

Petru CASANOVA

# A MISGICCIA



ADECEC  
1995

# I. INTROITU

*A stelluletta (\*) rimanda  
à u lessicu pp 31-37*

Un pastore corsu scarsamente, tempi fà, rinunziava à u so bestiame (1): ci eranu tante cose trà elli! Tumbà una capra? Innò, ùn si facia, sinnò pè pressante è vitale bisognu, anzituttu una capra: impachjucula\* certu, ma chì si face tene caru.

In fatti, cumu capì a misgicciera, sinnò cum'è un requisitu\* scrifiziale d'antica muzzega\*. Si pò spiegà pè mancanza di rendita o scherzu di natura ; l'eccezzione cunfirmendu a regula.

Sottu pilone, ferma un'antica pratica chì tocca u sacru. Nunda hè più arbitrariu in u rituale di a scelta, u scannu\*, a scarnatura\*, a misgicciera in fine.

Anzi tuttu, u pastore corsu hà l'intima cunvinzione chì a vittima, quale ch'ella sia, s'indeca ella stessa; s'offre diceremu. A capra, pare ch'ella a senti vene, andendu à muritoghju; più, pare ch'ella a vogli. Per ciò, nunda hè dinò capricciu o estru, ma cosa rituale chjappa à duvere pè u misgicciaghju.

Pensate: si face votu di Razione\*, mettendu un ghjornu signalatu, u curniolu\*; si và sempre à listessu scannalatoghju; si scanna\* una bestia giovana è atterzata\*; si lampa l'interame\* a i cani; s'offre a curatella\* à l'altri... Si ritrova cusì, a fundiura\* chì spanna.

Cumu capisce issa pratica antica, quasi vutia, sinnò chì u ghjuvore (2), tandu, cuttighjava u penseracciu\* (3). Un' si ne finiscerebbe di rifuginà lecculi\* è manghjusche trasandate, avà chì si n'hè persu amore è sapore.

Si crede ancu cunnoisce, pè tramite di chjachjerumi di marcantozzi, l'eccelsa di a vera pietanza antica è, senza avenne mai tastatu\* brusgiuli\*, vantanne o cundannanne l'approntu.

Ne và cusì di a misgiaccia, mitticu cumpane di l'antenati pocu avvezzi à scuccagnati pranzi.

Misgiaccia eternizada da ùn si sà quandu, da tutti i bocchifini\*, sì degna di novi palatichi perchì, cum'ella si dice: "à chì a tasta\*", ci ritorna".

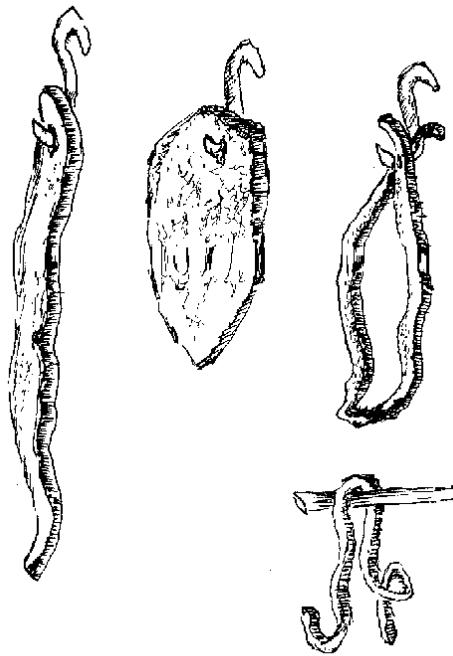
Oghje, a capruna hè for d'usu, ma ne ferma a memoria. Per mè, ramentà è trapughjà l'antica pratica misgicciaghja hè una manera cum'è un'altra di riflette, è fà riflette, sopra à l'andamenti, i rigiri\* è l'arti sbuccati sin'à a nostr'epuca; è pruvà di l'accanita\* vuluntà di vive.

*A Casanova di Venacu  
Istu 10 di lugliu 1994*

1. "Pastore spasturatu ne ferma malavviatu" di a madre tarra.

2. Ghjuvore: utilité. La chèvre dans la Corse antique était, avec le châtaignier, base de survie. La liste des "prélèvements" est incroyable: viscères, viande, peau, graisse, poils, cornes, et leur utilisation infinie.

3. Penseracciu: la hantise.



## II. L'ARTE DI U MISGICCIAGHJU

### II.1. U MISGICCIAGHJU

Zù Niolu\*, ferma ancu oghje, in la memoria di a cuntrata, cum'è l'ultimu misgicciaghju attalentatu à circinà\* à l'antica.

St'omu, devotu, cantor' di ghjesgia, sottupiore di San Chilgu, a si pruvava à tutte l'arte : cunciaghju\* di narpie, zani\* è tasche\*; piantadore avvenutu, inciuttò noci à centinaie è arburame d'ogni spezia, senza smenticà u fulaghju\* di fucone, u paciaghju\* di fama è u misgicciaghju accertatu; forse chì l'anni scurrendu di a rinumanza di i so tanti talenti n'hà cresciutu a somma...

Veru intendidore\* di l'arti rozi\* cum'è di l'arti maghi\*, ne fermanu e so scappate\* assignalate, è ancu, nantu à u cantone di a so casetta, a signura\* facile à dizzifrassi.

Quantu ghjente spannò u ben di zù Niolu... sempre allegru, prontu à porghje cum'è à succore, a cinghe a Pace\* à l'attu, sempre u primu à movesi dinò pè carnavale, vanghigliacci\* o spallera\*.

Ma l'arte maiò di Zù Niolu, restemune à ellu, fù, senz'alcun dubbiu, quellu di a carnesecca\*.

Ne spongu, in seguitu, parechji modi, almenu ciò chè aghju pussutu riguarà in circa un mezu seculu d'investigazioni.

Custudi\* o inghjentili a misgiccia\* era l'attu di risparmiu à ghjuvore di i rughjichi\* tempi andati.

### II.2. MANERE DI MISGICCIA'

I modi di misgiccià u carnugliu un mancavanu.

S'aduprava varii mezi, donde certi anticogni. Cù l'anni\*, u rigiru\* s'hè persu; per quant'ieu ne sò, poca ghjente, oghje, hà tastatu\* misgiccia in casserola (arrangiata).

A' trigà torna un pezzu, si pò accertà senza sbagliu ch'ellu sarà troppu tardi pè mantenene a memoria.

Secondu u lucale, a stagione è ben'intesu u carnugliu, si pratecava a manera a più addatta.

Di ciò chè ne sò, ne ritrasgiu quì i principali acconci.

**A misgiccia muntanaccia** o carnesecca\* arsicciata\*; carnugliu seccu à l'arione\*, vechja manera pastureccia, praticata in li stazzi d'alture.

**A misgiccia di tramuntana**, cunciata cert'anni d'asprure inguernesche, infrugnendu u carnugliu in le rozze nivaghje\*, o nantu à teghja pè tempi di cutrure\*.

**A carnesecca\* o misgiccia affumaticcia\*** appesa in sala à u chjodu o à l'ancinu\* nantu à a partica\*. Sta misgiccia casana era a pratica a più corrente.

**A carnesecca\* o misgiccia affumaticcia\***. aghjentilita à a spiccia, ma più dissalivata.

**A carne salita**, siasi in salamoghja\* in la trovula, siasi serbata in una pignula di struttu\*.

U pesciuseccu ancu ellu si pò paragonà à a carnesecca\*. Si parla di u pesciu di stagnu, coltu più che pèscu, di vaghjime, à a scotula\*, da pasturelli in brama o à bisognu di nove pietanze.

### II.3. A SCELTA DI U CARNUGLIU

Ciò ch'imprometa à i nostri antenati, era a scelta di a bestia misgicciaghja, scelta à capitu o à bisognu.

E testimonianze ùn mancavanu pocu fà pè accertà chì i Corsi misgicciavano muvroni è cervi ma dinò, cert'annataccie\*, selvaticume d'ogni genere. Un' si schisgiava nè ricciu, nè levru, nè ghjattuvolpe, nè ghjira\*; in tempi di caristia - u bisognu era à meza casa! - si circinava\* ancu misgi\*, è perchè nò catelli! Era dinò d'usu di misgiccià a pullitrina, tandu apprezzata. Reghje di sumerelli inselvaticiti, chjamati ronchi, culor' bisgiu, à crucera fosca, investianu e monde perbiate di i vechji suminati in dirudu\*; cacciapughjati po imbarcati pè

macellu, ogni pullitrata\* era l'occasione di misgiccià. U pulletru lattente dava un carnugliu dulcignu\* impurtante è facile à circinassi\* in longhe triscie\*.

Tuttavia, à miò tempi, a capra fermava a sputica bestia misgicciaghja. Dimmu a capruna: capra o sciocca cù, fior fiore\* prelebatu, u castratu.

Pè dilla chjara, giammai si circinava\* baschicci\*, nemenu vechjacume, o capre malaticciose, impiccaticcie\* o impetraticcie\*, ma bestie anninche o bime di poca rendita: lunatiche, capaghjinose, moncule, sempre tonde è liscie.

Pè avè un'idea più ghjusta di a scelta, riferimuci à l'adopru di u prudutto di quelli tempi.

A misgiccia era un carnugliu attempu di pruvista è di prucacciù\*, cum'ellu dice u pruverbiu : "prevede s'omu pò, hè spessu pruvidenza ben pensata".

Pè ciò, u prudutto di bon usu dumanda bona scelta. Si scarta u ciunciulatu\* cum'è a pellinzica\* è si schisgia l'ossame, for di u munachellu si sà. U misgicciaghju avia a manera. Ellu palmulava\* cù ghjalabu è spulpava\* cù sennu custerecciu\* è altri pulponi\* messi da cantu; ciò chì fermava s'aduprava cum'è a carne fresca.

Ripetimuci : bestie inancinate\* o musinose\* ùn si ne scannava\*. A' ochju, u misgicciaghju stimava a grassottula chì farebbe bon carnugliu. I pezzi\*, si ne parlerà più indà, scantati è trinciati eranu, cum'ellu si dicia, di bona lega\* pè u ruzzicu\*.



U tenditogħju (particata inariulata)

### III. TESTIMUNIANZE

#### III.1. A MISGICCIA CAPRUNA

(Relazione di Ghjaseppu Gambini di Corti, natu in u 1918)

U miò ben di babbu hà custuditu\* misgiccia possu di sin' à l'ultime. Gn'inguernu, scannava\* qualchì capra grassottula, quassù à a Lozza (4).

In principiu, pè e primaticcie tumbere\* nataleccie, si tumbava qualchì capra lunatica o melibianca giovana, pè crescimentu di i salami purcini, aduprendu l'avanzi capruni pè misgiccià. Qualchì altra bestia era polza in l'inguernata.

Si scannava\* sempre una capra grassa, senz'esse storna, spessu signalata da un pezzu à misgicciassi: cert'anni, accadia di sbatte qualchì teppereccia\*, à casu\* ben'intesu.

Zitellu, cù surellama, era incaricatu di curà i ritagliuli\* chì assuliavanu\* nantu à i tavuli\*, o eranu tesi à u scioru\* (trettu) nantu à a funicella, in piazza.

#### Manera di custudi\*

*"Caprunu unghjicu è sale à pugni" dicia babbimu; ciò chì vol'dì: carne capruna schietta, essendu largu pè u sale. Eccune, da ciò ch'eiu n'aghju vistu a minichetta\*.*

1) Si spella a bestia à utrinu; si spezza\* cum'ellu si deve, cacciendu qualchì cuttoghju di carne fresca; s'approntanu e paffe\*, po i ritagliuli\*; questi sò fettuccie lungherine di circa un scumessu\* di duie dite di larghezza è spesse di un'unghja.

2) E pellinzieche\* è l'osse sò messe da cantu. I stringagliuli sò cum'è striscie inzeccate ind'è e fette; una volta sparte nantu à un tavulu\* di meria, si saliscenu à sale pestu mezu grussulanu.

Dopu asciuvati\* à u sole, i ritagliuli\* s'infilanu cù l'acu stamaghju in una funicella stesa dà un palu à l'altru, pè assulià\*.

A' a scapulata di u sole, si disciuglia a canapetta cù i ritagliuli\* è s'infrugnava u tuttu in una cufina ch'omu turnava à l'aggrondu.

Quandu a carne era dissuchjata, s'appiccava in sala à i chjodi di a grata, pè garantilla da e rinfie ghjattine.

3) L'assuliera\* dipendia da u tempu. A misgiccia asciuvava\* prestu cù i ghjorni sulii, ma trigava à siccà cù i tempacci. Tandu u mullore\* di u carnugliu risicava d'intenneri è guastà a carneseca\*. Ci vulia à spicciassi d'allucalla\* in la trovula, è mette in salamoghja\* pè impedisce u fracicume. Un' s'appendia à u fume chè quandu a carne era quasi secca.

A misgiccia messa à u sale - si dicia carnesalata - fermava umbule, ma menu gustosa chè s'ella era stata assuliata\*.

A misgiccia siccata à sole battente era a vera carneseca\* di i vechji. A' u cuntrariu di l'affumaticcia\*, chì ci parereste avà d'aspettu pocu appititosu, o di a carnesalita bianchiccia, a misgiccia assuliata\* era di bella vista; vera sola impatinata\* ci si paria tandem, sciuma di mare.

Mamma, a tenia in u scagnu di a meria, è ci ne dava 'gni tantu qualchì pezzettu pè cacciacci a scuraghjine\*. E noi altri zitelli, runzicavamu quell'inghjichi\*, mastaccienduli ore sane. Chi delizie\*!

4. Lozza: lucale curtinese ver' d'Ominanda, impettata à rente zimbri à tufoni è grotte murate.

### III.2. A MISGICCIA CIGNARINA

(Relazione di Ignese Cesari, nata in u 1910)

Quand'era zitella, impieghjavamu à u stazzu di e capanne, in Bravone, è dopu guerra di u 14-18, cullaimu in Tristani.

Babbu, cacciadore appassiuatu, ciò chì era tandu scarsu pè un pastore, allevava cani cignaraghji mastini, bracchi\* di piuma, è ancu cani acquaghjoli pè i frisgioni. Dicu què pè vene à dì chì, di carnugliu salvaticinu\*, ùn si ne mancava.

Tempu stesu, u cignare s'arregava nantu à strascinu à u stazzu. L'aiuta ùn mancava: u stazzale era un veru paese. U cignare subitu scutenatu\*, po sviceratu à u palu, era d'usu di porghjene a curatella\* à i vicinanti è, ancu dopu, un pezzu\* sceltu à l'amici. Un' si deve paragunà ista caccia à casu\* è personale, cù a caccia mossa è se regule, sempre fatta in cumpagnia.

Babbu è ziimi, spezzavanu\* a cignarina à a piola; mamma spulpava\* è affettava\* e paffe\* di pulpone\*, tagliendule à a fine cù u cultellone. Era dinò babbu chì appruntava a vechja caghjereccia è allestava u sorciu\*; coppulu salaghjolu accantu (suveru oncatu) è cochja in manu, babbu imbisciulava è ruminava acetu, piverone o piveraghjola\*, u peveru era assaittatu, caru pè i pasturelli, dunque di pocu adopru, ma dinù rosamarinu, nepita o legnuloru.

U sorciu\* prontu in la caghjina\*, si misgicciava, si dicia empie a trovulata.

A pratica? Vegu ancu avà à babbu in culippulli\* in casgile vechju, ammullizzà di rosamarinu a caghjatoghja, lampacci un pugnu di sale, mette una falda\* di carnugliu, speriginacci nantu un suppulu di sorciu\* (una meza cochja), ammullizzà di novu, po spaghje una seconda falda\* di carne è torna sale - micca à pugni - è sorciu\* nantu, è via è dalli sin' ch'ellu ferma carne affettata\*.

Dui o trè cignari misgicciati arrughjulavanu a munghjereccia. Attentti, i cignari di quelli tempi ùn eranu camonchji cum'è i signori d'oghje. D'altronde, u so sisu salvaticinu intigurava.

A caghjatoghja colma, babbu a capunava. Un cuparchju di suveru stuccatu, si dicia saldatu, di cera\* o di limicu\* casgiaghju minatu\* cù a cennera.

U stuvigliu sucigliatu era prontu, siasi pè stagiunà à u vaghjime pè l'impieghjata, siasi à cullassi à u paese à a muntagnata.

Mi n'avvengu ancu di a manera ch'ellu aduprava pè guarantisce a misgiccia da e furnicule: facia cum'è un orlu di cennera in polvera à l'orice di u stuvigliu postu nantu à u granaghjolu di u casgile vechju, è ancu di u ciuffu di setine pè infillassi in punta di u spagu (babbu, avia amparatu da scarparu), ch'ellu mettia da cantu.

Un' mi ricordu di misgiccia capruna in piaghja. Tandu ci era u spachju, incettagħji è macellaghji bastiacci è cerviuninchi visitavanu a piaghja sana, capre ùn invechjavantu.

Babbu è mio zii, facianu a carneserca\* à u stazzu muntanacciu di e Caldane, è ùn l'adupravanu chè quassù.

### III.3. A MISGICCIA AFFURNATICCIA\*

Issa manera di misgiccià\* si pratcava 'gni locu, soprattuttu d'inguernu.

L'appontu era u listessu chè pè a misgiccia sputica. Solu scambiava l'arsicciera\*, dissuchjata à u fornu casanu. A circinera\* compia, si mettia in sale qualch'oretta, intingnendu u carnugliu cù u sorciu\*. Questu svariava pocu da un paese à l'altru: acetu cù, pestu à murtaru, agliu è piverone, muschi\* è arbe aromatiche d'adopru currente (nepita, legnudoru o rosamarinu, piverella\* è d'altri). Scarsamente s'aduprava u peveru, cocciosu\* ben sì, ma "caru cum'è u cancaru". Sta faccenda, ùn si deve cunfonde cù a salamoghja\*.

I ritagliuli\*, posti nantu à tavulu\* o messi direttamente nantu à a ziglia, cum'è pè affurnà castagne bianche, fighi o uva, dumandavanu assai attenzione.

Di regula si affurnava dopu chì l'ultimu taccheru\* avesse compiu.

A cura era primurosa: nè fornu tempu diruatu\*, nè sicchera traſfurnata. Accadia d'infurnà cù a pala nantu à a ziglia troppu affucata, tandu a misgiccia era incrustedda\*; ma sì u cele (di u fornu) era troppu infiaratu, a misgiccia venia accurcunata\*. Pè ciò, spessu s'affaccava omu à a bocca di u fornu aspettendu chì l'arsicciera füssi a vera.

U seguitu ùn cambiava. S'azzingavanu l'ancinate\* sottu grata è l'affumichera\* ultimava u pruduttu.

Di u dissuchjime\* affurnaticciu\*, pegnu d'una spiccia è rifinata cunservazione, cum'è di tant'altre pruvistole à tenesi, a precipitata muta di a sucietai nè hè scunsacratu\* l'usu. Pè u megliu o pè u pegħju, oħra s'ingrata\* altrimente.

A' i forni, tempi fà, a ghjente ci s'arreghjia; ma, nantu à i capistegħji\*, i tavuli\* ùn ci trigavanu; u zitellame avia prestu fattu di stuppulassi qualchì ritagliulu\*... Un' si ne facia un cuncistoriu... sinnò qualchì sulenne avertimentu: "ti mengu nantu à e ronchjule, mi!..."

### III.4. A MISGICCIA MUNTANACCIA

Note è argumenti chjappi in vegħja à u stazzu mezanzu di e Caldane.

(Misgicciera da u 17 à u 21 luglu 1969)

A' i stazzi muntanacci, u pastore, pocu avvezzu à buccunetti, viva à a crudiccia\* : un zanu\* di pisticcina, pane duru è latticinu à voline più. A misgiccia era lecculu\* di capita. Carnesecca\* capruna senza approdu di sale. Questu, di caru costu, era risparmiatu di minimu frazu, in casgile. Si custudia\* a misgiccia 'gni misata. For' di qualchì castratu cert'anni, era sempre capra di poca resa, lunatica, ingħjargħjata, moncula o ritrosa. Bestie macagnose o ammurbate, mancu pensalla! E' i vaschicci pè i corbi ! I pastori di a Sarra svarieghjanu pocu sopra à a manera di misgicċià à l'antica. A u miò parè, i stazzi muntanacci sò a causa maiò di u cintinuu di l'usu. Stazzi chi għheranu, sinu à anni passatoni, cum'è requisiti\* di un vechju mondū.

#### A pratica

A bestia polza era spellata à utrinu; l'otri chersi da i vignaghjoli si spachjavantu bè.

A pelle era rimbasciata, tesa pè asciuvà\*, pò camusgiata\* da i zitelli !

Una volta concia, s'amugliava, li si liavanu i zancherotti è a cullaghjnej, tappu è pelu indentru.

Sviscerata, a capra si spezzava\* à cultella, senza alcuna tazzera. Curatella\* è minutaglia\* s'adupravantu in carne fresca è l'ossame lampatu à i cani.

Si misgicciava solamente u pulpone\* staccat u custerecciu\*, u rochju di mezu, u girellu, i cuscioċċi, u spallone, e fette di coscia suprana, è di coscia à spalla, e lombe è lumbatellu.

U razipettu è u munachellu facianu bon brodu cù l'orticule neraghje è un zinzicu di piveraghjola\*.

Un' s'imbulighjava carnesecca\* cù purcinu chè à i stazzi piaghjinchi, duv'ellu si facia, in primaticciu, qualchì particata\* di salcicci di primu spachju.

A carne, una volta spezzata\*, si lacava asciuvà\* nantu à e sponde di u tinellaghju\*.

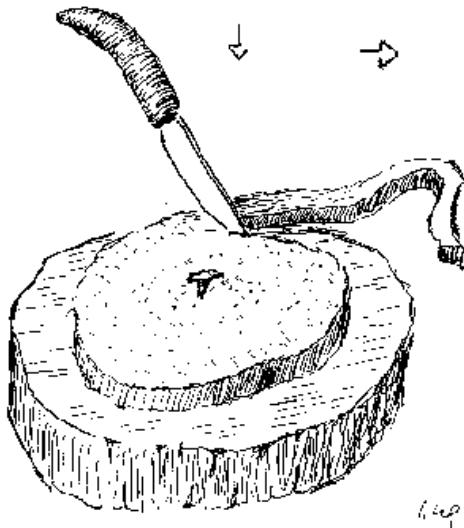
U lindumane si facianu e paffe\* ch'omu affitava in triscie\* lungherine; si praticava un'angarsa\* pè infilzacci l'ancinellu\*, po s'appiccavantu iss'ancinate\* à u palu di u stazzu.

Mai si lacava u carnagliu à u serenu; a l'attrachju si rientrava in capanna appichendulu à l'ancinelli\* di u trave di mezu.

L'arione\* di l'alture, in pochi ghjorni - ùn ci scurdemu di a stagione, nè di i sulleoni\* - avia prestu fattu d'arsiccià\* a misgiccia. L'attempati, si n'accurgianu, strapendune un pezzatellu ch'elli mastacciavanu, po dopu un'allungata, lentavanu a sentenza: "sempre mullone" o "ind'incanti\*", ghjè da spiccà" è si serbava in la scaffa di a capanna, a carnesecca\*.

Un'altra pratica stazzinca: a circinera\*. Si trinciavantu e strisce cum'è un scarparu allumaga un stragliere\* cù u trinchettu. U pastore trinciava cù u so timperinu (cultellucciu pè sculpi).

A fetta\*, ficcata cù un pernu in rochju di mezu, nantu à un troppu, era inzeccata à l'orlu, po si tirava a striscia à lampera\*, cum'è currighjime di staffile. Messe à u palu, e currighjine arsicciavanu cum'ellu s'hè spiegatu.



## A circinera

Attenti à u ladruccinu, nò pè i cani, di cuntinuu à catinetta, quassù, ma da e taccule\* è i corbi sempre à l'affaccu. Quandu u tempu s'imbruttava, l'ancinate\* di a misgiccia eranu subitu turnate in capanna. Si u tempacciu durava, si salia u pruduttu, alluchendulu\* nantu à u tighjone\* di u casgile.

### III.5. A MISGICCIA DI TRAMUNTANA

L'inguernate di prima eranu forse più rughjiche\* è i tempi più crudi\* pè misgiccià. Si mettia a misgiccia nantu à a tegħja di un purtellu à tramuntana i ghjorni di cutture\* è e notti porgule ch'ellu ghjilava à sciappà petri. For' d'issi tempi arsicciosi, ùn s'intaccava sta faccenda.

Sta manera anticogna di misgiccià s'hè perpetuata in i nostri lochi, magaru sinu à guerra di u 14-18. A pratica ùn cambiava. Una volta a bestia scannata\*, spellata è tazzata, si spulpava\*. I pezzi\* à ossame da tenesi eranu azzingati, dopu una spiccia salita, à u chjodu di a sala pè cunsumu in l'etima. U pulpone\* panticatu\* s'appezzava in grosse paffe\*, po s'impentava\* pè spreme a serichjula\*. U carnugliu smurttu\*, sempre impentendulu\* era postu nantu tegħja à tramuntana. E paffe\*, prestu inturzate da u ghjelu, parianu trupelli. Accadia ancu di mette sottu tegħja, sta volta in truvulella\* sempre in agnu spostu à a tramuntana. D'isże truvulelle\*, sculpite in petra calcinaghja, si ne vede, ancu avale, e vistighe, aduprare ch'elle sò cum'è vasetti pè i fiori.

Sta misgiccia particolare, impanculita sin' à chi a tempera ghjelava, si cunsumava quandu a tempera radulcia. U sopprappiù era trinciatu, salitu, po ancinatu\* à a partica\* di a grata. L'affumachhera\* cumpia l'acconciu. Accadianu e scutrere\* impreviste cum'è e nebbiuline ferraghjine, ciò chì cagiunava irremedievuli sguasti s'omu ùn era attenti.

Pè ùn avè simule sviste\*, l'affumachhera\* era indispensevule.

Sta fastidiosa faccenda, ricumandata d'antica pratica, dava una carneseca\* savurita pè arrustimi à spetone\* - spessu cù mischju di purcinu - à tal puntu chi, di sta misgiccia custutita à u cotru\*, s'allatavanu i ritagliuli\* pè teneli in lu struttu\* cum'è pè e cughjole\*... bon bucconi smarriti

### III.6. U TRUTAME\* ARSICCIATU

E trute bullianu, tempi fà, in li nostri fumi muntagnoli. Vi parleraghju avà d'una pesca particolare oramai sparit, chì permettia, cù u minimu frazu, di coglie, più chè piscà, trutame\* in quantità.

Sta pischera, detta à scartavellu\*, era pratecata di vaghjime da vignaghjoli è buiatteri fuminalinchi\*.

U scartavellu\*, vera custruzione di durata, cunscistia à svià a currentina di un fiume fenu un botru à ricciata cù patrabuli, legname, tolle è terra, pè falla lampassi à spisciaghju in un borru\* o cufinone muratu. U fondu di u scartavellu\*, fattu d'un rusticu graticciu di vetricia\* o d'ogliastru, ritenia u borru anguillaghju, spezia di bertule\* di trevulu caprunu tenute stirate cum'è un saccu arrittu.

I campagnoli\* appruntavanu u scartavellu\* nanzu à e pienare sittembrine. Ghjera una pischera detta à falera. U situ, spessu branca di u fiume, cunnusciutu da tutti, era un pusessu di vechja lascita è pertava nome.

Un'altra pischera, à cullera sta volta, era a tesa inguernica di i nassini. A' l'entre di u veranu, e trute s'avviavanu à l'insù, ver di i fregatoghji\*. Si tendianu i nassini cù a ritrosa (apertura) à l'ingħjò, si capisce.

Quandu a cattura era diviziosa - ùn si parlava di pesca ma di cuglieria - si staccavanu e trute è l'anguille maiò pè misgħċielle.

A pratica era listessa chè l'arsicciera di a carne, è nò cum'è u musciame\* capicursinu.

U trutame\*, tempu coltu, di bon'ora, era scamatu\*, strippatu è sbaffatu. E paffe\*, chjamate sciaappe pè i trutoni, eranu un chjinchjì salite prima di arsicciar.

U trutame\* asciuttu s'azzingava "à chjodu" in capanna duv'ellu affumaticava\*. E sciaappe pigliavanu un colore bisguu di cogħju lustratu.

Sta manera di custudi\* s'hè compia cù l'abbandonu di i suminati, po di e pastinere\* fuminalinche\*. E capanne, avale, sò perdine\* ammachjate, perse di vista, è di ste vechje pratiche, pochi si ne ricordanu oghje.

### III.7. U PESCIU SECCU

Venutu u vagħjime, u reghjone accurdatu è e capre sempre à a petra, u pastore pensa à l'impiaghjera, ancu s'ellu hè sempre u da fà à u paese, nanzu di scasgilà.

Toccu San Michele, garzoni è zitelloni falanu in piaghja cù vaccine è fere, e capre essendu sempre à a petra in l'alture. Quaghjò, a matinata s'accalliccieghja, si rimette in sesta capanna, chjostra è chjostru, quand'ellu ùn si piccia focu pè fà qualchì osciatu.

U tempu ùn manca dinò pè visità i zumpinaghji o qualchì ficaccia fumereccia. Po, ci hè a pischera.

Cert'anni, i tempi trigavanu à rompe; a siccina a s'allungava di vagħjime; u meziurnale si durmia; e capanne sciurate in i sualtı, eranu fresche è sane. In la serata s'andava à piscà l'anguille cù a pettinella\*, rientrendune à u tramontu. A' l'attrachjata, i zarapichi assaltavanu. S'aspittava a mossu di u marinu pè piscà cù u scalafu, spezia di retinu à due stanghe, o cù i borri\* à maglie strette.

Un'altra pesca più strana si pratecava l'anni di forti caspure\*. Pesca spuratica di landani tempi.

Mi n'arricordu bè, eramu in tempu di guerra in Terranzana, stagnu pocu fundiu vicinu à Pumpugliani. Ci s'andava à coglie i ghjunchi\* marini. Questi, cunnusciuti pè a so minutezza, eranu cerchi pè tesse fattogħje è paratine\* di qualità.

Quandu u mare tuppava a foce\*, u stagnu cambiava colore: l'acque calavanu è trascaldavanu; tandu, e tanfate\* puzzulente di a villotta\* sbottavanu à fior d'acqua. Issi ghjorni, i pastori muvianu a scotula\* in li fili\* di i Sbiri à u stagnu.

I pesci, mazzardi\* è ragnole\*, manchendu d'aria, gallichjavantu\* bocca aperta è fuciali stacchitenti quand'elli ùn eranu smurtuliti à corpu in sù.

Si piscava minendu in l'acqua batarchjate à vulinne più. Pesci si ne chjappava quant'ellu ne venia. Ma, a crederiste, à quell'epica, scarsa ghjente sapia nutà. Ben chì u stagnu fusi pocu fundiu, i pilachi\* tradimentosi impaurianu. I pastori, si risicavanu passu passu à i varcatoghji pè andà in l'isulottu à coglie i ghjunchi\*.

Riturnemu à a pischera. S'omu ùn sapia nutà, si circava à riguarà i pesci cù una mazza ancinata\*. Pesca miraculosa di le volte, ragnole\* à zanate! (5)

Chi fanne in quelle calurie, sinnò pesciu seccu... Micca merlozzu o scabechju\* à a capicursina (pesciu in salamoghja\*), ciò chi dumandava troppu cura.

Si spicciava omu à scamà\*, spaffà, po tende e paffe\* à u sole, in cor' di ciacciana\*. U pesciu, prestu arsicciatu\*, si ligavanu e paffe\* coda à coda pè piccie, è s'appendianu à u tenditogħju di u stazzu.

Accadia, pè tempacci o malacura, di guastà u pruduttu. Tandu, una puzza ch'inticureghja disceta ancu i sordi, è site scuraggitu in vita d'andà à battulellà in stagnu... Mancu i corbi s'affaccavanu; solu a caccavichjula, acellu predaghju pocu schivignosu, à li pruvava è in quattro spalate à u tenditogħju facia nettu pullagħju. Pensendune à quelli tempi di carestia\*, iss'antica pesca à a scotula\* era, senza dubbiu, un inattesu è veru scampu\*.

### III.8. VITE RUGHJICHE

(Relazione di Zù Ceccè: Cesari Petru Francescu, natu in u 1906, figliolu di Zù Peppetru Furchetta di San Petru) Zù Murrone\* a li pruvava à tutte e faccende cù ghjalabu è asgiu. Pasturellu à l'antica, mai volse cresce a bandigliola, accurdà reghjone o affittu, cumentendusi d'una ruchjata di capre, di u so cane è di u so pilone. Nè mancu pigliò moglia, fermendusi fantinu in vita.

Għej-ġeġi cusi chi, sbrattu ē sbrogliu, si n'andava, bon passu, da un stazzu à l'altru, à vegħja o in aiuta. Cunnuscia e so capre à u belu; ġeelle u cunnusclianu à l'andatura, bell'avvezze à curassi da per ġeelle. Regħje di vechja sterpa, ùn scansavanu d'imbiatura (6).

L'arte maiò di Murrone - pastore era pratica di muzzega\* - per ellu, u so arte dicu, era in più, quellu di muradore di stazzi. Capanne, tinellaghji\*, mandrioli, chjostre o casgili, eranu u so scialu à fassu o rifassu, in piaghja cum'è in l'alture, ma cù u tempu...

In li stazzi di a Sarra venachese, si pò scopre ancu oħġże - omancu a credu - u s'attalentat travagliu. Muri à quadri ē suprusci, zuccati in petra acciarina\*, tremendi calcacode\*, scaffe à cul' di fornu, tinellaghji\* cù e sponde à archere\* - porte, a sai, ùn ci n'era - cù a paraventula\* di bassu in l'antula. A' i stazzi piaghjinchi, Murrone fù unu di l'ultimi à arrizzà abiticuli. Innò, mi scordu di Micaellu ē di Francescu Ghjuvanni, tramindui casanuvacci.

Pè rivene à Murrone, diceraghju ch'ellu ùn perdia mai a stonda. L'aghju vistu trascinà à collu, è da luntanu, forche, sima ē asseri zuccati à bona luna è scelti di legna strinta: perughjine, oglastru o sorbu. Ellu tessa fattogħje ē paratine\* chi parianu puntetta\*.

Un solu affare li rincrescia: u scassu di u fossu ē a piughera\* di a capanna. E donne ne eranu incaricate.

L'ultima capanna ch'ellu rifece - ùn si cambiava di situ - fu quella di Pumpugliani, tandu stazzu di Ghjuvan Andria Poli, dettu Capone, pastore alisgianincu; questu dopu chi quelli di Zù Meziornu Ristori chitessinu pè a casa Raffalli. M'arricordu ancu chi, in issu tempu, ghjunsenu architetti à vede a capanna rifatta à novu.

A paga? Innò!... ooh!... Murrone ùn ne pigliava, ne mancu travagliava à stagħlu\*. Ma u buccone ùn si ricusava.

E so capre u cuttighjavantu à ciaschi tramutime, versiendu sempre senza imbulighjassi cù d'altre bande. Li dava certi nomi strani... ē po tintenne ùn li ne mettia.

A' l'abbrucata, Murrone l'allettava, po, un' per una, e munghja senza nè paralle nè inchjustralle, mettendune u puricciu\* à u monte... ē avvedeci à a rimossa\*.

Avà ne vengu à a misgħċċia. Iè, Murrone dicu, a si campichjulava solu sulettu. Scarsamente capitava à u paese, sinni pè duveri. Si tenia tandu in u so capannichju prelebatu di u Valdu. D'inguernu impiaghjava quindi ē quallandi. Tempu muntagnatu, si n'andava nè unu o l'altru à rifà chjostre, compuli, casgili o capanne ē, s'ella capitava, misgħċċiava pè a cumpagnia.

Di a so opera, si ne pò vede, in veru, ē bellu vicinu, u mudellu. Basta à kullà quassu à u Pricatoriu, truverai mandrione, funtana à volta tonda cù u canale à coppulu, ē pusicule pè banda... Ma, ch'ùn hà fatti Zù Murrone! Tandu, issu locu era un castagnetu. Iè, in lu sicchereċċi, ci n'hà misgħċċiatu capre!...

Zù Murrone dissuċċjava\* u carnugliu nantu à i cocilatte\* infiarati; ellu salia pocu, o micca, ē affumaticciava\* assai. Un' aduprava chè a so cultella chi tagliava cum'è un rasogħju.

Una faccenda ch'ùn aġħju vistu fà chè à ellu: cuncià a carneseca\* cum'è u scarparu batte u solu nantu à a għieġha\*.

A misgħċċia l'accumudava cù fasgioli, ceci, o castagninu pè u più, mulloni\* ch'ellu riguarava à i forni, di vagħjime.

In vechjaia, Zù Murrone, imbambulitu, ùn avia più in capu chè u sisu\* di coglie ghjande o castagne, girandulendu spurtellu in manu.

- O Zù Murrò, dunde si batte cusi?

- Indeh, sta mane ci hè u stratu sottu à i pulloni... mi spicciu prima ch'elle scatuliscinu e sciuccaccie di... pè dinguliana, s'o e ci sculingu!...

T'ampareragħju, o Pè, cum'ellu Morse Murrone. Ebeħ, u truvonu infalzinatu in la padula di Battaglia, più in ghjò chè u mulinu di Merchigiani.

Avale, ti diceraghju un'altra cosa. Sai, quand'è no' eramu zitelli, in tempu di guerra - di u 14 - m'arricordu chì no' aspettavamu à Zù Murrone cum'è u Messia.

Ellu ghjunghja spessu a sera, è mai à mani spachje. Ci purghjia sempre qualcusella: noci, mele, mulloni\* o fichi secchi ch'ellu tenia in un zuccone à tappu maiò; è di le volte squarrini\* di carneseca\* ch'ellu cacciava da un zanettu\* ficcattu sottu fascia.

E' noi ci schjuppulavamu quelli bucunetti, cuntenti cum'è pichji.

Vegu, cum'è s'ellu era qui, à Micaellu, più avanzatu d'età chè mè - ci teniamu cum'è fratelli - caccià di stacca una stagneretta è spizzicassi\* una mudinella silga, mansa mansa, quaghjò ver'di Malasartu\*. Eramu più garzoni chè patroni. Grazia à u latticinu, schjetta toccasanata\*, a campa di l'orfanelli chì no' eramu.

5. *U tottò* (fr. record) *d'issa pesca ferma à u ben di Antomaria Pieri cù una ragnola\* di 17 libre frà e duie somme piscate. Tempi è tempi!...*

6. Imbiatura: fr. *parcours du troupeau*. Sin. investitura, versu.

### III.9. SUPPA AMUROSA

I nostri vechji eranu suppaghji. Eccuti una suppa anticogna - tandu si dicia minestra - ch'omu allestia 'gni ghjornu. M'hè stata conta da Zà Antunietta Francesca Perfettini nata à u Poghju u 15 uttobre 1894 è sempre in gamba!

o  
o o

Quand'era giovana, ùn aviamu tutti i pustimi d'avale. Carotte ùn si ne punia è i pommi eranu scarsi. Ma si cuglianu l'erbiglie, è po ci era sempre qualchì biuccata (pugnettu) d'orzu è u purcinu.

Allora, si suffrighjanu, in prima, e cughjole\* cù struttu\* o oliu (d'oliva) secondu i mezi. Si suffrighjia à focu imburatu. Dopu, si lampava a misgiccia sbrusgiulata\* ind'è a ramina, è si ruminava; si mettia dinò a cipolla tazzulata\* suffrita imbuleghju. Po, s'empia a pignatta d'acqua è s'aspittava u bullore.

S'aghjustavanu i fasgioli, o i ceci, o e fave, tutti questi sempre cotti capu nanzu in la chicchera sempre nantu ziglia.

Certi puvaretti, pè mancanza di cundime, adupravanu a nuciata (noci peste) è ancu cughjine o schincu purcinu s'elli n'avianu.

U bullore ripresu, si lampavanu l'erbiglie scelte è ricentate, o cherbusgiu, secondu a stagione. Pè l'ultimu s'aghjustava u muscu\*: pestu d'agliu cù un chjinchjì di nepita o basilgu cù u lardu; si pistava in u murtaru; infine un pisticciulu di peveraghjola, senza scurdassi di u sale.

A suppa, ùn si cundia cum'è a casserola\*. Eranu l'erbiglie chì a facianu bona; s'intinghjia ancu qualchì coppule di pane pè inzeppilla.

U cuttoghju bullisginava\* qualch'orette à focu dolce, a ramina cuparchjata, appesa à e catinette. S'alzava o si calava a catena secondu u focu. Si rebbia d'acqua calda, sì u cuttoghju s'assuppava.

S'ellu fermava minestra à cena fatta, u lindumane si ricaldava pè sdighjunu; attaccaticcia, a suppa, era ancu più savurita. E' si rasciava issa frissoghja... tandu, ùn s'avia tanti gneruli.

### III.10. CUNDIMME PE' U SELVATICCIU.

#### CUMPOSTA.

(*Marinade vinaigrée pour sauvagine*)

Cumpostu necessariu: tasa pè un levrottu o pè trè libre (1,5 kg circa) di carnugliu caprunu, carne secca o signarina:

- . Una zucchetta di rappu (1/2 l di vinu)
- . Una meza zucchetta d'acetu spiculatu.
- . Una cipolla sminuzzata\*.
- . Un spechju d'agliu pestu.

Un mazzulettu di muscu, siasi: legnuloru o rosamarinu, piverella\* (arpa barona), piverunetti o peveru, nepita.

- . Sale.

U cundimme deve copre u carnugliu. Pè l'adopru si face ozimà (*fr. infuser dans du basilic ou de la menthe pouliot (“pedirossu”) si la saison s'y prête.*