



Pignola nel '700

Per citare quest'articolo:

Sebastiano Rizza, "Guerra e pane" negli Almanacchi 2016 di Ruoti e di Avigliano

U laccë - sito di cultura popolare e del dialetto di Pignola (PZ)

Url pagina: <http://digilander.libero.it/cultura.popolare/pignola/miscellanea/almanacchi-ruoti-avigliano2016.pdf>

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

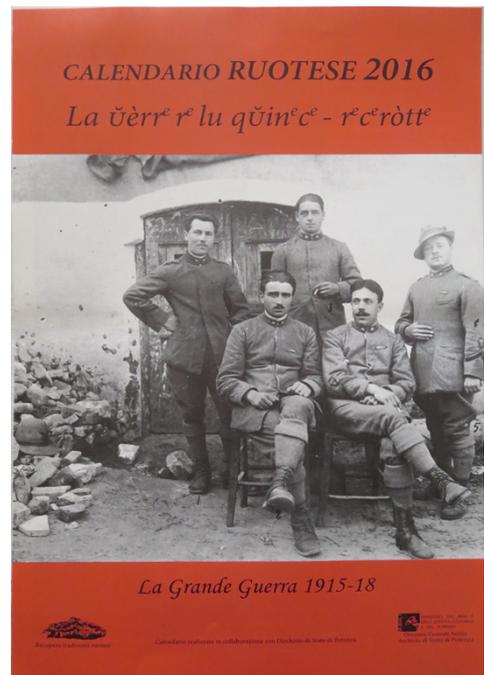
« Guerra e pane » negli Almanacchi 2016 di Ruoti e Avigliano

Sebastiano Rizza

(se.rizza@gmail.com)



Ho ricevuto anche quest'anno, grazie alla cortesia di due amici, Vita Gerardi e Felice Faraone, i calendari-almanacchi 2016 di Avigliano e di Ruoti, paesi ambedue in provincia di Potenza e a poca distanza l'uno dall'altro, che pur nella loro diversità hanno dei punti in comune come i tratti galloitalici che affiorano qua e là nei loro dialetti, anche se in maniera, forse, più marcata nel primo.



Anche i due calendari-almanacchi in certo qual modo, pur nella loro diversità di contenuti, si somigliano, oltre che graficamente, anche nello sforzo di far tornare alla luce personaggi, fatti e vicende paesane, triturati, nel giro di qualche decennio, dal quel tritacarne chiamato *mass media*, che produce e distribuisce notizie a livello planetario con il risultato che la storia minima è sempre più fagocitata dalla storia ufficiale e solenne. Eppure anche la grande storia, per essere grande, ha avuto bisogno di personaggi che definiamo "minimi".

A questi personaggi "minimi" e alle loro storie "minime", è dedicato infatti l'Almanacco ruotese. Un numero che nella sua generalità - se si escludono alcune rubriche fisse come le ricette, i proverbi (alcuni in linea con l'argomento trattato) e le briciole di dialetto - possiamo

definirlo monografico, essendo incentrato sulla Grande Guerra ovvero, per dirla alla paesana, *la Ûèrr^e r^eluQũin^ec^e-R^ec^eròtt^e*. Una sfilata di foto d'epoca, che immortalano gli eroi paesani, affiancate da brani sostanziosi tratti da lavori al riguardo.

L'Almanacco aviglianese *iuòrn^e p^e iuòrn^e*, di cui ricorre quest'anno 2016 il XXV compleanno, si presenta, invece, come di consueto, più articolato nei contenuti, quasi ad accentuare un proposito di continuità nel tempo, già dall'immutabile copertina, sebbene ogni anno di colore diverso.

Il numero di quest'anno ha come titolo *Il sapore dei ricordi*, dodici mesi in cui si sciorinano, attraverso la scrittura e la fotografia i sapori di un tempo, di cui spesso rimane un vago ricordo nelle sagre popolari, sempre più frequenti e onnipresenti, e forse per questo sempre meno autentiche. Ma ciò che risalta in questo numero, a mio avviso, è il recupero del dialetto sia per i tanti brani in prosa, i canti, le preghiere, i proverbi e altro ancora nella parlata aviglianese, sia per la terminologia attinente a certi aspetti della vita tradizionale, di cui riporto solo qualche esempio, perché dilungarmi al riguardo, nonostante l'argomento meriti qualche parola in più, sarebbe forse un po' eccessivo per una semplice recensione come questa.

A gennaio, o meglio *scennàre*, apprendiamo come si fa la *pezzente* (una salsiccia gustosissima, forse perché ottenuta dagli scarti di carne, da cui il nome) e che abbiamo bisogno nella lavorazione del *tumpàgne*, la spianatoia, su cui tagliuzzare la carne, di una *mazza*, un asse di legno, per appendere ad asciugare i *cape resauzizze*, i rocchi di salsiccia. Va mangiata arrostita sulla brace o cotta sotto la cenere e persino bollita e accompagnandola, possibilmente, per esaltarne il gusto con la *carchiola*, che altro non è che la tipica focaccina azzima paesana, marchiata spesso con l'ingrata definizione di "pane dei poveri".

Nell'economia familiare di un tempo era un sacrilegio sciupare qualunque cosa di commestibile e alla luce di questa filosofia di vita va visto il recupero dei residui della pasta del pane rimasti attaccati sulla *fazzatora*, la madia, o sul *tumbagnule*, l'asse su cui s'impastava e, pertanto, venivano raccolti - e andiamo a *frebbràre* - e una volta reimpastati venivano utilizzate per fare *lu cucule*, che era anch'esso una specie di focaccina¹.

Ma la sacralità del pane, da sempre simbolo di nutrimento per eccellenza e nella liturgia cristiana passato a rappresentare il Corpo di Cristo, si esprimeva popolarmente, in occasione della festa di qualche santo, nell'usanza - in cui possiamo forse intravedere il rito della questua e, allo stesso tempo, il simulacro dell'agape dei primi cristiani - di lasciare al fornaio una modica quantità di pasta della panificazione a uso familiare, che, messala insieme, ne faceva pagnotte, che prendevano, riecheggiando una certa forma di baratto, il nome di *schandùdde*². Erano quindi vendute a un prezzo inferiore e il ricavato andava al Comitato festa.

Qui mi fermo e invito il lettore che vorrebbe gustarsi qualche altra notizia a procurarsi l'Almanacco. Purtroppo, è stampato solo in 300 esemplari numerati.

© Copyright 2016, Sebastiano Rizza

¹ Su questa voce, rimando al mio articolo *Domenico Coiro "dialettologo": le parole ritrovate*, s.v.c. *cucco*, @ <http://digilander.libero.it/cultura.popolare/pignola/dialettopignolese/coiro-dial.pdf>.

² Spiega Alfonso Ilario Luciano nel suo *Dizionario dialettale di San Fele (Potenza)*, Potenza, Il Salice, 1992, s.v.c. *schandùdde*: «Nei forni a legna ogni massaia, invece di pagare alla fornaia il prezzo della cottura del pane, dava come corrispettivo un po' di pasta: nel nostro paese è più usato il lemma il lemma "pèzziđđè". Pier Battista Ardoini nella "Descrizione dello Stato di Melfi" inviata ai Doria nel 1674 dice "Il scantollo è un jus baronale di essigere un rotolo et un quarto di pane da ogni tumolo"».