

Tradizioni popolari albanesi della Calabria

LA PASTORIZIA A FRASCINETO

a cura di
ANTONIO BELLUSCI FRASNJOTI

Estratto da SHÊJZAT (Le Pleiadi)

Anno XII - N. 7-9 (Luglio-Settembre) 1968

La presente raccolta è una continuazione del saggio su *La pastorizia a Frascineto*, di cui furono già pubblicate in *Shêjzat* due puntate (19). La pubblicazione comprendeva una considerevole nomenclatura, nella attuale parlata «frasnjota», del vestiario e degli utensili del pastore, degli infiniti appellativi usati dal pastore per indicare un determinato animale del gregge. La raccolta terminava con alcune descrizioni delle principali costellazioni dalle quali il pastore riesce a conoscere il momento della comparsa del sole e del tramonto. Nell'introduzione generale (20), infine, abbiamo parlato della topografia di Frascineto, dell'attaccamento alla pastorizia dei suoi abitanti e del commercio di vino, rinomato nella Provincia e fuori.

Adesso pubblichiamo alcune descrizioni di vari lavori che il pastore esegue colle proprie mani, mentre il gregge sta pascolando oppure quando egli ritorna nella sua capanna. Il pastore non è soltanto mite, parsimonioso, semplice nei modi e saggio nel parlare, ma è soprattutto un uomo che lavora da mattina a sera affrontando infiniti e duri sacrifici.

Egli si costruisce colle proprie mani tutti gli arnesi occorrenti: il panchetto, il bastone, i gambali, i collari per i campanacci, il mestolo, i cucchiaini di legno, le fiscelle, le forme di giunco per conciare il formaggio ecc. Noi ci siamo fatti descrivere alcune di queste attività manuali, riferendo fedelmente le sue parole.

Poi ci siamo fatti spiegare come si prepara il caglio, come viene conservato il formaggio, come si ammaestra il pecorone, come si tosan le pecore e come si curano le loro ferite, come il pastore prepara l'otre ed i tubi sonori della zampogna ecc. Infine alcuni interessanti particolari sulla mosca che produce vermi, sul modo d'indovinare il tempo, sul garzone di pecore di una volta, sui lupi che vivono sulla catena montuosa del Pollino ecc.

Lo studioso delle nostre tradizioni popolari potrà così rendersi conto quanto sia rilevante il patrimonio linguistico-folkloristico che i «frasnjoti» di oggi ancora gelosamente conservano a distanza di secoli.

* * *

Riteniamo opportuno ripetere brevemente alcune precisazioni:

1 - L'oggetto della nostra raccolta abbraccia tutto il mondo della pastorizia, così come attualmente si svolge a Frascineto e ad Eianina (21);

2 - i nostri informatori, circa dieci (22), sono attualmente viventi e residenti a Frascineto, dove esercitano l'arte della pastorizia fin da

tenera età. Sono nati da genitori «arbresh» e si esprimono abitualmente nella sola lingua materna. Hanno tutti dentatura sana ed udito normale; ciò ai fini di una retta trascrizione;

3 - siamo andati ad interrogare i nostri informatori nel loro ambiente; così si spiega la vivacità, la precisazione e la ricchezza dei particolari (23);

4 - dei nostri informatori preciseremo il nome e cognome, il soprannome, l'età, il grado di cultura, il mestiere e la residenza; indicheremo inoltre la data di trascrizione;

5 - non esistono studi precedenti, dovuti a raccoglitori locali, in merito all'oggetto delle nostre ricerche;

6 - come metodo di raccolta ci siamo serviti di un questionario (24) da noi precedentemente redatto, per offrire una completa documentazione sulle forme tradizionali così come attualmente si presentano in Frascineto;

7 - la traduzione italiana è quasi sempre «ad litteram»;

8 - nella trascrizione dei testi albanesi abbiamo usato l'alfabeto di Monastir per evitare difficoltà tipografiche che sarebbero inevitabili se usassimo un qualsiasi alfabeto più scientifico (25);

9 - si usa il digramma «hj» per riprodurre il suono spirante palatale della «χ» greco-moderna; suono che non viene espresso nell'alfabeto di Monastir, ma che esiste nella parlata che trascriviamo;

10 - la trascrizione è prettamente fonetica. Rispecchia la pronuncia dell'informatore al momento della raccolta;

11 - le fotografie illustrative, che vengono pubblicate per la prima volta sono state scattate da noi a Frascineto nell'anno 1964. Rappresentano tipi, scene, località e panorami dell'ambiente locale;

12 - i due disegni ad inchiostro di china, che rappresentano con incisiva precisione alcuni arnesi del pastore, sono opera dell'amico Prof. Tonino Groppa-Bilotta (26).

PARTE III

IL PASTORE E IL LAVORO

— 25 —

Si bëhet rrshiqi? (27)

«Merr (28) e hapen kët këmb e rjep at lkúr e merr e kllet nj'dór mbrënda e misht ká t'dál gjith ka ajò këmb ture rjepur me at dór njera kur i jep jatren këmb, e ka këjò ka t'dál lkura e tër e tër. Hapet vet këmba e manxhint prapa ka sisa. Prana ç'dualltin edhe tri këmbet ka ajo vër e prana ç'nxora gjith lkuren, marr e i pres kriet razjend veshvet pse ka t'dál lkúr e tër. Prana ç'qindroj lkura vet (pa misht), marr e e hapenj te furketat e m'e hapenj nd'at diell, se ajò ka t'vinj e thát. Prana ç'u thá, e vë nd'atà ujë e rri njera kur njomet, e prana ç'u njom e nxier ka atà ujë e i vë ata krip.

Marr e e mbjedh dhjaj si ish, për t'i lozet koju krip. Prana kripa ç'u los, marr e e hapenj u papá at lkúr. Marr e e vier tek nj'drú, marr e i lidhenj

nj'gúr te këmba prapa se t'rrir e gjat. Prana ca dit i nxier gurin e e vë tek di drunje; nj'drú ka xerku e nj'drú ka këmbet. Marr e dreth at lkur e e bënj t'bardh e pra e vë nder karramunxet ».

« Rrshiqin (29) e bënj kshtu: hapen ka nj'këmb prapa e rjep kaciqin e i nxier lkuren e tër, vet ka ajo vër. Pra i vë kripen perjashta ka ana mishit, se ká t'e stirarnjesh. Ka është vëra merr nj'fill spak e ká t'e lidhnjesh se ká t'mbanj frimen; s'ká t'ikenj. Pra i vë nj'kanuç te nj'këmb perpara — jo tek e djathta — e i frinj mbrënda pse me frimen frijen karramunxat. Ka ana xer-kut vë kocen e karramunxvet, e lidhenj e i bie. E u fernua ».

E karramunxat?

« Prana ç'u bëra (30) rrshiqin, marr e bënj u karramunxat e i bënj me drunje ulliri, pse ján t'fort. Prana ç'shpova drunjet — ján kater: trumbi, kishndrili e di trumbetat — marr e bënj u at kucar e i bënj kangjelaturat — jan vërat ku hijen kater drunjet — e i kllas mbrënda ato di trumbeta, pra



Karramunxari Vincenzo Nicoletti ka Shën Sofia t'Epiro-s.

Lo zampognaro Vincenzo Nicoletti da S. Sofia d'Epiro (Cs).

(vedi nota = v. n. 27 e 32).

marr e i vë kallmrin mbrënda tek trumbetat t'shoh si vén, e kto thuhën pinjezit e ján kater: një nga trumbet.

Prana ç'bëra karramunxat, marr e i vë at rrshiq e i ndreqenjt' i shóh vet se si vén. I qellenjt' pas dhenvet e pra n'katund — heret, jo sot — luemi te sheshet e gjitonivet ».

« Marr kater copa drunjt' fjetgjér (31) e i shponjt' me spindulliqin. Pra kam i dhullarenjt', kam 'i kurarenjt' mos ndahen. Nanì me n'j'drú bënjt' trumbin, me njeter di drunjt' bënjt' di trumbetat e me jetrin drú bënjt' shkindrilin — është ai më i vikrri —, njeter cop drú e dhullarenjt', e gavarenjt' e bënjt' kucarin e karramunxvet e kam t'e shponjt' e kam i bënjt' kater vëra se kam'i vë trumbetat, trumbin e shkindrilin. Pra kam'i vë kater pinjezt' kallmri se kán frijen. Pra kam bënjt' rrshiqin me n'j'lkúr kaciqt' e kucarin e karramunxvet e vë mbrënda te rrshiqi ka xerku e i bie » (32).

TRADUZIONE

Come si prepara l'otre (della cornamusa)?

Prendi e apri questa zampa e scortichi quella pelle e vi ficchi dentro una mano. La carne deve uscire fuori tutta quanta da quella zampa, scorticando con quella mano fino a quando giungi all'altra zampa; da questa deve uscire la pelle intera intera. Si buca soltanto la zampa sinistra posteriore vicino alla mammella. Dopo che sono sbucate fuori anche le tre zampe da quel foro e dopo aver tolta tutta la pelle, la prendo e taglio la testa vicino alle orecchie, perchè deve uscire la pelle intera. Dopo che è restata solamente la pelle, la distendo al sole sui sostegni, perchè dev'essere secca. Dopo che si è seccata, la metto nell'acqua e là sta fino a quando diventa umida. Poi la tolgo da quell'acqua e vi metto sopra un po' di sale.

Prendendola, la raccolgo così com'era, perchè si sciogla questo sale. Scioltosi il sale, distendo nuovamente la pelle, l'appendo ad un forcine e lego una pietra alla zampa posteriore perchè venga tesa. Dopo alcuni giorni tolgo la pietra e distendo la pelle su due legni: un legno dalla parte del collo ed uno ai piedi. Attorciglio quella pelle e la rendo bianca e poi la unisco alle cornamuse.

L'otre lo prepari così: apri da una zampa posteriore (la sinistra) e scortichi il capretto, levando tutta la carne da quel foro. Poi metti il sale sopra la pelle, dalla parte della carne (interna), perchè si deve stiracchiare. Prendi uno spago e leghi bene il foro, perchè deve contenere l'aria senza farla uscire. Poi sistemi una cannuccia ad una zampa anteriore (la sinistra) e soffia dentro, perchè le cornamuse suonano col fiato. Dalla parte del collo metto la testa delle cornamuse; la lego e le faccio suonare. E così è terminata.

E le cornamuse?

Dopo che io ho terminato di conciare l'otre, mi metto a preparare le cornamuse con legno di ulivo, perchè è molto forte. Dopo aver fatto il foro nei legni (sono quattro: il trombone, il trombettino e due trombe), prendo il ceppo per fare le scannellature (sono i quattro fori dove devono essere ficcati i quattro legni). Ci ficco dentro quelle due trombe, poi sistemo la cannuccia dentro le trombe per provare come suonano; e queste cannuccie si chiamano « pinjezit » e sono quattro, una per ogni tromba.

Finito il lavoro delle cornamuse, unisco il ceppo all'otre e le provo da solo come suonano. Io le porto appresso al gregge e poi in paese — una volta, non oggi — balliamo negli spiazzi dei vicinati.



Kakava, fishel'ja e mishku t'pár ka Grobi.
La caldaia, la fiscella e il mestolo visti da Grobi (v. n. 26 e 33).

Prendo quattro pezzi di legno di acero e li buco con un arnese. Poi li devo levigare, badando che non si spacchino. Ora con un legno faccio il trombone, con altri due legni formo le due trombe e coll'altro legno il trombettino (*shkindrilin*) che è il più piccolo. Levigo anche un altro pezzo di legno, lo scavo e formo il ceppo delle cornamuse; lo buco, facendo quattro fori per mettervi dentro il trombone, le trombe ed il trombettino. Infine dentro le quattro cornamuse devo mettere quattro cannuce per soffiarmi. Poi devo fare l'otre con una pelle di capretto, mentre il ceppo (oppure la testa) delle cornamuse lo metto dentro l'otre dalla parte del collo; e mi metto a suonare.

— 26 —

Si bëhen tiravole?

« Marr jungt e kam'e njomenj. Pra vë tridhjet e di për fil ka ana perposh e zë e e shurbenj. Tiravolit (33) i bënj xhoretin ka ana perfundi e pra e prier e bënj kurdunin. Pra i jap di xhirata n'mest e kur e fernonj i prier xhoretin persiper, e pra i pres jungun persiper tek xhoretin me thiken. E kshtu del gjith guallu. Kur xhirarenj vë nj'jung perposh e di persiper e t'tjeret priren.

Jungu këaret ka Marina ndë janër e fjavër. Pra vëhet të traullati e ka t'kuraret me ajër t'ftoht. Prana nj'muaj vëhet nd'ujet. E nxier e bëhet papë t'njôm e pra e shurben si do t'e dësh ».

TRADUZIONE

Come si fanno le forme di giunco per conciare il formaggio?

Raccoglio il giunco e lo inumidisco. Poi dispongo 34 fili nella parte di sotto ed inizio il lavoro. Alla forma faccio un piccolissimo giro nella parte inferiore e poi rivolto il filo per fare il cordone. Faccio ancora altre due girate nel mezzo e, quando termino il lavoro, faccio un ultimo giretto anche nella parte superiore. Poi taglio col coltello il giunco nella parte superiore e così viene uniforme. Quando giro il giunco, dispongo un filo sotto e due sopra, mentre gli altri si girano.

Il giunco si falcia sulla riva del mare in gennaio e febbraio. Poi si mette in soffitta per tenerlo all'aria fresca. Dopo un mese viene deposto nell'acqua; poi lo levi e ridiventa umido. Quindi lo lavori come vuoi.

— 27 —

Si bëhet fillçata?

« Fillçata (34) bëhet kshtu. Prana ç'bëhet ajo kualat, marr u at ziqarjel, marr e i vë këtë fier mbrënda, marr edhe at lûg e m'e vë kualaten mbrënda e pra m'e qellien. Kualata vëhet kshtu: nj'fjet fier (pak, jan nënj zet) e di lûg kualat e pra lidhet kanjan e kanjeter e thuhet fillçat. Mbaj mend se fillçata është kualata e jo tumba ».

TRADUZIONE

Come si prepara la filiciata?

La « filiciata » si fa in questo modo. Dopo che si forma il formaggio coagulato (*kualat*), io prendo quel secchierello, e vi metto questa felce dentro. Prendo anche quel cucchiaino e tra le foglie di felce metto dentro il formaggio

appena coagulato. Il formaggio coagulato si dispone nella felce in questo modo: una foglia di felce (a dire poco sono circa una ventina di foglie) e due cucchiari di formaggio coagulato; e poi (le foglie) vengono legate dall'una dall'altra parte, e questo si chiama « *fillicata* ». Ricordati che la filiciata è il formaggio coagulato non ancora mescolato e non la mozzarella (*tumba*).

— 28 —

Si bëhet lligali?

« Ësht tumb e jo kualat. Bëhet kshtu: marr'e rrutullarenj kakaven, marr e kllas ato duar ndë kakavet, mbjeth at tumb e marr e e vë tek ajo fier, marr e u e mbjeth at fieren edhe m'e lidhenj e pra e rrigallonj. Thuhet kshtu pse lidhet me jung. Mbaj mend se kualata shket e vete vet vet e tumba jo, ajo ka t'mackaret ».



Pipinuçi Pllatanjotit vete qellen djatht'e gjizen nd'Horet.

Peppinuccio da Plataci porta il cacio e la ricotta a Castrovillari.

TRADUZIONE

Come si prepara la giuncata?

« Lligali » è la mozzarella (la giuncata) e non il formaggio coagulato. Si fa in questo modo: prendo il mestolo e giro più volte il formaggio coagulato nella caldaia. Colle mani dentro la caldaia raccolgo la mozzarella e la depongo su delle foglie di felce. Raccolgo le foglie di felce con dentro la mozzarella, le lego e poi la regalo. Si chiama così perchè viene legata con un giunco. Ricordati che il formaggio coagulato scivola e scende giù solo solo, mentre la mozzarella no; questa si deve masticare.

— 9

Si bëhet rrëndt?

« Rrëndi bëhet te fucka shtjerrit llatand (35). Rjep shtjerrin e i nxier rrëndin (pjënsin) mbrënda e pra e frin kët fuck e pra e vier te njëkroq e rri di dit. Ai thahet e merr e mbjon me atà qumesht. Prana që pikset atà qumesht e vier te njëkroq e pra ç'thahet te fumàra merr e m'e shtipen e atà rrëndt merr e e vë te njëxharrez me njëçik vâl mbrënda t'mos t'thahet. Pra e merr çik e çik e m'e losen tek ujit e ngroht me njëlivere kmishije burri. Liver'ja kà t'jet burri, pse nëse loset me livere grash nëng pikset e nëng ka virtut, pse grueja është më me t'ligun. Kur rrëndt u los, merr e m'e shtie nd'atà qumesht, atà qumshtit merr e pikset e e rromnarenj. Merr e e mbjeth at tumb e e merr çika çika e e vë tek fishel'ja. Merr e bën ti atà djath e pra ç'u bë e vë mbi njëdrás. Merr'e i vë edhe at krip e ai (djathi) merr e thahet vet vet. Prana ç'është t'nguret si gúr, e shllon tek tumact e e há ».

TRADUZIONE

Come si prepara il caglio?

Il caglio si forma nella vescica dell'agnello lattante. Scortichi l'agnello e gli levi la vescica e poi soffi dentro. E poi così com'è, col latte dentro, la appendi ad un uncino e la lasci due giorni. Il caglio si secca e poi lo riempi con latte. Dopo che si coagula, appendi nuovamente la vescica e, dopo che si è seccata nella fumara, prendi e pesti il caglio, deponendolo in un recipiente con un pò di olio dentro, affinché non s'acidisca. Prendendolo poco per volta, lo fai squagliare con poca acqua tiepida, servendoti anche di una pezza di camicia d'uomo. La pezza dev'essere presa da una camicia d'uomo, perchè, se il caglio viene squagliato con una pezza presa da un vestito di donna, il latte non si coagula, non avendo nessuna virtù in quanto la donna sta più col maligno. Liquefattosi il caglio, lo prendi e lo versi dentro il latte, e così dopo un po' si coagula. Poi giro il latte col mestolo, raccolgo il cacio fresco a pezzi a pezzi « te fishel'ja ». Fai anche il formaggio e lo metti sopra una tavola. Ci metto sopra un po' di sale e quel formaggio si secca da solo. Dopo che diventa ben secco, lo versi grattugiato sopra la pasta e lo mangi.

Si bëhen gamberet?

« Na vrasmi kët dhí o kët dele (36) e i nxjerme lkuren e e hapmi tek dielli e prana pes o gjasht dit shutaret. Prana ç'ajo u thá marrmi e e vëmi nd'ujë e prana që u njom e nxjerme ka ujet e e hapmi papá nd'at diell. Marrmi e shtimi ata krip siper lkures, marrmi é mbjedhmi at lkúr per t'loset koje krip. Prana ç'ajo rri njëpár dit marrmi e hapmi kët lkúr e e sbardhmi e e stirarmi pse lkura ka t'vinj e bardh. Prana ç'ajo erdh e bardh marrmi e presmi kët lkúr nd'mest te bishti njera ka xerku e pra marrmi e qepmi kto gambera kshtu: nxjerme njërrip per án e marrmi e bëmi këta rripe e pra me fendin i qepenj e m'i vë kur bie shí e kshtu nëng bëhem luc ndër shalzit e mbijidhem i tertur ».

Come si fanno i cosciali?

Noi uccidiamo una capra o una pecora e leviamo la pelle. La stendiamo al sole e così dopo cinque o sei giorni diventa secca. Seccatasi, la mettiamo dentro l'acqua e poi la stendiamo di nuovo al sole. Spargiamo sopra quella pelle sale in abbondanza. La raccogliamo in modo che il sale si sciolga. Dopo un paio di giorni apriamo la pelle, la rendiamo bianca e la stiriamo perchè la pelle dev'essere tutta bianca (nella parte interna). Poi la tagliamo nel centro, dalla coda fino al collo; e poi con un ago grosso (*gëlpieri*) ci mettiamo a cucire i cosciali in questo modo: leviamo un laccio di pelle (*rripi*) da ogni lato e cuciamo le parti esterne. Io indosso i cosciali quando piove, così non mi bagnano le coscie e torno a casa asciutto.



Ndrea Shundruni me t'birin na buth-tojen mir mir fucken me rrënd't, gamberat, bastunin, kakaven me mishkun e më gjë të kazelza.

Andrea Durande col figlio ci mostrano molto bene la vescica col caglio, i gambali, il bastone, il bigonciolo per la mungitura col mestolo ed altro nella capanna (vedi nota 36).

— 31 —

Si bëhet bastuni?

« Merr e pret një copë drë t'umull e pra çelen zjarrin (37). Pra pjek këtë drë. Prana marr di drunje e i qandonj nd'botët e kllas at drë te di drunjet e marr e e prier njera kur piquet sa dua. Pra e kllas papë nd'mest drunjvet e e prier at bastun. Pstana lidhet me një sagull o me një firfillat e rri njera ç'zë sjet. Prana ç'zu sjet, marr e e ndreqenjë e i nxierr rrozet ».

— 11

Come si fa il bastone?

Prendi e tagli un pezzo di legno fresco e poi accendi il fuoco. Dopo, prendo altri due legni e li ficco in terra e pongo quel legno abbrustolito tra questi altri due: così lo rendo curvo a piacimento abbrustolendolo. Dopo, lego il manico incurvato con un laccio oppure con un filo di ferro e lo lascio legato per qualche giorno. Infine lo slego, lo pulisco e gli levo i nodi.

— 32 —

Si qethen dhent?

« Më perpara dhent vem'i shllomi nd'lumt e i lami (38). Nëse s'vën te lumi, kem t'i shtijmi. Prana ç'rrin nj'dit t'teren tek e dijta dit i qellmi n'skarac e i qethmi. Një, di, tre rrëmbejen dhent e i lidhjen me kater këmbet n'griq. Prana ai ç'qethen zë ka kriet me gërshëret (po dualtin makinat mani!) e vete pundaren ka bishti. Me nj'dór mbán kriet e lkuren t'mos t'tundet e me jetren qethen. Prana ç'ferrnoj ka barku siper, priret e qethet ka jetra án. Prana çë spiçaren t'qethuri e lëshon e merr jatren jera kur fernohet. Kur e pret lkuren ai ç'qethen merr nj'çik vâl e nj'fingjill t'shtipur e i vëmi tek t'preret (tek tali) se mos t'vën mizat. Miza vete cipulljaren te tali e dela priret e e kruan e kshtu bëhet zgarreza e nëng shkon maj ».



Ndrea Shundrunit me t'birin na buth-tojen tiravolet, gamberat, karroqjen.

Andrea Durande col figlio ci mostrano molte forme di giunco per conciare il formaggio, i gambali ed il bigonciolo per la mungitura (v. n. 36).

Come si tosano le pecore?

Innanzi tutto andiamo a immergere le pecore nel fiume e le laviamo. Se sono restie a buttarsi, dobbiamo spingerle noi. Per un giorno le facciamo asciugare e poi, al secondo, le chiudiamo nell'ovile e le tosiamo. Una, due, tre persone acchiappano le pecore e le legano colle quattro zampe in croce. Poi il tosatore incomincia colle forbici (adesso però sono comparse le machinette!) dalla testa e termina alla coda. Con una mano tiene la testa e la pelle, per non farla muovere, e coll'altra tosa. Finito di tosare la schiena, volge la bestia dall'altra parte. Dopo averla tosata, la lascia e ne prende un'altra e così finchè ha finito. Quando al tosatore accade di tagliare colle forbici un po' di pelle, egli prende un po' d'olio ed un carbone pestato e li mette sul taglio perchè non vadano a posarcisi le mosche. La mosca va infatti a punzecchiare la ferita e allora la pecora, se non si mette l'olio col carbone pestato, comincia a graffiarsi e così la ferita diventa una grossa piaga e non si coagula più.

— 33 —

Si kuraret djatht?

«Djatht sa nënga bëhet, mirret njëdór krip e i vëhet persiper manurit (39). Prana gjasht o shtat ór i shkohet kripa persiper, perposh e nder anet. Nëse manuri mbshon tre kile sosen njëhër, nëse është kater o pes kile edhe gjasht ka t'ja shkosh papa dhopna tre o kater dit.

Prana ka t'rrir te njëdhispenx pa ajer e prana dhjet o dimbdhjet dit ka t'e nxier ka tiravoli. Prana që manuri ka njëzet dit ka t'lahet e ka t'priret nga gjasht o shtat dit e mund edhe ajarjarenj ndënj çik. Kshtu njera per njëpár muaj e pra nëng shkatarrohet më. Pra i ferkon njëçik val siper me njëcinxull t'lesht e pra mund rrir njera di vjet ».

TRADUZIONE

Come viene conservato il formaggio?

Al formaggio appena fatto si mette sopra un po' di sale. Dopo sei o sette ore vi si passa di nuovo il sale sopra, sotto, ed ai lati. Se il cacio pesa un tre chili, basta passare il sale una sola volta; se invece pesa quattro o cinque o sei chili, devi fare un'altra ripassata di sale dopo tre o quattro giorni.

Poi il formaggio dev'essere collocato in una dispensa non arieggiata. Dopo dieci o dodici giorni, dev'essere tolto dalla forma di giunco (tiravoli). Quando il formaggio ha venti giorni, dev'essere lavato e rivoltato ogni sei o sette giorni, e può anche prendere un po' d'aria. Così fino al secondo mese, perchè poi non si guasta più. Poi lo ungi con un po' di olio e con una pezza di lana: e così può durare fino a due anni.

— 34 —

Kur bie bor, ç'bën?

«Kur bie bór, është mbuluar baret e dhent kán rrin mörënda se ato nëng mund'e gjëjen. Se mos t'spovisjen i jami kasht, fiena, lënda e dushk ulliri ».

— 13

Quando nevica che fai?

Quando nevica, l'erba resta coperta e le pecore devono stare rinchiusse, perchè non possono trovarla. Per non farle morire di fame, diamo loro paglia, fieno, ghiande e rami di ulivo.

— 35 —

Pse i pritet bishti shtjerravet?

« Na presmi bishtin e shtjerravet se mos t'rrir i gjat e ata bishtra që na i presmi jan t'mir t'hahen (40). Presllohen tek vamba e zjarrit e kshtu cimbariset lesht e prana ai që do t'i har i har, pse bishti që është më i majem është më t'miret mish. Shtjerrat me bishtin e gjat kanë shiten e ata me bishtin e shkurtur kanë rriten t'bëhen dele.

Shtjerrat per di muaj pin qumshtit (si t'ver moti) e pstana nëng i japen më qumshtit, se kanë hën bër, frrajen e modhulla. T'jemat i mielmi e bëmi djatht ».

TRADUZIONE

Perchè si taglia la coda agli agnelli?

Noi tagliamo la coda agli agnelli per non lasciargliela lunga. E le code che noi tagliamo sono ottime a mangiarsi; vengono avvicinate alla fiamma del



Vicenzi Pllatanjotit ka Mbikatundi me dhent.

Vincenzo Troiano col suo gregge sopra il paese (di Frascineto).

fuoco in modo che venga bruciacchiata la lanuggine. Poi, chi vuole mangiarle, le mangia; infatti la coda più grassa è la migliore carne che esista. Gli agnelli colla coda lunga devono essere venduti, e quelli colla coda corta li teniamo per razza.

Gli agnelli per due mesi bevono latte (dipende dal tempo) e poi niente più latte, perchè devono nutrirsi di erbe e foraggi. Mungiamo le (pecore) madri e facciamo il formaggio.

— 36 —

Si e mbson manxin?

« Marr nj'shaban mashkull di vjetsh e e dredh e e lidhenj me nj'tok e e mbsonj kshtu (41). Me doren e djatht e librarenj e e telq per shúm dit ture thën: « Te kavalli » njera ai ç'ká t'mbsohet të m'vinj ndër duar; se pra kur ë me dhen i vë rrutullizen e m'e thrres e sfillarenj dhent e merr me duar e e telq e qellen dhent ka do. Per t'e mbsonj mir shkon ndënj muaj. Kur i qethmi i lëmi kater çupul (karçoful) me lesh nd'gradhet: tre nd'gradh e një nd'koc, se ka t'njihet se ë manxi ».



Nj'manúr djathi i bën ka Lal Ndoni e i kurartur ka cje Ana. **Psipër:** nj'kmbór rrutullize për manxin.

Una forma di formaggio fatto dallo zio Antonio e curato dalla zia Anna. Sopra: un campanaccio rotondo per il pecorone (v. num. 36).

— 15

Come ammaestri il pecorone?

Prendo un agnello maschio di due anni. Dopo averlo castrato, lo lego con una corda e lo ammaestro così: colla mano destra lo libero e poi subito lo tiro forte verso di me, continuando così per più giorni, dicendo ogni volta « *te ka-valli* », fino a quando prende l'abitudine di venire appresso alla mia mano. Poi, quando va al pascolo col gregge, gli metto al collare « *rrutullizen* » (campanaccio rotondo). Lo chiamo e lo faccio camminare alla testa del gregge. Perchè venga ammaestrato bene, occorre circa un mese. Quando poi to-siamo il gregge, sulla schiena del pecorone lasciamo quattro ciuffi di lana: tre sulla schiena ed uno sulla testa; perchè deve riconoscersi da lontano ch'è il pecorone.

— 37 —

Ç'bëni me lesht e dhenvet?

« *Prana sa nënga qethim dhent, mbjedhmi gjith atà lesh ndër thest: t'zit te ca thes e t'bardhit tek tjeret (42). Tek e dijta dit marrmi gjith ata thes, ja vëmi mbi samarin e gajdhures e vemi mb'krua ka Kroj Math (43), pse atjè del shum ujë. Ktu e lami me ujë e sapun e i iken gjith grasa. Pra vimi nd'i shpi, vë njëkusi me ujë e lesht luc si është e shllonj mbrënda te kusia e e zien e e skaudharen, se mos t'e hár kopica e kshtu spovisjen gjith krimbat.*



Argalesha është e ien tek argalia.

La tessitrice sta tessendo al telaio.
(v. num. 37).

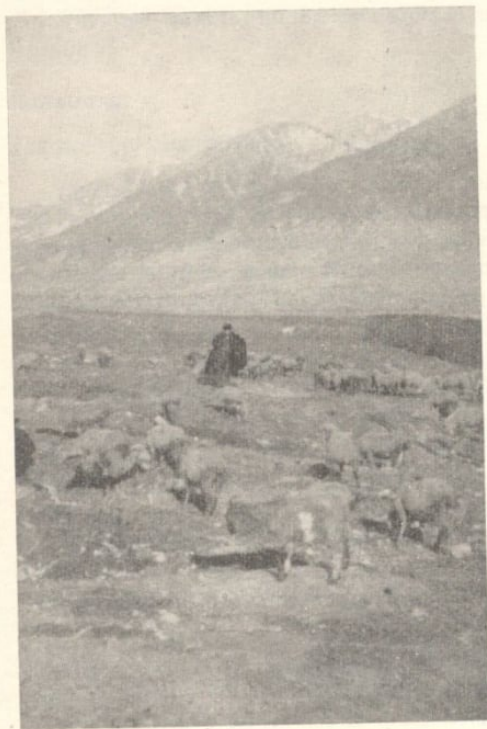
Prana e hapenjë mb'diell e teret. Prana e hapenjë e e vë te kushinet. Atà per mutit e qellenjë te mākani e bëhet trëmb e qepenjë mutiten. Lesht per t'tjerr qirohet e qellet te makani Perjùallit nd'Horet (44) e e bëjen « a rrashkatiedu », na marrmi furken e boshtin e vëhemi e e tjermin. Pra marrmi tiligadhin e boshtin e e shtjellmi, e njomëmi e ndëjmi e vëmi nj'gúr nga cop, se mos t'bënj muskullin e kshtu tizaret. Pra ç'u shutár, marrmi anemin, hekurin e kallmrin e e vëmi mb'kallmer. Prana marrmi drrasazit e orturin e t'helqmi follondinat ».

TRADUZIONE

Cosa fate colla lana delle pecore?

Poi appena finiamo di tosare il gregge, raccogliamo dentro i sacchi tutta la lana; la nera in certi sacchi e la bianca in altri. Al secondo giorno, prendiamo tutti i sacchi, li leghiamo sul basto dell'asino e andiamo alla Fontana Grande, perchè lì scaturisce molta acqua. Qui laviamo la lana con acqua e sapone, in modo da togliere tutto il grasso. Rientrata a casa, prendo una caldaia di acqua e la lana bagnata, così come si trova, ve la depongo dentro. Accendo il fuoco, faccio bollire l'acqua dentro la caldaia: così si distruggono tutti i vermi della lana. Poi la distendo al sole ad asciugare. Appena asciugata, parte la metto nei guanciali. La lana per l'imbottita la si porta alla macchina; si fa a trecce (a rrashkatiedu) e così si cuce l'imbottita.

La lana da filare viene pulita e portata alla macchina di Perjùalli a Castrovillari dove viene fatta a rrashkatiedu (a trecce). Poi prendiamo la conocchia, il fuso e ci mettiamo a filarla: ne prendiamo tiligadhin (misu-



Jemi ka Mbikatundi. Prapa pekurarit është Marçlini e më atej malet e Pulinit.

Siamo sopra il paese. Dietro il pastore si trova la zona di Marcellino ed in fondo la catena del Pollino.

ra di lunghezza = 110 cm.) e il fuso, e avvolgiamo la lana. La bagniamo, la stendiamo al sole e mettiamo una pietra sopra la matassa perchè non si raggrinzì. Dopo che si è asciugata, prendiamo l'arcolaio, l'assicina ed il cannellone e li riempiamo di lana. Infine prendiamo le tavolette (*drasazit*) e l'orditoio (*orturin*) e tiriamo « *follondinat* » i (tessuti).

— 38 —

Si njihni se është e vjen shiu?

« Kur menatet (45) ngrëhemi e i ruemi motit e shohmi se si është. Na e dimi kur është e qaset shiu, pse njohmi se dielli djek kur ë shkuar mjezdit. Djek shumë e pstanta dalen mb'qiell ré t'rënda e t'zeza. Dalen atëj ka Kambtinesit (46). Shohmi se ai gjimon e dimi se vjen shiu ndëse nëng ndrojen ajret ».

« Dal menatet (47) njize ka kazelza e i ruanj motit se si është. Ndëse dalen mjergulla ktej alarta ka Maverjani (48) e ka Sentinela ahirna vjen shiu, nëse jemi nd'maj e nd'theristi. Kur dalen torrune t'bardh ka ana Maverjanit e dielli djek ahirna vjen timbesta, nëse jemi nd'llanar e nd'gusht.

Kur minaren Punendi e është nelaric ahirna vjen ajer e shi. Vjen ajer shirok me shi kur qielli vrëhet me nelaric e minaren shi holl holl me mjergulla. Kur minaren Levandin ahirna kemi ajer me shi e mund rris kshtu tet dit. Na i trëmbeni shumë ktij ajri.

Kur vjen bora, vrëhet qielli e moti ngrihet e zë bora. Më shumë zë nd'janar e fjavár. Kur kemi shirok e moti ë dhuxhu ahirna minaren shumë bór.

Kur priret Vorea motin e largon e s'bie më bór. Pra moti hapet e bën i mir ».

TRADUZIONE

Da che cosa capite che si avvicina la pioggia?

Quando al mattino ci alziamo guardiamo che tempo fa. Noi sappiamo che si avvicina la pioggia, quando ci accorgiamo che il sole scotta dopo mezzogiorno. Scotta molto e poi spuntano in cielo nuvole pesanti e nere; spuntano di là da Campotenese. Sentiamo che tuona e sappiamo che, se non mutano i venti, viene la pioggia.

Esco di mattina presto dalla capanna e guardo che tempo fa. Se spuntano nuvole dalla Manfrediana e dalla Sentinella, allora viene la pioggia, specialmente di maggio e giugno.

Quando appaiono torroni bianchi sulla Manfrediana ed il sole scotta forte, se è il mese di luglio ed agosto, allora si avvicina la tempesta. Quando soffia il Ponente ed il tempo è scuro, allora viene vento e pioggia. Viene invece lo scirocco con pioggia, quando il cielo si oscura di nebbia: allora scende giù una pioggerella mista a nebbia. Quando soffia vento levantino, allora abbiamo vento e pioggia, e può continuare così per otto giorni. Noi temiamo molto questo vento.

Quando viene la neve, si oscura il tempo e si raffredda l'aria; poi comincia a scendere la neve: questo accade soprattutto in gennaio e febbraio. Quando abbiamo scirocco ed il tempo è caldo, allora mena molta neve. Quando si volta il ponente, l'allontana e non neviccia più: il cielo si schiarisce e diventa buono.

Miza ç'dhjet.

« Kur na jemi n'malt vjen n'miz e m'dhjet n'grikt e m'i shllón ata krimba e m'gelmojen tek gerlaci ç'nëng mund fjë ne nat ne dit (49). Vjen n'ethe shumë e fort per pesmbëdhjet dit. Marrmi na n'qelq me uthull, marrmi e pimi ka ai gerlac, sa t'spovisjen ata krimba. Ata spovisjen mbjatu po thartia m'qindron per n'muaj e e di u ç'thom se nëng mund t'há ne t'pi e vet u e di si rri. T'shkonj duhet n'muaj. Këjo është n'miz ç'lehet te hundat e deles e kur i del ka hunda i del dreq krimb; pra ki krimb merr e bëhet miz e dhjet dhen e të kershtër e i mbjon hunden o sit o griken pjot me krimba.

Ndëse ti bën mb'hër, se ajo t'vëhet justu n'metr llargu e t'e ndiricaren dreq te sit o te grika o te hunda - kur ata krimba t'arribojen dreq sikuna t'erth n'pikez ujë shiu, ti e di se është miza çë t'dhjeu e pra është edhe shumë e ngrit. Kur ndien kshtu ti e di vet se ján krimba e sa më karrera munden me n'j'dor ti m'i fshin e nëng i jep mot se t'e t'ven nd'grikt, te hunda o nder si.

Se mos t'e t'dhjes më ti ka t'hásh hudhra e qep e kshtu ajo nëng qaset. Edhe nëse qaset ajò rri shumë llargu. Kur sheh se nëng vjen më era qepvet e hudhravet ka t'rrish me di sit t'zgjiuar, se ajo qaset e merr e t'shtie ata krimba.

Kur ajo m'shtie ata krimba, më m'ir t'shkoja n'mallatí se t'kisha ata krimba ».

TRADUZIONE

La mosca che defeca.

Quando noi ci troviamo in montagna (nei mesi estivi). mi si accosta una mosca e mi defeca in bocca lanciando quei vermi, i quali (causano) un prurito nella gola così forte, che non posso dormire nè di giorno nè di notte. Mi viene poi una febbre altissima per 25 giorni. Per fare morire quei vermi prendiamo un bicchiere d'aceto e lo tracaniamo. Quelli muoiono subito, però l'acidità mi rimane (in gola) per un mese, e lo so io ciò che dico: cioè che non posso nè mangiare nè bere. Soltanto io so quanto si soffre. Perchè scompaia l'acidità occorre un mese.

Quella è una mosca che nasce nelle narici della pecora. Quando esce dal naso, è come un verme. Poi questo verme si trasforma in mosca e defeca sulle pecore e sulle persone e riempie loro il naso o gli occhi o la bocca di vermi.

Questa mosca ti si avvicina fino a circa un metro di distanza e ti lancia i vermi direttamente negli occhi o in bocca o nel naso. Quando ti arrivano quei vermi, a te sembra di essere stato raggiunto da una gocciolina di acqua piovana, e allora tu sai che ti ha defecato la mosca. Inoltre quella goccia è anche molto fredda. Quando senti questo, hai la certezza che si tratta di vermi e con una mano tu li devi togliere e così non lasci loro il tempo di raggiungere la bocca, il naso o gli occhi.

Perchè la mosca non ti defechi più, tu devi mangiare aglio e cipolla, e così quella (la mosca) non ti si avvicina. Anche se ti si accosta, si ferma molto lontano. Quando però quella vede che tu non emani più odore di aglio e cipolle, devi stare con tutti e due gli occhi bene aperti, perchè quella ti si accosta e ti lancia quei vermi.

Quando mi lancia i vermi sarebbe meglio che io venissi colpito da una malattia piuttosto che averli in corpo.

— 40 —

Ç'është jaci.

« Kur vemi nd'malt marrmi na e bëmi at jac (50). E bëmi me driza, hunj e dushqë e naten mbullimi dhent mbrënda. Dhent hijen ka poreja, ç'mbullihet vet me nj'driz.

Na për ne bëmi kaliven t'rrimi mbrënda kur bie shi. Dhent nëng duan skarece. Është nd'vër e nëng bën t'tim. Na fjëmi mbrënda te pangjea.

Bëmi edhe zjarrin, mjelmi këto dhen e pra marrmi tri o kater llitra qumesht e e vëmi te kusia; ziemi qumshtit, shkoqmi buken e e hamë me ato lûg druri ».

TRADUZIONE

Che cos'è l'ovile montano.

Quando ci trasferiamo in montagna noi costruiamo l'ovile con rovi, legna e rami d'alberi, e di notte vi raccogliamo dentro il gregge. Le pecore escono dalla porta dell'ovile (= poreja) che si chiude soltanto con un rovo.

Per noi costruiamo una capanna per ripararci quando piove. Il gregge non ha bisogno di un ovile chiuso (= skaraci). E' estate e non fa freddo.

Noi dormiamo dentro la « pangjèa » (= capanna fatta con frasche). Accendiamo anche il fuoco, bolliamo il latte, sbocconcelliamo il pane e mangiamo con cucchiaini di legno.

— 41 —

Mbi ku fjë pekurari.

« Pekurari fjë mbi nj'lkûr dhensh o mbi nj'thes kasht. Po ai nëng mund t'fjër shum sa do se vete ulku e i cinon e i theren gjith dhent e ka t'rrir zgjuar dit e nat. Naten kur gjegjen gjë, kur ata qen më i lehijen, ngrëhet, del jashtë me nj'gobaçe zjarri te dora e vëhet e thrret ».

TRADUZIONE

Su che cosa dorme il pecoraio.

Il pecoraio dorme sopra una pelle di pecora (51) oppure sopra un sacco di paglia. Egli però non può riposare molto, altrimenti si affaccia il lupo e gli divora il gregge: deve stare all'erta giorno e notte. Di notte, quando sente qual-

che rumore ed i cani abbaiano, si alza, esce fuori con un tizzone ardente in mano e si mette a gridare.

— 42 —

Furizi heret.

« Gjasht dhjet vjet sot, kur ish nd'at her ahierna (52), pekurari furiz mirr ka patruni n'jtumen krikomel nd'muajit e di llir nd'muajit; çoko se atij nëng mund i sosnej e fmilza tij m'blirej uri. Kish t'venej edhe për lakra t'egra e tumani tij nëng i sosnej e m'venej edhe xathur e xheshur. Pstana tek tër viti mirr tri matinata; kshtu për tri dit furizi mirr djath, gjiz e i vijen nënj zet kile djath. O i shit o i haj. Shum her kish t'i shit se fmilza tij i vej xathur. Pstana kish di kile lesh e fare më gjë për t'tër vitin. Furizi venej nd'i shpi nga pesmbëdjet dit e rrinej n'jdit; vinej si sot, rrij menat e si dej prirej.

Sot furizt ku jan! Edhe nënjë ç'ësht t'lipen kaq çinguanda millaliri nd'muajit e t'ngrën edhe t'pir. Kem'i jami edhe shtratin. Verza atij nëng ká t'i mangonj e ke t'ja jash se ke bzonj. Se nëse ti nëng ja jep, atij nëng i dhispelqen t'ikenj. T'marrsh t'vësh t'gjënjesh njater ë n'jshurbes shumë i rënd e më motin ç'bier, pse furiz sot s't'vjen mosnjari ».

TRADUZIONE

Il garzone di un tempo.

Sessant'anni or sono, nei tempi di allora il garzone pecoraio riceveva dal padrone un tomolo di granoturco al mese e due lire mensili; perciò a lui questo non poteva bastare e la sua famigliola moriva di fame. Egli andava anche alla ricerca di cavoli selvatici, poichè il tomolo (di grano) a lui non bastava; andava anche scalzo e svestito. Inoltre, durante l'intero anno riceveva tre matinate; così per tre giorni consecutivi il garzone prendeva il cacio e la ricotta. In tutto riceveva una ventina di chili di formaggio: o li vendeva, o li mangiava. Parecchie volte era costretto a venderli, perchè la sua famigliola camminava scalza. Il garzone rientrava a casa ogni quindici giorni e vi restava un giorno. Veniva (in paese) come oggi, vi restava domani e, come dopo domani presto, ritornava al gregge.

Oggi i garzoni pecorai dove sono più? E se ne trovi qualcuno, ti vuole 50.000 lire mensili, oltre al vestito. Dobbiamo dargli anche il letto. Il goccetto di vino a lui non deve mancare, e glielo devi dare perchè non puoi fare a meno di lui. Perchè, se tu non glielo dai, egli se ne va subito, e andare alla ricerca di un altro è cosa molto dura, ed è più il tempo che perdi. Infatti oggi, a fare il guardiano di pecore, non ti viene nessuno.

— 43 —

Çë m'thua mbi ulqit ç'kemi ndër malet e Maverjanit?

« Ki ulku del e rrëmben dhent (53). Atà qen i strosen pas e thhresen. Edhe u vëhem e thrres: « illucùajru, illucùajru ». Ulku bën kund se iken. Pra kur qent m'rrin qet, ai priret e vete papá prapa e rri fshehura nd'ato jir e gjegjen. Kur pra nëng llaisen mosnjari ai kcen e vete nd'ato dele, m'rrëmben delen e e theren te gerrlaci e e t'helq njera n'çikez llargu. E vdarjen edhe kta qen, delen ulku edhe m'e lë e ata qen i nguren pas. Ai

— 21

ulku rri kurrivu e ture ecur priret prap t'ruanj nëse qent jan e ikijen e vete llargu t'mos t'e vëndarjen. Kur iktin ata qent, priret e vete te kojo dele papa po atje gjën qent e i nguren papa prap. Pekurari apriesu ture thrritur vete merr këtë dele e merr ai e m'e rjep ».

* * *

« Kur ti je me dhen nder malet e Maverjanit (54) ulku gjegjen këmborat e vjen e qaset. Ndëse t'i s'rri me vesht hapt, ulku t'rrëmben e t'há delen. Ndëse jan qen t'mir ata adunaren e m'i nguren apriesu atij e m'e fujaksjen e ai lshon delen. Ndëse ti nëng adunare ai t'e há.

Ulku ë si qen, i kuq me njëbisht t'gjat, vesht e vigjel e buzen e gjat. Kur ti bier dhent e m'i gjën ulku ai t'i theren gjith ».

* * *

« Ulkun e kriarti Shën Shallvjestri e ki më perpara i kish vën njëbisht t'gjat si një terkuz e kta u llambduan se thojen se i rrëmben pekuraret per bishti e i vrisjen. Kshtu pra i shkurtoi bishtin e ja la si qenit. Pra i kish vën njëkëmbor e ata m'i gjegjijen pekuraret e s'mund bushkojen e van papa e m'u llambduan e Ai m'i mbjoth e ja nxuar. Pra muar njëtrav hekuri e m'i sgardharti, se mos atà bëjen shum dëme e pra i librarti e qindruan si jan nani.

Po Shën Shallvjestri per njëzet e kater ór i la buzen t'zën se mos t'bëjen dëme e per njëzet e kater ór ja la hapt e kur ngarraren se gjëjen dhent i vrasen me grafata e me shqelbe e me çambata e i shkrefdojen pjënsin e i lën kshtu se s'mund i hán, i pín vet gjakun e ikijen. Kur kan griken hapt ulqit zën delen nd'kanaroct, e therjen, e hapjen, e hán e i lën vet spinallin ».

* * *

« Kur ulqit rrukullarjen ndër rehjet naten mbijidhen shumë e ven e bëjen dëme. Na qenvet i vëmi qopin, ç'është njëkatin hekuri me picute e ja lidhmi te xerku. Qenvet i vete aduri ulkut, marren rrasten e ven e e gjëjen. Ulku s'ká rrast, po vet është i mir t'gjegjenj ».

TRADUZIONE

Cosa mi racconti sui lupi che abbiamo sulle montagne della Manfrediana?

Questo lupo sbuca dal bosco e afferra la pecora. Quei cani si avventano contro inseguendolo ed abbaiano. Anch'io mi metto a gridare: « illucùajru, illucùajru ». Il lupo finge di andarsene. Poi, quando i cani non mi abbaiano più, quello torna indietro e ci segue da lontano, tenendosi ben nascosto nella macchia, e ascolta. Quando poi tutto è tranquillo, quello fa un salto e si avventa sul gregge, afferra la pecora e la scanna proprio alla gola, e la trascina un po' lontano.

Lo vedono però anche questi cani, e allora il lupo abbandona la pecora inseguito dai cani. Il lupo però rimane male e, allontanandosi, si volge indietro per osservare e i cani lo abbandonano; e di nuovo va lontano per non

farsi vedere. Quando i cani se ne vanno via, egli torna presso la pecora. Lì però ritrova i cani e viene inseguito. Il pecoraio urlando dietro va a prendere la pecora e poi la scortica.

* * *

Quando tu sei col gregge nelle montagne della Manfriana, il lupo sente il suono dei campanacci e si avvicina. Se tu non stai colle orecchie tese, il lupo ti afferra e ti scanna la pecora. Se vi sono cani buoni, se ne accorgono e lo inseguono e lo mettono in fuga, facendogli abbandonare la pecora. Se tu non te ne accorgi, quello ti mangia la pecora.

Il lupo è come un cane, rosso e colla coda lunga, orecchie piccole e il muso lungo. Quando tu perdi il gregge e il lupo lo trova, ti scanna tutte le pecore.

* * *

Il lupo è stato creato da S. Silvestro. Questo (santo) all'inizio gli aveva messo una coda lunga come una corda, ma i lupi si lamentarono dicendo che venivano presi dai pecorai per la coda e poi venivano ammazzati. Così accorcì loro la coda, lasciandogliela come ai cani. Poi S. Silvestro aveva messo loro anche una campana: così venivano uditi dai pecorai e i lupi non potevano trovare nulla. Andarono di nuovo a lamentarsi e il santo li raccolse tutti e gliela levò. Poi prese una trave di ferro e li infiacchì alla schiena, altrimenti quelli facevano troppi danni. Poi li liberò, lasciandoli come sono adesso.

S. Silvestro però, per 24 ore lasciò loro la bocca legata perchè non commettessero danni, e per altre 24 ore gliela aprì. Quando capita che trovano le pecore, le ammazzano con graffi e con calci, bucando loro il ventre; e poi le lasciano così perchè non possono divorarle: succhiano solamente il sangue e se ne vanno. Quando invece i lupi hanno la bocca aperta, azzannano la pecora alla gola, la scannano, la aprono, la divorano lasciando solamente la spina dorsale.

* * *

Quando i lupi ululano sui monti di notte, si raccolgono in molti e vanno a far danni. Noi ai cani mettiamo « *qopin* » che è un collare di ferro con punte al di fuori, e glielo leghiamo al collo. I cani sentono coll'odorato la presenza del lupo, prendono la rasta e lo vanno a scovare. Il lupo invece non ha rasta, ma è buono soltanto coll'udito.

NOTE

(19) Cfr. A. B. FRASNJOTI, *La pastorizia a Frascineto*, in *Shêjzat*, anno VIII, gennaio-febbraio 1964, pp. 46-57 e marzo-aprile 1964, pp. 90-97.

(20) Idem, *La pastorizia a Frascineto*, in *Shêjzat*, anno VIII, gennaio-febbraio 1964, p. 46.

(21) *Eianina*, dal fiume *Eiano* che sorge proprio sotto il paese, è una frazione di Frascineto. Dista dal capoluogo circa cinquecento metri. Fino al 1938 si chiamava *Porcile di Frascineto*. Il parroco di allora, *Papàs Pierino Tamburi*, attualmente parroco di S. Basile, è riuscito a far cancellare l'antica denominazione per cambiarla in quella attuale.

(22) Ecco il solo soprannome dei pastori viventi a Frascineto e ad Eianina: *Ndapi*, *Pilatanjoti*, *Shundruni*, *Ndoni Cikllindoqit*, *Sepa Llupiparit*, *Rrushkullini*, *Sepa Skapilit*, *Saveri Shatit*, *Pjetrandoni Llupaqit* o *Ngjanit*, *Lal Tallariku*.

(23) Dalle descrizioni «in loco» emergono moltissimi particolari e fone-mi che sembravano scomparsi. Il benessere odierno rende la vita dei pastori molto più confortevole di un tempo: qualcuno di essi ogni sera ritorna a casa colla moto e poi sul luogo di lavoro la mattina dopo.

(24) Cfr. PAOLO TOSCHI, *Guida alla studio delle tradizioni popolari*, Ed Ital., Roma, 1945, pp. 56-71.

(25) Esprimiamo la nostra gratitudine a Papàs Francesco Solano (*Dushko Vetmo*) per i preziosi suggerimenti datici sul metodo da seguire e nella raccolta e nella trascrizione.

(26) Il nostro giovane artista, nato a Frascineto nel 1934, è già noto ai lettori di *Shêjzat* per aver pubblicato alcuni disegni sul tipo di telaio in uso a Frascineto e una serie di disegni eseguiti dalla tessitrice (cfr. A. B. FRASNJOTI, *Il telaio a Frascineto*, in *Shêjzat*, nn. 3-4, 1962, pp. 82-91; idem, *Il telaio a Frascineto*, nn. 5-8, 1963, pp. 255-270).

(27) Il suono della cornamusa non riecheggia più tra le mura di Frascineto. Fino a vent'anni fa quasi ogni pastore ne aveva una, costruita colle proprie mani. Oggi non se ne trova una. Lo zampognaro della foto è il signor Vincenzo Nicoletti, nato nel 1906 a S. Sofia d'Epiro, dove attualmente risiede ed esercita la professione di pastore.

(28) La preparazione della cornamusa consisteva di due tempi: la preparazione dell'otre prima e quella dei tubi sonori poi. Due dei nostri informatori, di età diversa, ci descrivono dettagliatamente come hanno preparato alcuni anni or sono la loro cornamusa. Racconta il sig. Bellusci Antonio (*Lal Ndoni Llupiparit*) nato in Eianina (Cs) il 14-11-1887. Non sa nè leggere nè scrivere.

Di professione pastore. Risiede a Frascineto. E' il nostro più apprezzato ed anziano informatore. Nonostante la veneranda età esercita ognora la professione di pastore, godendo ottima salute. Tutte le descrizioni di Lal Ndoni, in seconda persona singolare, sono così vive e reali da sembrare che il lavoro descritto si svolga davanti agli occhi.

Data della trascrizione (D.d.t.): 8-6-1963.

(29) Racconta il sig. Policastro Pietrantonio (*Lal Pjetrandoni Llupaqit*) nato a Frascineto il 24-12-1910. Ha frequentato fino alla terza elementare. Di professione pastore. Risiede a Frascineto. Dopo un grave incidente al piede destro, accadutogli nell'agosto del 1963, ha affidato il gregge nelle mani del figlio Tommaso (*Tumazi Llupaqit*), nato nel 1944. D.d.t.: 9-4-1963.

(30) Preparato l'otre, si passa ai tubi sonori ed al ceppo da innestare all'otre. Racconta *Lal Ndoni Llupiparit* (v. n. 28 s.). D.d.t.: 9-5-1963.

(31) L'informatore *Lal Pjetrandoni Llupaqit* (v. n. 29 s.) ci descrive come preparò il ceppo della sua cornamusa, che ora non possiede più. D.d.t.: 5-4-1963.

(32) Lo zampognaro sig. Nicoletti Vincenzo (v. n. 27 s.) ci ha riferito la terminologia calabrese della sua cornamusa. Noi aggiungiamo tra parentesi il corrispondente « arbresh » nella parlata di Frascineto.

L'utru (rrshiqi): l'otre.

Lu caniellu de a vuca (*kanaça buzes*): la cannuccia della bocca (ficcata nel piede sinistro anteriore).

I piedi (*këmbet e rrshiqit*): i piedi dell'otre.

Lu cippu (*kucari o koca karramunxvet*): il ceppo o la testata delle cornamuse.

La fisc'chetta (*shkindrili* oppure *kishndrili* (Eianina): il trombettino.

I cornetti cu i buchi (*di trumbat me vërat*): i due tubi sonori coi fori.

Lu skùardu (*trumba zgurd, pse ësht e mbllitur tek vërazit me diellit e bletavet ç'bëjen arazit*): la tromba sorda, perchè otturata nei buchi colla cera del favo.

Li pumilli cu si fazzu i buchi grossi e piccirilli (*brizit t'bën me brit e dhivet ç'hapjen vërat e karramunxvet*): i cornetti fatti colle corna delle capre coi quali apro a piacimento i buchi dei tubi sonori.

I pumi grossi e piccirilli (*karçofulit t'kuq, t'zéz e t'gjelber per blic*): i pomi grossi e piccoli di colore rosso, nero e verde che adornano la cornamusa.

A cannuccia (*pinjza, gjuhza*): la linguetta dentro i tubi sonori.

I cùzzulli (*nëngjet e këmbvet*): i nodi dei piedi.

Il piede sinistro è « lu ujaturu » e dentro c'è « u canniellu ».

La tromba destra ha cinque buchi; il quinto buco serve per il passaggio.

La tromba sinistra ha soltanto quattro buchi. Il foro esterno è completamente otturato con cera per dare il richiamo alla tromba destra.

(33) In *Shëjzat* (nn. 3-4, 1964), alle pp. 90 e 94 abbiamo pubblicato delle foto raffiguranti le forme di giunco per conciare il formaggio (*tiravoli*) e le fiscelle per porre la ricotta. Il nostro Grobi ci presenta un disegno di una fiscella. Racconta *Lal Pjetrandoni Llupaqit* (v. n. 29 s.) D.d.t.: 4-3-1963.

(34) *Lal Ndoni Llupiparit* (v. n. 28 s.) ci descrive come si fa la « *fillicata* » (cacio appena coagulato nella caldaia e non ancora arrotolato), e la mozzarella. D.d.t.: 12-6-1963.

(35) *Lal Pjetrandoni Llupaqit* (v. n. 29 s.) ci descrive minutamente come viene preparato il caglio. Ora si trova anche in farmacia; ancora oggi è il capo-

pastore che lo prepara con un cerimoniale tutto speciale. Notare la credenza popolare che il caglio soltanto se strofinato con una pezza bianca presa da un indumento d'uomo, ha « la virtù ». D.d.t.: 18-6-1963.

(36) I *cosciali* o *gambali* sono assolutamente necessari al pastore soprattutto d'inverno per proteggersi dall'acqua e quando si siede sulla porta dell'ovile per la mungitura. Nella foto vediamo *Lal Ndreun e Shundrunit me t'birin Sep* (Durande Andrea, nato in Eianina nel 1914, col figlio Giuseppe) che reggono i cosciali ed il caglio per mostrarceli.

Racconta *Lal Ndoni Llupiparit* (v. n. 28 s.). D.d.t.: 8-6-1964.

(37) Il bastone è il compagno inseparabile di ogni pastore. Il capo-pastore spesso porta con sé un bastone diritto con un pomo al posto del manico, denominato « *kaloq'ja* ».

Racconta *Lal Ndoni Llupiparit* (v. n. 28 s.). D.d.t.: 8-6-1964.

(38) In genere la tosatura del gregge avviene due volte all'anno nei mesi di agosto e di maggio oppure solamente a maggio. Il tosatore, per ogni pecora tosata, riceve L. 100 ed il mangiare, oppure L. 120 senza mangiare. Il giorno della tosatura è una grande festa per il pastore: colla lana in casa egli guarderà con più fiducia verso il suo avvenire e quello dei figli.

Racconta *Lal Pjetrandoni Llupaqit* (v. n. 29 s.). D.d.t.: 4-5-1963.

(39) Il compito di conservare in casa il cacio fresco viene affidato alla moglie del pastore. Racconta *Resja Ngjanit* (Policastro Teresa), nata a Frascineto il 2-4-1913. Sa leggere e scrivere. Esercita la professione di tessitrice. Risiede a Frascineto. D.d.t.: 12-2-1963.

(40) Racconta *Lal Ndoni Llupiparit* (v. n. 28 s.). D.d.t.: 9-5-1963.

(41) Il pecorone era necessario nelle mandrie numerose. Oggi non se ne vedono più; il gregge non è molto numeroso ed i pascoli sono poco estesi.

(42) Colla lana si ottiene il filato per tessere al telaio i più svariati indumenti. Cfr. A. B. FRASNJOTI, *Il Telaio a Frascineto*, in *Shêjzat*, anno VI, marzo-aprile 1962, pp. 82-91; idem, anno VII, maggio-agosto 1963, pp. 255-270.

(43) « *Kroj Math* » (La fontana grande) non è che la denominazione del fiume Eiano nel suo punto di origine. Sono state contate fino a cinquanta polle d'acqua. Fino a qualche anno fa, l'acqua fresca ed abbondante del fiume Eiano non era stata ancora incanalata verso le città di Cassano Jonio, Sibari ecc. e tutta la gente vi si recava per il bucato, trascorrendo ivi l'intera giornata. Attualmente parte di quest'acqua viene fatta salire colle pompe a Frascineto e ad Eianina, parte viene sfruttata per l'energia elettrica.

(44) « *Perjualli* » è il soprannome dei signori Leonardo e Francesco, proprietari di un grande lanificio nella città di Castrovallari (*Hora*).

Racconta *Cje Resja Ngjanit* (v. n. 39 s.). D.d.t.: 4-7-1963.

(45) I pastori, vivendo sempre a contatto colla natura, col tempo riescono ad indovinare con mirabile precisione le variazioni meteorologiche, regolandosi dal soffiare dei venti.

Ecco due interessanti descrizioni. Racconta *Lal Ndoni Llupiparit* (v. n. 28 s.). D.d.t.: 7-5-1963.

(46) L'altopiano di Campotenese è situato a Nord-Est di Frascineto.

(47) Racconta *Lal Pjetrandoni Llupaqit* (v. n. 29 s.). D.d.t.: 20-9-1963.

(48) La Manfriana è un monte della catena del Pollino a Nord di Frascineto. Dista dal paese circa due ore di cammino.

(49) Nei mesi estivi i pastori temono più l'avvicinarsi di questa mosca che di un branco di lupi. E' difficile che non ne vengano punti almeno una volta, perchè essa si avvicina quando il pastore si riposa vicino al gregge. Racconta *Lal Ndoni Llupiparit* (v. n. 29 s.). D.d.t.: 5-6-1963.

(50) «Jaci» è l'ovile aperto. Secondo Vincenzo Dorsa il vocabolo «jac-i» (luogo che serve per ricovero delle pecore) è uguale a «stazzu» (ovile) e proviene dal vocabolo greco *στάσις* (abitazione, luogo di dimora). (Cfr. VINCENZO DORSA, *La Tradizione Greco-Latina nei dialetti della Calabria Citeriore*, Dalla Tipografia Migliaccio - Cosenza - 1876, pp. 43 e 36).

Racconta *Lal Ndoni Llupiparit* (v. n. 28 s.). D.d.t.: 10-4-1963.

(51) Nella capanna dove riposa il pecoraio regna la più grande semplicità. Pochissime cose sono sufficienti per renderlo contento.

Racconta *Lal Sepa Cikllindoqit* (Bellusci Giuseppe), nato in Eianina nel 1920. Non sa nè leggere nè scrivere. Ha una mandria di circa duecento animali. Dimora ad Eianina. D.d.t.: 7-8-1963.

(52) *Lal Ndoni Llupiparit* (v. n. 28 s.) ci racconta le dure condizioni di vita del garzone di pecore di sessant'anni or sono: mangiava pane di granoturco, andava scalzo, svestito, ogni quindici giorni scendeva in paese. Oggi invece tutto è diverso: garzoni non se ne trovano. Se ne trovi uno dopo pazienti ricerche, gli devi dare il mensile, il vestiario, i viveri e tante altre belle cose! D.d.t.: 2 marzo 1963.

(53) Racconta *Lal Ndoni Llupiparit* (v. n. 28 s.). D.d.t.: 7-7-1963.

(54) Una favoletta nella quale si parla di S. Silvestro, creatore dei lupi, i quali, dopo aver ottenuto dal Santo molti favori, alla fine furono condannati a vivere nella forma attuale. Nella Manfriana, catena del Pollino, spesso i lupi s'avventano sui greggi. Nelle notti d'inverno, scendono in paese per trovare la preda. Racconta *Lal Pjetrandoni Llupaqit* (v. n. 29 s.). D.d.t.: 5-6-1963.

I N D I C E

PARTE III - A) IL PASTORE E IL LAVORO

25 - Come si prepara l'otre? « <i>Si bëhet rrshiqi?</i> »	pag.	4
Come si preparano le cornamuse? « <i>E karramunxat?</i> »	»	5
26 - Come si fanno le forme di giunco per conciare il formaggio? « <i>Si hëhen tiravolet?</i> »	»	8
27 - Come si prepara la filiciata « <i>Si bëhet fillicata?</i> »	»	8
28 - Come si prepara la giuncata? « <i>Si bëhet lligali?</i> »	»	9
29 - Come si prepara il caglio? « <i>Si bëhet rrëndt?</i> »	»	10
30 - Come si fanno i cosciali? « <i>Si bëhen gamberet?</i> »	»	10
31 - Come si fa il bastone? « <i>Si bëhet bastuni?</i> »	»	11
32 - Come si tosano le pecore? « <i>Si qethen dhent?</i> »	»	12
33 - Come viene conservato il formaggio? « <i>Si kuraret djatht?</i> »	»	13
34 - Quando nevicava che fai? « <i>Kur bie bor ç'bën?</i> »	»	13
35 - Perché si taglia la coda agli agnelli? « <i>Pse i pritët bishti shtjerravet?</i> »	»	14
36 - Come ammaestri il pecorone? « <i>Si e mbson manxin?</i> »	»	15
37 - Cosa fate colla lana delle pecore? « <i>Ç'bëni me lesht e dhenvet?</i> »	»	16
38 - Da che cosa capite che si avvicina la pioggia? « <i>Si njihni se se është e vjen shiu?</i> »	»	18

PARTE IV - B) IL PASTORE E LA NATURA

39 - La mosca che defeca « <i>Miza ç'dhjet</i> »	»	19
40 - Che cos'è l'ovile montano « <i>Ç'është jaci</i> »	»	20
41 - Su cosa dorme il pecoraio « <i>Mbi ku fjë pekurari</i> »	»	20
42 - Il garzone di un tempo « <i>Furizi heret</i> »	»	21
43 - Cosa mi racconti sui lupi che abbiamo sulle montagne della Manfrianà? « <i>Çë m'thua mbi ulqit ç'kemi ndër malet e Maverianit?</i> »	»	21
Note	»	24