravatta nera e camicia con bottoni neri; non si radevano per una settimana e oltre. Dopo sei mesi il lutto si "spezzava": le donne indossavano solo maglie o gonme di colore nero mentre gli uomini applicavano un bottone nero sul bavero della giacca oppure una fascia nera sulla manica sinistra.

In caso di perdita di un familiare giovane, per esempio un figlio o una figlia, la madre sceglieva di portare il lutto per sempre.

In segno di lutto si rispettavano tempi ben precisi anche nella vita quotidiana e sociale: coloro che possedevano una radio o un televisore si astenevano dall'uso

⁸ Lo sfondo culturale del suffragio a pagamento riecheggia le vecchie indulgenze medioevali che erano esclusivo appannaggio dei ricchi. L'istituto dell'indulgenza fu violentemente contestato da Lutero (*Riforma Luterana*), e tuttavia la Chiesa lo perpétuò fino al secolo scorso.

almeno per un mese; per otto giorni non si usciva di casa, tranne che per l'andata in chiesa per la messa domenicale; per un anno non si partecipava a nessuna festa: in occasione delle festività natalizie o pasquali erano i parenti o amici stretti a preparare i dolci tradizionali per tutta la famiglia in lutto.

Sempre in segno di lutto, nella casa colpita da lutto, non si cucinava.

Il cammino doveva restare spento ed erano quelli del vicinato o i parenti prossimi che provvedevano a rifornire la famiglia di alimenti e particolarmente di brodi e minestre di carne.

Quando i familiari apparecchiavano il tavolo per rifocillarsi, lasciavano immancabilmente un posto vuoto per la persona scomparsa⁹. E durante i pasti non si faceva altro che evocare ricordi e tutte le sue buone azioni.

La donazione di viveri alla famiglia in lutto a volte acquistava un significato ben diverso.

Si racconta che in una famiglia indigente di Capaccio, in tempo di guerra e di carestia, venne meno un figlio in tenera adolescenza. La famiglia, composta dai genitori e da due bambini, fu regolarmente ed abbondantemente rifocillata da parenti ed amici per una settimana. Scaduto il rituale della solidarietà alimentare, il bambino disse alla mamma: “*Ne mà, quannu more Angilitto?*” (Mamma, quando muore mio fratello Angioletto?).

7. ALCUNE CREDENZE E TABÚ

- I serpenti neri non andavano uccisi perché in essi poteva essersi reincarnata un'anima¹⁰.
- Se si sognava un parente estinto l'usanza prescriveva l'obbligo di regalare una bottiglia di vino a una persona bisognosa o, in alternativa, compiere un'opera di carità in suffragio dell'anima.
- Chi non aveva avuto modo di fare le condoglianze ai familiari nel giorno del funerale, aveva otto giorni di tempo per ovviare, altrimenti la morte entrava nella sua casa.

⁹ Pratica già presente nell'universo teologico e nell'ideologia della morte presso i Normanni. Hell, dea e regina del Regno dei Morti, poteva autorizzare le anime dei defunti a tornare nei banchetti e nelle feste di famiglia: per questo motivo si lasciava un posto libero a tavola.

¹⁰ Sopravvivenza della *metempsicòsi* teorizzata da alcune dottrine religiose per cui l'anima, considerata immortale, trasmigra dal corpo di chi muore in un altro corpo, d'uomo o di animale.

- Date le condoglianze non si doveva tornare a casa, ma ci si doveva fermare in un bar per evitare di trasmettere l'evento luttuoso ad un familiare.
- La rottura accidentale di una bottiglia d'olio era interpretata come presagio di evento funesto.
- Il canto della civetta era sentito come presagio di morte o di grosse calamità¹¹.

¹¹ Sempre considerato un uccello sacro, a cominciare dalla civiltà egiza, in Grecia simboleggiava Atena, dea della scienza e della saggezza. Non a caso il suo nome scientifico è appunto *Athene noctua*. Ma il suo culto e venerazione cessò con la caduta della Grecia e, ben presto, ritenuto *uccello del malaugurio* per il suo canto sinistro, entrò nel regno delle tenebre e della superstizione. Perseguitata dai campagnuoli, veniva inchiodata sulla porta delle stalle, per scongiurare gli spiriti maligni.

Nota Le notizie riportate in questo capitolo sono state attinte da un gruppo di intervistati (fascia d'età 50/85 anni). Fonti orali: Anna Brunetti, don Gaetano Cirillo (Parroco di S. Rita), Pasqualina Figiani, Giovanna Ippoliti, Irene Manganelli, Giovanna Marino (insegnante), Maddalena Merola, don Alfredo Renna (parroco di S. Pietro), Vincenzo Rubini, Gaetano Puca (etno-storiografo), Giuseppina Tanza.

LE PAURE

Il Circolo, Capaccio Scalo, classe IV C, ins. Carmela Cafasso

1. LE PAURE DI UN TEMPO

Quando ci è stata proposta l'opportunità di partecipare a questo progetto di ricerca, abbiamo aderito con entusiasmo. L'attività consisteva nel ricercare le paure che accompagnavano (e che talora persistono) i nostri nonni e i nostri genitori. Per sviluppare meglio lo studio dell'argomento, ogni alunno ha approfondito i diversi aspetti del tema sia con interviste ai nonni sia riorganizzando e confrontando le informazioni ricavate.

Per prima cosa abbiamo cercato di approfondire la parola “paura” e abbiamo appreso che con questo termine si identificano stati di diversa *intensità emotiva* che vanno dal timore, all’apprensione, alla preoccupazione, fino all’ansia e al panico. Documentandoci, attraverso le interviste e testi vari, siamo venuti a conoscenza di un’antica tradizione di credenze popolari legate alla paura.

Le più interessanti sono quelle riferite alla notte di Natale. Dalla nostra ricerca è emerso che erano numerose le persone che si ritenevano capaci di guarire alcune malattie senza somministrare al paziente alcuna medicina.

Le *fattucchiari*, così venivano chiamate, pronunciavano formule, che serbavano poi in geloso segreto, e mai si permettevano di comunicare ad altri questo loro patrimonio di conoscenza, perché credevano di perdere la preziosa virtù, che permetteva loro di operare - in esclusiva - le prodigiose guarigioni. Ma, quando queste operatrici magiche si sentivano ormai abbastanza anziane, passavano il testimone ad altri, rivelando a qualche amica o congiunto giovane, tutti i loro segreti, investendoli con la diretta trasmissione delle “virtù”. Tanto era consentito fare solo alla mezzanotte della Vigilia di Natale. Questa era un’ora particolare, durante la quale potevano “travasare” ad altre persone le prodigiose

formule segrete, senza peraltro perdere i poteri che possedevano. La notte di Natale era temuta dalle partorienti, poiché era invalsa la credenza che chi nascesse in quella notte diventasse *pump'nal'*, se maschio, *janàra*, se femmina. Nel nostro lavoro abbiamo notato una progressiva scomparsa delle credenze tradizionali, che va di pari passo con il cambiamento della struttura sociale e la quasi totale scomparsa della generazione più anziana ancora legata all'antica 'fede'. Le storie di morti hanno timorosamente incuriosito generazioni di lettori, ma soprattutto di ascoltatori, che le udivano raccontare in famiglia soprattutto nelle interminabili veglie serali; si raccontavano e tramandavano come fatti veramente accaduti.

Oggi purtroppo *tradizioni* simili sono praticamente scomparse ma, nonostante la conquista dell'aspetto scientifico, secondo i cui criteri si dà ascolto solo a fenomeni oggettivamente spiegabili, l'attuale società avverte il timoroso fascino degli antichi episodi quasi a dire... non è vero ma ci credo!

2. '*U PUMP'NÀL'*

Si diceva che gli uomini nati la notte del 25 dicembre fossero destinati a trasformarsi in lupi mannari nelle notti di luna piena.

'*U Pump'nal'* aveva il corpo di un uomo tutto ricoperto di lunghi peli. Le dita dei piedi e delle mani avevano lunghe unghie ricurve e giallastre, anche il viso era ricoperto di peli, però più corti di quelli del corpo, in modo da far intravedere due occhi grandi e pieni di sangue, un naso nero, largo e carnoso, una bocca grande con denti aguzzi e gialli. Al lato della testa, dove c'erano peli un po' più lunghi, spuntavano due orecchie appuntite anch'esse ricoperte di peli più corti. Le gambe erano più corte rispetto al corpo, aveva una coda pelosa, camminava in posizione eretta però un po' curva in avanti, non parlava ma emanava suoni e urla spaventose. Girovagava negli immondezzai ed era terrificante sia per i bambini sia per gli adulti. Si diceva che per far tornare l'uomo normale ed eliminare definitivamente la trasformazione bisognava colpirlo a sangue con un oggetto di metallo.

3. *RACCONTO RESO DA NONNA ANGELINA*

" Era la sera della Vigilia di Natale di tanti anni fa. Stavo friggendo le zeppole quando uno dei miei figli mi chiese un bicchiere d'acqua. Gli vietai di bere nell'ambiente dove avveniva la frittura altrimenti, il bere acqua mentre in casa si friggeva qualcosa provocava la diminuzione dell'olio conservato nelle olle in cantina. Mio figlio mi disse che sarebbe andato a bere alla fontana pubblica.

Prese un secchio di ferro e uscì. Lungo la strada non c'erano luci, l'unica luce era quella della luna che ogni tanto faceva capolino da dietro i nuvoloni neri. Arrivato alla fontana vide qualcosa che si rotolava in un cumulo di cenere. Guardò, gli sembrò un grosso cane, ma quando si avvicinò si accorse che era *u pump'nal'*. Il mio ragazzo appena lo vide gli buttò il secchio di ferro addosso e prima di scappare via, *u pump'nal'* si trasformò in persona.

4. 'A JANÀRA

Janàre erano tutte le donne nate la notte di Natale.

Si pensa che la parola possa derivare dal latino *ianua* (porta), in quanto essa è insidiatrice delle porte, per introdursi nelle case oppure che la semiconsonante iniziale sia l'evoluzione naturale del nesso latino \di\, come nel caso di *diurnum p juorno*. Pertanto il termine non viene da *ianua*, ma da dianaria o dianiana, aggettivo derivato da Diana, equivalente a "seguace di Diana"; l'antichissima divinità italica, protettrice della *plebs* romana, è chiamata da Cicerone dea della caccia, della luna e degli incantesimi notturni

La *janara* era un favoloso mostro femminile, capace di volare, che agiva la notte di Natale; aveva l'abitudine di entrare nelle case, soprattutto in quelle dove c'erano bambini e si divertiva a *turciniare*¹ loro le gambe o gli occhi" (in realtà causa della poliomielite e dello strabismo). Le madri, ossessionate da questa minaccia, usavano poggiare allo stipite dell'uscio una scopa di saggina. La Janara, prima di entrare nella stanza, si metteva a contare tutti i fili della scopa e per ogni filo recitare una formula magica. Non riusciva quindi a terminare la conta prima dell'alba quando, col primo raggio di sole, la stanchezza e il timore di essere scoperta prendevano il sopravvento e lei era costretta a rinunciare alla mala azione. Per scoprire la sua vera identità bisognava prenderla per i capelli.

5. RITO PER CATTURARE LA JANÀRA

Una volta afferrata la janara questa ti chiede:

- *Cosa tieni in mano?*

A questa domanda devi rispondere:

- *Treglie² r cavallo!*

Così per altre due volte.

Alla terza risposta la *janara* si trasforma in una donna normale.

¹ Torcere. [*Turcinare* viene della corruzione di attorcigliare; di qui torcigliare, nel XVI sec. così volgarizzato: tor- in *tur* e cigliare in *ciniare*].

² Crini di cavallo. [da *trèzza*, ciocche di capelli o di crine, con permutazione della doppia zz in gl. Dal lat. pop. *trichia*, deriv. dal tardo gr. *trichía*, fune, da *thríx*, *trichós*, capello].

6. LIBERTO SI IMBATTE IN UN SABBA DI JANÀRE

Una notte Liberto dovette uscire per un bisogno improvviso, stava quasi per arrivare al solito posto quando si sentì afferrare per le spalle, non ebbe neppure il tempo di voltarsi quando fu trascinato in un ballo insieme a donne dal volto scarno con occhi malvagi e i capelli spettinati.

In questa danza vorticosa, le janare cantavano:

*Liberto Liberto èramo sei mo simmo sette
e Liberto rispondeva:*

*si me ne vene bona stanotte
mai cchiù a cacare fore r' notte.*

7. 'UMUNACIELLO

Era uno spiritello che, con il suo comportamento imprevedibile, si divertiva a spaventare la gente. Era piccolo e dispettoso, qualcuno buono qualcuno cattivo. Si presentava con un cappuccio e un mantello rosso, i piedi tondi e un sorriso sempre stampato sul viso da assomigliare più ad un riso maligno, beffardo e cattivo.

Si racconta che quando un munaciello bravo viveva insieme a qualcuno, questa gente era fortunata, infatti quando questi gli portavano da mangiare, lui li ringraziava restituendogli il piatto con delle monete dentro. Inoltre quando ciò accadeva non bisognava *spubblicà*³ a nessuno il fatto, altrimenti il Munaciello si accaniva contro di loro e non regalava più nulla.

8. UN RACCONTO POPOLARE SUL MUNACIELLO

In una casa avevano avvertito la presenza del munaciello e non riuscendo a cacciarlo i proprietari decisero di traslocare. Cambiata casa, avevano scaricato tutti i mobili, ma mentre il capofamiglia stava prendendo l'ultimo oggetto, una padella, uscì il munaciello che gli disse:

*“pigliammo a fressola
e ghiammuncenne à casa nova”*

Altri raccontano che abbia detto:

*“a casa nova vai tu
e a casa nova vengo io”*

³ Rivelare. [da *spubblicare*, ovvero rendere di dominio pubblico]

9. IL CANTO DELLA CIVETTA

La civetta preannunciava disgrazie nella zona presso cui elevava il suo lugubre canto e lutto imminente nell'abitazione cui volgeva il suo sguardo.

*i ate addò canta
e mala addò tr'menda.*

Sin dalla civiltà paleolitica, gli uccelli notturni hanno colpito la fantasia degli uomini, allora cacciatori e raccoglitori, sicuramente attenti e sensibili osservatori del loro ambiente. Con il trascorrere dei millenni, il rapporto tra uomo e animali si è arricchito anche di contenuti culturali che nulla o quasi hanno a che fare con la realtà naturale. L'uomo ha attribuito ad alcuni animali un significato simbolico che ha pesato sulla esistenza di una povera e inconsapevole creatura, la quale si è ritrovata portatrice di inaudite disgrazie. Ai nostri giorni, sebbene si è pervenuti alla conoscenza scientifica di queste "creature della notte", persistono immagini e superstizioni legate alle antiche credenze.

10. SPIRITI

La religiosità popolare in alcuni casi attinge dalla religione induista per la reincarnazione che poteva avvenire attraverso animali o persone.

Le anime dei morti si incarnavano nei corpi degli animali, *sierpi niuri, lacerte faucitane*⁴ ecc. poiché condannate a vagare sulla Terra per scontare delle pene. La credenza popolare sostiene che la presenza degli spiriti condannati a vagare sulla Terra che "pur vedendo non possono agire" sia quasi sempre un'ombra che produce rumori.

11. RACCONTO RESO DALLA MIA BISNONNA

"Quando avevo circa 10 anni mi è successo un fatto molto curioso. Una sera, mentre ritornavo dalla casa dei vicini, per una strada di campagna, insieme a mia sorella che mi teneva la mano destra, fui affiancata da una persona che mi prese la mano sinistra. Mi spaventai e cominciai a gridare, ma mia sorella continuava a dire che non c'era nessuno oltre loro. Arrivata a casa, "questa persona" mi lasciò la mano e scomparve. Raccontai tutto ai genitori che pensarono ad un'anima di una persona morta che loro chiamavano spirito. Attribuirono l'accaduto al fatto che nei pressi della loro casa c'era un piccolo cimitero e i contadini che di giorno lavoravano i campi, avevano paura di annaffiare la notte perché ogni tanto qualcuno vedeva immagini e simulacri di persone.

⁴ Serpenti neri e lucerole dette gechi [dal lat. volg. *facetana*, lucertola con palme a ventosa].

12. MANO NEURA

(o mano pelosa)

La *mano neura*, era uno spirito femminile delle acque, che presentava le caratteristiche negative dell’umido, dello stagnante; ingannevole come una donna e come l’acqua. Essa abitava nei fossi e trascinava inesorabilmente nel fondo gli incauti che osavano sporgersi, la *Mano neura* li afferrava con un braccio lunghissimo.. Era lo spauracchio inventato dai genitori per i bambini spericolati, per tenerli lontani dal pericolo di cadere.

13. IL MALOCCHIO

(Paura del malocchio)

Molti rovesci di fortuna e malesseri fisici venivano attribuiti al malocchio. Per scoprire se una persona fosse stata oggetto di malocchio si usava riempire un piatto d’acqua, poi la “fattucchiera” metteva un po’ d’olio in un cucchiaio e recitando mentalmente la seguente giaculatoria segreta:

*“Uocchio maluocchio
curnicella all’uocchio
crepa la mmiria
schiazzano l’uocchi!”
Tre uocchi
t’anno arucchiato
e tre t’anno salvato
lu Patre, lu Figlio e lu Spiritu Santo!*

vi immergeva un dito e lasciava cadere delle gocce nel piatto. Se c’era il malocchio le gocce d’olio tendevano ad allargarsi.

Il rito veniva praticato anche con un oggetto tagliente di ferro, e al termine della giaculatoria, la “fattucchiera passando l’oggetto sopra il capo dell’arucchiato, diceva tre volte:

*“chesta è la ronca
ca ogni male stronca”*

infine lanciava l’oggetto lontano e non si poteva raccoglierlo per almeno dodici ore altrimenti il malocchio sarebbe passato a colui che avesse preso l’oggetto.

14. IL DIAVOLO

L'insieme delle credenze popolari sul Diavolo ha radici antichissime. Per esempio, nell'iconografia tradizionale il Diavolo ha le corna, la coda e le zampe da caprone, che riprendono le immagini classiche di Pan e dei satiri.

E, analogamente, ancestrali timori di spiriti, folletti ed entità che "abitano" le cose si mescolano con il terrore di un essere metafisico, negatore del Bene, avversario di Dio.

Un "mostro" che può incarnarsi negli uomini e addirittura impossessarsene. In certe persone esiste ancora oggi un tale tabù nei confronti del Diavolo che non lo nomina neanche, per paura di vederlo comparire. Per cautela si usavano gli eufemismi di *Brutta bestia, bestio, nmico 'r Dio*.

L'eventuale irruzione del diavolo durante la notte veniva allontanata con la recita di questa giaculatoria:

*Jàmmune a curcà
quatt' angeli 'nce truammo
quatt' 'ncapo e quatt' 'npiere
e mmiezo Giesù Crist'.

A lu lato a lu lato
'nce sta lu Spirito Santo
'npiere a lu lietto
lu Paraviso apiero.

Mmiego a la casa
la santissima Nunziata
mmiego a la via
la Vergine Maria
ca ne uarda la notte e lu juorno
quanno iamo a la fatìja.
Santo Francisco,
monaco re Giesù Crist'
ccumpagname stanotte
ca nun faccio na mala morte
ccumpagname rimane matina
ca nun faccio na male fine.
Si lu n'mico r' Dio m' vene attantà
Santo Francisco m' pozza salvà.*

Le persone credevano che il diavolo non potesse attraversare gli incroci, per la croce formata dalle strade, pertanto attribuivano ad essi un valore religioso ed ogni volta che li si attraversava, ci si faceva il segno della croce⁵.

Elemento protettivo generale era tenere un'acquasantiera o una bottiglietta con acqua benedetta, nei rituali del Sabato Santo *, sul comodino da utilizzare quando i bambini avevano paura.

* *Il Sabato Santo non si battezzavano i bambini perché rompevano il fonte e quindi sarebbero stati irrequieti e testardi.*

⁵ Nella credenza popolare Croce e Crocevia sono cifra di incalcolabile valenza magico-protettiva: assicurano una sorta di immunità contro il Maligno, sono porto franco per emergenze, hanno potere terapeutico e sciamanizzante, attivano cariche positive latenti, sono presidi di infallibili contromisure al Male.

L'intera esistenza del popolo, giorno dopo giorno, era regolata e sintonizzata col simbolo più potente che esista nella cultura occidentale: ci si segnava di croci per ragioni augurali o per riverenza e sottomissione al divino ma anche per scacciare gli spiriti, le aggressioni delle fature e del malocchio.

In molte aree del Sud Italia era invalsa la credenza che il Diavolo e il *Pump'nàl'* evitavano di essere calamitati dal crocevia; se v'incappavano dovevano grufolare e rotolarsi sul lastricato per tutta la notte, nel corso della quale si scatenava un furibondo duello tra il Male (*Brutta bestia* e/o *Pump'nàl'*) ed il Bene (Il Cristo crocifisso), spesso con esito incerto.

Era inoltre convinzione che:

- Passando per un sito, teatro di un omicidio o di un suicidio, il segno di croce valeva a scacciare la possibile aggressione dello spirito vagante, condannato a permanere in quel luogo e senza alcuna possibilità di raggiungere il regno dei trapassati.
- Se tuonava, lampeggiava, tremava bisognava segnarsi di croce sulla fronte col pollice della mano destra.
- Le croci, di materiale vario, sistemate nel granaio, sul prospetto del forno, sul covone principale, nell'aia della trebbiatura, sulla porta di casa, nella stalla, sulla pietra del camino durante la cottura delle frittelle natalizie, nella massa del grano non ancora insaccato, in cantina, nel frantoio e durante la pigiatura dell'uva erano elemento di protezione.
- Tre croci di paglia, di foglie d'ulivo, aghi incrociati, ecc., andavano sistemate negli "abitini" dei bambini.
- Tre croci con paletta rovente, nel vino, lo rendevano "ferrato".
- Essendo la sinistra il rovescio della destra (la destra rappresenta la normalità e la sinistra il suo contrario), il segno di croce andava fatto sempre al diritto, cioè con la destra.
- Bisognava evitare il fortuito incrociarsi delle braccia nei saluti tra più persone perché il gesto poteva causare malattie o calamità.
- Poiché spiriti malvagi e sortilegi potevano introdursi in casa attraverso la canna fumaria, a sera, prima di andare a letto, la cenere ammassata sui carboni accesi andava segnata, con la paletta, con tre croci.
- Il ritagliare una croce sulle setole dorsali del maiale ne propiziava l'ingrasso e scacciava il malocchio.
- L'"innesto a croce" delle piante era più rassicurante di quello normale.
- All'apparizione notturna di un cane nero ci si segnava di croci sulla fronte, perché, sotto le sembianze del cane, poteva nascondersi uno spirito inquieto.

LAMAGIA¹

*ICircolo Capaccio, Plesso di Spinazzo, classi III, IV e V,
inss. Francesca Agresti e Angela Pignataro*

1. LA MAGIA

Sin dai tempi più remoti l'uomo ha cercato i mezzi per poter superare le sue grosse limitazioni materiali.

La magia (dalla sua radice *mag*, ponte) ha sempre rappresentato, non solo un mezzo di potenza, ma soprattutto un mezzo di congiunzione tra cielo e terra, tra materiale e spirituale.

Pertanto il pensiero magico, costante che ha accompagnato l'uomo nel tempo, è ravvisabile anche nella cultura e nelle tradizioni di Capaccio.

Tale pensiero conserva la sua “memoria”, poiché è tramandato attraverso segni, rituali, particolari credenze, ecc.

2. LA FASCINAZIONE

La fascinazione è un’azione magica che trasmette un’influenza malefica che, dal fascinatore ricade sull’affascinato. In sintesi questi i principi generali:

- 1) tutti (uomo, animali e cose) possono subire la fascinazione;
- 2) la fascinazione può essere reversibile, eccetto per la fascinazione a morte, per la quale si richiede grande esperienza e “potenza” da parte dell’operatore magico;
- 3) rituali, amuleti, protezioni particolari possono allontanare la fascinazione;
- 4) i bambini e i lattanti sono i soggetti più a rischio;
- 5) particolarmente a rischio di fascinazione sono gli sposi nei primi giorni di unione;

¹ Questo percorso, che originariamente prevedeva un *sommario* più puntuale ed esaustivo, risente di alcune lacune perché erroneamente interpretato ed osteggiato da alcune famiglie di alunni coinvolti nella ricerca. Le ragioni sottese sono intuibili, giacché la parola-chiave “magia”, nell’ingenerare equivoci e diffidenza, purtroppo evoca ancora antichi e sinistri “rischi” in residuali sacche di arretratezza, recalcitranti ad ogni tentativo di dirozzamento culturale e di emancipazione, che la Scuola, per il suo specifico ruolo educativo, ha il dovere di colmare e rimuovere.

- 6) gli effetti immediati della fascinazione sono: mal di testa, spossatezza, astenia e deperimento organico;
- 7) sentimenti di odio, vendetta, invidia e gelosia causano la fascinazione.

3. IL MALOCCHIO

Sguardo negativo e condizionante di chi invidia qualità specifiche in persone, animali o cose e che può provocare una serie di disturbi nell'oggetto colpito. Il malocchio può essere causato anche da uno sguardo benevolo, di ammirazione e in questi casi, per ovviare le conseguenze nefaste, basta pronunciare la formula di protezione *b'n'rìca* (benedica; dico bene).

4. PER ALLONTANARE IL MALOCCHIO

- Le case e le stalle possono essere protette con ferri di cavallo, corna bovine o di ariete.
- Dopo aver modellato i pani per la seconda lievitazione è bene segnarli con una croce pronunciando la seguente formula: *crìsci pane, crìsci buono, crìsci pane p'tuttu lu munnu* (lievita pane, lievita buono, lievita pane per tutto il mondo).
- Per proteggere il bambino dal malocchio basta porre sotto il materassino della culla o addosso al bimbo una serie di amuleti e talismani quali croci, corni in corallo o in oro, ferri di cavallo in oro, gobetto con mano a pugno, santini, ecc...

5. SLEGAMENTO DEL MALOCCHIO

Spesso il malocchio si manifesta con il mal di testa. In tal caso si interviene con una serie di rituali associati a delle formule segrete, che di norma possono essere rivelate solo nella notte di Natale.

Esempi di slegamento.

I. L'operatore segna con tre croci se stesso e il soggetto colpito da malocchio, poi pronuncia per tre volte le seguenti formule:

<i>Uocchio fatt arrasso</i>	Malocchio allontanati
<i>ciento miglia e centu passi</i>	cento miglia e cento passi
<i>ca nu pòt' r'pusà</i>	perché non riesce a riposare
<i>uocchio fatt là.</i>	malocchio fatti da parte.

<i>Santu Cosimo e Damiano</i>	Santi Cosimo e Damiano
<i>unu merca e natu sana</i>	uno medica e un altro guarisce
<i>ca nu pòt' r'pusà</i>	perché non può riposare
<i>uocchio scenda.</i>	malocchio scompari.

<i>Tre lu f'ru</i>	Tre lo ferirono
<i>tre lu uarèru</i>	tre lo guarirono
<i>lu Patr', lu Figliuolo</i>	il Padre, il Figlio
<i>e lu Spiritu Sant'</i> .	lo Spirito Santo.

Poi si recita il *Credo* ripetendo per due volte le stesse parole ² (*Io credo - io credo / in Dio Padre - in Dio Padre...*). Si conclude con un *Pater, Ave, Gloria*.

II. Si prepara un piatto colmo d'acqua e lo si pone dinanzi al “malocchiato”. L'operatore segna se stesso e il soggetto colpito, con la croce, e fa cadere delle gocce d'olio nel piatto, pronunciando per tre volte la seguente formula:

<i>Uocchio, maluocchio</i>	Occhio, malocchio
<i>curnicella a l'uocchio</i>	cornetto all'occhio
<i>crepa a mmiria</i>	crepi l'invidia
<i>e schiatta l'uocchio.</i>	e schiatti il malocchio.

III. L'operatore segna se stesso e il soggetto colpito, con la croce, e così recita:

<i>Male isti</i>	Male andasti
<i>male v'nisti</i>	male venisti
<i>portava a croce Cristo</i>	portava la croce Cristo
<i>uocchio maluocchio</i>	occhio malocchio
<i>furbicell a l'uocchio</i>	forbici al malocchio
<i>scenda a mmiria</i>	scompaia l'invidia
<i>e schiatta l'uocchio</i>	e schiatti il malocchio

oppure:

<i>Uocchio, maluocchio</i>	Occhio, malocchio
<i>furbicella a l'uocchio</i>	forbici al malocchio
<i>chi m' piglia r' uocchio</i>	a chi mi “ammalocchia”
<i>r'adda schiattà</i>	gli deve schiattare
<i>u' fele ru cuorpo.</i>	la bile della cistifellea.

IV. L'operatore segna se stesso e il “malocchiato” con la croce e poi così recita:

² Il reiterare formule, versetti in modo duale è considerato un potente rafforzativo. La duplicazione, che probabilmente ha radici nella cabala, creando ridondanza sia nell'operatore che nel destinatario dello slegamento, sortisce un sicuro effetto positivo. Questa pratica ha un parallelismo con la “magia lucana” che prevede la recitazione duale del *Pater noster* per il ritrovamento di oggetti smarriti: raddoppiarne l'invocazione significa rafforzare la richiesta e quindi essere comunque esauditi.

*Dui uocchi
 m'ana rucchiato
 tre m'ana salvat'
 è stat' u' Patr', u' Figl
 e u' Spirito Sant'.
 Ind' o sol'
 nu 'ngè culòr'
 ind' a l'acqua
 nu 'ngè sapòr'
 è stat' u' Patr'
 u' Figl e u' Spirito Sant'.
 Dio credo, Dio perdonami.
 Santu Cosimo e Damiano
 io u' mèr'ch e tu u' sàñ'.
 (per 3 vv.)*

Due occhi
 m'hanno "ammalocchiato"
 tre mi hanno salvato
 è stato il Padre, il Figlio
 e lo Spirito Santo.
 Nel sole
 non c'è colore
 nell'acqua
 non c'è sapore
 è stato il Padre
 il Figlio e lo Spirito Santo.
 Dio credo, Dio perdonami.
 Santi Cosimo e Damiano
 io lo medico e tu lo guarisci.

V. L'operatore segna se stesso e il "malocchiato" con la croce e poi così recita:

*Curtill taglia l'uocchij
 cumm tagl' i cavuli l'uòrt':
 crèp' ammìrija
 šchiatta l'uòcchij.
 Sant' Cos'm' a Damian'
 vattinn a la marca ca
 ca 'ncè l'acqua-rena
 assai crepa.*

Coltello taglia il malocchio
 come tagli i cavoli dell'orto:
 crepi l'invidia
 schiatti il malocchio.
 San Cosimo e Damiano
 vattene alla marca
 dove c'è l'acqua mista ad arena
 assai crepa.

6. UN PRESIDIO CONTRO IL MALOCCHIO AI BAMBINI

La credenza attribuiva ai bambini in fase di crescita il maggior rischio di malocchio cosicché veniva confezionato un apposito amuleto, detto *abitino*, che veniva sistemato sotto i vestitini. In un sacchetto di stoffa venivano cuciti:

3 foglie di olivo	3 pietruzze raccolte in un crocevia
3 acini di sale	3 immaginette di santi (<i>santini</i>).

Durante la confezione si recitavano 3 "Ave Maria"³

³ Il numero 3 qui assume un significato magico-religioso e cabalistico in quanto emblema, categoria e archetipo evocatore della Trinità. Numero perfetto, il tre nella religione buddhista è il compimento di Buddha-Dharma-Sangha, in quella indù è l'armonia dell'universo (Brahma, Visnù e Çiva). Tre sono i Magi, le Parche, le virtù teologali, le Grazie, le fasi dell'esistenza (nascita-crescita-morte), i vertici del triangolo che, nella tradizione giudaica, sostituiva il nome di Dio, l'innominabile.

7. CREDENZE MAGICHE E PRESCRIZIONI TABUICHE

- I. Non è di buon auspicio passare sotto una scala.
- II. Porta male aprire l'ombrellino in casa.
- III. Se appena svegli ci si passa la mano tra i capelli si dissolvono i ricordi onirici.
- IV. Non presagisce lutti il canto della civetta: la sventura cadrà sul luogo che essa avrà toccato con lo sguardo.
- V. Se un gatto nero taglia la strada qualcosa di male accadrà.
- VI. Gli zingari sono considerati "maledetti" per l'aver forgiato i chiodi serviti a crocifiggere Cristo.
- VII. Alzarsi al mattino posando inavvertitamente il piede sinistro sullo scendiletto è segno che si profila una giornata nefasta.
- VIII. Le critiche delle malelingue si riflettono negli spifferi e sibili della legna che arde. Per rintuzzarle basta sputacchiare con forza tre volte nel fuoco, così recitando:

*Chi m' nom'na r' bene
s' pozza òr' cheru ca tèn'
chi m' nom'na r' màl'
pozza perd' cheru ca av'.*

(variante)

*Chi m' nom'na r' bene
s' pozza òr' cheru ca tèn'
chi m' nom'na r' màl'
pozza àrd' a li caccavi
ru 'mbiernu*

Chi mi nomina dicendo bene di me
possa godere ciò che ha
chi mi nomina dicendo male di me
possa perdere ciò che possiede.

Chi mi nomina dicendo bene di me
possa godere ciò che ha
chi mi nomina dicendo male di me
possa ardere nei pentoloni
dell'inferno.

- IX. Un indumento intimo indossato a rovescio fronteggia il malocchio.
- X. Il venerdì e il martedì sono considerati negativi in cui è bene evitare: nozze, partenze, inizi di attività, compere, affari... Infatti l'adagio popolare recita:

*Nè di venere, nè di marte
non si sposa, nè si parte
nè si dà principio all'arte.*

- XI. L'angelo *'mprùto*.

Si ritiene che l'angelo⁴ che è stato posto a protezione di ogni singola famiglia, esplichi la sua protezione in special modo durante i pasti, momento in cui il

⁴ Rappresenta la cristianizzazione dei *Lari domestici*, divinità tutelari della casa per etruschi e romani.

il rischio di morte è considerato alto.

Appena viene apparecchiata la tavola, scatta la vigilanza dell'angelo che resta lì fino alla rimozione della tovaglia. Se per qualsiasi evenienza non si ha possibilità di sparcchiare, bisogna almeno sollevare un lembo della tovaglia altrimenti l'angelo resterà lì impedito (*'mprùto*) nella dipartita.

XII. Porta male pettinarsi il Venerdì Santo, ma è di buon auspicio panificare. Si narra che nel giorno in cui morì Gesù una donna, pur avendo appreso la tragica notizia, continuò a pettinarsi, mentre un'altra che stava impastando il pane accorse con le mani ancora sporche. La Madonna così sentenziò:

<i>Mal'retta chera trezza</i>	Maledetta quella treccia
<i>ca r' viern'rì s' 'ntrezza,</i>	che di venerdì s'intreccia,
<i>b'n'rìtt cheru pàñ'</i>	sia benedetto quel pane
<i>ca r' viern'rì s'šcanà</i> ⁵ .	che di venerdì si informa.

XIII. Il lepidottero comunemente chiamato *u' purciell r' Sant Antonio*⁶ (il porcello di Sant'Antonio) che entra in casa è considerato foriero di buone notizie e perciò bisogna accoglierlo dicendo:

<i>Ben venuto e ben trovato</i>	Ben venuto e ben trovato
<i>bella nova maj purtàt'.</i>	bella novella mi hai portato.

XIV. Per allontanare il male di una persona "negativa" che ci ha visitato, alla sua partenza bisogna buttarle dietro del sale⁷ o della cenere.

8. SEGANI PREMONITORI

1. Sono segni che annunciano sciagure:

- la rottura dello specchio (per annullare l'effetto del maleficio bisogna raccogliere tutti i pezzi e seppellirli nella terra);
- la rottura o la lesione del contenitore dell'olio di oliva⁸ (per annullare l'effetto basta buttare del sale sull'olio).

2. Il prurito alle mani anticipa guadagni.

3. La pioggia improvvisa benedice la sposa. Di qui il detto *sposa bagnata, sposa fortunata*.

⁵ Dal gr. *iscanào*, informare; dare forma alla pasta lievitata ed indurirla a forma di pagnotta per informarla.

⁶ Appartenente alla famiglia delle falene, corpo tozzo, ali corte e testa conica dotata di lunga proboscide.

⁷ Il sale, in tutte le civiltà, è stato considerato potente mezzo per esorcizzare e ponte metafisico di collegamento col divino. Ancora oggi è un insostituibile alleato degli sciamani.

⁸ Detta *saròla*, dal lat. *seriola*, deriv. di *seria, ae*, vaso di terracotta per riporvi liquidi, orcio, giara in cocci.

4. L'improvviso tic o formicolio all'occhio destro annunciano critiche negative, all'occhio sinistro benefici. Ne discendono i due distici

<i>Uocchio dritto</i>	Occhio destro
<i>còr' afflitto</i>	cuore afflitto

<i>Uocchio mancino</i>	Occhio sinistro
<i>còr' r' allegria</i>	cuore allegro

5. Il neonato che viene alla luce con l'involucro placentare è considerato fortunato, appunto nato con la camicia, *nat' ca cammisa*. Tale fortuna è da ricondurre alla particolare "protezione divina" di cui godrà nell'affrontare le difficoltà della vita.

6. Il giorno della Candelora:

<i>A Cann'lòra</i>	A Candelora
<i>si chiòv' e mena vient'</i>	Se piove e tira vento
<i>40 juòrn' r' mal' tiemp'</i>	40 giorni di cattivo tempo.
<i>Si nì nev'ca e nì cchiòv'</i>	Se non nevica, nè piove
<i>a v'r'nàt' è ssuta fòr'.</i>	l'inverno è uscito fuori.

7. Il mercoledì delle Ceneri:

- se uscendo da casa incontreremo una persona di bassa statura è segno che la Quaresima per noi sarà breve (senza sofferenza);
- se incontreremo una persona alta la Quaresima per noi sarà lunga (carica di sofferenza).

8. Se un gatto nero ci taglia la strada è segno che qualcosa di negativo ci accadrà; per evitare le nefaste conseguenze bisogna fermarsi ad attendere che qualcuno passi sulla traiettoria segnata dal gatto.

9. Se un moribondo dà segni di miglioramento è segno che la morte è vicina. Tale stato viene appunto definito *a migliurìa ra mort'*.

9. PRECAUZIONI PER LA GESTANTE

- La gestante deve assaggiare tutto ciò che vede, per evitare macchie alla pelle del nascituro (*i ulii*, le voglie);
- nel giorno di Sant'Antaniello non deve toccare né forbici, né coltelli per evitare possibili mutilazioni (*merca*) al feto. Infatti il detto prescrittivo recita:

<i>U' juòrn' r' Sant'Aniello</i>	Il giorno di Sant'Aniello
<i>nì furv'c nì curtielli</i>	(non si toccano)

né forbici né coltelli.

- se la gestante incontra persone con un handicap deve toccarsi una parte del

corpo e dire:

Buòn' m' tocco.

Bene mi tocco.

10. SCONGIURI E PROCEDURE APOTROPAICHE

1. Per allontanare temporali e grandinate è bene accendere il cero benedetto della Candelora, invocando Santa Barbara:

<i>Santa Barbara b'n'retta</i>	Santa Barbara benedetta
<i>alluntàn' truònì e saett.</i>	allontana tuoni e saette.

2. Per auspicare al bimbo un sano rinnovo dei denti bisogna riporre tra le pietre i denti da latte e invocare San Nicola per tre volte:

<i>Santu Nicola mio</i>	San Nicola mio
<i>tècch't a mazza vecchia</i>	tieni la mazza (dente) vecchia
<i>e dàmm hera nova.</i>	e dammi quella nuova.

3. Nei periodi di siccità per propiziarsi la pioggia è bene invocare la Madonna:

<i>Maronna mia fa chiòv'</i>	Madonna mia fa' piovere
<i>senza tronàt' e senza lamp'</i>	senza tuonate e senza lampi
<i>senza mancu na maculata</i> ⁹	senza nemmeno una nuvola

4. Per assicurarsi un sonno tranquillo è bene pronunciare la seguente formula protettiva¹⁰:

<i>Io mi corco in questo letto</i>	Io mi corico in questo letto
<i>la Maronna mi sta 'mpetto,</i>	la Madonna mi sta di fronte,
<i>a capu o lietu mio</i>	a capo del mio letto
<i>'ng' stai u' Signòr' Dio,</i>	ci sta il Signore Iddio,
<i>a l'atu cantu</i>	all'altro lato
<i>'ngè u' Spiritu Santu,</i>	c'è lo Spirito Santo,
<i>p' la grala</i>	per le scale
<i>'ngè Santu Runatu,</i>	c'è San Donato,
<i>mienzo a la via</i>	in mezzo alla via
<i>'ngè mamma Maria</i>	c'è la Madre Maria
<i>ca m'assist'</i>	che assiste

⁹ Macchiata, sta per nuvolaglia che “macchia” il cielo. Alla Vergine si chiede un cielo piovoso ma non carico di plumbei cirrocumuli forieri di grandinate.

¹⁰ Con questa invocazione l'orante, durante la recitazione, traccia un ideale “recinto magico”, una sorta di nicchia protettiva inaccessibile al diavolo tentatore: sicché una parete è protetta dall'icona della Madonna, una seconda da quella di Dio, la terza dall'immagine dello Spirito Santo, la quarta che si apre sulle scale dall'immagine di San Donato, all'esterno della casa c'è un'edicola con la statuetta della Madonna. Infine San Francesco a guardia del “Nemico”.

<i>l'anima mia.</i>	l'anima mia.
<i>Santu Franciscu</i>	San Francesco
<i>monacu r' Crist'</i>	monaco di Cristo
<i>pigliat' st'anima</i>	prendi quest'anima
<i>prima ca m'addurmisco.</i>	prima che mi addormento.
<i>Si lu n'micu "</i>	Se il nemico
<i>me vèn' a t'ntà</i>	viene a tentarmi
<i>Santu Franciscu</i>	San Francesco
<i>m' pozza uardà.</i>	possa guardarmi.

11. PRATICHE, RIMEDI E RITUALI VARI

* In caso di lussazione bisogna andare dal *conza ossa* (aggiusta ossa) che, con la sua esperienza ed arte basata su movimenti decisi, risolve ogni problema.

* Durante il rito dello slegamento del malocchio se l'operatore sbadiglia è segno che l'influsso negativo è partito da un uomo, se lacrima da una donna.

* Quando si ha il singhiozzo bisogna recitare per tre volte, e in una sola emissione di fiato:

<i>Sillùzz va' a puzz</i>	Singhiozzo vai al pozzo
<i>va' a da cummàr'</i>	vai dalla comare
<i>vir' ch' t' ric'</i>	ascolta ciò che ti dice
<i>purtammèlla dìc'.</i>	e vieni a riferirmelo.

* Contro il malocchio e le fatture è bene portare addosso un paio di spille da balia incrociate o un sacchettino rosso in cui ci siano un santino e tre chicchi di sale.

* Se per strada ci si imbatte in un carro funebre vuoto, per scongiurare un funesto evento, le donne possono toccare un oggetto di ferro, gli uomini gli organi considerati apotropaici¹² per eccellenza.

¹¹ Traslato che sta per “Il Maligno”. Il Maligno tentatore fu vinto da Gesù nel deserto, dall’Immacolata concepita senza peccato originale, dall’Arcangelo Michele e da una innumerevole schiera di santi, tra i quali San Francesco. Qui San Francesco viene assunto come emblema di vittoria sulla tentazione. Si narra che il Poverello d’Assisi, tentato ripetutamente dal diavolo, per non dargli partita vinta, si buttò in un foltissimo roveto per mortificare le debolezze della carne.

Nella cultura popolare è radicata la convinzione che il diavolo tentatore approfitti dell’abbassamento di coscienza razionale e degli stati onirici (in cui il livello di guardia dell’Es e del Super-Es freudiano è pressoché nullo) per mettere a segno i suoi propositi e le sue rivincite.

¹² Deriv. del gr. *apotrópaios*, che allontana, deriv. di *apotrépo*, allontano, comp. di *apó*, da + *trépo*, volgo, rivolgo. Nella tradizione e cultura popolare gli oggetti contro le iettature e influenze maligne di vario genere sono stati (e sono) il numero 13, il corno di corallo, il gobetto, il ferro di cavallo, il chiodo... Tutti questi oggetti apotropaici discendono dalla cultura greco-romana. Nel passato questi armamentari depurati all’allontanamento di mali, malattie, disgrazie e sciagure venivano definiti *alessicachi*, dal lat. *alexicus*, che è dal gr. *alexikakos*, comp. di *álexis*, protezione + *kakón*, male.

* Per assicurare ricchezza a un neonato, al primo taglio delle unghie bisognerà porgli dei soldi nelle mani.

* Contro il disprezzo altrui:

Maria t'accumpana e Crist' t' stumbagna

Maria ti accompagni e Cristo ti punisca.

* Contro il malocchio agli animali porre una falce tra le zampe.

* Contro il malocchio alle stalle, fienili, pollai... benedizione a Pasqua.

* Il quarto venerdì di marzo va tagliata una ciocca di capelli per prevenire futuri mal di testa.

* Contro il malocchio alla lievitazione della pasta o dei dolciumi:

Chi entra in casa:

- *Che stai facenn?*

- Che stai facendo?

Padrona di casa:

- *Gigl' e ròs'.*

- Gigli e rose.

Chi è entrata :

- *Gigli e rose pozz'n iéss.* - E che gigli e rose siano!

* La notte del 2 novembre si imbandisce la tavola con tante posate quanti sono i congiunti defunti, con l'aggiunta di pane, acqua o vino. A mezzanotte i defunti non visti, visiteranno la casa e poi si ritireranno.

* La notte di San Giovanni (24 giugno):

I. Si coglie un mazzetto di parietaria ed a mezzanotte in punto la si capovolge in giu. Se nel corso della notte si gira in su e fiorisce è presagio di fortuna, se no c'è da aspettarsi qualcosa di negativo.

II. In un piatto si versa l'albumine di uovo battuto. Durante la notte prende forma. A seconda la forma si possono trarre responsi per il futuro.

* Nei quattro angoli della stanza nuziale vanno distribuiti dei chicchi di sale, elemento protettivo da qualsiasi insidia attivata dall'invidia altrui.

* Una palma intrecciata a croce protegge messi e frutteti ed ha lo stesso potere esorcizzante del ferro di cavallo posto nelle stalle.

* Quando sfrigola il ceppo acceso bisogna immediatamente rintuzzare le malelingue con la formula

Si m'annom'n' e bene

Se sta parlando bene di me

adda umà cumm

deve fiorire come

omm u' mar',

fiorisce il mare,

Si m'annom'n' e mal'

se sta parlando male

nu n'adda vrè

non possa vedere

'u jurn' e rimàn'.

l'alba di domani.

12. MEDICINA MAGICO-EMPIRICA E FARMACOPEA TRADIZIONALE

Essendo sconosciuta ai più la medicina ufficiale, la tradizione si attrezzava a curare molte malattie con pratiche empiriche, spesso gratuite, ma comunque collaudate nel corso dei secoli.

Alcune terapie:

FORUNCOLI - Sul foruncolo impacchi di semi di lino, foglie di more, aglio cotto, olio, malva e lattuga scaldate, orzo idratato, foglie di ortica tutti raccolti in un sacchetto di stoffa.

MORSO DI CANE - Sulla ferita latte di fico, pelo di cane e dieta a base di pane e acqua per 40 giorni.

PORRI - Latte di fico; impacchi di foglie a cinque nervature; impacchi di malvarosa, lattuga, granturco e orzo; rugiada; pinoli.

Rito del forno: Buttati nel forno tanti chicchi di frumento quanti sono i porri da eliminare bisogna immediatamente volgergli le spalle e scappare.

Rito della foglia: Si interrano delle foglie di olivo e la caduta del porro coinciderà con la sua avvenuta marcescenza.

Rito della pietra: Avvolta una pietra in una foglia, la si posa sul porro per qualche minuto e poi la si getta nel forno. La pietra attirerà su di sé la caduta del porro.

PUNTURE DI API - Segno di croce con filo d'erba; segno di croce con un anello e aglio schiacciato sulla parte dolente.

VERME SOLITARIO - Erba "corallina"¹³ bollita nel latte; aglio crudo; infuso di menta messo a decantare in acqua per un'intera notte; provocare uno spavento nel bambino; mollica di pane in testa.

SINGHIOZZO - Formula (variante)

<i>Sillùzz sillùzz va' a puzz</i>	Singhiozzo singhiozzo vai al pozzo
<i>vattènn a mmar'</i>	vattene a mare
<i>va' a da cummàr'</i>	vai dalla comare
<i>vìr' a che t' rìce</i>	ascolta ciò che ti dice
<i>purtammèll a rìc'.</i>	e vieni a riferirmelo.

MAL DI GOLA - Decotto di malva; cenere calda in un calzino; olio caldo di oliva per tre sere di seguito.

ORZAIOLO - Una donna incinta deve soffiare ¹⁴ nell'occhio; guardare per nove volte di seguito, e per tre mattine, all'interno di una bottiglia contenente olio.

¹³ Probabilmente la parietaria.

¹⁴ Forse alitare.

CALVIZIE - Strofinare aglio sulla testa oppure ortica bollita; impacchi di foglie di tiglio.

OTITE - Un ditale di latte materno nell'orecchio; un ditale di latte di donna che ha partorito un maschio; latte d'asina; fumigare l'orecchio con pezzi bruciati.

CROSTA LATTEA - Applicazioni di olio di oliva e/ o acqua salmastra.

FERITE DA TAGLIO - Irrorare la ferita di abbondante orina¹⁵.

13. SLEGAMENTO DEL MALOCCHIO CHE COLPISCE GLI ANIMALI

Un animale può essere oggetto di malocchio: una capra per le sue poppe floride, una mucca per la sua fertilità, un toro o una bufala per le loro massa muscolare, ecc. In questo caso il rituale prevede che si segni di croce, con un coltello e per nove volte, la testa dell'animale. Durante la procedura bisogna ripetere, dopo ogni segno di croce, la seguente formula:

<i>Contra l'uòcchij pìgli 'a palla dell'uòcchij e menala 'nterra e šcatt l'uòcchij.</i>	Contro il malocchio prendi la palla dell'occhio e buttala per terra e schiatta il malocchio.
---	---

L'operatore conclude la procedura con tre segni di croce su se stesso, dopo aver recitato 6 "Ave Maria".

14. SCONGIURO PER L'ALLONTANAMENTO DEL TEMPORALE

Santa Barbara ija p' màr'	Santa Barbara andava per mare
nu s' mbunnìa	non si inzuppava
e nu s'abbagnava	e non si bagnava
la šcundava Sant'Anna	la incontrava Sant'Anna
e Maria	e Maria
e ricìa:	e diceva:
- Barbara mia	- Barbara mia
che vai facenn?	che vai facendo?
- Vàch accuglienn	- Vado raccogliendo
tuòn' e lamp'	tuoni e lampi
tutt quant'	tutti quanti
chi 'nc libbra. (per 6 vv.)	che (Dio) ce ne liberi.

L'accensione della candela di Santa Irene, il rovesciamento del treppiede e il posizionamento della scure col taglio in alto rafforzavano potentemente lo scongiuro.

¹⁵ Sin dall'antichità l'orina è stata ritenuta un composto con proprietà sterilizzanti.

15. FORMULA-SCONGIURO PER ALLONTANARE LA SICCITÀ

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| - <i>Palummella janga janga</i> | Colombella bianca bianca |
| <i>ch' c' puòrt' arìnd'</i> | che ci porti in questa |
| <i>'sta lampa?</i> | lampada? |
| - <i>C' port' uògl' sant'</i> | - Ci porto olio santo |
| <i>p' b'n'rìc' u Spir't' Sant'.</i> | per benedire lo Spirito Santo. |
| - <i>Ma u Spir't' Sant'</i> | - Ma lo Spirito Santo |
| <i>è già b'n'rìtt</i> | è già benedetto |
| <i>e tutt 'u munn allum'nàt'.</i> | e tutto il mondo illuminato. |
| - <i>C' port' uògl' sant'</i> | - Ci porto olio santo |
| <i>c'adda chiòv' p' tutt quant'.</i> | che deve piovere per tutti quanti. |

16. PROCEDURE MAGICHE PER FAR TORNARE IL LATTE ALLA PUERPERA

I. Se una puerpera colpita da malocchio perdeva il latte o aveva una diminuzione improvvisa, era segno che era stata invidiata da un'altra puerpera che aveva perso il latte.

Allora si invitava a cena la sospettata e si consumava il pasto nello stesso piatto in cui erano state precedentemente versate delle gocce di latte materno. Ad un tratto le si sottraeva il piatto: in quel momento venivano annullate le forze negative e in pochi giorni si registrava il “ritorno del latte materno”.

II. Ad una prospera mucca da latte o ad una capra si dava da mangiare la pagina superiore di una foglia di scarola o di cavolo, poi bisognava prontamente ritirare la parte restante e mangiarla.

17. PRONOSTICI, VATICINI, SEGNALI

- *Panza appuntùt', prepara 'u fùs'; panza chiatt, prepara a zappa.*
(Pancia appuntita [della gestante], prepara per la nascitura un fuso; pancia appiattita, prepara per il nascituro una zappa).
- Sia il gracchiare del corvo che l'ululato tipico dei lupi emulato dai cani sono forieri di sfortune, disgrazie ed avversità di ogni genere.
- L'apparizione *ab arupto* di un serpente in discesa annuncia sciagure, se in salita la fortuna è in arrivo.
- Una rosa sbucciata in ottobre segnala disgrazie in arrivo.
- Per la rottura di uno specchio possono incombere sulla casa e sui suoi abitanti 7 anni di negatività.
- Un improvviso prurito alle mani preannuncia guadagni e benessere economico.

18. ALCUNI DIVIETI E TABÙ

- La donna incinta non salti i fossi perché il cordone ombelicale può volgersi e sconvolgersi a danno del feto.
- La gestante non leghi la scopa del forno ¹⁶, la trasgressione potrebbe comportare danni seri al nascituro. Per lo stesso motivo ad una donna incinta è assolutamente vietato passare su una corda.
- La donna in attesa non tocchi ferro se è cattivo tempo.
- Non si beva acqua durante la frittura: la rottura tabuica farebbe diminuire l'olio.
- I bimbi non passino tra le gambe di un adulto in posizione eretta perché si rischia un arresto della crescita ¹⁷.
- La gestante non passi sotto una scala ¹⁸.
- Non mettere le uova sotto la chioccia per la cova se non c'è la luna piena.
- Il bambino non ancora battezzato non esca di casa.

19. ALCUNE CREDENZE

1. Quando piove col sole la volpe è facilmente catturabile.
2. I bambini morti non battezzati (che la tradizione medioevale e teologia cattolica li relega nel Limbo) diventano *munacilli*.
3. I nati nella notte di Natale saranno *pump'nàl'* (lupi mannari), le femmine *ianare*. Le ianare entrano in casa e tengono in pugno, per tutta la notte, una vittima designata che vi domicilia.
4. La caduta del vino non è una grande perdita, perché, tutto sommato, *frišca* ¹⁹ *l'anima r' i mùrt' nustr'* (rinfresca l'anima dei nostri morti).
5. A mezzanotte, spente le luci, si interrompe la veglia al defunto e si abbandona la camera ardente nella quale sono state disposte una bacinella d'acqua, sappone e un asciugamano per dare la possibilità all'anima del defunto di purificarsi.

¹⁶ La scopa per nettare il forno era fatta di rametti di saggina verde, stretti alla base da uno spago. Ai giri di spago fatti alla scopa potevano corrispondere altrettanti intrecci di cordone ombelicale attorno al feto, per azione simpatetica e per la "legge degli uguali e contrari" codificata dalla cultura popolare nel corso dei secoli. Il fondamento di ciò sta nell'antico principio della medicina allopatica *Contraria contrariis carentur* (ogni cosa sia curata col suo contrario) che si contrappone a quella detta omeopatica, che parte dal principio del *Similia similibus carentur* (ogni cosa sia curata dal suo simile).

¹⁷ Per la "legge dei contrari" il bambino che cresce è proiezione verso l'alto, il cavallo della persona in posizione eretta è un blocco, una frontiera di arresto per il suo sviluppo verticale.

¹⁸ La scala nella simbologia tradizionale è sì archetipo di proiezione verso l'alto ma ha il "limite" dell'ultimo gradino, per cui rappresenta un pregiudizievole arresto di crescita ai danni del nascituro.

¹⁹ Dà sollievo e refrigerio.

6. Il “canto” della gallina non è di buon auspicio.
7. Il tic all’occhio è segno che una persona ti nomina (cfr. XV, 8. 4)
- | | | |
|------------|-------------------------|-----------------|
| (Variante) | <i>Uocchio sinistro</i> | Occhio sinistro |
| | <i>còr’ afflitto</i> | cuore afflitto |
| | <i>Uocchio destro</i> | Occhio destro |
| | <i>còr’ in festa.</i> | cuore in festa. |
8. Se si collocano sotto gli stipiti dell’ingresso principale dell’abitazione dei chicchi di sale la casa è protetta dal malocchio.
9. La scopa rivolta verso l’alto, sistemata dietro l’uscio di casa, è un sicuro presidio contro l’ingresso di spiriti malvagi, *ianare*, streghe, ecc. La credenza vuole che a queste entità nemiche e dispettose, prima di entrare in una casa, tocchi contare tutti i fili che compongono la scopa. Poiché la conta, lunga e difficoltosa, non prevede errori, capita che il sopraggiungere dell’alba - nemica di queste entità - le condanni alla ritirata.
10. Se le unghie vengono colte da malocchio il giorno dopo si spezzano.
11. Se nella culla del neonato non si occultano delle forbici, il bambino sarà facile preda del malocchio.
12. *Maria t’accumpàgn’ e Crist’ t’ stumbàgn*²⁰ (La Vergine Maria ti accompagni e Cristo ti punisca), formula con voluta contraddizione di termini, se usata contro chi ti disprezza e nutre sentimenti negativi nei tuoi confronti sortisce un sicuro effetto ai danni del disprezzatore²¹.

²⁰ Letteralmente: ti smonti; ti rompa; ti scomponga; ti sfracelli. Viene da *stumbagnà*, gergale dell’edilizia, col significato di “togliere o rompere la tombagnatura”. Quando i carpentieri *stumbagnano* rimuovono, smontano le parti in legno servite a dare forma a pilastri, archi, solai.

²¹ Il potere attribuito a Maria (Ausiliatrice, Riparatrice, Protettrice...) deve cedere il posto alla “potenza superiore” del Figlio, per cui al nemico che ti disprezza, ti calunnia e nutre sentimenti di avversione non si nega la protezione della Madonna che sarà poi “nullificata” dall’intervento “guastatore” del Figlio.

RELIGIOSITÀ POPOLARE

Il Circolo, Capaccio Scalo, classi IV A e IV B, ins. Concetta Borrelli

Nella religiosità popolare coesistono molteplici e multiformi modi di essere, di comportamenti, di pratiche, di osservanze in rapporto alle credenze. In essa si intrecciano tradizioni, leggende, l'ideologia della vita e della morte. Specificatamente nella sua dimensione rituale ed esperienziale, la religiosità popolare abbraccia tutto ciò che comprende le feste, le ceremonie liturgiche, convenzioni, preghiere, simboli, rituali tesi a celebrare il sacro.

Questo modo di sentire e di agire popolare, sovente contaminato da forme di paganesimo non risolte, risulta incapace di esprimere con autenticità la fede e il messaggio evangelico. Non a caso questo tipo di religiosità talvolta può assumere un rapporto utilitaristico con la divinità attraverso formule e riti di scongiuro contro malattie e calamità, compresa la richiesta di benefici presenti e futuri. Tuttavia la religiosità popolare va rispettata in quanto espressione dell'anima di un popolo.

1. RELIGIOSITÀ NEL TERRITORIO DI CAPACCIO

Dal punto di vista sociale e religioso il territorio di Capaccio si presenta alquanto variegato. Mentre nell'entroterra permangono quelle che sono le tradizioni tramandate e conservate nel corso dei secoli, nella zona costiera tale fenomeno si è alquanto attenuato e rischia di dileguarsi. Tanto sembrerebbe dovuto a particolari situazioni che hanno origine nel primo dopoguerra. Infatti la fertile pianura di Pestum ha visto insediarvi popolazioni di varia estrazione sociale e culturale in una zona a scarsissima densità. Con i nuovi arrivati alcune tradizioni si sono ibridate, col risultato di una perdita di identità religiosa delle popolazioni autoctone.

2. DEVOZIONE MARIANA

Le devozioni per Santi e Madonne hanno subito un continuo cambiamento nel tempo. Tra le testimonianze devozionali più diffuse è la venerazione della Vergine Maria. Il culto mariano è testimoniato dalle molte chiese edificate sul territorio

del Comune:

- Santuario della *Madonna del Granato* in Capaccio vecchio
- Basilica paleocristiana dell'*Annunziata* in Paestum
- Chiesa *Madonna del Carmine* nel borgo del Cafasso
- Chiesa *Madonna di Loreto* in Laura
- Chiesa *Madonna del Rosario* in Capaccio Capoluogo
- Chiesa della *Divina Provvidenza* in Ponte Barizzo.

La devozione mariana era ed è radicata e sentita in quanto si ritiene la Vergine la via infallibile per ottenere grazie. Attraverso i vari titoli a Lei riconosciuti nel corso dei secoli, Maria viene venerata dal popolo come *madre*, come *sposa* e particolarmente come *auxilium christianorum*¹.

3. DEVOZIONE PER I SANTI

La devozione per i santi è (ma molto più in passato) altresì abbastanza vissuta nella religiosità popolare. Spesso la gente cerca protettori più vicini alle proprie esperienze, che sappiano suggerire come comportarsi in certe situazioni e interessarsi delle difficoltà umane.

Tra i santi protettori si privilegia il patrono locale, che è gelosamente considerato una quasi proprietà esclusiva della gente del luogo².

Nel territorio vengono venerati:

- San Vito Martire, protettore dell'epilessia, la cui festa patronale ricorre il 15 giugno in Capaccio Scalo;
- Santa Rita da Cascia, santa delle “cose impossibili”, la cui festa si celebra il 22 maggio;
- Santa Maria Goretti il 6 luglio in Gromola;
- Sant’Antonio il 13 giugno in Capaccio Capoluogo;
- Santi Pietro e Paolo il 29 giugno in Capaccio Capoluogo;

I fedeli, ottenuta la grazia dal santo protettore, possono esprimere riconoscenza e gratitudine in molti modi:

- Donano un cero proporzionato all'altezza della persona che ha ottenuto la grazia per intercessione del santo;
- Indossano un abitino che ricordi il santo;

¹ Soccorritrice (ma anche protettrice e alleata) dei cristiani, di qui *Maria Ausiliatrice*.

² Il patrono protettore ha un parallelo nel *genius loci* della pagana animistica. Il “Genio del Luogo” infatti era insediato stabilmente in un dato luogo con funzione protettiva. *Genius loci* dappertutto: nei boschi, nelle grotte e negli anfratti, nelle acque... a protezione del villaggio e dei suoi abitanti.

- Offrono *ex voti* consistenti in parti metalliche (rame, argento, in alcuni casi oro, ceramica, terracotta, legno) raffiguranti la parte del corpo guarita;
- Trasportano la statua del santo durante la processione pubblica;
- Percorrono a piedi nudi la strada che porta al santuario e, una volta sulla soglia, entrano in chiesa strisciando la lingua sul pavimento.

4. ALTRE FORME DI DEVOZIONE E DI SINCRETISMO

Altre forme devozionali presenti sul territorio sono le *santelle*, riproduzioni del Crocifisso, della Vergine o dei santi. I *capitelli* si trovano un po' da ogni parte, questi sono uno spazio disponibile a tutti, sottratto ad una chiesa.

Forme di sincretismo magico-religioso e pagano si perpetuano in alcune pratiche quali:

- l'esposizione sul davanzale di una finestra, la notte della festività di San Giovanni, di un album: la forma assunta aiuta a predire il futuro alla ragazza da marito;
- la raccolta di un ramo di ciliegio nella notte di Santa Barbara: la sua fioritura nel periodo di Natale è garanzia di un anno nuovo "speciale";
- l'accensione di un lume sul davanzale di una finestra, la notte di Tutti i Santi, vale ad illuminare la processione dei morti che sfilano per le strade del paese.

5. PELLEGRINAGGI

I principali luoghi mete di pellegrinaggi sono tre:

Santuario della Madonna del Granato

Sito nell'antico borgo di Capaccio vecchio. La Madonna del Granato riproduce verosimilmente le fattezze della dea Hera del santuario greco di *Hera Argiva* di foce Sele.

La statua della Madonna si presenta all'osservatore col Bambino in braccio e con una mano recante una melagrana i cui chicchi simboleggiano sia le tante grazie elargite che unione e fratellanza.

Il 2 maggio (festa dell'Incoronazione) e il 15 agosto (festa dell'Assunta) i devoti si radunano in un punto convenuto di Capaccio Scalo per muoversi poi, tutti a piedi e di notte, verso il santuario.

Alcuni devoti portano in testa le *cente*, enormi cesti addobbati di fiori e candele raffiguranti dei vascelli. Questa simbologia vuole essere la metafora del difficile navigare nel *mare* della vita, che sola la Vergine può addolcire.

Santuario della Madonna di Novi Velia

Edificato in cima al monte Gelbison, detto anche Monte Sacro, a 1705 metri di altitudine.

La venerazione della Madonna di Novi Velia, “sorella” della Madonna del Granato, coinvolge tutto il Cilento e vaste aree della Basilicata e della Calabria.

Le modalità del pellegrinaggio sono affini a quelle descritte in precedenza, con la differenza che questo prevede, per il percorso notevole, un impegno e uno spirito di sacrificio di gran lunga superiori.

Per raggiungere il santuario si partiva, a piedi, di notte al seguito di carretti carichi di cibarie e ripari mobili. La prima tappa d’obbligo era fissata nel sito del Fiume Freddo, ai piedi del monte.

Dopo una sosta più o meno lunga, si ripartiva per inerpicarsi su un sentiero di grande suggestività. La salita comportava quattro ore di ulteriore e faticoso percorso.

Basilica dell’Annunziata

Edificata nel sito archeologico di Paestum. La festa del 15 marzo era preceduta da una fiera del bestiame e di prodotti agricoli, espressioni di primizie della incipiente e rinnovata primavera. Il pellegrinaggio culminava, come tutti gli altri, nella celebrazione della Santa Messa, per mezzo della quale lo spirito fideistico e devozionale rinnovava l’incontro col Divino.

EMIGRAZIONE, FAMIGLIE, COGNOMI

Il Circolo Capaccio, plesso di Laura, classe III, ins. Francesca Dioguardi

I “percorsi della memoria” sono una pista che ci consentono di conoscere meglio il nostro passato, e soprattutto ci permettono di scoprire, attraverso le fonti, i modi di vita di alcune famiglie di Capaccio.

Capaccio è un comune grandissimo con molte frazioni, e anche noi di Laura, abitanti della pianura pestana, vogliamo conoscere il territorio capaccese (cultura, arte, tradizioni, modi di pensare e di essere) soprattutto per sentirsi pienamente cittadini di Capaccio e non di Laura solamente.

1. CAPACCIO AGLI INIZI DEL SECOLO XX

Agli inizi del Novecento Capaccio era una cittadina che contava circa 5.000 abitanti perlopiù artigiani e contadini, che si recavano in pianura per lavorare nei latifondi, ovvero grandi estensioni di terreno che appartenevano ad un solo proprietario.

Verso la fine degli anni '50 il numero degli abitanti aumentò e le famiglie capacessi divennero numerose. Ogni soffitta o locale era abitato, e spesso si dormiva tutti in una stanza.

2. EMIGRAZIONI

Dal '50 in poi la vita cominciò a cambiare, e non solo per altri paesi d'Italia, ma anche per Capaccio.

L'arrivo delle prime automobili, e successivamente della televisione, cambiarono il modo di vivere. Infatti non ci si accontentava più di una vita semplice e frugale basata sul lavoro e calore familiare.

Il contadino che si trovava in condizioni economiche disagiate, iniziava ad emigrare verso l'estero o nel Nord Italia.

Il flusso emigratorio si indirizzò verso la Germania, la Svizzera, la Francia e nelle città del triangolo industriale del Nord e già da allora gli emigrati conobbero un miglioramento della loro condizione sociale.

Chi invece aveva ottenuto, con la Riforma Agraria, un podere fondiario, si fermò nel territorio. Con l'aiuto del Consorzio di bonifica di Paestum (un insieme di contadini legati da interessi comuni) costoro riuscirono a ristabilire la propria condizione economica e stabilirsi nella pianura pestana.

3. FAMIGLIE RESIDENTI DAI PRIMI DEL '900

Arenella	[artigiani]
Barlotti	[proprietari terrieri]
Belleli	[nobili (baroni)]
Buonora	[costruttori]
Chiumento	[proprietari terrieri]
D'Alessio	[contadini]
D'Anzillo	[allevatori di bufale]
Di Fiore	[nobili (conti)]
Forte	[falegnami e intarsiatori (costruirono la prima carrozza funebre)]
Petillo	[falegnami; sarti]
Pico	[falegnami]
Ricciardi	[nobili senza titolo]
Salati	[nobili (<i>baroni</i>)]
Santomauro	[allevatori di cavalli]
Taddeo	[falegnami]

4. FAMIGLIE ESTINTE

Agnetti
De Marco
Di Dedò
Gavaletti
Maida
Marco
Pinto
Zappulli

5. FAMIGLIE TRASFERITE DEFINITIVAMENTE

Guazzo
Longobardi
Stabile

6. FAMIGLIE IN VIA DI ESTINZIONE

Carducci
Puca

7. ATTUALI FAMIGLIE RESIDENTI

Barlotti	De Rosa	Forte	Marino	Pico	Sabia
Buonora	Di Crisci	Franco	Meola	Puca	Santomauro
D'Alessio	Di Fiore	Maffeo	Milo	Quaglia	Taddeo

8. COGNOMI PIÙ COMUNI

(a scalare in ordine decrescente in lettura orizzontale)

Marino	Franco	D'Angelo	Di Filippo	Voza	Russo
Sabia	Mauro	Barlotti	Paolino	Taddeo	Esposito
Desiderio	Caroccia	Cavallo	Mucciolo	Petraglia	Marandino
Quaglia	Merola	Longobardi			

§ 9. COGNOMI PARTICOLARI

- (deriv. da aggettivi di provenienza o etnici)

<i>Abbruzzese</i>	<i>(dall'Abruzzo)</i>
<i>Barlotti</i>	<i>(da Bari o Barile in provincia di Potenza)</i>
<i>Di Napoli</i>	<i>(da Napoli)</i>
<i>Longobardi</i>	<i>(di origine longobarda)</i>
<i>Marino</i>	<i>(dalla marina)</i>
<i>Napoletano</i>	<i>(da Napoli)</i>
<i>Napolitano</i>	<i>(da Napoli)</i>
<i>Napoli</i>	<i>(di Napoli)</i>
<i>Romano</i>	<i>(da Roma)</i>
<i>Salerno</i>	<i>(da Salerno)</i>
<i>Vietri</i>	<i>(da Vietri sul Mare o da Vietri di Potenza)</i>
<i>Vinci</i>	<i>(da Vinci)</i>

- (derivazione da flora e frutta)¹

<i>Begonia</i>
<i>Bosco</i>
<i>Castagna</i>
<i>Fiore</i>
<i>Le Rose</i>
<i>Limone</i>
<i>Sorbo</i>

- (di derivazione anatomica)

<i>Capo</i>
<i>Ventre</i>
<i>Trippa</i>

¹ Anticamente questi cognomi ricordavano qualità o difetti di chi li portava (*Fiore* = bello come un fiore; *Limone* = aspro come un limone).

• (derivazione da fauna)²

<i>Aquilino</i>	<i>Ariete</i>	<i>Auciello</i>	<i>Bove</i>	<i>Cardillo</i>	<i>Cavallo</i>
<i>Cervo</i>	<i>Ciuccio</i>	<i>Colombo</i>	<i>Gallo</i>	<i>Gatto</i>	<i>La Rana</i>
<i>Leone</i>	<i>Leopardo</i>	<i>Lupo</i>	<i>Pesce</i>	<i>Quaglia</i>	<i>Renna</i>
<i>Tortora</i>	<i>Volpe</i>				

• (derivati da toponimi che indicano caratteristiche del territorio)

<i>Arenella</i>	(da: luogo arenoso)
<i>Petraglia</i>	(da: luogo pietroso)
<i>Sabia</i>	(da: luogo sabbioso)

• (tipici dei trovatelli)³

<i>Esposito</i> (esposto, cioè abbandonato)
<i>Taddeo</i> (corruzione di Naddeo = natus a Deo, nato da Dio)

• (che indicano un augurio)

<i>Buonora</i>
<i>Santomauro</i>

• (composti)

<i>Buonora</i>	(agg. + nome)
<i>Santomauro</i>	(agg. + nome)

• (patronimici)

<i>D'Alessio</i>	(figlio di Alessio)
<i>D'Anzillo</i>	(figlio di Angelo, in origine con diminutivo Angelillo poi Anzelillo, successivamente contrattosi in Anzillo).

² I cognomi figurati che si riferiscono ad animali non sono nati a caso. Anticamente alludevano o all'aspetto di chi li portava o ad una scaramanzia o ad una qualità [Volpe = astuto come la volpe] oppure alla sacralità dell'animale [Gatto = sacro agli egiziani; Pesce = cristiano, seguace di Cristo. Il pesce era il simbolo dei primi cristiani, essendo acronimo di Gesù Cristo. Pesce, gr. *ichtus*, equivale a: Iesus (Gesù) Christos (Cristo) Teon (di Dio) Iius (figlio) Soter (Salvatore)].

³ Nell'antichità i casi di abbandoni di bambini erano molto frequenti. A partire dal basso medioevo e fino al XVIII sec. i bambini venivano "esposti" in un luogo pubblico, di solito davanti alle chiese, perché notati e accolti da istituti religiosi. Famoso, a Firenze, l'*Ospedale degli Innocenti*.

Il Circolo Capaccio Scalo, classe IV A, ins. Assunta Pagliaro

1. RACCONTI DEL MARE

I. LA LEGGENDA DEL POLPO GIGANTE

Si racconta che, in una notte di tanti anni fa, ad un gruppo di pescatori, usciti in mare su una piccola barca, accadde qualcosa di veramente straordinario. Mentre gettavano in mare le reti, i pescatori sentirono la barca muoversi bruscamente, si spaventarono terribilmente, e facendosi luce con le lanterne, guardarono in acqua e scorsero qualcosa di grande che si muoveva sotto la barca. Cominciarono ad avere paura e non fecero neanche in tempo a parlarsi che vennero di nuovo spintonati così violentemente che due pescatori caddero in mare.

Gli amici cercarono di riportarli in fretta sulla barca perché temevano il ritorno di quella strana cosa. Poi rimasero per ore in silenzio ad aspettare e, quando quello strano pesce si avvicinò, cercarono di prenderlo nella rete e ci riuscirono.

Tirando su la rete, si accorsero che si trattava di un polpo di dimensioni enormi e, mentre lo tiravano sulla barca, il grosso polpo riuscì a liberarsi e cadde in acqua. Ritornati a casa, i pescatori raccontarono ai loro compaesani quello che gli era accaduto. Con grande meraviglia scoprirono che quel polpo era lo spirito di un vecchio pescatore morto in mare.

Il polpo gigante vagava in mare da centinaia di anni e, tutti quelli che riuscivano a vederlo, non lo catturavano perché avevano paura, ma soprattutto perché erano a conoscenza di questa antica leggenda.

Nessuno sa che fine abbia fatto il polpo, ma qualcuno sostiene di averlo visto ancora vagare libero nel nostro mare.

II. I PESCATORI E IL TONNO

C'era una volta un gruppo di pescatori che, nonostante avessero preso il largo parecchie volte, da mesi ormai non riuscivano più a pescare nulla.

Un pomeriggio, scoraggiati e preoccupati per i loro familiari che li attendevano

al porto, decisero di rientrare quando un tonno un po' esuberante e grande quanto una delle loro barche si impigliò nelle reti.

Con un po' di destrezza e fortuna riuscirono ad abbatterlo e a trascinarlo a bordo. Soddisfatti ed entusiasti per la cattura, tornarono al porto intonando canti di gioia. Una volta rientrati in città, vendettero il tonno e il guadagno fu così cospicuo, che rappresentò, per ogni pescatore, l'incasso di un intero anno.

III. IL DELFINO MEZZARECCHIA

C'era una volta un pescatore che con i suoi fratelli era intento alla pesca con le reti; ad un certo punto essi sentirono le reti agitarsi, sicuri di aver preso un grosso pesce. Si precipitarono a salpare.

Issata a bordo la rete, si accorsero che si trattava di un grosso delfino. Si diedero subito da fare per liberarlo, ma si accorsero che una pinna si era impigliata in malo modo. Il delfino respirava a fatica ed il suo corpo si stava asciugando; i suoi lamenti sembravano il pianto di un bambino. Vedendo che si perdeva tempo e sapendo che l'animale poteva morire, decisero di amputargli il pezzo di pinna. Così fecero.

Lo ributtarono quindi in mare con la speranza che potesse sopravvivere. Il delfino si allontanò pinneggiano lentamente.

Erano passati alcuni mesi dall'episodio, quando, un bel giorno, gli stessi pescatori videro saltare un delfino intorno alla barca. Lo riconobbero subito: era il delfino che avevano salvato e si vedeva chiaramente il pezzo di pinna mancante. Il capo barca gli lanciò dei pesci, il delfino si avvicinò, accettò il pasto e poi si mise a giocare intorno alla barca.

Da quella volta il delfino attendeva ogni giorno i fratelli pescatori all'uscita del porto e li seguiva accompagnandoli.

Per via del pezzo di pinna mancante i pescatori lo chiamarono *mezzarecchia*¹ e ogni volta che lo chiamavano lui emergeva.

2. LA PESCA NEGLI ANNI CINQUANTA

I. PESCA CON LA LENZA

Negli anni '50, tutti i pescatori che non si potevano permettere una barca si adattavano sui moli a fare una pesca molto semplice. Tale pesca consisteva nell'utilizzare una lenza di nylon, alla cui estremità legavano un amo con un piombo che serviva a portare l'esca a fondo.

¹Recchia è aferesi di orecchio, quindi mezzo orecchio, traslato di "mezzapinna".

All'altra estremità della lenza veniva legato un barattolo di metallo che si appoggiava a terra in modo che, quando il pesce abboccava, il barattolo cominciava a strisciare e, col suo rumore, avvertiva il pescatore che il pesce aveva abboccato e quindi bisognava velocemente tirare la lenza per recuperare il pesce.

II. PESCA CON LA LAMPÀRA

Un altro tipo di pesca molto antica era quello fatto con la lampàra² e veniva effettuata di notte soprattutto con mare calmo e bassa marea, e su fondali poco profondi.

Questo tipo di pesca era utile in particolar modo per catturare molluschi e, soprattutto polpi, polipi e calamari, che in tali condizioni uscivano dalle tane per nutrirsi.

I pescatori, con una fiocina pronta, aspettavano che il polipo venisse attratto dalla luce per infilarlo. Accadeva anche che il mollusco riusciva a rintanarsi e, quindi, per farlo uscire nuovamente, veniva buttata in acqua una zolla di solfato di rame³. Il solfato di rame serviva ad intossicare il polipo e costringerlo ad uscire allo scoperto.

3. LA PESCA NEL RICORDO DI UN NONNO

« Ai miei tempi il mare era molto pulito e pescoso. Nel periodo estivo, quando andavi sul bagnasciuga, al tramonto, trovavi tanti granchi e altri tipi di molluschi. Il mare aveva un colore stupendo e c'era un odore di iodio favoloso. Si andava a pesca con la rete chiamata *ghiacchio* tra la riva del mare e la foce del fiume Sele. C'era sempre qualcosa nella rete. Nei pochi casi in cui la pesca andava a vuoto, il pescatore più anziano commentava: *Chi per mare va, questi pesci piglia* ».

4. SALVATORE (pescatore) RACCONTA

« Anticamente, la pesca, nella nostra zona, veniva effettuata manualmente. Le reti erano di corda e venivano costruite a mano dai pescatori. Oggi le reti sono di nylon e vengono acquistate già pronte, il lavoro è diminuito perché la pesca viene svolta con macchine specializzate.

² Voce merid. deriv. di *lampa*, mutuata dal termine medioev. che sta per "luce", "splendore". *Tale era io, e tale era sentito da Beatrice e la sua lampa* (DANTE), *Con più chiara lampa* (PETRARCA).

La lampàra, grossa lampada ad acetilene, veniva appesa a prua della barca al fine di attirare nel suo campo luminoso sgombri, acciughe, polpi, che venivano pescati con una specie di rete ad imbuto.

³ Più conosciuto come "verderame", usato dai contadini contro i parassiti della vite e di altre piante. Disciolto in acqua, libera il suo composto altamente tossico.

Il pescato di alici, tonno e sarde, una volta veniva conservato sotto sale o sott'olio in barili di legno. Dalla salagione si ricavava un liquido roseo e profumato, la *calatura*, che veniva impiegato in cucina per condire carni e verdure. Questo condimento si ottiene nel momento in cui il processo di salagione delle alici raggiunge il perfetto punto di maturazione, quindi nel tardo autunno, dopo che la salatura ha beneficiato del lungo caldo estivo. La salsa raccolta la si fa filtrare più volte attraverso un “cappuccio” di tela fino ad ottenere un distillato limpido di colore bruno dorato e di sapore deciso e corposo.

Tutt’oggi alcuni pescatori effettuano questo tipo di conservazione e quindi ricavano il *garum* ovvero la “calatura”. La pesca non sempre poteva essere effettuata, perché dipendeva dalle condizioni metereologiche.

Il pesce azzurro si pescava di notte con l’aiuto delle lampare; il tonno invece veniva pecato di giorno col mare calmo, con una rete a maglia larga. Un altro tipo di pesca in uso era quella “a strascico”. Si chiama così perché raccoglie tutto, pesci grandi e piccoli, anche quelli vietati dalla legge, perché dovrebbero riprodursi.

La vita del pescatore era fortemente legata alla religione: mare e Santi avevano un legame inscindibile. Tutti i pescatori si appellavano ai Santi quando si trovavano in difficoltà sul mare e, se erano esauditi, innalzavano ai Santi protettori chiese e cappelle, o dedicavano loro affreschi, tavole, tele, ceramiche votive⁴. Persino le imbarcazioni, secondo una tradizione ancora viva, recano sulle fiancate i nomi dei Santi protettori.

In passato, le imbarcazioni da pesca erano di modeste dimensioni con vela a due o più remi e con un certo numero di falangi. Varie sono le attrezature d’epoca rinvenute: un ritrovamento di *crocelle* per le reti, ami di bronzo, fiocine, arpioni, sciabiche e coffe.

Ricordo un antico motto ancora valido: “Se buona pesca vuoi fare, sveglio devi stare; il mare devi guardare e fretta non avere mai”.

Se permettete, ora vi do la ricetta degli “spaghetti al garum”.

Ingredienti: 4 cucchiai da cucina di *garum*, 2 spicchi d’aglio, 1 peperoncino, 7 steli di prezzemolo, 10 cucchiai da cucina di olio di oliva extra vergine, 2 cucchiai da cucina di acqua di cottura.

Procedimento: amalgamare il tutto in una insalatiera, aggiungere poi gli spaghetti fumanti cotti al dente in acqua senza sale ».

⁴ Detti *ex voto*. Locuz. lat., ellisse di *ex voto suscepito*, secondo il voto fatto. Le tavole, le tele, gli oggetti in oro e argento, le ceramiche... portavano a margine la scritta *ex voto*, col significato sottinteso “Per grazia ricevuta in seguito a voto fatto”.

5. ANTICHI BARATTI

Il pescato che rimaneva invenduto, come le alici e le sarde, veniva lavato e pulito stesso in riva al mare. A casa veniva messo in salagione. Quando aveva raggiunto il punto giusto di conservazione serviva per fare scambi con i contadini.

I contadini, in cambio del pesce conservato, davano ai pescatori pane, grano, uova, formaggio stagionato di mucca.

Un'altra parte del pesce sotto sale i marinai la vendevano (o barattavano) ai carrettieri provenienti da Napoli, Nocera, Pagani, Battipaglia i quali, al ritorno, si recavano nelle cantine di allora per consumarla fritta, alla griglia o a zuppa con peperoncino e polenta fritta.

6. NOMENCLATURA ESSENZIALE DI ATTREZZI IN DISUSO

- *Arpione*: ferro uncinato.
- *Bertuello* o *Bertovello*: specie di nassa con più ritrosi, adatto per la pesca del sarago e dell'orata.
- *Coffa*: cesta, corbello.
- *Dardo*: parte ricurva ed acuminata dell'amo.
- *Nassa*: gabbia fatta di materiale vario e intrecciato (giunco, metallo, vimini) e con apertura ad imbuto lateralmente.
- *Sciàbica*: rete a strascico, formata da due lunghe appendici laterali e da un sacco, terminanti ciascuna con una fune per poterla tirare.
- *Sparviero*: rete da pesca a sacco che si lancia in mare dopo averla roteata per farla aprire.
- *Tramaglio*: rete verticale da pesca formata da tre teli addossati l'uno all'altro.

7. ANTICHE ESPRESSIONI MARINARESCHE, MODI DI DIRE, PROVERBI

- *Chi pu' stu' mare vai, chisti pisci piglia.*
- *A bascia a la marina se vennu u' pesce, currìte belle femmene se no fennisce.*
- Quando piove e tira vento se vai a pesca perdi tempo.
- A mare non ci stanno taverne.
- Tre cose fa l'uomo accorto: lite, donna e porto.
- Scienza, casa, virtù e mare, molto fan l'uomo avanzare.
- Popolo marinaro, popolo libero.
- Il sapere ha un piede in terra e l'altro in mare.
- Chi non s'avventura, non ha ventura.
- Chi non sa orare, vada in mare a navigare.
- Chi non va per mar, Dio non sa pregar.

- Giornata di mare non si può tassare.
- Meglio essere povero a terra che ricco in mare.
- Chi tiene il controllo del mare ha il controllo dell'Universo.
- Chi è a terra predica, chi è in mare naviga.
- Chi fa nodi resta nella nassa.
- Donna, fuoco e mare fanno l'uomo particolare.
- Il giorno del ferragosto la Madonna si prende un'anima che fa il bagno.

8. LE STAGIONI DEL PESCATORE

Da aprile a luglio, nelle reti: gamberi e gamberoni.

Da maggio a settembre nelle reti: tonni, seppie, spigole, orate.

Agosto: il mese delle triglie.

Dicembre: anguille nelle torbide acque del Sele.

9. LE STUFE

In passato, nella nostra zona costiera, si facevano *le stufe*, cioè le sabbiatricure. La sabbiatricura è uno dei metodi più antichi per curare alcuni mali delle ossa. Questa termoterapia consisteva nel coprire determinate parti del corpo (per lo più gli arti inferiori), con la sabbia scaldata dal sole, allo scopo di ottenere una vasodilatazione, con conseguente aumento dell'irrorazione sanguigna. Era molto praticata dagli anziani, che trovavano sollievo per le loro artrosi, artriti, reumatismi e osteoporosi. Le *stufe* giovavano pure a chi aveva avuto fratture ossee per cadute e incidenti sul lavoro.

Veniva scelto un posto lontano dal bagnasciuga perché la sabbia era più rovente. Per evitare possibili insolazioni, la testa veniva riparata con l'ombra di un cappello o di un ombrello. La terapia durava circa mezz'ora e solitamente si cambiava posto per una nuova sabbiatricura.

Molti addirittura scavavano una fossa nel bagnasciuga, si adagiavano dentro e si facevano ricoprire interamente di sabbia calda. Qualcuno resisteva anche un'ora. Non era raro che ci si sentisse male a causa della pressione alta (le sabbiatricure sono controindicate per chi soffre di ipertensione), molti, infatti, avevano svenimenti. Il ciclo delle *stufe* si aggirava sui 10 giorni.

I più coraggiosi si esponevano nelle ore in cui il sole era più caldo, cioè nelle "ore di punta". Poiché le stufe stimolavano anche l'attività delle ghiandole sudorifere, si usciva da esse completamente bagnati di sudore. Ma tutto questo sacrificio serviva a trascorrere i mesi invernali senza dolori.

Se le malattie di questi anziani erano abbastanza avanzate, le *stufe* non avevano un grande effetto ma alleviavano i dolori che si presentavano con l'autunno.

LAGUERRA

I Circolo Capaccio, classi V di Spinazzo e Vannulo, ins. Marilena Mingione

1. LA GUERRA E LO SBARCO DEGLI ALLEATI NELLA MEMORIA COLLETTIVA

I paesi del Cilento, immersi nella tipica macchia mediterranea, oltre a vantare incantevoli caratteristiche territoriali e paesaggistiche, presentano anche peculiarità proprie, legate al folklore, all’arte, ai siti archeologici, alla cultura, alla gastronomia al dialetto ed in particolare alla storia e alle tradizioni che affondano in un passato assai remoto.

Il periodo storico che forse ci tocca più da vicino, ancora vivo nella memoria collettiva e nelle testimonianze di molti nostri nonni, è la seconda guerra mondiale, iniziata nel 1940 con l’invasione dei Tedeschi in Polonia. In quel periodo la Germania, capeggiata da Hitler e con l’appoggio dell’Italia fascista di Mussolini, invase molte nazioni (Boemia, Francia, Jugoslavia, Grecia, Albania).

I disagi della crisi economica che la guerra causò si avvertirono ovunque, compresa l’Italia.

Il territorio di Capaccio e suo hinterland, per esempio, visse i momenti di precarietà, di stenti, di terrore e di tragicità legati a questo catastrofico evento. Tali disagi si verificarono a causa dell’ostilità che gli Italiani mostrarono nei confronti del conflitto e dei Tedeschi, dopo l’armistizio in favore degli Alleati Anglo-americani. L’armistizio fu firmato dal maresciallo Badoglio, “successore” di Mussolini, come capo del governo il 3 settembre a Cassibile (Siracusa) nel 1943. I Tedeschi, allora, sentendosi traditi, attaccarono i reparti militari italiani e fucilarono circa 5.000 soldati.

In quello stesso anno iniziò la guerra di resistenza da parte di gruppi di Partigiani (tra i quali si ricorda l’ex presidente della Repubblica Sandro Pertini), e gli Alleati. Si cominciarono a sabotare i trasporti ferroviari perché le truppe avevano bisogno di spostarsi anche per i rifornimenti; gli operai, ormai stanchi di lavorare per l’economia della Germania, iniziarono i primi scioperi; cominciarono a diminuire notevolmente e tragicamente le importazioni di cibo, causando la morte di tanta gente.

Anche gli abitanti del Comune di Capaccio e dintorni vissero periodi drammatici causati dalla mancanza di beni di prima necessità e dalla paura dei bombardamenti. Gli anziani intervistati ricordano lucidamente gli stenti patiti.

Le testimonianze raccolte parlano di un periodo di grande caos, di allarme continuo e di angoscia generale. Quando c'erano incursioni aeree, la gente correva ai rifugi i quali consistevano in buche scavate nel terreno, come racconta il signor Pietro Corrente, abitante in località Santa Venere di Paestum che riferisce: "Appena sentivamo un aereo arrivare, scappavamo e ci nascondevamo in buche precedentemente scavate nel terreno".

La signora Carmela Coppola, abitante in Spinazzo, ricorda così quei momenti: "Ero in casa con le mie quattro sorelle e i genitori, quando, all'improvviso, nel cielo sfrecciarono degli aerei che sgangivavano bombe proprio sulla nostra dimora, annientandola completamente. Dobbiamo la nostra vita al rifugio sotterraneo che mio padre aveva ricavato nei pressi della casa".

La signora Laura Valva, moglie di Carlo Vollaro, invece, riferisce che chi possedeva del terreno poteva considerarsi un privilegiato perché poteva sopravvivere con i prodotti della sua terra.

"In quel periodo", aggiunge la signora Carmela Coppola "soffrivamo molto la fame perché non c'era quasi nulla da mangiare. Il nostro cibo consisteva in pane e strutto e, in mancanza di pane, solo strutto con qualche striscia di carota o di fave".

"Avevo quattordici anni," narra Pasqualina Fimiani "quando iniziò la seconda guerra mondiale. Avevamo poco da mangiare, poiché ci avevano privato degli animali e delle provviste. Ci adattavamo a mangiare solo verdura, non sempre di bell'aspetto, che raccoglievamo nei campi quasi tutti bruciati. Per poterci sfamare eravamo costretti a nascondere sempre il cibo per paura che se lo prendessero!".

Molte persone, tuttavia, persero la vita; diverse risultarono disperse e altre, invece, riportarono ferite e invalidità durante quel periodo.

Tra gli invalidi di guerra abbiamo la testimonianza del signor Agostino Paolantonio, il quale partì come volontario a soli diciannove anni, nel 1942, e ne fece ritorno due anni dopo. "Mi trovavo su una nave in rotta verso la Sardegna," narra Paolantonio "quando arrivarono dei colpi di cannone o forse siluri che la fecero affondare.

Prima che arrivassero i soccorsi, rimasi per tre giorni e per tre notti appoggiato ad una sella di mulo. In seguito, a causa dello scoppio molto ravvicinato di una bomba, ho perso l'udito, ma la sella del mulo mi ha salvato ancora una volta la vita".

Qualche spiraglio di tranquillità cominciò ad affacciarsi dopo l'armistizio, che fu reso noto solo l'8 settembre del 1943.

Nel frattempo i convogli degli Alleati si trovavano a nord di Palermo e lì vi rimasero fino al giorno precedente, in attesa di ordini relativi alla partenza per la conquista di Napoli. Ma, quando appresero il messaggio del generale Eisenhower che annunciava la resa dell'Italia, tutti insieme, in seguito, si recarono nel Golfo di Salerno, dando luogo all'*Operation Avalanche*, che vuol dire "Operazione Valanga". Questa strategia militare iniziò alle ore 3,30 del 9 settembre sul litorale di Paestum, Agropoli, Pontecagnano. I convogli erano 627 e comprendevano diversi navigli: navi da guerra, mercantili, navi passeggeri, mezzi da sbarco e altre ancora. Qualcuno ricorda: "Come erano belle tutte quelle navi sul mare. Uno scenario che non si può descrivere!"

Tuttavia, lo scontro fra Alleati e Tedeschi, durato tre giorni, fu tutt'altro che pacifico; fu abbastanza cruento e, al suo epilogo, si contarono molte perdite umane. Per i caduti, le spiagge furono le loro tombe provvisorie. Solo in seguito, questi uomini di diversa nazionalità, ebbero una degna sepoltura. Adesso i loro resti riposano nel cimitero di Pontecagnano, Montecassino, ecc.

La conclusione dello scontro si realizzò con la sconfitta dell'esercito tedesco, spazzato via dagli Americani e con la liberazione di diverse località: Vannulo, Tempa San Paolo, Capaccio, Trentinara, Ogliastro Cilento, Agropoli e altre ancora. Numerosi furono i prigionieri tedeschi i quali, mentre fuggivano facevano crollare i ponti lungo le principali vie di comunicazione. Altri invece, pur di non cadere nelle mani dei nemici, preferirono suicidarsi.

Ricordando queste vittime della guerra, il signor Giuseppe Impemba commenta con una punta di commozione e di velata pietà: "Molti di questi uomini morirono sacrificando la propria vita... Vorrei che non fossero dimenticati... La guerra è una bestialità... La guerra è sporca e crudele...".

Di quell'epoca, oltre alle testimonianze di tante persone anziane, adesso permangono in modo visibile le simbologie, le icone e i motti del fascismo sui muri di qualche vecchia costruzione, come il famigerato "Credere, obbedire, combattere"; "Evviva il Duce".

Come si può immaginare immenso fu il riconoscimento da parte delle popolazioni verso coloro che liberarono le loro terre dagli invasori.

"Gli Americani portarono un po' di serenità alla nostra gente che li ammirava, soprattutto i bambini, ai quali essi regalavano cioccolata e caramelle" seguita nel suo racconto il signor Impemba.

Il signor Corrente, testimone oculare dello sbarco degli alleati sulle spiagge di Paestum, nell'evocare i cannoneggiamenti, dice: "Avevo paura di rimanere colpito da qualche proiettile o da un colpodi cannone... scappavo da un cespuglio all'altro gridando che c'era stato l'armistizio".

Gli Americani, comunque, fraternizzarono subito con la gente del luogo, soprattutto attraverso gesti, data la barriera di comunicazione linguistica.

La signora Elisabetta Atzori, la quale all'epoca aveva solo nove anni, afferma: "I soldati americani erano buoni con noi e sebbene usassero un linguaggio per noi incomprensibile, strappavano ugualmente dei sorrisi dai nostri volti spauriti, regalandoci diverse cose, come cioccolata, gomme da masticare, gallette".

Nel periodo in cui gli Americani si stabilirono nella Valle del Sele, fino alla metà di ottobre, prima della partenza per Montecassino, essi vollero soprattutto rendersi utili aiutando la gente nei campi e medicando i feriti.

Qualcuno di loro imparò, addirittura, a fare gli gnocchi!

Fu allestito, inoltre, un servizio di lavanderia presso la sorgente Lupata, ubicata nei pressi delle mura di Paestum. Ad occuparsi delle divise dei soldati americani provvedevano alcune donne del luogo, le quali erano ansiose di mostrare la cordialità e l'ospitalità tipica del posto e dei Cilentani.

Abbiamo registrato una simpatica testimonianza che narra di un singolare vestito da sposa confezionato addirittura con la stoffa di un paracadute!

Tuttavia, nonostante la liberazione del Cilento, la crisi economica e la forte inflazione prevaleva ancora in molti territori dell'Italia. Viveri e risorse scarseggiavano. Le testimonianze rese narrano del razionamento dei viveri di prima necessità i quali venivano distribuiti alle famiglie mediante una tessera.

Gli aiuti consistevano in 100 grammi di pasta a persona ogni settimana; 200 grammi di pane; 50 grammi di caffè e 50 di zucchero. Altri alimenti erano la farina di fave, di piselli, di castagne, di lupini e altro ancora.

Tale situazione durò fino al 1945, anno in cui avvenne la resa del Giappone, dopo l'annientamento delle città di Hiroshima e Nagasaki con armi nucleari. Solo a conflitto finito, la gente ricominciò a "vivere".

La signora Fimiani così ricorda: "Sentivamo le campane suonare e vedevole bandiere sventolare.. la guerra era finita e con essa tanti lutti... era finito un lungo e spaventoso incubo".

Il lento commino della ricostruzione, non solo delle macerie, segnò la rinascita della Nazione e con essa la speranza di un futuro pacifico e di fratellanza fra tutti i popoli.

2. RICOSTRUZIONE DI UN INCONTRO TRA UN ALLEATO ED UN PESTANO

[Sbarco degli Alleati. Lido di Paestum, 10 settembre.]

(Pietro Corrente, attratto e incuriosito dalle operazioni di sbarco, osserva le manovre al riparo di un arbusto. Ad un tratto, dietro di lui, vede stagliarsi la figura di un soldato).

«What are you doing here?» disse il soldato.

«Non capire.» rispose Pietro tutto spaventato.

«Do you speak English?»

«Non capire, non capire.»

«What?»

«What» replicò Pietro

«It is dangerous here!»

«Io no Hitler, no Mussolini.»

L'americano, arricciò il naso e con un gesto di disprezzo:

«Hitler, Mussolini bad!»

E Pietro, che aveva intuito il senso, gli replicò prontamente:

«Hitler e Mussolini bad! Evviva gli Americani!»

«My name is Joe.»

«Non capire.»

«I am Joe. And you?», tendendogli la mano; poi, per rassicurarlo, gli offrì una sigaretta che Pietro accettò con gran piacere e senza farsi pregare.

«Italy is beautiful.»

Poi tirò fuori dal portafogli delle fotografie e, nel mostrargliele:

«Dorothy is my wife... Joseph is my son... Is my father Salvatore... he comes from Sicilia, Tindari.»

Pietro intuì subito che il soldato era di origini italiane e subito fraternizzò con lui. Con un colpo secco pezzò il collare di spago che portava al collo, sfilò il corno portafortuna e glielo offrì dicendo:

«Che la fortuna ti accompagni e che tu possa tornare sano e salvo dai tuoi in America.»

Il soldato, allontanandosi:

«Thank you friend. Bye-bye. Italian are good.»

«Italiani good, Americani good good.» gli fece eco Pietro.

«Bye-bye, friend!»

CONTRIBUTI SULLA MEMORIA

[da *La memoria del futuro*, Convegno nazionale SPI, Roma Centro Congressi Frentani 30-31 gennaio 2003]

“La memoria del passato va difesa, tutelata, quasi restaurata: essa è risorsa e tratto fondamentale dell’identità.”

Fedele Ruggeri Dipartimento Scienze sociali Università di Pisa

“Si identifica la modernità con il futuro e il passato con la memoria perché si vuole mettere in atto un’azione di contenimento o di pressione per far arretrare, o per distruggere, o comunque sia per sconfiggere determinate cose.”

Adolfo Pepe Università di Teramo

“La memoria consente di trasferire, in modo non passivo, la nostra vitalità interiore in altri esseri umani che potranno, a loro volta, rielaborarla e trasmetterla, rendendola così un bene sociale che a sua volta può essere rielaborato e trasmesso.”

Marino Peruzzi Geriatra

“Ai giovani il compito di raccogliere l’eredità degli anziani e della memoria.”

Margherita Hack Scienziata

“Alvax dice che quando i bambini vanno dai nonni fanno un viaggio non solo nello spazio ma anche nel tempo perché dai nonni si vive in un altro modo, lo stile di vita è completamente diverso, e i bambini che hanno avuto la fortuna di vivere con i nonni hanno la fortuna di vedere un altro modo di vivere, un certo non consumismo dei nonni. Ma il vantaggio più grande è l’aver assorbito dai nonni la memoria.”

Giovanna Leone Università di Bari

“Uno dei problemi grossi delle fonti orali e della memoria è la loro dispersione.”

Alessandro Portelli Università di Roma

“Nessun gruppo sociale potrebbe del resto riprodursi nella propria identità senza produrre e conservare un’immagine del passato consolidata. [...] È dunque grazie all’appartenenza a un gruppo sociale che gli individui sono in grado di acquisire, localizzare, richiamare le loro memorie. [...]”

Come ogni società che si riproduce e muta nel tempo, ogni identità - individuale o collettiva che sia - si nutre di memoria, cioè dei lasciti che il passato consegna al presente che li interpreta e coi quali si orienta.”

Maria Grazia Ricci Università di Pisa

In un presente dominato da incertezze, dall’effimero, dalla dissipazione, dall’edonismo e dalla diafana tiepidezza per le idealità, l’ancoraggio alla memoria può essere bussola e sestante per tutti i giovanissimi già sulla linea di un incerto orizzonte futuro.

Tonio d’Annucci

RINGRAZIAMENTI

Cari bambini, il vostro impegno non è stato vano: il frutto della ricerca - come promesso - lo abbiamo consegnato alle pagine di questo libro, che vuole essere un modesto spaccato di una civiltà contadina che ormai appartiene al passato e alla tradizione.

Insieme abbiamo costruito un castello con 19 stanze, perché in esse vi abiti il vissuto di bambini diversi dai nonni e che, prima di voi, hanno espresso una cultura fondata su sogni e bisogni, su iniziatori ed esperienze tremendate dai padri, su simboli, magia, superstizioni, paure... e abbarbicata ad un potente e suggestivo immaginario collettivo.

Abbiamo fatto una cosa utile (un salvataggio), poiché gli insegnini del nostro castello - che intriga - non saranno più esposti al rischio di deriva nel mare metaforico denominato "Mare dell'Oblio".

Ora, nelle nostre linde Stanze, possono scorrvi, grattar, tutti i visitatori che vogliono tenere accesa la subacquea lucerna della "Memoria".

Ancora vivi ringraziamenti:

alle Dirigenti Celeste Saponara ed Enrica Paolino per la fiducia accordata al Progetto e per il prezioso supporto dato per la divulgazione della ricerca; alle bravissime colleghes per la lodevole professionalità messa in campo; al C. S. A. di Salerno - in particolar modo - per il finanziamento concesso al Progetto, senza il quale questa pubblicazione non avrebbe avuto immediato corso; alla Prof.ssa Francesca Gallo, coordinatrice de "I Parchi Letterari G. B. Vico" di Vatolla, per il contributo critico di matrice classica.

INDICE ANALITICO

Abbreviazioni	21, 23	Divisione lavoro	118
Anatemi	43	Donna	116
Antiche ricette	53-61	Emigrazioni	173
Artigianato	125	Epitetti	43
Baratto	181	Eseguie	138
Cantilena	45	Famiglia contadina	115
Canto civetta	149	Fascinazione	153
Canzoni	95-99	<i>Ferraro</i>	127
Canzoni d'Autore	101-106	Filastrocche	35, 88
Carnevale	67	Filatrice	133
<i>Cestàro</i>	129	Fonologia	23
Classi sociali	109	<i>Forgiaro</i>	126
Cognomi	175	Fuochi rituali	71
Colazioni frugali	62	 	
Comparatico	120	Gastronomia	49
Consonantismo	24	Giocattoli	82
Conte	45	Gioco	81, 89
Corredo funebre	135	Grecismo	24
Corteo funebre	137	Guerra	183
<i>Craunàro</i>	132	 	
Credenze	142, 157, 166	Indovinelli	47
Croce e crocevia	152	Interiezioni	43
Cucina silentana	51	 	
Cucina popolare	50	<i>Janara</i>	147
Devozione	169	Lamento funebre	136
Diavolo	151	Lamento natalizio	43
<i>Dies irae</i>	139	Latifondo	110
Divieti	166	Latinismo	24

Leggende	177	Raccolta olive	70
Lutto	141	Raccolta tabacco	69
		Religiosità	169
Magia	153	Ricamatrice	134
Malocchio	150, 154, 164	Ricette	53-61
<i>Mano neura</i>	150	Riforma agraria	110
Mare	177	Rimedi magici	161, 165
<i>Masturascia</i>	128		
Medicina		Sabba	148
tradizionale	163	Santuari	171
Metafonia	23	Sbarco Alleati	183
Metatesi	23	<i>Scarparo</i>	130
Mietitura	70	Scioglilingua	37
Modi di dire	44, 181	Scongiuri	160, 164-5
<i>Molafuorce</i>	131	Segni premonitori	158
Morfologia	25	Segno diacritico	21
<i>Mulinàro</i>	132	Simbolo fonetico š	21
<i>Munaciello</i>	148	Società contadina	113
Ninne nanne	46	Sogni e sogno	73-76
Nonsense	43	Soprannomi	121
Note	21	Spiriti	149
Numeri simbolici	77, 156	<i>Stagnaro</i>	128
Oniromanzia	77	Stanza funebre	135
		Strumenti musicali	100, 107
Paure	145	<i>Stufe</i>	182
Pellegrinaggi	171		
Pesca	178	Tabù	79, 142, 157, 166
Piatti frugali	63	Trappole	91-94
Pranzo battesimo	50		
Pranzo nuziale	50	Uccisione maiale	64
Prèfiche	137		
Primogenito	115	Veglia funebre	136
Proverbi	38, 47, 181	Vendemmia	68
<i>Pump'nàl'</i>	146	Vicinato	122
Quaresime	68	Vocalizzazione	25
		<i>Vuttàro</i>	130

Finito di stampare nel mese di settembre 2003
presso la Tipografia Iannuzzi
Agropoli (SA)
e-mail: tipolitoiannuzzi@tin.it



Copia fuori commercio