

ALCUNI ASPETTI DELLA TERMINOLOGIA DOMESTICA NELL'ISTRIOTO DI SISSANO

BARBARA BURŠIĆ-GIUDICI
Sveučilište u Rijeci (Università di Fiume)
Pedagoški Fakultet (Facoltà di Pedagogia)
Pola

CDU 800.87+801.3(497.5Sissano)
Comunicazione
Giugno 1994

Riassunto - Con il presente saggio si vogliono ricordare i nomi usati nella preparazione del pane nel tipico idioma istrioto di Sissano. Purtroppo questi termini caratterizzanti il frasario di questo dialetto pre-veneziano in Istria sono destinati a scomparire dalla parlata quotidiana.

Il dialetto di Sissano, piccolo paese situato vicino a Pola, appartiene alla famiglia delle parlate istriote che in tempi remoti dovevano estendersi su tutto il territorio sud-occidentale dell'Istria. Quindi, sotto la triplice pressione dell'italiano, dell'istro-veneto e del croato, si ridussero a sole sei località. Ancor'oggi tali parlate vengono usate da gruppi etnici di scarsa entità numerica ed isolati fra loro. Come afferma il Cernecca, 1976, p. 4142, «È dialetto relegato all'uso esclusivamente familiare entro la breve cerchia delle mura e, privo di tradizione scritta com'è, non solo non si rinnova ma perde rapidamente parole e costrutti che non possono venir ricreati e rimpiazzati nel sistema».

L'antico idioma sissanese va progressivamente scomparendo; muore a mano a mano che muoiono i vecchi Sissanesi. È una verità dolorosa e noi non possiamo rimanere indifferenti, perché con la loro scomparsa muore una parte di noi stessi. È stata questa la motivazione che ci ha indotto a «fermare nel tempo» questo patrimonio linguistico.

Vivendo fra le famiglie rurali, osservando i loro costumi e studiandone le tradizioni, si ha l'impressione di ritornare molto indietro nel passato. In realtà, molte delle consuetudini antichissime, trasmesse nel tempo, persistono ancora benché siano più o meno modificate dalle condizioni di vita e di ambiente attuali. Una di queste tradizioni è la preparazione del pane.

Dagli albori dell'umanità ad oggi il pane è stato sinonimo di benessere o di fame e miseria, a seconda se c'era o mancava. Il pane è un alimento costituito da un impasto di acqua e di farina, con l'aggiunta di sale ed altri ingredienti, fatto lievitare e cotto al forno in forme diverse.

La farina se tamiža sul tamíž.

Rosamani, p. 1135, tamifâ (D.R.), stracciare; tamifjo (Fo. Pir. O.B.), m. staccio o vaglio, setaccio. V. cariel, chiravello, crébro, burat(o), criblo, criel(o), criela, criola, crivel(o), crivelin, cròbolo, taméis, tamis, tamàis.

Malusà, p. 397, tamíz, -i, m. Staccio. Vall. tamíz, dign. taméiz. Bo. tamízo, frc. tamis, vegl. tamais, friul. temés. Tamizá, tamízo, stracciare.

REW, 8551, TAMISIUM (gall.), setaccio.

Cernecca, DDDV, p. 112, tamifj, m. setaccio; tamifjà, vb. setacciare; tamifjada, f. setacciata.

Miotto, VDVD, p. 207, tamisada, stacciata: dar una tamisada a la farina; tamisar, stacciare; tamiso, setaccio fine, di seta.

Pinguentini, DDT, p. 327, tamiso, staccio, buratto, vaglio; ital. ant. «tami-glio». Dal basso latino «tamisium» (in documenti francesi) formatosi, secondo taluni, sul celtico «tamma», sminuzzare.

Il *tamíž* è un arnese a guisa di paniere o cesta rivolta, formato di «brule», giunco marino, erba alta aghiforme. È una pianta priva di foglie, cioè brulla.

Rosamani, p. 121, brula (G.D.C.), f. giunco marino; p. 129, bula (Mf. Fo. Ps. Cap. T. Pir.), f. pula.

Di larga diffusione in tutta l'Italia settentrionale.

DEI, p. 615, brulla, f. ant. (a. 1255 a Venezia); giunco marino.

Attualmente d'area ven. (brula, -o), ma un tempo estesa almeno fino alle Marche a stare a bruglia, che insieme col croato brula, brulja, risale al gr. tardo bry'llon, brùllon, giunco.

La farina si mette sulla *tola*.

REW, 8514, TABULA, «asse, tavola», > *TAULA.

Rosamani, p. 1160, tola (B.), f. tavola.

Cernecca, DDDV, p. 114, tola, f. tavola, tavolo.

Cerasuolo Pertusi, ICEAS, p. 216, tolela, sf. (Capod. ant.), «tavoletta», mariogola di S. Nazario, a. 1387 ca. (F. Semi, 1983, p. 41). Diminutivo del ben noto ven. tola.

Miotto, VDVD, p. 211, tola, tavolo.

Pinguentini, DDT, p. 335, tola, tavola, asse, mensa. Voce comune a tutti i dialetti veneti.

Tanti anni fa le tavole in cucina avevano un posto sotto il tavolo apposito per fare il pane. Il tavolo si apriva e dentro, come in una conca, si impastava il pane. Sulla tavola si metteva la farina e nel mezzo si faceva un buco, *l kovo*, nel quale si aggiungeva il lievito, il sale e l'acqua.

Rosamani, p. 261, covo, m. covo.

DEI, p. 1143, covo, m. XIV sec.; luogo preparato per covare; giaciglio; nido; fig. nascondiglio, rifugio; deverb. da «covare». Lat. CUBARE.

Quindi, il pane si impastava e lasciava riposare per un'ora. Poi, lo si faceva nuovamente. Quest'operazione a Sissano è detta *dešva l pan*. (Ti lo je dešva l pan?).

Rosamani, p. 299, desfâ (D.). V. desfar, disfâ.

Cernecca, DDDV, p. 40, desfâ, vb. disfare.

DEI, p. 1336, disfare, disfacere, XIV sec., contrario di fare.

Il pane troppo fermentato si dice *serbo* o *tropo levo*.

Crevatin, CCLI, p. 38. «A fenomeni di aferesi preromanza rinviando il galle-sanes serbo e il dign. serbo < ACERBUS».

Rosamani, p. 1005, serbo, agg. acido. Pan serbo.

REW 94.

Il pane si cuoceva nel *fórno* (*Al se rošto*).

Rosamani, p. 396, forno, m. forno.

Cernecca, DDDV, p. 49, fórn, m. forno; «ntél f. se rusto 'l pan».

I forni per il pane erano proprietà di singole famiglie e venivano costruiti nel cortile della casa. A Sissano c'erano tre grandi forni. Uno detto «dela Maria Batela» (fam. Demarin), l'altro «dela Nina Kancelira» (fam. Matijaš) ed il terzo «dela Ana Sorda» (fam. Divisich). In questi forni si potevano cuocere 150 *stuce*, pani.

Rosamani, p. 1112, struza (Fo. T. Cf. F.), f. filo di pane. La parola slava deriva a sua volta da un ted. Strutz, Strutzen.

Cernecca, DDDV, p. 110, strusa, f. filone di pane; «na s. de pan».

Miotto, VDVD, p. 203, struza, filone di pane.

Pinguentini, DDT, p. 321, struza, pane di forma allungata, filone; probabilmente dal tedesco «strotzen», esser gonfio, e sarà termine mutuato dai panettieri viennesi? Ma più probabile deverbale del latino «struere»: «structia»?

Il fuoco si accendeva con le fascine e poi si aggiungeva legna più grossa per ottenere il massimo rendimento del forno. A Sissano si usava il ginepro, *zenevero*, così il pane era più profumato.

Rosamani, p. 1250, ženèver, -o, m. bot. ginepro (zinevro).

Cernecca, DDDV, p. 100, ženéor, m. ginepro.

Malusà, TADI, p. 417, zanivaro, -i, m. ginepro. *Juniperus communis*. Frutice odoroso le cui coccole (zanivare) hanno un gusto aromatico; vall. ženéor, dign. zenívaro, Bo. zinepro o busichio.

REW 4624, JENIPERUS.

Crevatin, CCLI, p. 44, ZAPPINUS: ist. sett. supin/zupin «ginepro».

Quando i laterizi del forno diventavano bianchi si estraeva la cenere e vi si introducevano i pani. Nelle campagne dell'Istria meridionale si cuoceva nel forno anche l'agnello o capretto pasquale e certi speciali arrostiti di gallina.

A portata di mano si trovavano gli attrezzi necessari.

La pala per infornare il pane a Sissano è detta *l remo*. REW 7204, REMUS.

Lo spazzatoio per pulire il forno era fatto di foglia *marèña*. Era una pianta che si raccoglieva nelle siepi, nelle *koròne*.

Rosamani, p. 253, corona, f. (T. P. Mt.) rampa erbosa che sostiene un pasteno; talvolta in Istria vale siepe ed anche il riparo di sassi, di terra e di piante che circonda e delimita un appezzamento coltivato. Cfr. Coronata, top. presso Sissano (1387), De Franc.

Cernecca, DDDV, p. 35, coronàl (pl. -ai), m. siepe attorno al campo.

REW 2245, CORONA.

Il legno dello spazzatoio era denominato *biata*.

Rosamani, p. 89, biate (D.), f. verghe, rampolli, polloni di pianta (frassino o pioppo).

Con lo spazzatoio si raccoglieva la cenere, *cinižja*, in un posto vicino la portella che si chiamava *bulištro*.

Rosamani, p. 1031, sinija, f. (Cap. Ps.), cenere.

Cernecca, DDDV, p. 103, sinija, f. cenere; «la s. Jè sul fogolèr».

REW 1930, *CINISIA.

Rosamani, p. 129, bulistro (Mgl.), m. ranno, cenere.

Raffaello Battaglia nel lavoro «Ricerche paleontologiche e folkloristiche sulla casa istriana primitiva» a p. 50 riporta: «I vecchi Dignanesi avevano quattro diversi oggetti per quest'operazione e per la pulitura del forno. Due lunghe stanghe di legno con un capo piegato ad uncino (talora l'uncino era di ferro), "la grapa", e "la càghera" servivano per tirar fuori la cenere e il pane dopo la cottura. "La scuva", spazzola fatta di "brusco" (la "pianta che nasse el spariso"), serviva per pulire il forno dopo estratta la cenere; mentre col "rimo", spatola di legno allungata, si introduceva la pasta del pane».

I forni non servivano solo per la cottura del pane. Diventavano anche un luogo di incontro mentre una padrona di casa aspettava di sfornare il pane e l'altra attendeva di infornarlo. In questi forni venivano cotte grandi quantità di pane che dovevano bastare per l'intera famiglia e per tutta la settimana. Spesso si sollecitava la vicina di spicciarsi a portare il pane, perché lei non aveva il forno. «*Mi veñaré komandâ!*». E arrivava nel cortile portando una tavola con le pagnotte coperte.

DEI, p. 1025, comandare, XIV sec., lat. tardo COMMANDARE, ricomposizione del class. COMMENDARE, raccomandare (MANDARE).

Per varie occasioni speciali si sfornavano grandi quantità di pane: quando la famiglia doveva preparare da mangiare per più ospiti o braccianti, per matrimoni, battesimi oppure per la fine della mietitura, falciatura, vendemmia o altri lavori agricoli.

Ogni nucleo familiare preparava per Natale, Pasqua o altre festività non solo una maggiore quantità di pane, ma anche vari dolci rituali. In queste occasioni veniva usato il forno, poiché si riteneva che il pane cotto nel forno fosse molto più gustoso e nutriente di quello cotto nel fornello o sul focolare.

Per Pasqua si preparavano *le fugase o pince* e le *titole* (dolci a treccia con un uovo sodo).

Rosamani, p. 409, fugasa, f. focaccia, dolce.

Cernecca, DDDV, p. 49, fugasa, f. focaccia; «me suro iò fato na f. dólsa».

Rosamani, p. 791, pinza (T. Pir. Mt. Cf. Z.), f. schiacciata, focaccia. «Le pinze se fa con fior de farina, zucchero, ovi e acquavita de casa». «Bona Pasqua, bone pinze!».

Cernecca, DDDV, p. 83, pinsa, f. specie di pan dolce.

DEI, p. 1672-73, focaccia, f. XIV sec., schiacciata; lat. tardo FOCACIUS (Italia) e in Isidoro PANIS FOCACIUS cotto sul focolare in contrapposto a p. FURNACIUS; da FOCUS «fuoco», lat. mediev. (IX sec.) FOACEA; panromanzo ma non rumeno.

REW 3396, FOACEA.

DEI, p. 2931, pinza, f. ant. (a. 1256, a Rimini), specie di pane. Cfr. venez. pinza, pane cotto sotto la cenere.

Miotto, VDVD, p. 154, pinza, focaccia pasquale.

Pinguentini, DDT, p. 244, pinza, panettone pasquale. Dal latino «pinsere», pigiare, pestare, attraverso il participio passato «pinsus».

Rosamani, p. 1158, titola (Tg. T.F.), f. culin. colombina (dolce pasquale).

Titola deriva da TITUS, REW 8762.

Pinguentini, DDT, p. 334, titola, dolce pasquale a forma di treccia. Il suo nome, secondo Attilio Hortis, deriva da «tutulus», nella bassa latinità ridotto a «titulus»; che era una piccola treccia di capelli portata dai nobili romani e dai flammiani, sulla fronte o sul vertice del capo. Dunque, la titola conserverebbe il nome della treccia nobile romana. Però, esiste il latino «titus», Colombo selvatico, e dato il nome del dolce in altri dialetti: colomba, titula, potrebbe essere diminutivo femminile.

Per la Madonna (15 agosto, festa del paese) si preparavano i *busolàdi*, m. pl. Erano una specie di pane condito con il limone.

Rosamani, p. 135, busolà, m. ciambella, dolce.

Lat. tardo BUCCELLATUM da BUCCELLA.

Cernecca, DDDV, p. 24, busolà (pl. -adi), m. ciambella.

Dopo la vendemmia si preparavano *le pinzette*. Erano dei pani con l'uva nera. L'impasto si prendeva con la *špjumera* o *škužera* e si metteva nel forno sulla cenere.

Rosamani, p. 1075, spiumadora (T.), f. schiumarola.

V. spiumariola, spumarola, scuzeira, casabusa, sciumadora, peneriza.

Il caratteristico e primitivo forno istriano ha l'aspetto di una minuscola casetta con il tetto a due pioventi, costruita in pietra calcarea. Le pareti dell'edificio sono formate di grosse pietre squadrate alla meglio. Il vano interno viene riempito di pietrisco. Su questa solida base, rivestita superiormente di piastre calcaree si costruisce, nel mezzo, la cella emisferica, fatta con rottami di vecchie tegole tenute unite da abbondante calce. Un forte strato di calce riveste l'esterno della cella, la cui bocca, fiancheggiata da due piastre calcaree, si apre nel mezzo della facciata. La volta murata del forno si chiamava *piña*.

Rosamani, p. 787, pigna (Va. Fo.), f. arch. pigna (pinnacolo, comignolo).

Cernecca, DDDV, p. 83, pigna, f. cima, guglia.

DEI, p. 2916, pigna, archit. pignone. Lat. PINEA.

REW 6511, PINEUS.

Una piastra di calcare sagomata viene saldata davanti alla bocca del forno e sporge all'infuori. Su questa si appoggiavano i pani, nel metterli e nel ritirarli dal forno. Sopra la bocca c'era un buco per l'aria, lo sfiatatoio, *l rešpiro*.

Voce dotta, lat. RESPIRARE, risoffiare.

Questo veniva chiuso all'inizio della cottura con l'erba usata sullo spazzatoio. Dopo aver visto che i pani avevano ricevuto un colore rosastro, dal «rešpiro» si toglieva l'erba.

Il forno della signora Nina Kancelira era lungo 7 m. Era diviso in due parti: il forno vero e proprio (lungo circa 3,5 m) e nell'altro vano c'erano delle panche dove le contadine portavano i pani. In questo grande forno si facevano 3-4 fornate al giorno.

In autunno vi si seccavano dentro i fichi, *i fighi*.

REW 3281, FICUS.

Oggidì ormai è raro vedere dei forni intatti nella nostra penisola, meno ancora quelli funzionanti. La causa della loro sparizione non è stata tanto l'esodo della maggior parte della popolazione attiva dalle campagne in città, quanto il loro parziale ritorno o l'avvenuta vendita dei beni immobili. Le ristrutturazioni parziali o totali di case in campagna hanno infatti portato praticamente alla scomparsa del classico forno, perché chi è ritornato mancava da troppi anni per capire che bisognava salvaguardare le vestigia del passato.

OPERE CONSULTATE

- R. BATTAGLIA, «Ricerche paleontologiche e folkloristiche sulla casa istriana primitiva», *Atti e Memorie della Società istriana di archeologia e storia patria (= AMSI)*, Trieste, vol. XXXVIII (1926), p. 50.
- C. BATTISTI - G. ALESSIO, DEI, *Dizionario etimologico italiano*, Firenze, 1975.
- M.R. CERASUOLO PERTUSI, ICEAS, «Il contributo dell'etimologia alla storia della neolatinità istriana», *AMSI*, vol. XC (1990), p. 187-252.
- D. CERNECCA, DDDV, *Dizionario del dialetto di Valle d'Istria*, Trieste, 1986 (Collana degli Atti del Centro di ricerche storiche, Rovigno, n. 8).
- D. CERNECCA, «Formazione delle parole nell'istrioto di Valle d'Istria», *Studia romanica et anglica zagrabienisa*, Zagabria, n. 41-42 (1976), p. 241-272.
- F. CREVATIN, CCLI, «Contributo alla conoscenza del latino dell'Istria», *Rassegna linguistica*, P.I., VI, 5-6, 1979.
- G.A. DALLA ZONCA, *Vocabolario Dignanese Italiano*, Trieste, 1978 (Collana degli Atti del Centro di ricerche storiche, Rovigno, n. 2).
- A. IVE, *I dialetti ladino-veneti dell'Istria*, Strasburgo, 1900.
- W. MAYER-LÜBKE, REW, *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg, 1972.
- G. MALUSÀ, «Terminologia agricola dell'istroromanzo a Rovigno, Valle e Dignano», *Atti del Centro di ricerche storiche*, Rovigno, Trieste-Rovigno, vol. XIII (1982-83), p. 385-450.
- L. MIOTTO, VDVD, *Vocabolario del dialetto Veneto-Dalmata*, Trieste, 1984.
- G. PINGUENTINI, DDT, *Nuovo dizionario del dialetto triestino, storico, etimologico, fraseologico*, Trieste, 1969.
- E. ROSAMANI, *Vocabolario giuliano*, Trieste, 1990.
- F. SEMI, «La mariegola de Santo Nazario, un inedito dialettale veneto del Trecento», *Ateneo Veneto*, vol. CLXXII (1983).
- P. TEKAVČIĆ, *Grammatica storica dell'italiano*, I-III, Bologna, 1980.

SAŽETAK: "Poneki aspekti kućanske terminologije u istriotskom govoru Šišana" - Govor Šišana, malog mjesta kraj Pule, pripada istriotskim govorima koji su se u davna vremena prostirali na cijelom području jugo-zapadne Istre.

Starodrevan govor Šišana postepeno nestaje; umire sa starosjediocima mjesta.

Ovim smo se radom htjeli prisjetiti tradicionalnog načina pripravljanja i pečenja kruha, jer u povijesti društva on zauzima vrlo važno mjesto.

POVZETEK: "Nekateri pogledi na domačo terminologijo istrskega narečja v kraju Sissano" - Narečje iz kraja Sissano, majhne vasice blizu Pulja, spada v družino istrskih govorov, ki so se v davnih časih širili na jugozahodnem področju Istre.

Starodavna govornica tega kraja počasi usiha pod trojnim pritiskom italijanskega jezika, istrobeneškega govora in hrvaščine. Usiha vzporedno z umiranjem starih prebivalcev tega kraja. V tem sestavku smo se hote spomnili tradicionalne priprave kruha in peke v krušni peči, saj je prav kruh predstavljal temeljno hrano za preživetje človeškega rodu.