Maria Giovanna Serchisu

il lessico della panificazione

Inchiesta linguistica a Scano di Montiferro

Amministrazione Comunale
SCANO DI MONTIFERRO

*Siet tachinu, tesa o paltzida,
tobachera, cocois de tantas ratzas,
chivalzos, crabolos o covatzas,
a narrer “pane” est a narrer “vida”,
alimentu chi sanat sa ferida,
si nde tenes, su fàmene ti catzas.
Unu ditzu antigu narat gai:
“Chie tenet pane non si morit mai”!*

Antoni (Ninni) Piras

IL LESSICO DELLA PANIFICAZIONE

de Maria Giovanna Serchisu

Sìntesi a cura de Gianfranca Piras

- 1. Metodologia de sa chirca**
- 2. Su trigu**
- 3. Sa farina**
- 4. Su pane**
- 5. Profilu dialetale de s'area**
- 6. Su lèssicu**
- 7. Etnotestos**
- 8. Tàulas de nomencladura**
- 9. Fotografias**

METODOLOGIA

- Istùdiu preliminare
- Predisposizione de unu cuestionàriu
- Entrevistas a sos informadores
- Fotografias e ischedas pintadas (pro sos trastos de traballu)

11 informadores (ischedas de identidade)

INFORMATORE n° 4

COGNOME E NOME:	PILITTU ANGELICA
DATA DI NASCITA:	01.09.1915
LUOGO DI NASCITA:	SCANO MONTIFERRO
RESIDENZA:	SCANO MONTIFERRO
STATO CIVILE:	VEDOVA
SCOLARITÀ:	3 ^a ELEMENTARE
COMPETENZE LINGUISTICHE:	SARDO - ITALIANO
ATTIVITÀ ATTUALE:	PENSIONATA
ULTIMA ATTIVITÀ:	CASALINGA
LUOGO DI NASCITA DEI GENITORI:	SCANO MONTIFERRO
ATTIVITÀ DEL PADRE:	PASTORE
ATTIVITÀ DELLA MADRE:	CASALINGA
IL CONIUGE:	TROGU G. MARIA
ATTIVITÀ:	PASTORE

L'informatrice n° 4 ha sempre avuto competenza attiva di tutte le fasi di preparazione di farine e pani, soprattutto tradizionali, ed ha descritto meticolosamente i pani dei bambini che lei preparava, spesso, per i suoi figli. In tutte le interviste ha dimostrato grande entusiasmo e partecipazione.

S'area de inchiesta

- Parte istòricu-geogràfica
- Situazione econòmica
- Situazione sòtziu-linguìstica

SU TRIGU

Fases de sa coltivazione:

- Albatare, semenare, marischeddare, isalgare
- Sa messa
- Sa triuladura
- Sa (b)entuladura

- Sos trastos
- Traditziones cullegadas a su trigu

“Il grano si coltivava sia in pianura, *campeda*, cioè in zone pianeggianti non molto distanti dal paese, che in montagna, *in su monte*, cioè in zone meno pianeggianti e distanti dal paese. In queste ultime zone sia il grano che gli altri cereali raggiungevano una migliore maturazione in quanto, essendo zone meno soleggiate, le piantine resistevano più a lungo e si seccavano più lentamente. I nostri anziani, a questo proposito, dicono: “*In su monte su trigu b’ingraniat prus, ca istentaiat prus a si sicare*”.

(pg 39)

Whole Grain

© Can Stock Photo - csp7929586

“Durante la trebbiatura c’era un preciso rituale da compiere: infatti il proprietario dell’aia si toglieva il berretto in segno di rispetto, faceva il segno di croce e, col forcone, tracciava sul grano una croce, *faghiat sa rughe a su trigu*. Recitava le preghiere, *sas obrigassiones*, [...] e poi la formula *Siat pro ‘more de Deus*, “Sia per l’amore di Dio”, a cui tutti rispondevano in coro *Siat pro ‘more sua*.”

(pg 44)

“Per questa occasione veniva preparato un pane, *su tundu de s'alzola*, [...] lo si sistemava al centro dell'aia avvolto in un tovagliolo [...].

I buoi, trebbiando, giravano intorno al pane senza mai calpestarlo.

Questo pane lo si dava al lavoratore meno abbiente al quale il padrone dell'aia diceva: *Toca a chilcare su tundu!* [...]

[Questi] con una certa commozione, come ringraziamento recitava: *A medas annos, a mos nde godere bios e moltos a sufràgiu de sas ànimas de su Prugatòriu.*”

(pg 44)

SA FARINA

- Fàghere in chiliru
- Prugare
- Maghinare
- Cherrintzonare
- Chèrrere

“Solo pochissime persone, le più anziane del paese, ricordano il tempo in cui veniva usata la macina in pietra per macinare il grano. La macina non era presente in ogni casa ma ce n'erano alcune dislocate in diverse case del paese e ciascuna di esse soddisfaceva le esigenze di più famiglie, legate da rapporti di parentela, di vicinato o di amicizia.”

(pg 63)

TAVOLAN. 9
Mola - “macina”

NOMENCLATURA:

A - Mola 'e subra - “macina superiore”

B - Mola 'e sutta - “macina inferiore”

C - Bukka 'essa mola - “sportello da cui estrarre la farina”

D - Moggolu - “tramoggia”

E - Funes - “cordicelle”

F - Ruge - “intelaiatura a forma di croce”

G - Abeltura - “apertura superiore”

H - Origas - “sporgenze perforate”

I - Istanga - “stanga”

“La tradizione voleva che ogni venerdì, per tutto l’anno, bussasse alla porta di ogni casa del paese il sagrestano per chiedere la farina per confezionare le ostie. [...] Bussava alle porte col bastone e al richiamo di “*Sìmula a fàghere òstias*” la padrona di casa usciva con la farina già pronta nel grande cucchiaio in legno, *su teruddone*, e la versava nell’apposito sacchettino.”

(pg 66)

SU PANE

- Sa madrighe
- Cumassare
- Suìghere

- Su tzichi e su chivalzu
- Su pane de sos pitzinnos
- Su pane de sa festa

“Sa tzontzorra e sa bicicletta

Particolari per le loro forme erano i pani che si confezionavano, ad ogni panificazione, per i bambini. [...]

Alcune fogge potevano andar bene, indistintamente, sia per i maschi che per le femmine, altre erano invece create appositamente per gli uni o per le altre.”

(pg 79-80)

“Sas ispoltas
[Questo pane] si abbelliva con
foglie e fiori di pervinca e veniva
offerto dagli sposi a tutti gli
invitati come bomboniera.”

(pg 89)

“S'alburizola

Al suo interno veniva rappresentato un albero, che stava forse a simboleggiare l'albero della vita.

Veniva consumato dagli sposi durante il banchetto nuziale, come segno di buon auspicio.”

(pg 89)

“Su pane de sos mortos

“Un tipo di pane particolare era su tundu de sos mortos [...].

Questo pane lo si preparava esclusivamente per darlo in suffragio dell’anima di una persona defunta da parte della sua famiglia, insieme anche ad altri generi di prima necessità, sa chena.

Si dava ad una famiglia povera, per un intero anno, tutte le settimane. [...]

Queste persone che ricevevano il pane si sdebitavano ascoltando ogni lunedì, per l’intero anno, sa missa de sas Animas in suffragio del defunto .”

(pg 91-92)

“Sa peltusita

[Era] il più caratteristico dei pani di Capodanno e quello che richiedeva maggior abilità da parte delle donne che lo modellavano.

Mentre dei primi tre tipi [*su bàculu, sa rughe, sa berrita deorros*] se ne modellavano parecchi in ogni famiglia, di quest'ultimo solo pochi esemplari (che poche donne riuscivano a fare) che restavano in ambito familiare poiché li si confezionava *po sos de domo*. [...]

Rappresenta una miniatura della vita agro-pastorale con soggettini in rilievo come il pastore con le pecore, la capanna, il fuoco, gli alberi.”

(pg 93-94)

PROFILU DIALETALE DE S'AREA

- Vocalismu
- Cunsonantismu

SU LESSICU

Kèrrere V.V. ‘crivellare, stacciare la farina’

Etim. Lat.: CERNĒRE

DES: *kèrrere* log.; *çèrriri* camp.
‘crivellare, stacciare il grano’.

PORRU: *cerriri* v.a ‘crivellare, cernere,
vagliare’. *cerririsì* ‘vagliarsi, scuotersi’.

SPANNO: *cherrere* v.a. log. ‘crivellare, stacciare’.

Il lemma indica la seconda fase della stacciatura della farina effettuata con un crivello grossolano in vimini, a maglie fittissime, detto su *giliru* ‘e *gèrrere*.

In senso traslato viene usata una colorita espressione, riscontrabile nel DES, che dice: *andare kerre-gerre*, cioè dimenare i fianchi camminando.

CONTESTI: *Su giliru ‘e gèrrere est’appikkau in kogina.*

‘Il crivello per stacciare (la farina) è appeso in cucina’.

ETNOTESTOS

“Su gontaĝivaldzos

Un ómine, in tempus antigu, don’i olta ĝi sa mudzere coĝiad’ in domo, primmu’ e k’essire a kampan’a li gontaidi tottu su þane, poska, addígi nde đorraidi lu đorraidi a kontare po iere si bi nde mankaidi. Ma una die sa mudzere, innanti e nde þesare su þane, poned’a palte un’ukkone ‘e þasta. Su maridu konta’ su þane e k’éssidi. Issa, assora, nde oĝa’ kudd’ukkone ‘e þasta e nde vaĝede kalki otto o deĝe þanes.

Torra’ da gampan’a, su maridu, torraða a kontare su þane e s’akkàttada ki bi nd’ada in prusu.

“E komete resultada?”, lu đòrrada a kontare e dza el ĝai, est’ in prusu! Assora, ispantau, preguntada assa mudzere:

“Ma ite ĝere’ narre’ kusta ĝosa?” e issa li rispòndede:

“Kere’ narrere ki deo, si ĝeldzo, ti þotto kol’ onare komete e kando ĝéldzo, mankari đue sies unu gontaĝivaldzos.

Da sa die s’ómine a kumpresu e a komintsau a si viđare de sa mudzere.”

Sos ditzos

*“Chie no at bidu mai cara de Deus, in sa gianna de du furrus
si sinnat”*

Lett. : Chi non ha mai visto il volto di Dio, nello sportello
del forno si fa il segno della croce

**Si dice di persone che non avendo avuto dalla vita
grandi opportunità alla prima occasione favorevole
che gli si presenta cercano di mettersi in mostra in
tutti i modi.**

“Non lassamus s’infurrare pro cumprire cun su padre”

Lett. : Non lasciamo (non sospendiamo) l’infornare per fare convenevoli con il frate

Cioè non si può sospendere un’operazione delicata come quella di infornare il pane, nemmeno per ricevere un ospite importante, come un frate.

Tàulas de nomencladura e fotografias

TAVOLAN. 1

Aradu' e linna - "aratro di legno"

NOMENCLATURA:

A - *Manuddza* - "impugnatura"

B - *Istantalire* - "stiva"

C - *Ispadu* - "profime"

D - *Kondzu* - "bietta"

E - *Timona* - "bure"

F - *Kogġana* - "zeppa"

G - *Traessile* - "pezzo di legno
che unisce le orecchie"

H - *Entale* - "dentale"

I - *Origas* - "orecchie"

L - *Albada* - "vomere"

TAVOLAN. 6

Karru - “carro”

NOMENCLATURA:

A - *Maltaġġu* - “parte esterna in legno del mozzo”

B - *Bussúla* - “cerchio interno in ferro del mozzo”

C - *Kilku 'e verru* - “cerchio in ferro”

D - *Maltinikka* - “freno del carro”

E - *Iskala* - “struttura del carro”

F - *Punta dess'iskala* - “parte anteriore”

G - *Koa dess'iskala* - “parte inferiore”

H - *Kra' Biga* - “cavicchia”

I - *Isterrimenta dessu garru* - “fondo del carro”

L - *Ġeldas* - “pareti del carro”

Peigones - “assi verticali”

Traessas - “assi orizzontali”

TAVOLAN. 10
Mólinu - “mulino”

NOMENCLATURA:

- A - *Kaša* - “cassa ottagonale”
- B - *Kadrea* - “sostegno a forma di sedia”
- C - *Moġġolu* - “tramoggia”
- D - *Kunedda* - “sacco di lino”

*Su pane est cudda cosa tantu pura
Ch'aiat beneitu su Messia
Moltiplicadu de bona zenia
Cando dada li est sa konzuntura
E si mancat su pane, addiritura,
Mancat de sa famiglia s'armonia.
S'est semper nadu, dae tempus addane
Iscura sa famiglia chena pane.*

Pedru Trogu

@Gianfranca Piras

Iscanu - 19.01.2013