

MIMMO SCHIRÒ

Mezzojuso

immagini e voci del passato



MIMMO SCHIRÒ

Mezzojuso

immagini e voci del passato

Proprietà letteraria riservata

In copertina: Olio del 1525
Disegni di Emilia Schirò
Grafica e impaginazione: A. Spataro

INDICE

<i>Prefazione</i>	7
<i>Parte prima:</i>	
I Mestieri	9
Nota introduttiva	11
L'Acquarola	13
L'Annivaturi	14
'U Bastasu	14
'U Camperi	15
'U Canalaru	17
'U Canatteri	18
'U Canciacapiddi	18
'U Canciaturi	19
'U Carritteri	19
'U Catapano	20
'U Cirniture	20
'U Conzalemme	21
'U Cravunaru	21
'U Crivaru	23
'U Furraru	23
'U Funnacaru	26
A Furnara	26
A Gelatara	27

'U Insitaturi	27
'U Issaru	28
'U Jardinaru	29
'U Lampiunaru	30
A Lavannara	31
A Mammana	31
'U Mastru d'ascia	32
'U Mbianchinu	33
'U Mignattaru	33
'U Muraturi e 'U Pirriaturi	34
'U Nduvinavintura	34
'U Panararu	35
'U Panneri	35
'U Paracquaru	36
'U Paraturaru	37
'U Pastaru	37
'U Pasturi	38
'U Pistaturi	40
A Pittinatrici	41
'U Putaturi	41
A Putiara	42
'U Ritrattista	42
'U Salinaru	44
'U Sapunaru	44
'U Sartu, a Sarta	45
A Sbacantatura di Cantari	45
'U Scarparu	46
'U Solachianeddu-'U Curviseri	47
'U Siggjaru	47
'U Sinzali	47
'U Spatuliaturi	48
'U Spiziali	49
'U Stagninu	50
'U Trappitaru	50
'U Vanniaturi	51
'U Vardunaru	51
'U Varveri	52
'U Ciraulu	53
'U Vucceri	53
'U Vuttaru	53
'U Zagariddaru	54

Parte seconda:

Canti religiosi 57

Natali	59
Lu Viva Gesù	60
Per invocare la pioggia	61
Per implorare la cessazione della pioggia dannosa	61
Canti in lode di Maria Santissima	62
Cantu ri divuzioni a S. Giuseppi	69
Popule meus	70
O mirè mbrëma	71
O ë bùkura Moreë	72
Kristòs Anésti	72

Parte terza:

Canti popolari 73

I canti della trebbiatura	75
Il canto della vendemmia	77
Canto da serenata	77
Epi nenti mi lassò	78
O Viddanedda	80
Canzone del Carrettiere	81

Parte quarta:

Preghiere 83

Preghiere dei bambini	85
Il Credo	86
Padre Nostro	86
Ave Maria	88
Rosario a Gesù Crocifisso	88
Rosario a Gesù Sacramentato	89
Orazione per far passare il mal di pancia	90

Parte quinta:

Ninne-nanne, cantilene, domande curiose91

Ninna Nanna(1)	93
L'Annu (Cantilena)	93
Filastrocche	94
L'Ebbica è canciata	96
Lu Cocu di lu Cummentu	97
'Na vota c'era a binnirizioni di li casi	98
Domande curiose	98

Parte sesta:

Detti, proverbi, sentenze99

Appendice

Glossari dei mestieri109

PREFAZIONE

È un'opera destinata ai giovani e ai meno giovani i quali, attraverso la lettura di quanto viene proposto spesso in dialetto locale-detti, proverbi, sentenze, canti e quant'altro-possano riappropriarsi di un patrimonio culturale che rischia di scomparire se non si ha la cura di conservarlo nella propria memoria per poi trasmetterlo con tutti i mezzi possibili.

Protagonista della raccolta è il lavoro profondamente ed eticamente vissuto come impegno, espressione di riscatto e di crescita, attraverso l'evoluzione delle sue forme e delle sue tecniche. A questa fondamentale, gravosa ma anche talvolta gioiosa attività dell'uomo si sono ispirate forme d'arte rudimentali che, con semplicità e spontaneità, esprimono una saggezza eterna nata dall'esperienza. E' giusto allora ascoltare, capire, trarre insegnamenti per sentire tutto ciò come patrimonio personale ed anche come testimonianza della trasformazione della società locale.

La ricerca del materiale, paziente attenta e meticolosa, si è rivelata non facile, appunto perché nei nostri tempi in pochi ricordano e spesso in pochi sono disposti a dare un valido contributo. Tuttavia i risultati hanno ampiamente compensato l'impegno, perché l'opera appare indubbiamente articolata e completa.

Ci auguriamo che quanti leggeranno queste pagine imparino a conoscere e ad apprezzare le proprie tradizioni e sentano l'esigenza di riproporle agli altri arricchendole e valorizzandole ulteriormente. A chi racconteranno, potranno dire che ciascuno di noi è espressione della cultura che lo ha formato.

Rita Raffaele Caracci

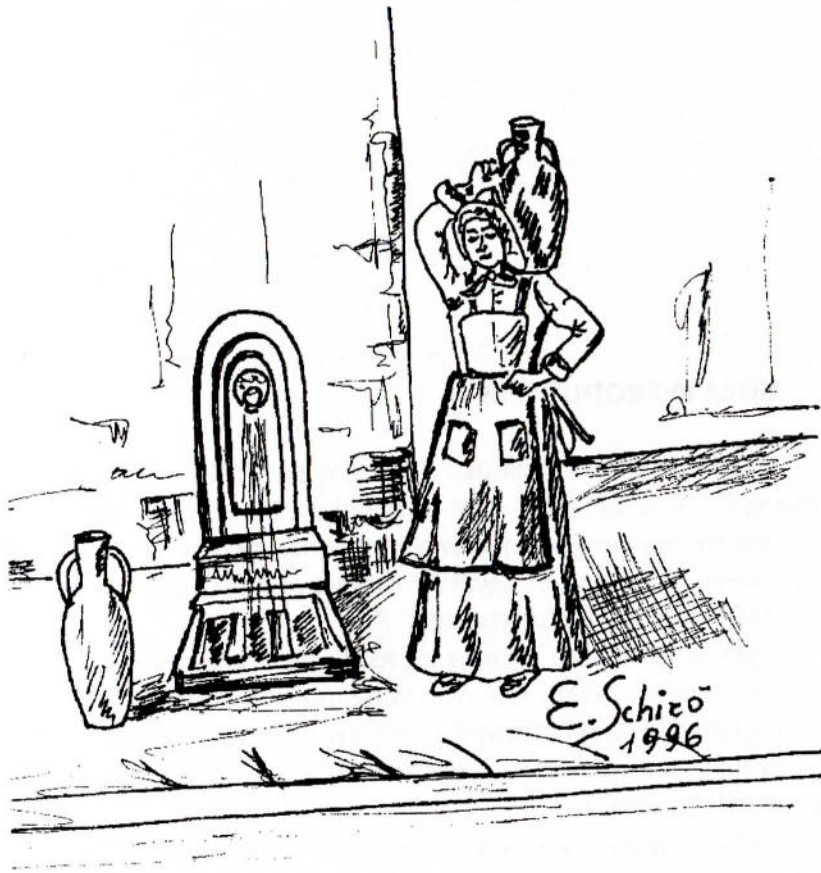
Parte prima
I MESTIERI

NOTA INTRODUTTIVA

Nella storia di Mezzojuso un posto particolare meritano le maestranze di artigiani e commercianti. Mi sono accinto alla ricerca sui mestieri scomparsi o trasformati perché la prosperità del paese fu legata per secoli ai modi e alle forme in cui si svilupparono le attività artigianali.

Oggi tutto questo è stato superato da tecnologie avanzate, ma mi sembra giusto che non vengano dimenticate le fatiche alle quali venivano sottoposte persone e animali per consentire lo svolgimento di lavori di costruzione e di trasformazione dei prodotti dei campi.

Vedo in questo lavoro manuale, anche se faticoso, una certa poesia che ha l'aroma del buon pane fatto in casa, in poche parole, del buon tempo che fu.



L'ACQUAROLA

Oggi basta aprire un rubinetto, per avere acqua in quantità, ma non sempre è stato così. Ai tempi dei nostri nonni l'acqua si attingeva alla fontana pubblica e vi si recavano sempre le donne. All'imbrunire vi era un vero affollamento e quando non si osservava " 'a vicenna", il turno, scoppiavano liti che qualche volta assumevano toni aspri e non di rado finivano con la rottura delle quartare. La quartara detta pure " 'nzira" era un vaso di terracotta, contenitore di liquidi, specialmente di acqua, munito di due manici, alto e non panciuto. L'origine del nome è da "quarto", cioè valeva la quarta parte del "barile", quindi rimane come nome della figura del vaso e non della misura.

Quartararu era il facitore di brocche, ma in casa veniva così chiamata la rastrelliera nella quale si ponevano le quartare.

Le fontane erano centro di notizie e pettegolezzi sussurrati e propalati dalle donne che andavano ad attingere l'acqua. All'acqua personalmente andavano le donne di basso ceto o i garzoni o le donne di servizio; gli uomini generalmente vi andavano a cavallo e trasportavano le brocche in ceste di ferro, dette anceddi, che erano montate in numero di quattro, due per ogni lato del basto.

Le famiglie che non avevano chi mandare a prendere l'acqua, si servivano di donne che facevano le acquaiole e in questo caso pagavano un tanto per brocca in ragione alla distanza della fontana. La quartara veniva trasportata poggiata su una spalla e tenuta con la mano destra, o sinistra se mancina, mentre il braccio controlaterale, per bilanciare il peso era poggiato sul fianco della portatrice dal lato sulla cui spalla poggiava la brocca.

L'ANNIVATURI

Gli annivaturi erano degli operai che stipavano la neve nelle neviere. "Li niveri" erano lunghe trincee scavate a ridosso dei costoni di montagna (Pizzo di Casi, Marabito, Piano di S. Rocco, Lacca, etc), in cui si spargeva uno strato di paglia, sulla quale si stivava la neve che, dopo essere stata ben compressa, veniva a sua volta ricoperta di paglia e di uno spesso strato di terra.

Le neviere venivano date in gabella dal principe Corvino ed il gabelloto era "tenuto ed obbligato a vendere la neve in questa terra per servizio di questo publico. (...). La vendita ha inizio il 1 maggio e termine l'11 novembre".

Ma, in deroga a quest'obbligo, la neve era venduta pure a Palermo, dove veniva portata con i carretti entro i "zimmila" foderati di paglia, era adoperata in medicina a scopo antiflogistico, antiemorragico ed antidolorifico, nei bar per confezionare la famosa granita, che era una miscela di neve, zucchero e succo di limone.

A Mezzojuso la granita veniva preparata dai due "caffé" della piazza: quello di donna Nina Bocenti e quello di donna Pippina Vitura. Quando la granita era pronta, mettevano come segnale, dinanzi al proprio locale, un pozzetto di gelato capovolto su di un tavolo coperto da una tovaglia bianca.

'U BASTASU

Bastasu o vastasu deriva dal greco $\beta\alpha\sigma\tau\alpha\zeta\omega$ = portare o sollevare. I bastasi erano uomini che per mestiere portavano pesi e bagagli a pagamento. Sostavano presso le "panchine" della piazza, in attesa di essere chiamati a prestare la loro opera. Oggi ne è scomparso sinanche il ricordo.

'U CAMPERI

Dall'epoca normanna, fino alla fine degli anni quaranta, il latifondo siciliano era abitato, sia pure con ruoli diversi, dai nobili, dai borghesi e dai contadini.

La casa di campagna "la Casa Grande", con tutti i suoi aggregati era chiamata la "Masseria", grosso agglomerato rustico con specifiche identità architettoniche. Generalmente di forma quadrata le cui mura esterne erano prive di porte e finestre, vi si accedeva da un'unica apertura, alta e larga, dalla quale dovevano passare i carri tirati dai buoi, i muli carichi di "rutuna" (grosse reti di corda per il trasporto della paglia con i muli) e "li carruzzuna".

L'ingresso era costituito da una breve galleria ricavata dai muri laterali esterni, il vano di destra era destinato a "ribattaria" (forno, dispensa...) quello di sinistra era adibito a casa del "campiere", dalla cui abitazione si comunicava con la "luggitedda" (piccolo vano munito di feritoie) per difendere la "masseria" dai malintenzionati.

La "masseria" era un autentico fortino nel sistema del latifondo siciliano, dove erano all'ordine del giorno, scorribande tribali, e non sempre ad opera di banditi.

Per dare, in queste sommarie schede, uno spaccato pressoché esaustivo della struttura delle "masserie" che sopravvivono e parlano ancora un linguaggio di storia viva di un contesto socio-economico, verranno delineate le parti più salienti: dall'ingresso si entrava nel vasto cortile acciottolato " 'u bagghiu" sul quale si aprivano le porte dei vani di abitazione, dei magazzini, delle stalle e di altri locali. La casa del padrone era sul lato opposto all'ingresso, su di un piano rialzato, esposto ad EST per avere il sole la mattina e l'ombra di pomeriggio. Alla sicurezza di questo vasto complesso rurale era preposto " 'u Camperi" il campajo che, in un mondo dove regnava l'illegalità, doveva



mostrare coraggio individuale, e delle volte violenza, doti, che in quel periodo di storia contadina, suscitavano ammirazione, rispetto e stima. Caratteristica, particolare e controversa era la figura del campiere che, a cavallo, vestito di velluto a coste, con stivali, il capo coperto con l'immane "coppola storta" e l'insuperabile doppietta, spesso accompagnato dai "soprastanti" (sovrintendenti alle varie attività), percorreva, sorvegliava e controllava l'immensa proprietà del feudo e tutte le varie attività che si svolgevano. Il suo intervento era risolutivo nelle diverse divergenze che potevano verificarsi. Quando la sua "giustizia" veniva amministrata in modo arrogante e vessatorio, o pretendendo diritti eccessivi e speculando sul prodotto con la frode, i contadini, umiliati ed angariati, incapaci di una vera rivoluzione, svilupparono il fenomeno del banditismo.

Qualunque sarà la registrazione storica dei personaggi che operavano nelle "masserie", nel linguaggio della storia viva dei mezzojusari, sopravvivono le vecchie mura, l'acciottolato sconnesso e disselciato dei silenziosi cortili, ormai vecchi monumenti di civiltà contadina, che potrebbero svolgere ancora un ruolo importante, se proiettati verso l'agriturismo.

'U CANALARU

Ai margini dell'abitato, nel quartiere di S. Venera-oggi SS. Crocifisso-, vi erano degli "Stazzoni", luoghi dove si lavoravano i manufatti di terracotta.

Nel 1597 Giovan Pietro de Marchisio assunse nel suo stazzo di Mezzojuso Magister Jacobus Novello per "...lavorari di tornio zoe, quartari, pignati, ed altri lavuri...cum tutto lo attratto di ditto di Marchisi, crita, ligna et stagno et una petra pi macinari lo stagno...".

Nei pressi della Chiesa del Crocifisso, sino ad anni recenti, era in attività la lavorazione delle tegole "canali" e di mattoni in terracotta "patatùna". -

'U CANATTIERI

Nel quartiere Salto c'era un magazzino, ed attiguo ad esso un giardino con alberi, nel quale si mantenevano 43 cani da caccia della Sacra Real Maestà.

Canattiere Reale era un palermitano, don Francesco D'Aleo che teneva un garzone il quale alloggiava in un camerino annesso al magazzino e curava la custodia dei cani.

Tanto il canattiere, quanto il garzone percepivano il salario a carico dell'Univesità di Mezzojuso che provvedeva anche al mantenimento dei cani.

'U CANCIACAPIDDI

"Cu avi i capiddi ca vi canciu!"

Così gridavano per le strade gli ambulanti barattatori.

Le nostre nonne, con i capelli lunghi, le grosse trecce e le pettinature a "rollò", la mattina, pettinandosi o quando se li accorciavano, raccoglievano i capelli rimasti nel pettine o quelli tagliati, in un apposito sacchetto e quando passava 'u canciacapiddi li barattavano con spilli, bottoni, forcine o altre minuterie casalinghe. L'ultimo ad esercitare questo mestiere a Mezzojuso è stato "Mastu Cosimu canciacapiddi".

'U CANCIATURI

"Canciatura" = negozi di baratto

Erano botteghe in cui si portavano piccole quantità di grano per averlo cambiato in farina.

"Cangiatura" erano chiamati pure gli ambulanti. Figure caratteristiche, la loro provenienza palermitana era avvertita dal forte accento dialettale. Portavano appesi sulle spalle padelle, pentole, orinali, giocattoli, in un largo paniere merci varie.

Il sapone "molle" era contenuto in un barattolo munito di manico.

Passavano per le strade ed attiravano l'attenzione delle donne gridando ad alta voce: "U ramu vecchiu, l'alluminiu vecchiu, a lana vecchia, i capiddi vi canciu!" Queste si affacciavano alle finestre o agli usci, si chiamavano fra loro e uscivano per le strade portando padelle fuligginose, pentole e tegami bucati.

In cambio della merce ceduta esse ottenevano: sapone da bucato, tegamini, aghi, pettini, bottoni, bottoni automatici, forcine metalliche, stringhe per scarpe...

'U CARRITTERI

Compare Alfio della Cavalleria Rusticana, canta soddisfatto: "Oh che bel mestiere, fare il carrettiere, andar di qua e di là ...".

Il carretto è stato, da secoli, il più valido ausilio della classe agricola siciliana, il più diffuso mezzo di trasporto. Alto, con le ampie ruote, trainato da un bel cavallo o da un mulo o da un somaro, serviva per il trasporto di qualunque merce: masserizie, mobili, vino, acqua, cereali, foraggi, legna, stoffe, frutta, materiale edile, concime, ... E serviva ancora, per il trasporto di famiglie che si concedevano gite collettive in campagna o nei paesi

vicini. Un carretto siciliano senza pitture è inconcepibile. Gli intagli poi, e le guarnizioni in ferro battuto sono il connotato del fasto, della classe.

La decorazione di un carretto era un vero saggio di arte popolare, che richiamava l'attenzione di esperti. La protettrice dei carrettieri era la Madonna di Tagliavia, che essi invocavano nei momenti di difficoltà.

'U CATAPANU

Catapanu-Accatapani-Acatepani=era il magistrato della "grascia" (nome generico di tutti i viveri necessari all'uomo) che presiedeva agli approvvigionamenti, dipendente degli "ufficiali civili", incaricati di giudicare le liti che sorgono nei mercati, e di conservare in essi il buon ordine. Sovrintendeva ai mercati per la vendita al minuto, affinché i mercanti avessero potuto avere un onesto guadagno, ed i compratori non fossero stati gravati nelle merci di prima necessità oltre il convenevole e tanto meno defraudati. Tra gli altri compiti aveva quello di verificare pesi e misure dei mercanti e vigilare sull'igiene degli alimenti.

Oggi =Polizia Annonaria.

'U CIRNITURI

Alcuni operai, dopo la mietitura e la trebbiatura, con grandi stacci di circa un metro di diametro, ai quali erano attaccate tre corde terminanti con un anello che, per mezzo di un uncino, veniva attaccato al soffitto o ad un trespolo, andavano presso le famiglie dei "Burgisi" per separare col vaglio il frumento dalle impurità.

Erano i "Cirnitura", contadini che esercitavano questo lavoro per un periodo molto breve. Per evitare che la polvere coprisse loro le braccia e la testa, portavano camicie con lunghe maniche e fazzoletti colorati (muccatura), che si legavano in testa e attorno al collo.

'U CONZALEMMI

Generalmente veniva da "fuori", era molto apprezzato e abbastanza atteso dalle donne, perché riparava con il fil di ferro i piatti, i "lemmi" che servivano per lavarvi le stoviglie, le giare, i tegami, le quartare, i "fangotti" (piatti ovali, grandi e molto fondi), vasi di terracotta e di ceramica che si erano rotti. Ne ricuciva i pezzi stipandone gli screpoli con un composto bianco, che tosto si addensava. Portava un tascapane a tracolla, un rustico trapano, del fil di ferro ed il famoso "cemento".

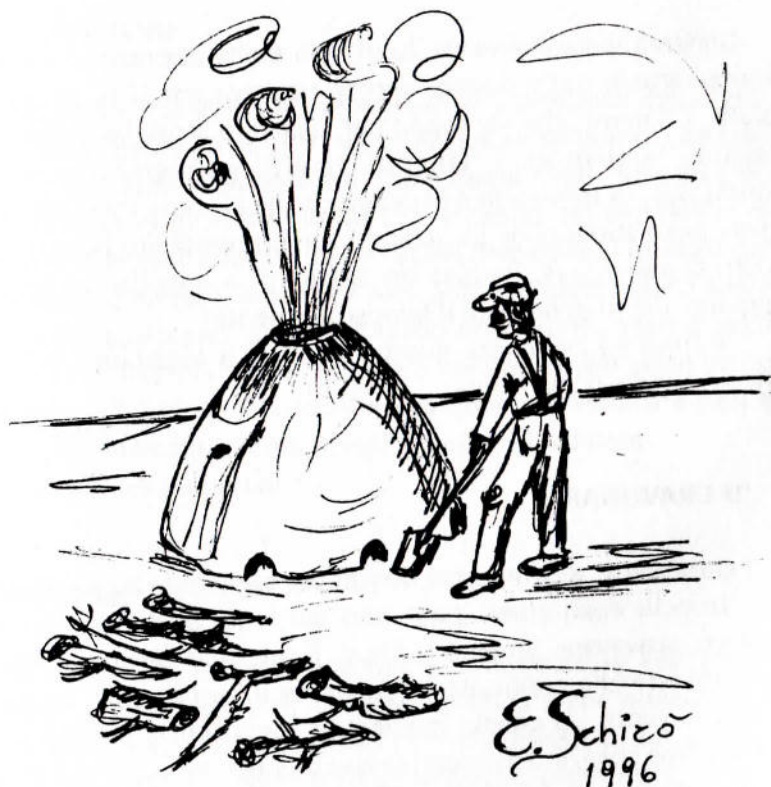
L'ultimo ad esercitare questo mestiere a Mezjojuso è stato Nicolò Dindia (Cola Arinia)

'U CRAVUNARU

I carbonai si recavano nei boschi per tagliare la legna. Quando i tronchi degli alberi giacevano per terra, pronti per essere bruciati, scavavano un grande fosso, li calavano dentro e formavano cataste che coprivano interamente di terra e poi vi appiccavano il fuoco. In questa maniera la legna brucia incompletamente, cioè solo fino a diventare carbone perché viene a mancare il contatto con l'ossigeno dell'aria. Quando capivano che i rami ed i tronchi si erano bruciati al punto giusto, scostavano il terriccio e mettevano fuori il carbone che era già pronto per

essere venduto ed adoperato .

Oltre al carbone, i carbonai vendevano "u ginisi", la carbonella, che serviva per alimentare il fuoco dei bracieri e degli scaldini durante l'inverno e come combustibile nelle "fornacelle" per cuocere i cibi e per scaldare i ferri da stiro.



'U CRIVARU

Venivano dalla città, vendevano "criva" per vagliare la farina, il grano, le fave, le lenticchie, i ceci l'orzo, l'avena.

I fondi degli stacci erano di seta, di rame, di rete metallica o altro materiale a seconda che servisse per filtrare il latte, stacciare la farina, i cereali o i legumi.

In tempi ancora più remoti, si facevano pure di cuoio intrecciato a fili "crivu di rocciulu" o di pelle bucata a mano con chiodi di varia misura, a seconda dell'uso cui erano destinati.

Li Crivara confezionavano pure "circa" sotto i quali si metteva il braciere e vi si stendevano panni ad asciugare, servivano anche per riscaldare il letto; "Tummina, Mezzitummina, Quarti e Tazzaruna" con cui si misuravano i prodotti secchi della campagna ed il sale.

Il legno usato sia per gli stacci che per le misure dei cereali, era il faggio.

'U FIRRARU

I fabbri ferrai ed i maniscalchi lavoravano nelle botteghe proprio come nelle fucine di Vulcano.

Il ferro lo riscaldavano alla "forgia" (fucina alimentata da carbon fossile) la cui fiamma veniva rattivata dal mantice in azione. Quando il ferro da lavorare raggiungeva i 900 gradi centigradi di calore, lo posavano sull'incudine e, con precisi, cadenzati colpi di martello e di mazza, gli davano la forma desiderata.

Per la lavorazione delle forbici, delle lame dei coltelli, dei falchetti...il ferro, dopo essere stato reso incandescente, veniva immerso per qualche attimo in una bacinella colma d'acqua, per regolarne la temperatura, e, assunta la duttilità necessaria al

lavoro, si passava all'affilatura con una mola di pietra che ruotava, azionata dal piede di chi affilava, immersa per una parte, in un recipiente con dell'acqua.

La mancanza di saldatrici, ancora non ideate, certi tipi di saldature avvenivano alla fucina per fusione, introducendo i pezzi sotto il carbone acceso, appena bollivano, si controllava il grado di calore gettando un po' di sabbia sopra i ferri incandescenti e venivano portati, con tenaglie, sull'incudine e, con colpi di martello, se ne provocava la saldatura.

Poiché i trapani erano sconosciuti, per bucare il ferro usavano i punteruoli d'acciaio, creati da loro stessi.

Dalle fucine uscivano: chiodi, ferri per cavalcature, picconi, raschietti, zappe, paletti per togliere il fuoco dalle cucine o per muoverlo nei bracieri, cunei e scuri, mazze tagliole per volpi, speroni per dolci o per adornare gli stivali dei cavalatori, acciarini triangolari e scacciapensieri, pastoie per quadrupedi con chiusure a chiave, lampioni ed artistiche ringhiere arabescate, serrature, lucchetti e chiavi, sportellini vari, mannaie, picozze per lavorare la pietra, scale, grate, cancelli. . . .

Quasi tutti i maniscalchi salassavano e castravano i quadrupedi e venivano chiamati a consulto nei casi difficili dal veterinario; bastava dare uno sguardo al mantello, alla lucentezza del pelo, allo stato dei denti, per loro rendersi conto del malore dell'animale e poterlo curare con vecchie ricette, quasi tutte a base vegetale.

Quando il cavallo era il mezzo principale per il lavoro, i ferri agli zoccoli andavano sostituiti almeno una volta al mese. E non era una attività puramente manuale, un buon artigiano doveva imparare a conoscere il "cliente", per calibrare il tipo di ferro da sistemargli allo zoccolo. E' un'operazione che avviene sempre più di rado e le forge stanno per spegnersi definitivamente. Gli ultimi maniscalchi di Mezzojuso sono: mastro Niculinu Riina, mastro Totò Ferrante, mastro Nardu Privitera.



'U FUNNACARU

I proprietari dei fondachi albergavano in grandi stanzoni a pianterreno e su rustici letti le persone che venivano in paese per motivi di lavoro o per partecipare alle fiere di bestiame.

Nel fondaco si depositavano pure le mercanzie e spesso entravano anche i carretti ed i muli con tutte le bardature.

Ad alcuni abitanti dei paesi vicini che venivano per sbrigare delle pratiche nei nostri uffici (ufficio del Registro, Pretura, Esattoria Comunale ...) il fondaco serviva per lasciarvi per poche ore il cavallo su cui avevano viaggiato. I clienti per ciò pagavano un prezzo proporzionato al tempo che vi sostavano. Qualche fondaco arrotondava il guadagno vendendo brocche, bummula, vasi, pentole e tegami di terracotta. L'ultimo fondaco, ubicato all'inizio del paese era gestito da Anzelmo detto Pirtichizzi.

A FURNARA

I forni erano costruiti con gesso e mattoni d'argilla, venivano "famiati" riscaldati con fuoco di "sarmenta" (tralci di vite) o "ramagghia" (rami d'albero).

A disposizione delle clienti, che andavano al "forno" ad impastare il pane con la propria farina, c'erano le "maidde", madie, l'acqua calda e la "criscitura", un lievito di farina impastata, così ben dosato che tutto il pane lievitava alla stessa ora. Ogni cliente, sulle proprie pagnotte, per riconoscerle e farle distinguere, metteva dei segni: la iniziale del proprio nome e cognome o delle palline di pasta o altri segni distintivi che venivano impressi per mezzo di speciali punzoni. Quando il forno era riscaldato al punto "giusto" ed il pane lievitato, tiravano fuori la brace, servendosi di "palittuna e rasteddi" e con la scopa puliva-

no bene il pavimento del forno. La brace veniva messa nell'"astuta focu", un recipiente metallico di forma cilindrica con un coperchio a tenuta stagna. E così per mancanza di ossigeno, la brace si spegneva e veniva in seguito, adoperata per i bracieri.

Infornato il pane, il forno veniva chiuso con il coperchio di pietra o di ferro e, intorno, vi mettevano stracci bagnati ed un impasto di cenere, per evitare la fuori uscita di calore. Quando il pane veniva sfornato, emanava un soave profumo che si spandeva anche nelle strade attigue e, raggiungendo le papille olfattive dei passanti, ne stuzzicava l'appetito.

Questi locali erano gestiti da donne chiamate "FURNARA".

A GELATARA

La gelataia aveva sul banco tinozze di varie misure, dentro le quali metteva dei recipienti cilindrici di rame stagnato più stretti e più bassi. Erano questi i "pozzetti": lo spazio che rimaneva vuoto tra i due recipienti, lo riempiva di neve o di ghiaccio trito cosperso di sale. La neve la prendeva dalle "nivere", dove indurita veniva conservata a strati alterni con la paglia, perché non si liquefacesse.

Per dare notizia che il sorbetto, era pronto si metteva un pozzetto di gelato, capovolto, sopra un tavolo coperto da una tovaglia bianca, posto accanto all'ingresso del "caffè della piazza" gestito da donna Pippina Vitura.

'U INSITATURI

L'innestatore è quell'agricoltore specializzato, che con una particolare tecnica, l'innesto, trasforma le piante selvatiche in

piante produttive di diverse qualità. L'innesto è quell'operazione con la quale inserendo una porzione di pianta provvista di gemme su di un'altra, opportunamente scelta, si ottiene, in seguito a completa saldatura, un unico individuo.

La pianta che sta in terra, destinata ad essere innestata chiamasi SOGGETTO o PORTAINNESTO: la porzione di pianta che si inserisce su di essa dicesi OGGETTO o NESTO.

I principali scopi dell'innesto sono :

- Trasformare le piante selvatiche in gentili.
- Propagare varietà pregiate.
- Sottrarre alcune piante a malattie dell'apparato radicale.
- Ottenere piante con forme e dimensioni determinate.

Rispetto allo stato dell'OGGETTO e all'epoca, gli innesti si possono dividere in tre gruppi:

- 1) Innesto per approssimazione
- 2) Innesto a marza (a spacco, a corona. . .)
- 3) Innesto a gemma (ad occhio, ad anello. . .).

La facoltà di Agraria dell'Università di Palermo si avvale dell'opera di alcuni esperti innestatori del nostro paese. Ricordiamo i fratelli Meli.

'U ISSARU

I gessaioli riscaldavano le pietre di solfato di calcio in appositi forni, simili a termitai, le "carcare", avevano un buco al centro a mo' di cratere di vulcano, da cui usciva il fumo del fuoco acceso dentro sul pavimento. La cottura durava sette ore, il fuoco era alimentato dalla paglia di fave.

Il materiale ottenuto, a colpi di mazza, veniva ridotto in polvere e poi setacciato.

Ne ricavavano il gesso per le costruzioni edilizie al posto

della malta e per le confezioni degli stucchi, vasi soprammobili e statue.

Le fatiche dell'asino che portava quotidianamente sul basto quintali e quintali di gesso, sono rimaste proverbiali, infatti, quando si vuol dire ad una persona che fatica troppo da mattina a sera, si dice che fa " 'u sceccu issaloru".

Il carico di ogni asino era costituito da cinque sacchetti stretti e lunghi: due cuciti assieme e muniti di " cudali" formavano la bardatura "vardedda", altri due legati tra loro, in cima, venivano caricati lateralmente, il quinto era posto per lungo, a centro della bardatura.

La quantità di gesso contenuta nei cinque sacchi, costituiva "uno sceccu di issu", che era l'unità di misura per la vendita del materiale.

L'esistenza di "carcare" a Mezzojuso ci è data da alcuni scavi, effettuati per costruire case, che hanno portato alla luce i resti di queste fornaci. La Via Gessai sta proprio ad indicare la ubicazione di tali fornaci.

'U JARDINARU

L'ortolano è colui che ha cura dell'orto con lo scopo di produrre tutta la grande varietà degli erbaggi mangerecci, dei legumi e degli alberi fruttiferi, per commercio.

Dal progresso dell'agricoltura in genere, conseguito in questi ultimi tempi, anche l'agricoltura ebbe molto da avvantaggiarsi, ed oggi, nel nostro paese, conta intelligenti ed appassionati cultori che sanno trarre, con l'arte, prodotti spesso meravigliosi per bontà di gusto e per sviluppo.

'U LAMPIUNARU

I lampionai avevano l'incarico di accendere, nelle notti senza luna, i fanali a petrolio, dislocati nelle piazze e strade, e di spegnerli al mattino.

Gli attrezzi da lavoro consistevano in una scala a pioli, una pertica ed un recipiente di metallo -munito di beccuccio- contenente il petrolio.

La scala serviva per poter da vicino controllare lo stoppino dei lampioni, il livello del petrolio ed aggiungervene, se necessario.

La pertica, invece, serviva per accendere e spegnere i lampioni senza bisogno di salire sulla scala: essa infatti aveva ad un'estremità uno stoppino a lenta combustione e resistente al vento, che serviva ad accendere i moccoli dei lampioni. All'altra estremità della pertica c'era lo spegnitoio di metallo a forma di cono, che serviva a spegnere le fiammelle all'alba.



A LAVANNARA

“a bona lavannara un manca petra! “

Le lavandaie erano delle donne che facevano il mestiere di lavare a pagamento, la biancheria ed i panni altrui.

Le lavandaie si distinguevano in due categorie: quelle chiamate a prestare la loro opera nelle case, trovavano la biancheria già “assammarata”. Questa operazione veniva fatta a priori e consisteva nell'impilare la biancheria da lavare in una grande caldaia di rame, indi, in cima si poneva un apposito sacchetto pieno di cenere, ottenuta dalla combustione dei gusci di mandorle, ricchi di potassio, su questo sacchetto si versava l'acqua bollente che penetrava, lentamente, nella biancheria e ne rammoliva il sudiciume, acqua e sudiciume si raccoglievano sul fondo della caldaia dove una graticola di legno serviva da intercapedine. Alle lavandaie non rimaneva che lavare nella pila i panni così preparati.

Altre, prendevano i panni e li andavano a lavare al pubblico lavatoio, o con la “truscia” sulla testa si recavano al fiume. Una volta lavati, li sciorinavano sui cespugli limitrofi; appena asciutti li raccoglievano e li riportavano ai rispettivi proprietari, puliti e candidi.

A MAMMANA

Le levatrici, figure considerevoli, conosciute da tutti, aiutavano le donne a mettere al mondo i loro piccoli.

In qualsiasi stagione e con qualsiasi temperatura erano costrette ad uscire da casa per aiutare le gestanti che erano sul punto di partorire. La loro esperienza era tale da sostituire, quasi sempre, il medico. Portavano sotto braccio la borsa con i ferri del mestiere.

'U MASTRU D'ASCIA

I falegnami erano gli artigiani che lavoravano il legname. Tenevano bottega in qualche ampio pianterreno in cui lavoravano " 'ncapu 'u bancuni", usando seghe, pialle, asce, tenaglie, martelli, mazzuoli, scalpelli, sgorbie, succhielli, morse, raspe, squadre, metri da falegname ed altri arnesi. Per incollare usavano la colla "caravella" che il garzone faceva liquefare in un pentolino di terracotta a bagnomaria.

I falegnami costruivano porte, finestre, telai per tessere e ricamare, madie, spianatoi, mattarelli, pile per bucato, aratri, mobili vari, intarsiati, scolpiti e lucidati.

I falegnami ed ebanisti che ancora oggi, da bravi artigiani, resistono alla concorrenza industriale sono: Giuseppe Caravella e Ciro Contessa.



'U 'MBIANCHINU

L'imbianchino era l'artigiano che tingeva le pareti delle case.

Una volta entrava in scena soltanto durante la primavera, oppure in caso di fidanzamenti o di matrimoni. Gli attrezzi usati erano: "scupitti longhi e corti"- spazzole con manici lunghi e corti-, "punzedda"-pennelli-, " 'na lenza"-filo di spago-, "un catu"- un secchio-, cartoncini forati (stencil) da riprodurre sulle pareti o sui soffitti, una scala a forbici. . . . , latte di calce, azzuolo e terre colorate. L'imbiancatura, preparata con calce ed acqua, veniva eseguita mediante una o più mani, ordinariamente due.

Nel caso in cui le pareti erano soggette ad essere frequentemente toccate, si bagnavano preventivamente con acqua di cottura della pasta, ciò produceva una maggiore aderenza della tinta alla parete.

L'imbiancatura a macchina, consisteva in una pompa premente-, che, per mezzo di un tubo di gomma, spruzzava la tinta sui muri, a qualunque altezza. Gli operai che a Mezzojuso esercitavano questo mestiere erano i fratelli Muscaglione e Corrao padre e figlio.

'U MIGNATTARU

Era colui che forniva le mignatte (nome volgare di Anellidi, col corpo appiattito terminante in una ventosa in mezzo alla quale è la bocca, con cui si attaccano per succhiare il sangue) agli speziali e ai barbieri che le usavano per praticare salassi. Le raccoglieva nell'acqua stagnante e melmosa. Con i pantaloni rimboccati scendeva nell'acqua e le mignatte si attaccavano alle gambe, immediatamente usciva dall'acqua e se le toglieva riponendole in un vasetto pieno d'acqua che si era portato con sé.

Questa operazione veniva ripetuta parecchie volte, sino a quando non si riteneva soddisfatto.

'U MURATORI -'U PIRRIATURI

I muratori lavoravano eseguendo le opere, secondo i desideri del padrone, senza una planimetria. Essi disponevano di materiale grezzo e non potevano sbizzarrirsi come oggi, ma furono lo stesso bravi artigiani.

Nel loro lavoro erano aiutati dai manovali e dagli apprendisti. Costruivano i muri con blocchi di pietra che venivano forniti dagli intagliatori "pirriatura".

I tetti spioventi erano coperti con tegole di argilla "canali" fatte a mano dai "canalara" negli "stazzuna", fabbriche di tegole e mattoni.

'U NDUVINAVENTURA

Veniva in paese per le "fiere", mercati che si praticavano in occasione delle feste religiose principali.

Al grido di " picciotti e vecchi, schetti e maritati, 'nzirtàtivi a fortuna!" girava per le strade con una gabbietta contenente un pappagallo che aveva davanti una scatola con dei bigliettini di diversi colori contenenti delle brevi scritte, "polisi", con le quali veniva "indovinato" il futuro.

Detti bigliettini erano divisi per sesso e per colore: rossi per giovanotti, bianchi per le signorine, gialli per gli anziani e verdi per i ragazzini.

'U PANARARU

I mastri cestai, con tra le mani un rozzo coltello dalla lama appena ricurva "scannavano" in liste la canna che assieme ai rami flessibili del salice, del castagno e dell'ulivo, intrecciavano "panara, carteddi, gistre..."

Nella cesta la frutta si conserva bene, l'areazione è assicurata in modo perfetto. È più igienica e più componibile, consente di ammassare più merce in uno stesso spazio. I mastri cestai non usavano altro attrezzo che il coltello, la pazienza, l'estrema precisione, oltre alla materia prima, per confezionare i cesti.

Tutto questo esige una applicazione, una dedizione al lavoro, una passione che si è persa, incalzata e scacciata dal ritmo più convulso dei giorni in cui viviamo.

L'ultimo cestaio di Mezzojuso è stato Turi Lampo.

I cestai oltre che con le canne ed i salici, lavoravano con i colmi delle piante di grano e dalle loro esperte mani si vedevano intrecciare "coffe e cufina"- corbelli; "cuffiteddi di a pasta"- sporticelle basse e bislunghe munite di due manici, che servivano per andare a comprare la pasta lunga. Inoltre, confezionavano degli artistici oggetti per adornare le case.

'U PANNERI

I "panneri" erano i negozianti dei tessuti che avevano negozi ben forniti, ma contemporaneamente andavano in giro per il paese portando sulla spalla pezze di stoffa e in mano la "mezzacanna" per misurarla.

Non "abbanniavanu" la mercanzia, ma il suono del corno o del fischietto, avisava il loro passaggio.

Gli ultimi panneri sono: Paolo Merendino ed i fratelli Raimondi.

'U PARACQUARU

Gli ombrellai - ambulanti da fuori- facevano e vendevano gli uncinetti e "li guglioli di ramu e d'alluminu", cioè i ferri con cui le donne lavoravano i maglioni, i calzettoni, "li scuzzetti", i guanti e altri indumenti per i ragazzi e i loro uomini.

Riparavano gli ombrelli vecchi, sostituivano le assicelle rotte e, se necessario, rattoppavano la stoffa.



'U PARATURARU

Nei tempi lontani, la tessitura era una attività familiare. Ma non tutte le famiglie erano in grado di attrezzarsi per la "follatura" dei tessuti, dovevano farlo nelle "gualchiere" pubbliche.

Le "gualchiere o follatrici" erano delle macchine mosse per forza d'acqua che per mezzo di magli assodavano il tessuto che veniva immesso in una "cassa". Questa operazione, aveva lo scopo di dare al tessuto, particolarmente alle lane, compattezza, resistenza, impermeabilità, grazie a trattamenti che conferivano alla superficie della stoffa una feltratura più o meno profonda. Se il tessuto era confezionato con lana di pecora non sgrassata si otteneva "l'Orbace", una stoffa resistente ed impermeabile.

Il "Paraturaru o Fullaturi" era colui che sovrintendeva e dirigeva le gualcherie.

Queste follatrici erano ubicate fuori dell'abitato, nei pressi dei nostri torrenti.

'U PASTARU

I pastai, con rustici torchi "arbitrii", dopo aver impastato con acqua la farina di semola di grano duro, ricavavano vari tipi di pasta. La pasta veniva lavorata in una "maidda" o "scannaturi", assodata con la gramula la "sbria" un lungo asse di legno fermato ad una estremità da un ferro che fungeva da perno. La pasta, così lavorata, veniva introdotta nell'arbitrio, una fonte di ferro o di rame, con un vitone di ferro fuso munito di una stanga e azionato da persone che facevano ruotare due assi con simultaneo movimento. In seguito, un modello più perfezionato, veniva azionato da un rocchetto che, per mezzo di una corda veniva collegato ad un argano. Alla base della fonte venivano posti i

“piatta” -le trafile- di rame provviste di fori di varie dimensioni.

I vari tipi di pasta: virmicceddi, pasta curta (tagliata mentre esce dallo stampo), pasta longa, venivano posti ad asciugare all'aria, la lunga a cavallo su delle canne.

La “cuffitedda” era il contenitore per trasportare la pasta dal negozio alla propria abitazione. I primi pastai di Mezzojuso furono: Vincenzo Camardo e Domenico Verté, oriundo di Castel Umberto (Messina) ed abitatori di Piana degli Albanesi.

Il primo “Vermigellaro” o “Arbitrio di Pastaro” che era nello stesso tempo l'ordigno ed il negozio, fu impiantato nel nostro paese l'8 luglio 1633 (v. atto del notaio Francesco Spada).

'U PASTURI

Il pastore è colui che custodisce e mena al pascolo greggi ed armenti, raccoglie il latte e confeziona i prodotti caseari.

I pastori indossavano quasi sempre calzoni e giacche di velluto, sciarpe, “scazzetti”- copricapi-, maglioni, passamontagna e calzettoni, fatti con la lana delle loro pecore dalle esperti mani delle mogli o delle madri, abilissime nel lavorare e confezionare questi capi con due o cinque “ferri”-guglioli-, oppure vestiti di pelle di pecora e calzavano scarpe “i pilu”. Conducendo gli animali alla pastura, essi, mentre il gregge e gli armenti brucavano tranquillamente l'erba, intrecciavano “fascedde”-cestelle- per mettervi la ricotta o il formaggio, oppure costruivano zufoli di canna da cui traevano melodiose arie che allietavano il silenzio delle valli.

I cani -cani ri mannira- rendevano più facile il compito dei pastori, proteggendo gli animali. Qualche volta un acquazzone coglieva all'improvviso pastori e gregge, e allora, in piedi, coperti con la “ncirata”- mantello- e poggiati sul bastone i pastori

aspettavano pazientemente che smettesse di piovere.

I prodotti del gregge e degli armenti sono la carne, il latte ed i suoi derivati.

La caseificazione, in base alla provenienza del latte produce formaggi pecorini: (canestrato), vaccini (caciocavallo) che vanno mangiati freschi sotto la denominazione di tuma e primintiu, oppure invecchiati per condire la pasta, alla quale conferiscono un buon sapore.



La lavorazione del formaggio è una specie di liturgia che procede nello scandire le regole provenienti da esperienze antiche ed insegnamenti che vengono tramandati da padre in figlio.

I pastori destinano al più anziano i momenti più delicati della "cagliatura", che vede l'immissione nel latte del "caglio" - frammenti intestinali del capretto ricchi di enzimi, al confezionamento del manufatto.

Nei feudi, chi soprintende all'arte casearia è il "curatolo".

I pastori, aiutati dai garzoni, mungono il latte e lo portano al "curatolo", il quale, nei tempi passati, scrupolosamente segnava col coltello sulla "tagghia" la quantità del latte consegnata. La "tagghia" era un gambo secco di ferula diviso per lungo in due parti sulle quali, sovrapposte, si facevano dei piccoli tagli "'ntacca" per memoria e prova di coloro che davano o prendevano il latte; delle due parti una rimaneva al creditore, l'altra al debitore. Quando si facevano i conti si sovrapponevano le due porzioni di ferula e si procedeva al conteggio che, sempre, risultava estremamente preciso.

'U PISTATURI

Durante la vendemmia, alcuni contadini facevano i "pistatura"-pigiatori-.

Calzavano scarponi nuovi, si rimboccavano i pantaloni e saltavano agili nella vasca di pietra dei palmenti per pigiare l'uva che veniva portata con i "cufini" -corbelli. Il mosto, filtrato da una cesta, scorreva in una vasca sottostante da dove veniva raccolto e versato negli otri e quindi nelle botti, dove iniziava la fermentazione per trasformarsi in vino.

Questo tipo di pigiatura risultava molto soffice. La buccia dell'uva veniva lacerata il meno possibile in modo da non cede-

re al mosto enormi quantità di sostanze peptiche e mucillagino-
se assai dannose per la naturale stabilizzazione del vino.

A PITTINATRICI

Le pettinatrici erano delle donne che per professione andavano per le case a "fare" la pettinatura femminile, acconciando i capelli, con arte, in varie fogge, secondo la moda.

Usavano vari tipi di pettini, da quello a denti fitti, per la pulizia della testa, ad altri tipi per la cura dei capelli.

'U PUTATURI

Il potatore è l'operaio specializzato che taglia alle piante i rami inutili, secchi e dannosi. La potatura è una pratica colturale con la quale si amputano alcune parti di una pianta, allo scopo di costringerla a fruttificare abbondantemente e con costanza, migliorando altresì la quantità del prodotto.

Tre sono le funzioni essenziali della potatura:

- 1) Stimolare l'emissione di nuovi getti utili.
- 2) Sostituire le parti esaurite per avere già fruttificato.
- 3) Favorire l'assimilazione per la maggior superficie fogliare esposta alla luce.

L'esecuzione della potatura è tutt'altro che facile, perché occorre conoscere esattamente il carattere della pianta e, soprattutto, le sue produzioni legnose e fruttifere, nonché l'effetto dei tagli, l'epoca più opportuna, ecc. . .

Alcuni potatori del nostro paese lavorano presso la facoltà di Agraria dell'Università di Palermo.

'A PUTIARA

Figura familiare e cara ai clienti era quella " d'a putiara".

Generalmente era una donna che viveva i suoi giorni in un locale in cui erano degli scaffali di legno su cui prendeva posto la mercanzia.

Vendeva: ortaggi e frutta che esponeva fuori del negozio, all'interno, sugli scaffali o per terra collocava scarpe, quaderni, matite, gomme per cancellare, inchiostro, pennini, olio, zucchero, pasta, pane, caffè, patate, scope, formaggio, ricotta fresca e salata, citrato di magnesia in barattolini e "sfusa", rocchetti di filo, filo per lavori ad uncinetto, matasse di lana, cotone per calze e ricamo, insetticida, petrolio lampante, sapone molle, sarde salate poste dentro un barile, carta moschicida, taralle, biscotti, caramelle, ecc. . . .

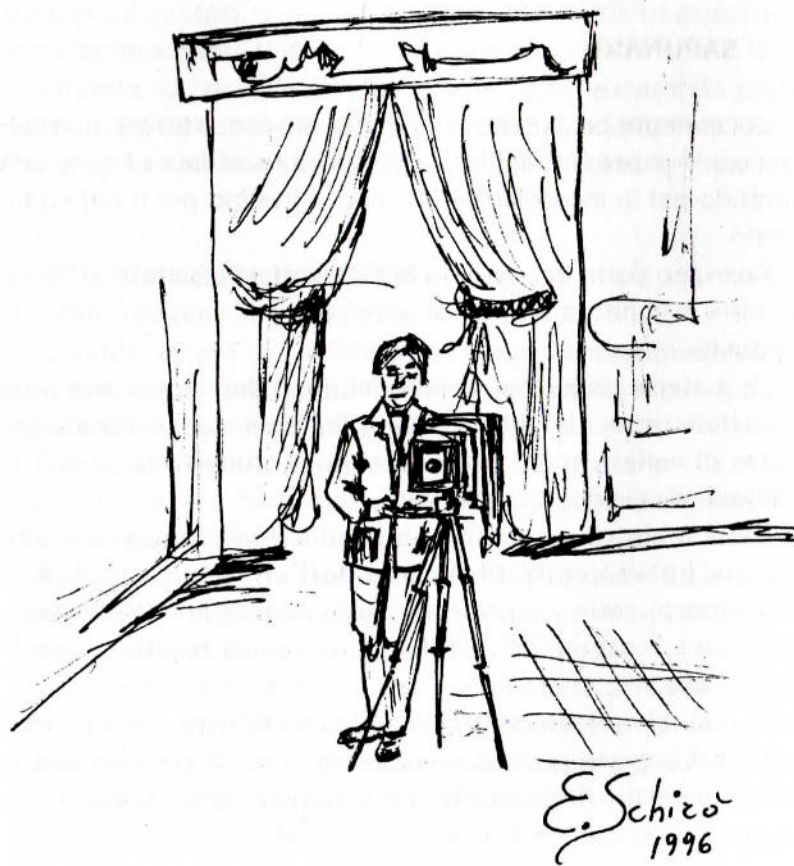
Tutto trovava posto in quel locale. In alto, sulla parete di fronte l'ingresso, c'era sempre l'immagine di un santo e nei negozi degni di tale nome, campeggiava pure un quadro raffigurante un grosso ed allegro commerciante che vendeva in contanti, seduto comodamente in panciolle, a fianco era evidenziato un negoziante magro, dalla espressione desolata, con le mani tra i capelli, con un mucchio di cambiali davanti ai piedi, perché aveva venduto a credito, eloquente monito per i clienti.

Ricordiamo le "putiare": Maria Cattiva, Tina Pulita, Pasqua Bongiorno, Angelina Bocenti, Ciccina Baccaredda. . .

'U RITRATTISTA

Il desiderio di fissare e conservare una immagine risale certamente a tempi molto lontani, quando l'uomo, affinata l'intelligenza, sente il bisogno di aiutare la propria memoria e la parola

rappresentando con fedeltà sembianze, forme, eventi. Il fotografo o meglio " 'u ritrattista" era l'artista che immortalava le immagini ricordo della famiglia in festa (matrimoni, battesimi. . .), fototessere o avvenimenti di risonanza locale. Con la sua brava macchina fotografica, montata sul treppiede di legno, fotografava, sviluppava e stampava le fotografie con lo stesso attrezzo. L'ultimo ritrattista di Mezzojuso è stato don Totò Bonanno 'u fotografu.



'U SALINARU

I "salinara", andavano nelle miniere di salgemma, a Cammarata, ad estrarre il sale, che rendevano poi granuloso con rustici attrezzi.

Lo trasportavano con i muli entro bisacce di "lona" e lo vendevano per le vie del paese. Il salinaio usava come misura " 'u tumminu, 'u mezzutumminu, 'u quartu e 'u tazzaruni cucucciati".

'U SAPUNARU

L'occorrente per confezionare il sapone consisteva in una caldaia con il coperchio sigillato, che veniva riscaldata a legna, uno stantuffo per la mescolatura, dei bacini livellati per il raffreddamento.

Facevano parte del corredo della fabbrica, piastrelle e formine varie, a fondo mobile, che servivano per i saponi duri e le saponette.

Le materie prime per la fabbricazione dei saponi venivano acquistate presso la ditta Scalisi di Palermo, cui arrivavano per mezzo di velieri: soda, grassi animali e olio vischioso, più di quello d'oliva, e quindi preferibile.

Nella fabbrica a conduzione familiare si produceva molto sapone potassico(molle) poco dell'altro, poiché quello sodico(duro) era poco richiesto. Negli anni trenta scomparve a Mezzojuso il saponificio ed il sapone veniva barattato con la "fezza d'olio".

Durante il periodo della guerra ci fu un ripristino nella confezione del sapone potassico: si usava come materia prima la cenere del mallo di mandorle, olio rancido e fezza d'olio.

'USARTU, A SARTA

I sarti tenuti sempre in grande considerazione da tutti, una volta confezionavano soltanto indumenti da uomo: abiti di velluto e di lana, "cappotti" mantelli di panno blu con cappuccio, pesanti giacconi con collo di pelliccia e " 'ncirati", mantelli di tela con cappuccio, lunghi ed ampi, che venivano unti di olio di lino misto a nerofumo o a colore verde e poi fatti asciugare all'aperto perché divenissero impermeabili. Essi servivano per riparare i pastori, i carrettieri o gli agricoltori sorpresi da acquazzoni durante il lavoro o il viaggio.

Le sarte cucivano i vestiti, le "trince", lunghe e arricciatissime gonne, camicie per uomo e biancheria intima per entrambi i sessi. Presso le sartorie lavoravano gli apprendisti e le apprendiste.

SBACANTATURA DI CÀNTARI

Quando ancora non esistevano i cessi, i contadini defecavano a pianterreno, nelle stalle, dove la sera entravano il mulo, la capra e spesso il maiale e le galline.

I benestanti per le loro esigenze fisiche usavano i "cantari", vasi di terracotta con l'orlo molto largo, stagnati all'interno e muniti di quattro manici.

Questi vasi dovevano essere svuotati giornalmente e questa mansione veniva praticata dalle persone di servizio o dalle "sbacantatrici di càntari".

Queste erano delle donne, che all'imbrunire, a pagamento, si incaricavano della lercia mansione di svuotare i vasi immondi, recandosi lungo le pendici del burrone che scorre dietro le mura del convento di S. Antonino.

Sterco su sterco, la melma dilagava ed il plumbeo odore

fecale attraversava l'aria. Dopo questa operazione, i vasi svuotati e puliti, venivano riportati ai rispettivi proprietari.

'U SCARPARU

Il calzolaio lavorava seduto davanti al deschetto, mentre si interessava di tutto ciò che avveniva nel vicinato.

Tagliava e cuciva tomaie di bella pelle, tagliava o scarniva le suole di grosso cuoio flessibile, col trincetto. Ne lisciava gli orli con la raspa, faceva sul cuoio alcuni buchi ornamentali con la lesina e li allargava con il punteruolo o con la pinza per occhielli.

Per ripararsi la mano sinistra che avrebbe potuto essere ferita da quegli arnesi taglienti, usava avvolgersela in una striscia di cuoio detta "manale".



'U SOLACHIANEDDU o CURVISERI

Da sola e chianedda= suola di pianella.

Il ciabattino era artigiano infimo; il più povero, lavorava riparando scarpe consunte, da buttare, aveva una clientela più povera di lui.

Cuciva e rattoppava da mattina a sera per pochi spiccioli che gli permettevano la sopravvivenza sua e della famiglia.

'U SIGGIARU

'U siggiaru passa!... Va inchitivi i seggi!!...

Il seggiolaio costruiva e riparava le sedie vecchie, piantando qualche chiodo, o inserendo delle zeppe quando "s'annaculiavano", rivestiva i sedili intrecciando cordicelle di agave, canapa, erica o altro materiale.

L'unico che ancora a Mezzojuso esercita questo mestiere è Andrea Schirò-'Ntria Perciavertuli.

'U SINZALI

Sinzali (mediatore) agiva tra la gente che voleva vendere o comprare terre, case, bestie o altro. Cercava con ogni mezzo persuasivo, di invogliare sia gli acquirenti che i venditori. Quando la somma offerta dagli uni e richiesta dagli altri differiva di poco, intraprendente e sicuro, il sensale interveniva con la sua loquela fatta di frasi incisive ma precise. Intromettendosi, prendeva entrambi per un braccio, faceva stringere le loro mani destre, tra cui introduceva la banconota offerta dal compratore come caparra, e l'affare era concluso.

Ne riceveva, in cambio, una percentuale .

Tanti affari, i sensali, li facevano concludere durante le fiere del bestiame, che si facevano in occasione delle feste religiose.

'U SPATULIATURI

Dai tempi antichi, fino al secolo scorso, nel territorio di Mezzojuso la coltivazione del lino era notevolmente praticata.

Purtroppo, in tempi recenti, di fronte alla massiccia diffusione delle fibre sintetiche, il lino ha subito una battuta d'arresto nella coltivazione e diffusione, senza peraltro essere offuscata la sua rinomanza plurimillennaria.

Nei tempi più classici, prima i Greci e poi i Romani, consideravano il lino un dono della dea Minerva. Con sicurezza si può dire che ogni antica civiltà, in ogni continente, abbia utilizzato questa preziosa pianta.

Il seme della pianta serve per ricavare l'olio che è largamente usato, specialmente, in pittura; la farina "linusa" viene usata in medicina come cataplasma.

L'impiego principale del lino è nella produzione della pregiatissima stoffa per biancheria ed indumenti. Tutta la lavorazione del lino, dalla semina alla raccolta, mazziatura, spatulatura, filatura e tessitura, si praticava in Mezzojuso con maestranza locale e lo si desume da un conto di tutela del 7-2-1649, notaio G. Caieta.

La raccolta si faceva svellendo la pianta alla fine di maggio o in giugno, le piante si riunivano in "mannuna" (manipoli); 50 mannuna formavano una "sàrcina". Il lino così raccolto, veniva essiccato, poi si "mazziava" (si batteva) con una mazza di legno, per maciullarne i fusti e si sgranava per raccoglierne i semi, gli operai addetti a questo lavoro venivano chiamati "mazziatura". quindi si passava all'operazione più delicata: il lino mazziato si

scuoteva e si "spatuliava" con uno speciale strumento di legno o di ferro, dalla forma di un gran coltello senza taglio, detto "spatula" col quale si faceva cadere la lisca prima della pettinatura.

L'operaio specializzato che eseguiva questo lavoro era detto " 'u spatuliaturi". Famoso è rimasto il detto: "passari li guai di lu linu" per indicare noie, triboli, patimenti e avversità immense.

'U SPIZIALI

La spiziaria era qualcosa tra la drogheria e la farmacia.

Oggi sarebbe errato annoverare tra gli artigiani il farmacista, ma allora, questa professione era esercitata dallo "speziale" che possiamo definire il mago delle misture e degli intrugli.

Egli, nel retrobottega, delle volte coadiuvato dai garzoni, preparava pozioni, pomate, sciroppi con erbe e prodotti chimici che dosava in giusta quantità e che spesso riduceva in polvere con il pestello nel mortaio di marmo.

Gli speziali non erano stimati solo come farmacisti, ma come pediatri e medici generici. Non poche donne ricorrevano a loro, prima che ai medici, per fare controllare la salute dei propri figli e per avere delucidazioni e consigli circa alcuni disturbi fisici, anche propri. Molte di loro, analfabete, nelle richieste si esprimevano come meglio potevano ed i bravi professionisti dovevano interpretare il significato delle loro fiorite espressioni.

A Mezzojuso le spiziarie dovevano essere molto ben fornite e remunerative, se dai riveli del 1623 risulta che don Tommaso Figlia, speziale di Mezzojuso, denuncia il proprio esercizio per un valore di onze dieci .

'U STAGNINU

Lo stagnittaio o stagnino era colui che lavorava, costruiva e riparava i recipienti di latta e di rame. Rivestiva con un sottile strato di stagno l'interno delle pentole e caldaie di rame, turava con gocce di stagno fuso i fori in pentole o in recipienti di lamiera. Realizzava misure per liquidi e contenitori vari di lamiera. Le grondaie ed i relativi tubi di scarico erano un lavoro quotidiano. L'arte e l'estro si manifestava nella realizzazione di lampioni e lampioncini ed altri oggetti ornamentali.

Gli attrezzi erano semplicissimi: le grandi forbici per tagliare, due martelli uno in ferro e l'altro in legno, pinze varie, una serie di punteruoli e punzoni, chiodi e perni di rame, di ferro e di alluminio, " 'u palu di chianteddaru", cioè un asse di acciaio ritorto ad una estremità ad angolo retto, ed altri piccoli attrezzi che spesso costruiva da solo secondo le sue esigenze.

Oggi, l'alluminio, l'acciaio, i materiali sintetici e le grandi industrie, hanno liquidato per sempre questo artigiano senza futuro.

'U TRAPPITARU

E'colui che lavora nel frantoio per far l'olio. Il frantoio era chiamato "trappitu": due macine di pietra poste in senso verticale e parallele fra di loro, erano unite da un'asse e collocate in vasche a forma di tronco di cono rovesciato.

In tempi non molto lontani, le macine erano azionate da un asinello che, bendato ed attaccato ad una sbarra girava lentamente attorno alla vasca. La pasta ottenuta dalla frantumazione delle olive versate nella vasca, veniva divisa nelle "coffe", recipienti di forma circolare, con una apertura nel lato superiore,

confezionate con corde di erba intrecciata a maglie a guisa di rete. Dalle coffe, collocate nel torchio e pressate bene, con una pompa azionata a mano, fuoriusciva olio misto ad acqua che scolava in una vasca.

Per la differenza del peso specifico, l'acqua si depositava nel fondo del recipiente e l'olio rimaneva a galla. Gli interessati allora, con un mestolo, toglievano l'olio e lo versavano negli otri per portarlo a casa e, messo nelle giare, qui riposava a lungo per depositare sul fondo l'acqua residua e la morchia.

'U VANNIATURI

I banditori, chiamati dal sindaco e, dietro compenso, giravano per il paese, portando a conoscenza dei cittadini, ordinanze o disposizioni di pubblico interesse. Il bando veniva promulgato "cum timpano ut moris et per publicum preconem".

Successivamente la loro attività si ampliò tanto da essere utilizzata sia per la "pubblicità" dei prodotti di generi alimentari e sia per facilitare il ritrovamento di oggetti o di animali smarriti.

Quando, in occasione delle feste, si smarrivano i bambini e i genitori non riuscivano a trovarli, era la volta del banditore.

I banditori, superati dagli affissi e dai megafoni, non affascinano più con i loro tamburi i ragazzi che, nel passato, invece, si fermavano incantati a guardarli.

'U VARDUNARU

I sellai, lavorando con le varie lesine e grossi aghi nelle cui larghe crune s'infilava lo spago, costruivano selle, "siddùna, vardeddi, vertuli", utri, visazzi di varie fogge, bardature, retoni per il

trasporto di paglia e reti, sempre di grossa corda, per mettervi le "quartare", con cui si andava ad attingere l'acqua alla fontana.

Stupendi lavori artistici erano le bardature e i finimenti che alcuni mastri sellai facevano per agghindare i muli che, durante le feste sacre, percorrevano le vie del paese. Questi finimenti, adorni di ricami di lana e di cotone di vari colori e disegni, erano completati da sonori bubboli e campanelle che rendevano piacevole il passaggio delle "redine" dei muli.

'U VARVERI

I barbieri avevano la loro bottega, "salone", a pianoterra. In essa c'erano belle poltrone di legno o di metallo rivestite in pelle con comodi braccioli e poggiatesta. Appena si varcava la soglia, si avvertiva il profumo di borotalco, della colonia e delle varie lozioni usate.

In prossimità del Natale, essi auguravano ogni bene, scrivendo, col sapone, sugli specchi, a caratteri cubitali, delle brevissime ma significative frasi. Prima del nuovo anno, regalavano ai clienti profumati e graziosi almanacchi di pochi fogli tenuti insieme da un cordoncino di seta, terminante con un fiocco. Sui fogli erano raffigurate romantiche donne dagli occhi languidi e dai sorrisi audaci, coperte da veli e da succinti costumi.

I barbieri non solo radevano la barba, facevano shampoo e tagliavano i capelli, ma esercitavano la "bassa chirurgia" estirpando denti, applicando mignatte e facendo salassi.

Erano pagati annualmente: dai ricchi in denaro, dai contadini e dai pastori con grano o altri prodotti. Dai barbieri come dai calzolari si potevano conoscere tutti i fatti avvenuti in paese durante la settimana.

'U CIRALU

Il "ciraulo" era il barbiere che, essendo nato la notte del 29 giugno oppure in quella del 25 gennaio, aveva poteri straordinari. Poteva impunemente maneggiare serpenti velenosi, indovinare il futuro . . . , possedeva queste facoltà perché protetto da S. Paolo. Il ciraulo era un esperto cavadenti, cava sangue, raschiatore di fistole, curatore di scabbie e tigne. Durante l'epidemia della "spagnola" nel 1918, il direttore sanitario di Mezzojuso dott. Agostino Cavadi, ricevette disposizione dal Dipartimento della Salute, di impegnare entro la cinta sanitaria del paese, tutti i "cerauli et barbetonsori".

'U VUCCERI

Dapprima, fedeli al proverbio che dice: "c'un mustra, 'un vinni", in barba all'igiene, esponevano fuori appesa ad uncino, accanto alla porta della bottega, la carne macellata così, i passanti, vedendola, fossero spinti ad acquistarla.

I macellai tritavano col coltello, sul "cippu" la carne per fare la salsiccia, riempivano le budella di montone, pressando la carne nell'imbuto di metallo col pollice della mano destra. Le tanto richieste fettine odierne erano sconosciute da molti: salsiccia, costate, fegato, tritato, spezzatino e carne per brodo erano acquistati una volta la settimana e non da tutti.

'U VUTTARU

I bottai, con la loro opera, servivano chiunque possedesse una vigna.

Il loro lavoro era indispensabile, non solo per la costruzione di nuove botti, ma anche per la riparazione di quelle un po' logore e difettose. I mastri bottai, aiutati dai figli e dai garzoni, lavoravano con ascia, mazzotta di legno, martello e scalpello. Con doghe di legno di rovere o castagno e cerchioni di ferro, costruivano, assieme agli apprendisti, botti, "cintara" (lhl), "minzilli" (barili), "minzalori, minzaloreddi, varrieddi..." che venivano usati, oltre che per il vino, anche per il trasporto d'acqua. È ancora in uso il motto che dice : "duna un corpu à vutti e un corpu 'o timpagnu" per indicare che nel conciliare due persone in contrasto, bisogna accontentare un po' l'una, un po' l'altra.

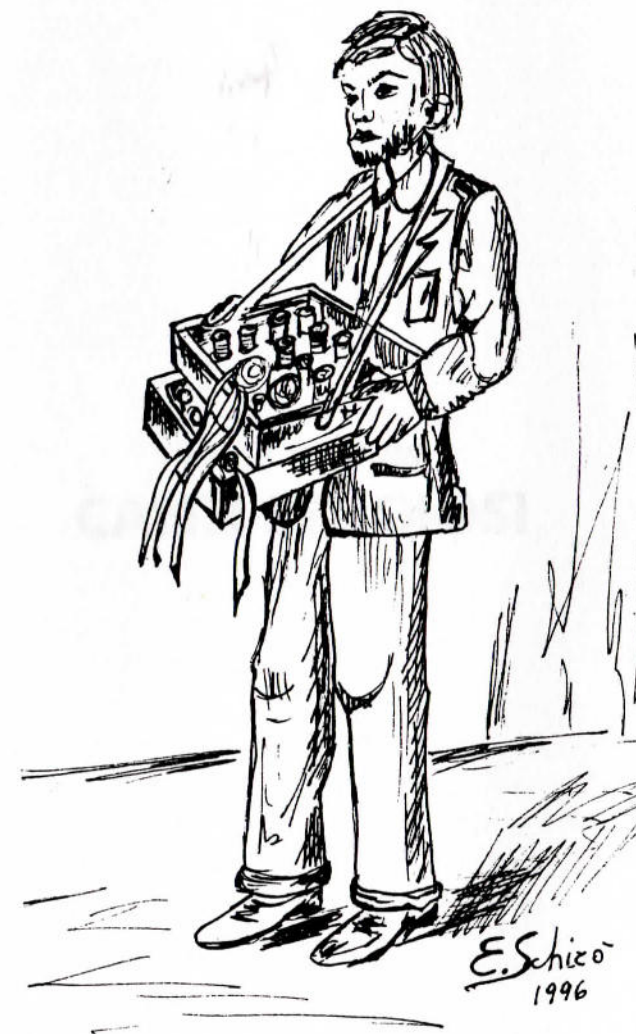
'U ZAGARIDDARU

Tipica la figura del venditore ambulante di articoli per sarti, il merciaio.

Egli con un cassetto a triplice fondo retto ad armacollo sulla pancia da una cinghia di cuoio ed un involto sulle spalle, girava per le strade del paese. Vendeva spagnolette, rocchetti di filo, nastri, aghi, merletti, spilli, filo per imbastire, elastici, stoffe per fodere, lacci per scarpe, "pironetta", calze per uomo e per donna.

Era atteso da tutte le donne, ma in modo particolare dalle sarte, che usavano i nastri e i merletti per confezionare corpetti, biancheria intima, cuffiette e vestitini per neonato...

A Mezzojuso l'ultimo ad esercitare questo mestiere è stato "mastru Pippinu 'u zagariddaru".





Parte seconda
CANTI RELIGIOSI

NATALI

Dormi, dormi, Bambineddu
'Ntra la pagghia arripusatu
L'armaluzzi ccu lu sciatu
Dicinu: Dormi e fa la vò.

Dormi, dici 'u sciccareddu,
Dormi, dici la crapuzza,
E la vacca, chi t'intruzza
Dici: Dormi e fa la vò.

E li pecuri bilannu,
Di lu munti a li pinnina,
E lu gaddu e la gaddina,
Dicinu: Dormi e fa la vò

Oh, si fussi nu crapettu,
o n'agneddu picciriddu,
Ti dicissi: Beddu figghiu,
Dormi, dormi e fai la vò.

LU VIVA GESÙ

Composizione di carattere popolare trascritta dalla viva voce dove si incontrano semplicità, spontaneità e fede, proprie dell'anima delle nostre genti.

CANZUNCINA IN LODI DI GESÙ BAMBINU

(si canta ogni 25 di mese)

Rit. *Lodamu e cantamu*
Cantamu e lodamu
Lu viva cantamu
Lu viva Gesù

La cosa chiù duci
chi in terra si trova
In cori la prova
Chia ama Gesù
Lodamu e cantamu...

Lu vidi infasciatu
'ntra na manciatura
La pagghia chiù dura
Lu so lettu fu
Lodamu e cantamu...

Stu nomi putenti
Ni duna vittoria
Ni porta la gloria
Lu diri a Gesù
Lodamu e cantamu...

Si fici già omu
Gesù comu mia
La bedda Maria
la sua matru fu.
Lodamu e cantamu...

Gesù mentri campu
Gesù quannu moru
Gesù miu tesoru
Io vogghiu a Gesù
Lodamu e cantamu...

Assai graziusu
Assai beddu pari,
A tia vogghiu amari
A tia miu Gesù
Lodamu e cantamu...

Lodamu ccà in terra
Lodamu e cantamu
In celu spiramu
Vidiri a Gesù
Lodamu e cantamu...

Struggente invocazione al Signore durante le processioni penitenziali, per scongiurare calamità naturali:

PER INVOCARE LA PIOGGIA

L'acqua di 'ncelu sazzia la terra
inchi lu fonti di la pietà

Signuri chiuviati chiuviati
ca i lavuricedda su morti di siti
mannatini una bona
senza lampi e senza trona.
Maria 'mmaculata a Vui arricurremu
la grazia vulemu priannu a Gesù.
Si vui nun la mannati
semu tutti cunsumati

PER IMPLORARE LA CESSAZIONE DELLA PIOGGIA DANNOSA

Pirdunu, miu Diu, Pirdunu pietà.
Vinisti o Figghiu in cruce trafittu
a lu cori pintutu dasti l'aiutu

Dunaci o Figghiu,
aiutu e pietà.
Via la misericordia di Diu
viva la santa firi.

CANZUNCINI CA SI CANTANU IN LODI DI MARIA SANTISSIMA

Sono melodie che esprimono degnamente la traboccante devozione alla SS. Madre di Dio.

ALLA CANDELORA

(si canta nel "novenariu della sua fistività che accadi il giurnu 2 fibbraru)

Salve Riggina,
Matri di pruvvirezza
Siti tutta clemenza
Pri li piccaturi

Poi, vurria truarimi
cu Vostra cumpagnia
trasiri cu Maria
'nparaddisu

Priannu tutti l'uri
a Vui nostru Signuri
acciò li piccatura
si cunvirtissiru

Poi, cun lietu visu,
ludannu la climenza
Maria di la Pruvvirezza
chi 'na salvatu

La grazia ottinissimu
chi li nostri piccati fussiru
cancellati
eternamenti

E sempri sia ludatu,
ludatu sempri sia
lu nomu di Gesuzzu
Giuseppi e Maria

A Diu unniputenti
priannu Vui o Maria
saria la sorti mia
di iu salvarimi

Purtatici purtatici
cu Vostra cumpagnia
O riggina di l'Ancili
Maria

ALLA MADONNNA DELLE GRAZIE

(si canta durante l'ottavario che precede la festività dell'8 settembre)

Diu ti salvi riggina
Matri di la grazia
stu cori, stu cori miu si sazia
a Vui chiamannu

Tu si la veru
si di lodi e di alligrizza
la veru cuntintuzza
unni Tia si trova

O Matri di ogni affannu
salvati s'arma mia
Tu si bedda Maria
Matri di Diu

L'aiutu Tuo si trova
di s'arma sfurtunata
saria, saria la cchiù biata
la cchiù cuntenti

Stu afflittu cori miu
a tia ricurro o Matri
ca poi l'Eternu Patri
grazi cuncedi

Nun ti curari a nenti
nun teniri cchiù scantu
ca sutta lu Vostru mantu
c'è lu Redenturi

ALLA MADONNA DELL'UDIENZA
(MARONNA DI L'ARENZIA)

(Si canta il 15 ed il 21 novembre
nel santuario che sorge a metà della Brigna)

Docu supra stà muntagna
c'è una bedda criatura
lu demoniu si ni spagna
quannu viri
sta gran Signura.

Quantu è bedda,
quantu è puntenti
si 'nn'ammuranu li genti
e lu cori a tutti tocca
chi eni 'nchiusu
'nta sta rocca,

e la rocca è docu susu
ppi guardari Menzujusu
Menzujusu è sfortunatu
ma, ri Maria ri l'Arenzia
aiutatu

Pi li tririci scaluna
chi acchianavu a dinucchiuna,
pi stu figghiu chi aviti
'nta li vrazza
cunciritimi 'stà grazia

e la grazia chi vulia
è di sarvari 'st'arma mia
Sant'Imminicu Silianu
Siti Vui lu ben vinutu

Priannu lu Figghiu ri DDiu
chi nn'avissi a dari aiutu
aiutu e assistenza
viva la Matri di L'Arenzia

Aiutu e riparu
Sant'Imminicu Silianu

DIO TI SALVI , O REGINA

Dio ti salvi , o Regina
matri di pruvvirenza
siti tutta clemenza
pi piccatura

Priamu tutti l'uri
a lu nostru Signuri
a ciò li piccatura
si convertissiru

La grazia ottinissimu
ca li nostri piccati
fussiru cancellati
maternamenti

O Dio onnipotenti
priannu a Vui Maria
saria la sorti mia
d'in sarvarini

E poi vurria trovarimi
cu vostra cumpagnia
entrari cu Maria
in Paradisu

E poi cu allegru visu
l'ura di la climenza
Maria di Pruvvidenza
chi m'ha salvatu

E sempri sia ludatu
ludatu sempri sia
lu nomu di Gesuzzu
Giuseppi e Maria

Purtatici purtatici
cu vostra cumpagnia
la regina degli angeli
eni Maria

A MARIA ASSUNTA

(canzone che si canta attorno agli altarini allestiti nei vari rioni
per tutta la "quinnicina", dall'1 al 15 agosto)

'U quinnici d'austu
la rosa è spampinata
Maria 'ncelu acchianata
pi un'eternità.

rit. *Evviva Maria
Maria ri l'Assunta
chi 'ncelu triunfa
per un'eternità.*

Chi beddu 'stu stillariu
chi aviti attornu, attornu,
quann'è stu Vostru jornu
gran festa ci sarà (rit)

Chi ssù beddi sti capiddi
ssù comu fila roru
beddu ssù Vostru nomu
chi 'mpararisu stà (rit)

Chi ssù beddi ssì Vostru occhi
du stiddi ri lu mari
a Maria avemu a chiamari
Idda n'aiuterà (rit)

Chi bedda stà Vostra faccia
russa bianca e fina
Maria Matri divina
Matri d'eternità (rit)

Che beddu stu Vostru mantu
è granni quantu 'u mari
n'avemu a riparari
la cristianità (rit)

Bedda è sta vostra vesta
d'oru è riccamata
di Roma fu purtata
(rit)

Che beddu stu mazzettu
chi Vui tiniti 'npettu
chi ciauru perfettu
ch'àduri chi vi fa (rit)

Che beddu 'stù diamanti
chi aviti 'ntà stù itu
quantu Vi stà pulitu
Matri di santità (rit)

Beddi sti vostri sannuli
ch'aviti 'nta 'sti peri
l'Ancilu Gabrieli
Vi li guardirà (rit)

Sutta i Vostru peri
cci stà 'na mezza luna
Maria chi è la patruna
di tutta la città (rit)

Chi bedda 'sta cappella
di cira addumata
Maria Immaculata
Idda ci aiuterà (rit)

'Nta stu vostru altaru
un ancilu calau
e Maria incurunau
per una eternità (rit)

Vuiautri Basiliani
gran festa cci faciti
a Maria la cunnuciti
pi tutta la città (rit)

Cu fa sta quinnicina
di Chista gran Signura
Unnavi mai paura
per una eternità (rit)

A MARIA ADDOLURATA

(è un canto monotono e nel contempo patetico, che nella chiesa di S. Nicola, veniva dedicato, l'ultimo sabato della quaresima, alla "Gloriosa Vergine sotto il titolo dell'Addolorata")

Salve riggina
matri addulurata
Via sia raccumannata
chista alma mia

La grazia vurria
ca sia stu cori ingratu
feritu e trapassatu
di la Sò spata sia

La vita mia è passata
di tanti gran piccati
perdunu ppi nui
a Vostri Fugghiu prigati

A nui nni dati cunsigghiu
di pintirini e cuntimplari
o Matri afflitta
li Vostri peni amari

Ohimé! quantu minnitta
ohimé! chi l'aiu nchiagatu
e ancora è ottraggiatu
oh Nazarenu

lu cincu e vengu a menu
e mai pussa cissari
li mei arruri continuu
a lacrimari

Cchi pena e cchi dului
spizzanilli vui piccaturi
non vogghiu chiuttostu
ca la morti
a mia mi rassi cunfortu

Sinu all'ultima agonia
Vi pregu
nun mi lassati
o Matri mia.

Poi st'alma purtati
'ncelu eternamenti
bedda Matri Addulurata
Matri gluriusa e amurusa.

CANTU RI DIVUZIONI A S. GIUSEPPI

"Loratu sempri sia
lu nomu ri Gesù, Giuseppi e Maria".

San Giusippuzzu chi fustivu patri,
fustivu virgini comu la Matri.
Maria la rosa, Giuseppi lu gigghiu
Ratimi aiutu, riparu e cunsigghiu

San Giuseppuzzu bon cunsigghiatu
Sposu ri Maria Vergini
Patri ri nostru Signuri.

San Giuseppi incoronatu
Quantu siti affortunatu
E lu cori e l'arma mia
A Vui l'hau cunsignatu.

Patriarca 'Mmaculatu,
Patriarca 'Mmaculatu.

Anche se non in dialetto siciliano i seguenti canti fanno parte del folclore, delle tradizioni del paese.

È consuetudine a Mezzojuso, durante la novena dell'Immacolata, fare la sveglia, a notte fonda, con un dolce canto accompagnato da un melodioso suono di strumenti musicali. Per tutta la durata della novena, un gruppo di giovani di rito latino, puntualmente, invitano i paesani addormentati a svegliarsi perché è imminente la celebrazione della S. Messa. Li sollecitano, dopo l'inno alla Madonna, con un assolo che dice:

"Fratelli e surelli di Maria 'Mmaculata, Va susitivi ca tardu è"

L'invito si conclude col suono argentino di una campanella.

Durante la settimana Santa, precisamente il Giovedì ed il Venerdì Santo, un gruppo di fedeli di rito latino, cantavano, di notte, accompagnati da strumenti musicali, i seguenti versetti del "Popule meus":

Popule meus, quid fici tibi?
aut in quo contristavi te?
Responde mihi.
Quia eduxi te de terra
Aegyptiparasti crucem
Salvatori tuo

Popolo mio che male ti ho fatto?
o in che ti ho contristato?
Rispondimi.
Io ti trassi dalla terra
d'Egitto
e tu hai preparato una
croce al tuo salvatore

O MIRË MBRËMA
(in dialetto 'u mire mbruma)
Canzone sacra in albanese

Secondo la liturgia greca, il Sabato che precede la Domenica delle Palme si solennizza la resurrezione di Lazzaro, operata da Nostro Signore Gesù Cristo in Betania.

A Mezzojuso, una comitiva di giovani di rito greco, con pochi suonatori, la notte tra il mercoledì ed il sabato precedenti la Settimana Santa, cantano in coro dietro le porte delle case, le prime due strofe, delle venti che compongono il racconto del miracolo. Sono voci piene di fede, di suggestivo misticismo orientale, che si levano nel silenzio della notte e commuovono e invitano a meditare.

E' consuetudine che durante i canti eseguiti dietro le porte i padroni di casa preparino uova e pezzi di formaggio, nonché bicchierini di marsala da offrire ai cantori. Alla fine, mentre l'orchestrina suona, si aprono le porte ed avviene l'offerta tra lo scambio degli auguri.

TE NGJALLURIT
E LAZARIT

O mirë mbrëma
o mirë mënätë
Erda të ju thöscia
një fiälë t'mirë

Një thamazëmë
Cë bëri Perëndia
Tec ajo hërë
'Ndë Betanìa

LA RESURREZIONE
DI LAZZARO

O buona sera,
o buon mattino:
sono venuto a dirvi una
buona parola

Ed un miracolo
che operò il Signore
in quella città detta
Betania

○ È BUKURA MOREË

Le parole di questo antico canto popolare albanese, di autore sconosciuto ogni anno, il sabato di Pentecoste ed il 25 di agosto, sulla Brigna, rivolti verso oriente, i nostri padri lo cantavano al tramonto del sole

Era il canto della nostalgia per orizzonti mai conosciuti, che ci ha sempre avvicinato alla memoria dei nostri padri ed al patrimonio delle nostre tradizioni.

“O È BUKURA MOREË

O ë bukura Moreë
si të lash e mengtë pash!
At je kam u zòtin Tàt
At je kam u zonjën Mëmë
At je kam e t'im Vlàa
O ë bukura Morèë
si te lash e mengte pash!

○ BELLA MOREA

O bella Morea da quando ti
lasciai non ti vidi mai più!
Ho là il mio signor Padre
Ho là la mia signora Madre
Ho là il mio fratello
O bella Morea da che ti
lasciai non ti vidi mai più!

Alle prime ore della Domenica di Pasqua un gruppo di giovani di rito greco girano per le vie del paese e a viva voce cantano, in lingua greca l'inno "Christòs Anèsti"- Cristo è risorto (per il popolo Cristosonesi).

Riportiamo le parole del canto in greco traslitterato

Christòs anèsti ek nekròn,
thanàto thanàton patìsas,
ke tis entis mimasis
zoin charisàmenos

Cristo è risorto dai morti,
ha con la morte calpestato
la morte
e dando in grazia la vita
a coloro che giacevano
nei sepolcri

Parte terza

CANTI POPOLARI

I CANTI DELLA TREBBIATURA

Sono canzoni di genere vario, amoroso, patriottico, religioso..., il cui tema è sempre attinto a leggende tradizionali o a fatti storici, civili, religiosi.

Assai spesso questi canti ritraggono e conservano le usanze, i costumi di un luogo, e si rendono, per così dire, depositari delle memorie più care.

Presso i greci antichi ogni casta aveva il suo canto particolare, e persino le schiave ne avevano di appositi per calmare le grida dei bambini.

Lo stile greco-latino delle canzoni popolari si trova anche oggi nei canti di Mezzojuso.

Il mezzjusaro ama la musica, ha gioia della musica, perché è musicale la sua lingua, perché armoniosa è la sua anima.

Le canzoni riportate, per quanto mi risulta, sono di autori ignoti.

Eppure, era uno spettacolo particolare assistere alla vecchia trebbiatura.

Il trebbiatore fermo in mezzo all'aia, tra le spighe, col cappellone di paglia, la camicia aperta, tiene in mano le redini dei muli e una frusta; altri uomini stanno intorno muniti di forconi o tridenti; qualcuno sotto il cappello ha un fazzoletto rosso o blu.

Il trebbiatore fa schioccare la frusta e canta:

Sia lodatu e ringraziatu

Lu Santissimu Sagramentu

E gli altri rispondono:

Sia lodatu e ringraziatu

Sempri, ogni ura e ogni mumentu

Il trebbiatore incita le bestie che cominciano a girare di trotto, pestando le spighe, seguendo il ritmo del canto:

Arrisbigghiati, curuzzu!

Damu volu a lu peruzzu!

Damu lena, damu ciatu!

Viva Diu Sagramintatu!

La frusta schiocca, e le mule, trotando allargano o restringono il giro, secondo la volontà del guidatore che continua a cantare:

A battiri, a battiri!

Ciunnili, ciunnili 'sti gregni!

E per effettuare l'inversione:

Vota, vota

Comu 'na bedda chianota!

Oh chi fu bedda sta vutata

Viva Maria 'Mmaculata!

Intorno gli uomini, con i tridenti spingono le spighe sotto le zampe delle bestie, che girano e girano; il trebbiatore le incita, le incoraggia; e pare che le mule lo capiscano. Nessuno si mostra stanco, ma il sudore scorre sui volti e sulle braccia, bagna le camicie. Il grano è sgusciato, la paglia tritata, è l'ora dell'ultimo sforzo:

Acchiana e scinni

Arreggiti, gran mula,

Ca t' hé dari 'na bona nova.

- E chi nova è chista?

-Va a lu ventu e t'arrifrisca!

Ma fa l'ultimu furriuni

Pi l'amuri di lu patruni!

Il grano è sgusciato, soffiano i venticelli, allora bisogna "spagliare". I contadini con i tridenti lanciano in aria la paglia ed il vento, la poggia attorno all'aia formando la "maricunata" e lasciando al centro il grano mondo.

È già sera, l'aspra fatica è compiuta, stanchi gli uomini si sdraiano per riposare, intanto appaiono le stelle, si mangia con buon appetito, al lume della luna che sorge. E dopo la cena cominciano i motti, i canti al suono dello scacciapensieri, finché il sonno cala sugli occhi.

IL CANTO DELLA VENDEMMIA

La vendemmia è la raccolta più festevole dell'anno. Schiere di uomini donne e bambini, con le forbici o un coltellino in una mano, un paniere o un canestro nell'altra, spiccano i grappoli dalle viti, e cantano alternandosi; il canto si propaga, cantano anche nelle altre vigne, e sembra che tutta la campagna canti:

Allegramenti si fa la vinnigna;

L'omu travagghia allegru e nun si lagna,

Cui cchiù travagghia cchiù assai ni guadagna.

L'omu travagghiatu nun s' intigna,

Campa allegru e cuntentu cu la magna.

Cu cerca trova, cu voli s'insigna,

Cu sapi travagghiaru, assai guadagna

CANTO DI SERENATA

La serenata è un concerto di suoni e voci, che si canta o si fa cantare di notte, sotto le finestre della donna alla quale si vuole fare omaggio amoroso

Sùsiti, sùsiti, amuri meu, sùsiti, sùsiti

Di lu lettu d'amuri dunni riposi,

Pi ttia sù fatti li sunnuzza duci

Ppi mia sù fatti li mali ripusi.

Rapiti sti finestri chi ssu chiusi

Quantu sentu lu ciauuru di li rosi,

Idda mariòla mi rispusi:

-Lu ciauuru lu fazzu jò e no li rosi.

Idda cu li sò modi graziosi

A mia mi cuntintau e beni mi vosi.

PPI NENTI MI LASSÒ

Abbandunatu fui senza raggiuni
Di la mé zita, sta gran scillirata,
Picchì cci dissi dunami ammucciuni
Cu sta vuccuzza bedda 'na vasata.

Eramu suli 'nta lu finistruni,
La sira chi mi vinni la pinzata,
Ma si sapìa stu focu ranni
Mi cuntintava megghiu 'na lignata.

Nun c'é comu pigghialli
Li fimmineddi quannu
Li stuffuseddi fannu
Allurtimata su
Chi appena cci dici
Facemu la vulata?
Cci piaci la pinsata,
Nun vi lassanu cchiù.

A llatu di la zita un si pò stari,
Queti comu fussi di cartuni,
Senza la parratedda cumminari
E quarchi vasatedda d' ammucciuni.
Na vasatedda poi chi pò custari,
Mancu si fussi quarchi timpuluni,
Lu tempu d' accusì sava a passari,
Sinnò di stari ziti un c'é raggiuni.

Senza stu spassa tempu,
Veni prestu lu sonnu,
Li sociri, nun vonnu,
'Na siccatura sù.
Ammia pi sta raggiuni
Mi vinni dda pinzata
E idda all' urtimata
A mmia nun mi vosi cchiù.

Però siddu mi fazzu arreri zitu
'Unn'aiu a fari cchiù lu spiranzuni
Si viu ca idda è di lu mé partitu
A quattu jorna fazzu carruzzuni
Essennu ca cchiù prestu mi maritu
Me soggira nun fa cchiù lu piantuni
E 'ncasa nun avemu chiù lu zitu
Pò dormiri cueta 'ntra 'na gnuni.

La megghiu pinzatuna
Ppi nuddu si lassari
E' chidda di scappari
E doppu cu fu fu .
Abbìli un si ni fannu
Nun ci su quistioni, senza suggizioni
Poi li vasati sù !

O VIDDANEDDA

Truvannumi 'ncampagna
All' occhiu di lu sulì
Vicinu a 'na muntagna
China di rosi e ciuri.
Vitti 'na viddanedda
Tunna 'na facciuzza
L'occhiuzzi a pampinedda,
Simpatica vuccuzza.

(Ritornello) *O viddanedda chi ssì sciacquata,
Bedda fùrmata 'na rosa si .
Dimmi: ssa vucca pozzu vasari?
Senza parrari dimmillu si .*

Cù è chi viri a tia
Cu sti biddizzi rari
Cci veni la fuddia
Si nun lu vò amari.
Ma a costu di la morti
O viddanedda amata
L' hajiu a vasari forti
Sta vucca 'nzucarata. (Ritornello)

Passu la vita amara
Stannu luntanu assai
Sarva sta vita o cara
Levami di sti guai.
'Ncugnami 'ntanticchedda
Chista vuccuzza duci,
Vasami viddanedda,
Levami di la cruci. (Ritornello)

CANZONE DEL CARRETTIERE

Bedda mi parsi la palermitana,
Scocca di rosi la terminisa,
Capiddutedda la cifalutana,
Occhiuzzi boni la castellubunisa,
Di cira sana la isiniddara,
Niuredda la gulanisa.

Vucca d' aneddu sunnu l' armirisi,
Chini di vita sù li pulizzani,
Travagghiatura li risuttanisi,
Massari e beddi li mezzujusani.
Bedda di cori e di costumi sana
Banneria porta pitralia suddana.

Vogghiu 'u cantari di la pidarota,
Lu caminari di 'nalintinisa,
La catanisa 'nterra non ci posa
China di curtisia l' austinisa;
La miliddisa mi pari 'na rosa
Pumpusa e bedda la siracusana.

Bedda e unurata la palermitana
Virtuusa e pulita 'a trapanisa,
Cu l' occhi di 'na stidda a girgintana,
E la terra ciurisci unni scarpisa;
Caltanissetta avi la cchiù bona,
Siracusani e missinisi tutti
Di la sicilia sù li megghiu frutti.

Parte quarta
PREGHIERE

DUE PREGHIERE CHE I BAMBINI RECITAVANO
LA SERA PRIMA DI ADDORMENTARSI

Iò mi curcu 'nta stu lettu

Cu Gesuzzu 'nta lu pettu .

Iò dormu, iò vigghiu,

Cu Gesuzzu mi struvigghiu.

A vui isu l'occhi o miu signuri

A la cruci ti viu stari

Sugnu misiru piccaturi

E nun mi sacciu cunfissari.

Mi cunfessu cu bonu Diu,

Vui sapiti lu cori miu,

Vui sapiti la me cuscienza,

Datimi spasimu e penitenza.

Cu Gesù mi curcu,

Cu Gesù mi susu,

Sennu cu Gesù ,

Scantu nun haiu.

Iò mi curcu alla bonura,

La Maronna m' assicura,

M' ammogghiu cu sò mantu,

Nel nomi du Patri,

Du Figghiu

E di lu Spiritu Santu.

San Giuseppuzzu m' è patri,

La Bedda Matri, m'è matri,

'U Bambineddu m'è frati.

Aiu tri pirsuni firili

Mi fazzu a cruci

E mi mettu a durmire.

Palummedda bedda bianca,

Tu, cchi porti 'nta sta lampa?

Portu ogghiu binirittu

Pi battiari Gesù Cristu.

Gesù Cristu è battiatu,

Tuttu u munnu è illuminatu.

E San Petru chi vinia di Roma

Iddu rissi, iddu scrissi,

Fatti a cruci e t'ha durmisci.

“La preghiera è una petizione rivolta immediatamente a Dio con cui lo si supplica a concedere i beni spirituali e temporali di cui si ha bisogno.

I mezzojusari, animati da un profondo senso religioso, così manifestano, in dialetto, la fede e la speranza di trovare in Dio, il sostegno spirituale necessario per superare le sventure: Diu viri e pruvviri.

Atti di fede spontanea, che con ritmo crescente si elevano a Dio.

LU CREDU

Iu criu in Diu patri onnipotenti, criaturi di lu celu e di la terra.
E criu in Gesù Christu, unicu sso Figghiu, Signuri nostru.
Chi fu cuncipitu pi virtuti ri lu Spiritu Santu,
E nasciu ri Maria virgini.
Patiu sutta Ponziu Pilatu, fu crucifissu , mortu e sepultu.
Scinniu sutta terra. Lu terzu jornu resuscitau da morti.
Acchianau in celu, e si assittau
A manu ritta di Diu patri onnipotenti.
Ri unni ha da veniri a giudicari li vivi, e li morti.
Criu allu Spiritu Santu.
A santa chiesa cattolica, la comunioni di li santi
La rimissioni di li piccata.
La risurrezioni di la carni,
La vita eterna - accussì sia.

PATRI NOSTRU

Patri, ca 'n celu stai e hai un cori granni,
'Nvucatu sia 'ù tò nomu a tutti banni;
Stenni 'ù tò regnu e accrisci la nostra firi,
Sia fattu 'n celu e 'n terra 'ù tò vuliri.
E cca fatica di li nostri manu
Dacci lu nostru pani quotirianu;
Pirduna li piccati e li nostri erruri,
Comu li pirdunamu a li nostri dibitura;
Di la tintazioni tenimi luntanu ,
E scansami d' 'u mali cca Tò manu!
Picchè la gloria è Tua, Tua la putenzia,
Patri, cca duni ai figghi la pruvvirenzia!

A FIRI RI L'APOSTULI (IL CREDO)

E' la firi ri l'apostuli, a stu munnu fu 'nsegnata.
Chiddu ca sacciu ieu, lu 'nsegnu a àutri.
Criu ca ssi tò Patri 'n celu e 'n terra,
Ancora criu cu 'na parola , cca ssì nostru Signuri,
E quant'è granni lu vostru amuri e lu vostru affrittu chiantu,
Criu allu Spiritu Santu chi s'incarnau e di unni Maria nasciu.
Maria lu ginirau, l'ura quannu iungiu a Betlemmi
E di poi a Girusalemmi.
Patiu sutta Pilatu, e 'n cruci fu inchiuvatu ,
E seppellutu e di poi a lu limmu scinnutu,
Lu terzu jornu risuscitau e poi 'n celu acchianau
E si assittau a manu ritta di sò Patri,
Comu un iurici di grannizza; li boni l' ha sarvatu,
A li mali ha datu un eternu chiantu.
Criu a lu Spiritu Santu e la santa chiesa cattolica,
Rumana e apostolica, criu alla comunioni di li santi,
A spiranza di la risurrezioni di la morti.
E accussì sia.

PATRI NOSTRU

Patri nostru, ca 'n celu Stai,
Sia santificatu 'ù To nomu.
Vengna 'ù To regnu.
Sia fattu 'n celu e 'n terra 'ù To vuliri
Dacci oggi lu nostru pani quotirianu.
Pirduna li nostri piccati, comu li pirdunamu a li nostra dibbitura
Tenimi luntanu di la tintazioni.
Ma scansami di mali. Accussì sia.

AVI MARIA

Diu ti salvi, o Maria china di grazia.
Lu Signuri è cu tia.
Tu ssì biniritta 'ntra li donni, e binirittu
Lu fruttu di lu ventri Gesù.
Santa Maria, matri di Diu ,
Prega pi nui piccatura,
Ora e nell'ura di la nostra morti.
Accussì sia.

ROSARIO A GESÙ CROCIFISSO

Con i grani grossi del rosario:

Gesù miu appassionatu
Alla cruci fustivu inchiuvatu,
Lu mé cori è accussì 'ngratu
Chi nun cianci lu miu piccatu.
Iò vi vegnu a visitari
Rerenturi un m' abbandunari!
Rerenturi un m'abbandunari!

Con i grani piccoli del rosario:

E luramulu sempri spissu
A Gesù lu crucifissu
A Gesù lu crucifissu
E luramulu cu firvuri
A Gesù lu rerenturi
A Gesù lu rerenturi.

ROSARIO A GESÙ SACRAMENTATO

Con i grani grossi del rosario:

Gloria du Patri , du Figghiu e du Spiritu,
Su per nui e quali fui sempri in eternu,
Gloria ancora sempri sarà.
Evviva lu cori di Gesuzzu amatu
Chi sacramentatu
Cun nui sempri stà.

Con i grani piccoli del rosario:

Sia luratu ogni mumentu
Nostru Ddiu 'ntà lu sacramentu !
Oggi sempri sia luratu
Nostru Ddiu sacramintatu !

Alla fine si recita:

Oh , santissimu Sacramentu,
Vi prumettu d' ogni tempu
Ri vinirivi a visitari
Vui m'avita pirdunari.
Oh, avissimu la sorti
Ri arrucir vivi finu alla morti!
Ogni ura, ogni mumentu
Sia luratu lu Sacramentu!
Oggi e sempri sia luratu
Lu nostru Ddiu sacramintatu!
Evviva Maria senza piccatu!
Evviva aria senza piccatu!

ORAZIONE PER FAR PASSARE IL MAL DI PANCIA

U Signuruzzu ri Rinja vinia ,
Passau unni Bònomu,
C'era una fimmina eretica.

-Chi cci rasti a manciari

A stù picciriddu?

-Resca ri pisci cci retti a manciari,

Acqua rasa pì biviri,

Pagghia spasa pì durmiri,

-Roggia nesci ri stà casa !-

Parte quinta

**NINNE NANNE
CANTILENE
DOMANDE CURIOSE**

NINNA NANNA

Bo , bo , bo
Lu picciriddu fa la vovò
E si nun si voli addurmintari
Naticati cci avemu a ddari.

Sant' Antuninu ri ccà passau
E pi stà picciridda mi spiau
Jo cci rissi ca rurmia
Mentri lu duci sonnu
Si faccia.

L' ANNU (CANTILENA)

Lu friddu di jnnaru,
Lu malu tempu di frivaru,
Lu ventu di marzu,
L'acquazzina di maju,
 Lu bonu metiri di giugnu,
 Lu bonu pisari di lugliu,
 Li tri acqui d' austu,
 Settembri caudu e asciuttu,
Ottubri voli simina e vinnigna,
A novemmiru pi sant' Andria
Lu massaru siminatu avia,
Decèmmiru varianti, friddu custanti.

FILASTROCCHHE

Bambineddu balla, balla,

Ca lu chianu è tuttu tò,
Unni passa lu tò piruzzu
Nasci gigghiu e basilicò;
E lu porti a tò matruzza,
Tò matruzza nun lu vò,
Mettitillu 'n pittuzzu tò,
Ah, chi'ciauru 'i basilicò.

Chiòvi , chiòvi ,

A pasta chi fasoli,
Nina si vagna
A coppula di sò nanna.
Chiòvi , chiòvi
E la jatta fa li provi
E lu surci si marita
E si pigghia a Margarita
Cu li causi di sita.

'Ntò chianu d'a Nunziata

C'è 'na vecchia stinnicchiata
Cu centu vermi mmucca
A cu parra si l' ammucca.

Oggi è duminica

Cci tagghiamu 'u coddu a Minica,
Minica è malata
Cci lu tagghiamu a lu surdatu
Lu surdatu è a la guerra
E va duna lu culu 'nterra

Tiruli e tirulà

Setti fimmini pì tò mà
E tò mà avi lu linu
Setti fimmini p' un parrinu
Lu parrinu dici la missa
Setti fimmini p'a batissa
La batissa frìi l' ova
Pi dariccili o zù Cola
Lu zù Cola voli nuciddi
Pi dariccilli e' picciriddi
I picciriddi vonnu dinari
Pi dariccilli e'vurdunari
I vurdunari vonnu frumentu
Pi dariccilla a lu parmentu
Lu permentu voli racina
Pi dariccilla a la gaddina
La gaddina av' à cacari
Supra la varva d' 'zù Natali
'U zù Natali c' 'u spitu in coddu
Ddu pizzu d' 'a Brigna si stocca lu coddu.

POESIE

L'ebbica è canciata

Prima na matri
Cca figghi fimmini avia,
Avia aiutu e cumpagnia.
A sett' anni a scola la mannava,
Sinu a la quinta elemintari
E cci abbastava.

A cusiri doppu
E a raccamari insignarici faccia
E putia puru guadagnari
Dintra si vulia
Ritirata criscia e arucata
E cu li ginituri affizunata.

Cu quattru sordi di robba
A capricciu sò
Na vesta si tagghiava e cusia
E sempri eleganti accumparia.
Na pezza di mussula
O matapollu cci accattava,
E adagiu si la riccamava

E cusia , e vinia lu tempu,
Ca lu baulu si inchia.
Ora li matri pi mettiri
Na pezza nni lu casciumi,
Hannu bisognu di spinniri miliuna
Picchè l'ebbica è canciata.

Li fimmineddi d'ora
Ssu tutti sturiati,
E nna puvira matri
S'avi a rassignari.
Invece d' aviri aiutu
L' ava a serviri, e sinu
Chi si fira cci tocca travagghiari.

Si marita , e li nutrichi
Cci avi annacari, picchè
La figghia va a fari scola
Picchè cun sulu stipendiu
Nun si pò campari.
Sinu ca si fira la matri

Avi a sgubbari
Quannu cchiù nun si fira
A casa ri riposu va a finiri
Picchè la figghia nun ci pò barari.

E chistu è tuttu chiddu
Chi ha guadagnatu,
Cu la figghia fimmina
Chi ha nutricatu.

Lu cocu di lu cummentu

Cu la voli crura e cu la voli cotta
Cu la voli "al denti" e cu la voli sfatta.
Iò a tutti vulissi cuntintari
Ora sturiu comu pozzu fari.

Lu truvai lu rimediu comu haiu a fari.
'Nta quattru voti ci l' haiu a calari,
Quannu vugghi un pugno cinni mettu,
Si coci bona ppì frà Binirrittu,

Doppu anticchiedda nautru pugniddu
Chista servi ppì frà Turiddu
Ancora un pocu, nni calu nautra manu
E si coci giusta ppì patri guardianu,

E frà Liunardu, ppì fallu cuntenti,
Ci la calu all'ultimu e la scinnu "al denti".
'Nta suppera tutta 'nsemmula la mettu,
A ogniuno lu piattu e la furchetta,

Si cc' è qualcunu ca si murmurìa
Cci dicu : " cercala , c'è chidda ppi tia".

'Na vota c' era a binnirizioni di li casi

Doppu i festi di Pasqua si binniricianu li casi;ogni matina, niscia, un parrinu-grecu o latinu-'nzemmula un picciriddu chi purtava un caticeddu cu l' acqua biniritta, e ghia casi casi, a binniriciri.

La genti era cuntenta, quannu sintia tuppuliari a porta, sapia già cu era.

A casa si facia truvari tutta puliziata e arrisittata comu quannu s'apetta lu zitu, e lu lettu granni beddu cunzatu, c'a cutra di sita, picchè avia trasiri u Signuri.

Era n' usanza bellissima chi , ora nun si fa ccjhiù.

DOMANDE CURIOSE

-Qual' è l' occhio ca ridi?

L'occhio di lu sulì.

-Qual' è l' occhio ca chiangi?

L'occhio di la viti.

-Qual' è lu pettu chi canta?

Lu pettirussu

-Qual'è l'omu chi fà latti?

Lu nutaru (fa l'atti).

Parte sesta
DETTI
PROVERBI
SENTENZE

Da oltre un ventennio ho trascritto, fedelmente, invocazioni, esclamazioni, locuzioni, modi proverbiali, scherzi, motti e paragoni, attingendo esclusivamente dai contadini. Essi sono, infatti, i veri depositari del nostro dialetto, persone illetterate che si esprimono con frasi ed espressioni pronunziate con la cadenza, la musicalità e la mimica prettamente mezzojusana.

Anche se molti proverbi e locuzioni sono comuni ad altri paesi, la parlata locale, ne fa un patrimonio proprio ed esclusivo.

Li considero preziosi perché questo era l'unico mezzo che avevano i vecchi analfabeti per trasmettere le loro esperienze, i loro insegnamenti ai componenti delle grandi famiglie patriarcali.

Per favorire la comprensione del dialetto mezzojusaro, ho ritenuto opportuno aggiungere la traduzione in lingua italiana, il più possibile fedele al linguaggio metaforico.

- Abballari senza sonu = tremare di paura
Accattari a gatta 'nto saccu = comprare senza prendersi cura della qualità
Acchianò = risultò; salì
Accura sai = bada
Accussì ti voti = in questo modo reagisci
= la malasorte a chi opera male
Acqua e focu dacci locu = fai spazio e caccia via l'acqua e il fuoco;
oppure = la mala femmina cacciala di casa
Aiu un cori r' asinu e un cori di liuni = sono indeciso
Allistemuni ca a cira squagghia = facciamo presto
A tū massaru nun cci manca travagghiu, a lu lagnusu un cci manca calunia
= chi ha voglia di lavorare trova sempre lavoro
Ammucciari i castagni in mezzu a chiazza = nascondere ciò che è evidente
Amuri è un broru di ciciri = non è una cosa semplice; è una cosa importante
Ancora parri = smettila, ancora insisti
A notti fici jornu = rimanere sveglio tutta la notte
Aria netta nun avi scantu di trona = chi ha la coscienza a posto non teme nulla
Arriminàmuni picciotti = muoviamoci
Arristai chi ita scafazzati = ho subito una perdita
Arristammu cù ll' occhi chini ei manu vacanti = restammo con un pugno di mosche
Arristai comu cchiddu = sono rimasto di stucco
Asacciu dda ritta e dda reversa = conosco molto bene
A scupetta mi fici catinazzu = ho fatto cilecca
Aspetta, quantu m'a pensu = aspetta, devo riflettere
Asonffassò = alla carlona
A ssulu pinsarici m'arrizzanu li carni = al solo pensarci mi si accapona la pelle

Assumigghia a ssò patri scurciatu e munnatu = Somiglia a suo padre in modo impressionante
A taliava soru soru 'nta ll' occhi = la guardava fisso negli occhi
Attaccari li cani = provvedere in tempo utile
A ttacimaci = in gran segreto
A tté cca ppigghiatilla = a prezzo stracciato
A ttempu di dilluviu tutti li strunza natanu = in tempo di corruzione gli uomini da nulla sono valorizzati
Avanzasti = sei stato promosso
Avi a ddari cuntù a Ddiu = deve rispondere a Dio delle sue azioni
Avi a funcia = tiene il broncio
Avi bbeddi scagghiuna = pretende bustarelle
Avi cchi diri = è in gravi difficoltà
Aviri un purci in testa = essere assillati da preoccupazioni
Aviri u tavularu du pettu quantu u chianu ra chiazza = possedere forza e buon cuore
Aviri li diavuli acchianati = essere insofferente
Bbasta chi ll'appi e comu ll'appi , ll'appi = mi basta averlo avuto e non importa come
Bbeddu massaru = svelto
Bbeddu pulitu = come si conviene
Bbeddu spicchiu = bel tipo quello
Bbuttana r' un riavulu = porca miseria
Bbobba , bbobba = spavento , meraviglia
Bbotta ri sali , mi facisti scantari = porca miseria , mi hai fatto spaventare
Biati l'occhi = guarda chi si vede
Ccà mi luci a fera = è tutto quello che mi rimane
Caffuddari all'urbisca = menare botte da orbi
C' aspetti , u stafferi cà torcia = muoviti poche storie
Cc'è cosa = di che si tratta
Cc'è friscura d'acqua = si avvicina la pioggia

Cc' è 'ntressu = Occorre pagare
Cc'è sulì a Vicari = c'è ancora speranza
Cc'è unu ri tuttu = non manca nulla
Ciaciari = esagerare , dire fandonie
Cci appizzò u sceccu cu tutti i carrubbi = ha fatto un cattivo investimento
Cci fazzu carmari l'agghi = penserò io a farlo ammansire
Cci fazzu viriri ddi quali erva si fa a scupa = gli farò la lavata di capo che si merita
Cci isai i manu = gli condonai il debito-l'ho bastonato
Cci spercia = è in vena di scherzi
Cci stavanu niscennu l'occhi ri fora = si affoga mangiando
Chi ffa, vinni iti = ve ne andate così presto
Chi ffocu ranni = che grande disgrazia
Chi mi nn'a fari? cu veni veni! = che me ne importa? chi vuol venire venga !
Ciangiri minestra = piangere miseria
Cola isti e Cola vinisti = sei rimasto tale e quale
Comu fu ffu = non pensiamoci più
Comu veni veni = fatta alla buona
Cu cci capisci nenti = chi ci capisce è bravo
Cu mancia ffa muddichi = tutti possono sbagliare
Cu 'ncelu sputa 'nta facci ci torna = chi disprezza sarà umiliato
Cu un pò accattari pattia = perdere tempo
Cu paga prima mancia pisci fitusi = Non bisogna essere creduloni negli affari
Curtu e malu cavatu = è una nullità
Cu stu lustru i luna = con questa crisi
Cu ti cci porta = chi te lo ha fatto fare
Ddiu nni scanza e llibbira = Dio ci scanzi e liberi
Discurriri a peri ri vancu = sostenere incoerenze
E' a cucchiara ri tutti i pignati = si intromette in ogni faccenda
E a mia chi mi cunti = a me cosa importa

E *cca ti lassu* = ti ho detto tutto
 E *cchi vita è chista* = come si fa a tirare avanti così
 E *ccomu arrinesci si cunta* = non preoccupiamoci del risultato
 E *ccu parra, u paracquaru?* = dà dei giudizi senza averne l' autorità
 E' *dd' accusà* = è incinta
 E *finiu a tozzula* = fini male
 E *ìd mi viru a vista* = non mi immischio
 E' *na bannera ri cannavazzu* = è un inconcludente
 E' *na virrinedda* = si intrufola ovunque
 Ora *ti pò stuiari u mussu* = rassegnati, non avrai più nulla
 E' *passata ri cuttura* = non è più giovane
 E *qquannu mai* = è una cosa strana
 E' *riversu* = è bisbetico
 Essiri *'ntisu* = essere tenuto in considerazione
 E *ssemu 'npaci* = non abbiamo più conti in sospeso
 E' *sempri muzzicatu di lapi* = si impermalisce per un nonnulla
 E *titi salutu cucca* = e chi si è visto , si è visto
 E' *ura ri curriri* = essendosi fatto tardi, bisogna lasciare gli amici
 E' *un chiovu tortu* = è poco affidabile
 E' *vunciu* = è borioso, è irritato
Facia comu nna taddarita = strillava freneticamente, girava a vuoto
Fari 'a caruta d' 'u mastru campu = fare una spettacolare caduta-
 anche in senso figurato
Fari tagghia ch' è russu = non avere riguardo per nessuno
Fari 'u firriu d' 'u tammurinaru = compiere un giro e ritornare allo
 stesso posto, anche in senso figurato
Fici un trunzu ri mala fiura = ha fatto una figura da cani
Focu ranni = che disgrazia
Forti comu l'acitu ri Pumara = essere aspro
I vai li va circannu cca cannilicchia = cercare i guai ad ogni costo
la-ja = è colui che parla a vanvera
Mentri sugnu papa papiu = profitto delle occasioni

'Mbriachi e picciriddi Diu l'aiuta = fatalismo
 Menti a mmia = ora che mi ricordo
 Mentri è cchissu , un vogghiu sentiri cchiù nenti = stando così le cose,
 non se ne fa nulla
 Metti 'ncapu = aggiungi
 Mi cuntò pani -pani, vinu-vinu = mi raccontò tutto nei minimi parti-
 colari
 Mi facisti cariri a facci 'nterra = mi sono vergognato per te
 Mi fannu veniri 'u cori = mi soddisfano
 Mi fazzu i vuredda frarici = mi rodo dalla bile
 Mi fici arrizzari i carni = mi fece accaponare la pelle
 Mi fici u paru e sparù = feci bene i miei calcoli
 Mi jetta bbotti = fa allusioni sul mio conto
 Mi l' abbiriri tutta = voglio vedere come finirà
 Mi lassò 'ntririci = mi piantò in asso
 Mi levu a rica = mi tolgo il pensiero
 Mi manciò 'nte robbi = mi rimproverò
 Mi runa cchi ddiri = mi preoccupa
 Mi sta ffacennu fari i vuredda fràrici = mi sta facendo fare molta bile
 Mi vinni fatta, fatta = colsi il destro
 Mittemuci 'na petra = quel che è stato è stato
 Muschi supra a nasca un mi ni fazzu pusari = non sopporto prepotenze
 'Na vota càntanu 'i greci , 'na vota cantano 'i latini = non gode sempre
 uno solo, ma tutti alternativamente
 'Na vota sula cci passau lu Signuri dda vanedda stritta = sono cose che si
 verificano una volta sola
 Nesciri a serpa d'a tana = prodigarsi per riuscire
 Nni ficiru minnita = lo straziarono- sperperarono
 Nni vulia cuntù e ragiuni = voleva soddisfazione
 Nun putennu manciari carni , vivemu broru = ci accomodiamo ai tempi
 Ogni lassata è pirduta = non lasciare nulla di intentato
 Omu ri panza = uomo che parla poco; di fiducia

E *cca ti lassu* = ti ho detto tutto
 E *cchi vita è chista* = come si fa a tirare avanti così
 E *ccomu arrinesci si cunta* = non preoccupiamoci del risultato
 E *ccu parra, u paracquaru?* = dà dei giudizi senza averne l' autorità
 E' *dd' accusà* = è incinta
 E *finiu a tozzula* = fini male
 E *ìd mi viru a vista* = non mi immischio
 E' *na bannera ri cannavazzu* = è un inconcludente
 E' *na virrinedda* = si intrufola ovunque
 Ora *ti pò stuiari u mussu* = rassegnati, non avrai più nulla
 E' *passata ri cuttura* = non è più giovane
 E *qquannu mai* = è una cosa strana
 E' *riversu* = è bisbetico
 Essiri *'ntisu* = essere tenuto in considerazione
 E *ssemu 'npaci* = non abbiamo più conti in sospeso
 E' *sempri muzzicatu di lapi* = si impermalisce per un nonnulla
 E *titi salutu cucca* = e chi si è visto , si è visto
 E' *ura ri curriri* = essendosi fatto tardi, bisogna lasciare gli amici
 E' *un chiovu tortu* = è poco affidabile
 E' *vunciu* = è borioso, è irritato
Facia comu nna taddarita = strillava freneticamente, girava a vuoto
Fari 'a caruta d' 'u mastru campu = fare una spettacolare caduta-
 anche in senso figurato
Fari tagghia ch' è russu = non avere riguardo per nessuno
Fari 'u firriu d' 'u tammurinaru = compiere un giro e ritornare allo
 stesso posto, anche in senso figurato
Fici un trunzu ri mala fiura = ha fatto una figura da cani
Focu ranni = che disgrazia
Forti comu l'acitu ri Pumara = essere aspro
I vai li va circannu cca cannilicchia = cercare i guai ad ogni costo
Ja-ja = è colui che parla a vanvera
Mentri sugnu papa papiu = profitto delle occasioni

'Mbriachi e picciriddi Diu l'aiuta = fatalismo
 Menti a mmia = ora che mi ricordo
 Mentri è cchissu , un vogghiu sentiri cchiù nenti = stando così le cose,
 non se ne fa nulla
 Metti 'ncapu = aggiungi
 Mi cuntò pani -pani, vinu-vinu = mi raccontò tutto nei minimi parti-
 colari
 Mi facisti cariri a facci 'nterra = mi sono vergognato per te
 Mi fannu veniri 'u cori = mi soddisfano
 Mi fazzu i vuredda frarici = mi rodo dalla bile
 Mi fici arrizzari i carni = mi fece accaponare la pelle
 Mi fici u paru e sparù = feci bene i miei calcoli
 Mi jetta bbotti = fa allusioni sul mio conto
 Mi l' abbiriri tutta = voglio vedere come finirà
 Mi lassò 'ntririci = mi piantò in asso
 Mi levu a rica = mi tolgo il pensiero
 Mi manciò 'nte robbi = mi rimproverò
 Mi runa cchi ddiri = mi preoccupa
 Mi sta ffacennu fari i vuredda fràrici = mi sta facendo fare molta bile
 Mi vinni fatta, fatta = colsi il destro
 Mittemuci 'na petra = quel che è stato è stato
 Muschi supra a nasca un mi ni fazzu pusari = non sopporto prepotenze
 'Na vota càntanu 'i greci , 'na vota cantano 'i latini = non gode sempre
 uno solo, ma tutti alternativamente
 'Na vota sula cci passau lu Signuri dda vanedda stritta = sono cose che si
 verificano una volta sola
 Nesciri a serpa d'a tana = prodigarsi per riuscire
 Nni ficiru minnitta = lo straziarono- sperperarono
 Nni vulia cuntù e ragiuni = voleva soddisfazione
 Nun putennu manciari carni , vivemu broru = ci accomodiamo ai tempi
 Ogni lassata è pirduta = non lasciare nulla di intentato
 Omu ri panza = uomo che parla poco; di fiducia

E *cca ti lassu* = ti ho detto tutto
 E *cchi vita è chista* = come si fa a tirare avanti così
 E *ccomu arrinesci si cunta* = non preoccupiamoci del risultato
 E *ccu parra, u paracquaru?* = dà dei giudizi senza averne l' autorità
 E' *dd' accusà* = è incinta
 E *finiu a tozzula* = fini male
 E *iò mi viru a vista* = non mi immischio
 E' *na bannera ri cannavazzu* = è un inconcludente
 E' *na virrinedda* = si intrufola ovunque
 Ora *ti pò stuiari u mussu* = rassegnati, non avrai più nulla
 E' *passata ri cuttura* = non è più giovane
 E *qquannu mai* = è una cosa strana
 E' *riversu* = è bisbetico
 Essiri *'ntisu* = essere tenuto in considerazione
 E *ssemu 'npaci* = non abbiamo più conti in sospeso
 E' *sempri muzzicatu di lapi* = si impermalisce per un nonnulla
 E *titi salutu cucca* = e chi si è visto , si è visto
 E' *ura ri curriri* = essendosi fatto tardi, bisogna lasciare gli amici
 E' *un chiovu tortu* = è poco affidabile
 E' *vunciu* = è borioso, è irritato
Facia comu nna taddarita = strillava freneticamente, girava a vuoto
Fari 'a caruta d' 'u mastru campu = fare una spettacolare caduta-
 anche in senso figurato
Fari tagghia ch' è russu = non avere riguardo per nessuno
Fari 'u firriu d' 'u tammurinaru = compiere un giro e ritornare allo
 stesso posto, anche in senso figurato
Fici un trunzu ri mala fiura = ha fatto una figura da cani
Focu ranni = che disgrazia
Forti comu l'acitu ri Pumara = essere aspro
I vai li va circannu cca cannicchia = cercare i guai ad ogni costo
Ja-ja = è colui che parla a vanvera
Mentri sugnu papa papiu = profitto delle occasioni

'Mbriachi e picciriddi Diu l'aiuta = fatalismo
Menti a mmia = ora che mi ricordo
Mentri è cchissu , un vogghiu sentiri cchiù nenti = stando così le cose,
 non se ne fa nulla
Metti 'ncapu = aggiungi
Mi cuntò pani -pani, vinu-vinu = mi raccontò tutto nei minimi parti-
 colari
Mi facisti cariri a facci 'nterra = mi sono vergognato per te
Mi fannu veniri 'u cori = mi soddisfano
Mi fazzu i vuredda frarici = mi rodo dalla bile
Mi fici arrizzari i carni = mi fece accaponare la pelle
Mi fici u paru e sparù = feci bene i miei calcoli
Mi jetta bbotti = fa allusioni sul mio conto
Mi l' abbiriri tutta = voglio vedere come finirà
Mi lassò 'ntririci = mi piantò in asso
Mi levu a rica = mi tolgo il pensiero
Mi manciò 'nte robbi = mi rimproverò
Mi runa cchi ddiri = mi preoccupa
Mi sta ffacennu fari i vuredda fràrici = mi sta facendo fare molta bile
Mi vinni fatta, fatta = colsi il destro
Mitemmuci 'na petra = quel che è stato è stato
Muschi supra a nasca un mi ni fazzu pusari = non sopporto prepotenze
 'Na vota càntanu 'i greci , 'na vota cantano 'i latini = non gode sempre
 uno solo, ma tutti alternativamente
 'Na vota sula cci passau lu Signuri dda vanedda stritta = sono cose che si
 verificano una volta sola
Nesciri a serpa d'a tana = prodigarsi per riuscire
Nni ficiru minnita = lo straziarono- sperperarono
Nni vulia cuntù e ragiuni = voleva soddisfazione
Nun putennu manciari carni , vivemu broru = ci accomodiamo ai tempi
Ogni lassata è pirduta = non lasciare nulla di intentato
Omu ri panza = uomo che parla poco; di fiducia

Pani persu = buono a nulla
Persu ppi persu = voglio tentare lo stesso
Pigghiarisi assai di lu chianu = abusare dell'altrui condiscendenza
Pigghiaru i castagni du focu chi manu di l'autri = non assumersi imprese fastidiose ; delegare
Piritu abbuttatu = tronfio
Pi ssa cosa = me lo dovevo immaginare
Pi ssè e ppi nnò = per ogni evenienza
Pò viremu = più in là ne ripareremo
Priricari comu Varvazza = imprecare contro le autorità
Pupuzzu = pupazzo; burattino
Quannu l'arricogghi = quando rientri
Quantu mi nni vaiu = è bene che me ne vada
Quantu nn' annu = quante ne dicono
Resta fattu = siamo d'accordo
Runa accura = stai attento
Rusculeri = imbroglione
Sacciu cu avi 'u porcu e nun pozzu parrari = so una cosa e non posso svelarla
S'a futti iddu=lo sa solo lui ; se la sbriga lui (volgare)
S'anna a sapiri 'i cosi = non ne sapevo nulla
S'a pigghiò 'ncriminali = si offese
Semu lesti = siamo pronti
Semu tutti 'na cosa = siamo intimissimi
Servu di Ddiu = buon uomo
Sia Farra e Giammarinu = sia fatta la volontà di Dio
Si cacò i causi = si spaventò; (volgare)
Si fici mettiri a faredda = si fa comandare dalla moglie
Signuri mei ! 'un mi pò paciri = non mi posso rassegnare
Si nni iu linnu, linnu = se ne andò come se il fatto non lo riguardasse
Sosi elisi = è finito
Squagghiau comu l'acitu di Pumara = è scomparso improvvisamente

Stà facennu pi ddicirottu = si sta scalmanando
Statti cuietu = non muoverti
Stritta un cci trasi, larga nun ci capi = incontentabile
Sulità , santità, pani picca e libertà = solitudine, santità , poco cibo ma libertà
Sutta lu picu di lu suli = sotto il sole che dardeggia
Testa chi nun parra si chiama cucuzza = bisogna far valere i propri diritti
Ti feti ancora a vacca di latti = sei ancora immaturo
Ti l'a scriviri cca = te lo devi ricordare
Tirari a braci pi lu sò cudduruni = non tenere conto delle esigenze degli altri
Tra amici e parenti nun accattari né vinniri nenti = non essere fiduciosi
Tra greci e greci 'un si vinni abbraciu = tra greci ci si aiuta disinteressatamente
Trasiu cà minutidda = si seppe insinuare
Trasiri di la porta fausa = essere raccomandati
Tuttu bbonu e binirittu = buon prò ti faccia
Un ci curpa 'nta facci = non si direbbe
Un facemu cca tu scordi = non lo dimenticare
U fai cchiù = non lo fare più
U rissi e u fici = ha mantenuto la promessa; ha attuato ciò che aveva minacciato
Un ti pigghiaru assai ru chianu = non ti pigliare troppa confidenza
U sapia! cosi mei! = lo sapevo ! capitano tutte a me!
U sceccu si susi unni cari = fatalismo
U Signuri ti l' avi a rrénniri = che Dio te ne renda merito
Vampa di sant' Antoni = un grande incendio -o guaio
V'arraspativi 'i corna a nautra bbanna = andate ad importunare altri
Va pigghiala a moddu = vai all' inferno
Va runa a trippa = vai al diavolo
Va sapiti li cosi = come si fa a sapere quello che deve avvenire
Va stoccati 'u coddu a nn'autra banna = vai al diavolo

Vattini va! = a questo punto siamo arrivati
Va vuscati 'u pani = vattene per i fatti tuoi; vai a lavorare
Viridisilla di l' astracu = rimanere al sicuro
Vinissi cca = mettiamoci d'accordo
Vinu, cosi duci e frutti, veni a Mezzujusu e li trovi tutti = vino, dolci e frutta li trovi a Mezzojuso in abbondanza
Viri unni a gghiri = vattene per i fatti tuoi
Vitti a cappa mala pigghiata = vidi che la faccenda si metteva male
Vulari a quagghia = risolvere una questione
Vulia vagnati i manu = pretendeva la bustarella
Vutti china e mughieri 'nbriaca = volere tutto
Zittu tu e zittu iu = fatto in gran segreto

Appendice

GLOSSARI DEI MESTIERI

GLOSSARIO DEL CARRETTIERE

Asta = n° 2 timoni o stanghe

Barruni o chiumazzeddu = Sostegni di legno verticaliterminanti ,
generalmente, in testine scolpite antropomorfe; 3 su ogni
sponda laterale, 2 sul portello posteriore

Brighia = finimento del cavallo briglie

Cascia di fusu = nome di 2 pezzi di olmo situati uno sopra della
sala l' altro sotto, generalmente scolpiti.

Chiavi ravanti e darrerri = legni orizzontali che formano l' ossatura del
telaio e sostengono le stanghe, quelli posteriori sono scolpiti.

Circuni 'npernatu = lasrta di ferro doppia che si avvita sulle ruote di
legno.

Coffa = arnese tessuto con foglie di palma serve per contenere la
biada; sporta

Curera di supra e di sutta = finimenti del cavallo in prossimità della
coda

Cusciali = 2 pezzi di legno che si mettono in mezzo al timone

Funnu = pianale del carretto ; fondo

Immiolu = componente della ruota del carro

Jammozzu = razzo della ruota; raggio

Lampiuni = lampada a petrolio che pendeva dal carro e segnava al
buio la presenza di un mezzo di trasporto.

Masciddara = 2 sponde laterali del carro

Pitturali = finimento del cavallo

Pruvenna = quantità di biada che si dà ai cavalli

Purteddu = sponda posteriore del carro

Rota = 2 ruote del carro

Rutuni = reticella posta sotto il carro generalmente contiene il
cibo del carrettiere .

Sidduneddu = bastina per sostenere le aste

- Tavulazzu ravanti* = serpa; sedile anteriore
Tavulazzu darrerri = cassetta posteriore
Testiera e retini = parte dei finimenti che si mettono sulla testa del cavallo e redini
Usciola o vusciola = guarnizione in rame che riveste il mozzo delle ruote
Zotta = sferza di canapo attaccata ad una verga per frustare i cavalli; frusta

GLOSSARIO DEL FALEGNAME

- Ascia* = strumento di ferro da legnaiolo ad uso di zappa con manico di legno; ascia.
Asta trapanu = grosso succhiello che si gira a mano; menaruola; mandrino
Bancuni = arnese su cui i falegnami lavorano; pancone o banco
Boccedda = pialletto a lama incavata
Cartabonu = squadre a più grandezze, che ha angolo retto; quarta-buono
Crastu = scanalatore per incastrare i vetri nelle aperture
Chianozzu = strumento per pulire ed assottigliare il legname; pialla
Chianozzu longu = pialla lunga
Chianozzu di pulizari = cagnaccia
Chianozzu a renti = impiallacciatore
Cumpassu = strumento che serve a misurare e a descrivere circoli; compasso
Fausu squarru = squadra falsa
Lima = strumento di acciaio a superficie aspra che serve a ripulire il legno; lima

- Marteddu a pinna* = martello a penna o granchio
Mazzolu = martello di legno per battere sullo scalpello; mazzuolo
Mola di petra = pietra su cui si arruotano i ferri
Morsa = strumento fermato al bancone con cui si tiene fermo il lavoro; morsa
Passa squatra = sughero per levigare con carta vetro
Patarizza = cricchetto; martinetto
Pialla longa = piellone o barlotta
Pignateddu di crita pi squagghiari a codda = pentolino per colla
Pinzeddu masculu = spinarola con lama tonda alla base
Puntiddu = arnese che serve a trasmettere la percussione in quei siti dove non può operare il martello
Raspa = lima grossa che serve per raffinare il legno; raspa
Raspula o rasula = strumento in ferro tagliente dalle due parti; rasiera
Scaffa = mensola di banco con cassetto
Scarpeddi = strumenti in ferro per vari usi; scalpelli
Serraculi = strumenti dentati per dividere il legno; seghe
Serraculu a cura di surci = sega stretta e pieghevole a lama libera e manico di legno; gattuccio
Sergenti = morsetti da falegname
Sgurbì = scalpelli fatti a doccia; sgorbie
Signaturi = strumento per segnare; graffietto
Spinarola = pialla con lama stretta e taglio ad angoli retti; sponderuola
Squatra o squarru = strumento per fare o riconoscere gli angoli retti; squadra
Tinagghia = strumento in ferro per uso di sconfiggere o di stringere; tanaglie
Tinagghia cu n' ala peri di porcu = tanaglie con una gamba a benna
Trunchissa = specie di tanaglia con ganasce taglienti
Virrini = strumenti da forare con punta ad elica; succhielli

GLOSSARIO DEL FABBRO

- Bisturu* = coltello anatomico
Cavallittu = trespolo sul quale i cavalli appoggiano lo zoccolo
Cippu = porzione di tronco sul quale è poggiata l'incudine
Coffa = contenitore di attrezzi
Colonna = lama tagliente per pulire lo zoccolo degli equini
Cutidazzu = lama per tagliare l'unghia dello zoccolo; anche strumento per tagliare i chiodi dei ferri
Firrari = inchiodare i ferri agli zoccoli del cavallo
Firraru = fabbro
Ferru = sagoma di ferro che viene applicata allo zoccolo degli equini, per proteggerlo dal consumo. Per gli zoccoli malformati si applicano ferri correttivi che secondo la malformazione vengono così classificati: "ferri pi li peri": cagnoli, mancini, chiatti, fornillati, incastillati, traversi in fora e in dintra, fabbri che in volta...
Forgia = luogo dove i fabbri bollono il ferro; fucina
Ginisi = carbone da forgia
Incazzino =
Lima = strumento d'acciaio di superficie aspra, serve per perfezionare i lavori in metallo: ferri, chiodi, ...
Mantici = strumento che tira e manda aria nella fucina; mantice
Marteddu = strumento per battere; martello
Mazza = martello grosso di metallo
'Ncunia = arnese in ferro su cui i fabbri battono il ferro; incudine
Puntiddi = punzoni d'acciaio per forare i ferri
Rasteddu = raschiatoio
Rosola = ferro per tagliare le unghie ai cavalli
Scoppa = ferro per salassare le bestie
Sfurgiaturi = attizzatoio

- Stampu* = attrezzo per fare i buchi nel ferro del cavallo
Tinagghia pi tagghiari i chiova = tronchessa per recidere i chiodi ai ferri
Tinagghia pi l'ugnia = tenaglia a taglio, usata per recidere lo zoccolo
Turcituru = strumento col quale si prende il labbro del cavallo e si stringe per farlo star fermo
Tuvera = cassa del mantice
Vuccagghiu = attrezzo che impedisce ai cavalli di aprire troppo la bocca

GLOSSARIO DEL PECORAIO

- Acqualora* = la parte liquida del caglio
Butiru o burru = burro
Carnaggi = regalie al padrone in natura (capretti, formaggi, ricotte)
Cascia = cassa in legno con coperchio in rete, serve per conservare la ricotta durante la giornata
Caura = acqua calda per lavorare la ricotta
Cazza = specie di mestolo forato per raccogliere la ricotta
Cisca = secchio di legno per mungervi il latte
Culaturi = strumento per il quale si cola; colino
Curatulu = colui che sovrintende alla lavorazione del formaggio; fattore
Essiri carni 'i pecura = non avere voglia di lavorare
Fascedda = cesto entro cui si pone la ricotta o il cacio; fascella
Fruttu = prodotto caseario
Furmaggiu = cacio messo in forma
Furmaju = formaggio che si sala fresco senza tuffarlo prima nel siero bollente

Lacciata = parte di latte rimasta , tolta la “ tuma” di cui si fa la ricotta
Mercu = segno sulle orecchie delle capre o pecore, per indicarne l'appartenenza
Mulignu = campana piccola attaccata al collo degli ovini
'Ncanistratu = formaggio messo a prendere forma
Piacintinu = formaggio pecorino pepato , forma di cacio o per cacio
Piraina = malattia dei piedi della pecora
Primintia = cacio del mese di marzo , marzolino
Primusali = cacio di pecora fresco
Quagghiu = materia acida che si ricava dalle piante o dagli animali, con cui si fa coagulare il latte; caglio
Ricottazzu = residuo della ricotta
Ricuttaru = colui che fa la ricotta o che la vende , amante di donna
Scarpi 'i pilu = scarpe di pelle di pecora con vello
Seru = parte acquosa del latte
Sicca = malattia che prosciuga il latte alle pecore
Tastu = legnetto sul quale si incide giornalmente la quantità di latte consegnata al padrone dal pastore
Tavuleri = arnese aconcio ove si pone a scolare la ricotta o il formaggio appena fatti
Tina = vaso per portare e contenere il latte della giornata; secchio-
ne bigoncio
Tuma = cacio fresco non salato
Tumazzu = cacio
Tunniri = tagliare la lana alle pecore; tosare

GLOSSARIO DELLA LAVANDAIA

Arricintari = lavare e pulire con acqua

Assammarari = ammolare la biancheria
Azolu = colore turchino che si aggiunge alla biancheria sciogliendolo nell'acqua
Biancaria = panni di colore bianco; biancheria
Cinirata = acqua bollita passata per la cenere ricavata, generalmente, dalle bucce di mandorle bruciate; cenerata
Culaturi = stoffa o cuscino che copre i panni sudici che sono nella conca del bucato su cui si versa la cenerata
Insapunari = spalmare il sapone sui panni
Lavannara = colei che lava i panni a prezzo; lavandaia
Lavari li robbi = pulire la biancheria
Lavata = l'azione del lavare
Lavaturi = luogo per lavare i panni; lavatoio
Rannu = colatura di acqua ottenuta dalla filtrazione attraverso uno strato di cenere
Sapuni = sapone
Stenniri li robbi = sciorinare i panni
Stricari li robbi = stropicciare la biancheria
Stricaturi = asse di legno o lastra di pietra, per lo più scanalati, su cui si sfregano i panni che si lavano
Torciri li robbi = strizzare i panni con torsione

GLOSSARIO DEL CARBONAIO

Accetta = scure
Accittuni = grossa scure
Antu = porzione di bosco da tagliare per fare carbone
Badduccuniedru = piccola carbonaia
Bracia = carbonella

Bracialoru = colui che dà fuoco alla carbonaia
Cravunari = carbonai
Cravuni = carbone
Chianu = piano della carbonaia
Civata = esca per l'accesione della carbonaia
Fussuni = carbonaia
Ginisari = spegnere il carbone
Ginisi = carbone minuto
'Ncurtumari u fussuni = mettere la legna sulla parte superiore della catasta
'Nterrari = coprire la carbonaia con foglie e terra
Ramagghia = fronde
Runca = attrezzo corto per recidere i rami; ronca
Sfussari = portare il carbone alla luce
Squasatura = scarbonatura