

ENRICO FERRARO



Zzopa gjóghie ty Puheriút

Frammenti di vita pallagorese

Ty mbiédhura e ty shkrúara kka Erriku i Ferrarit, ka follur Engjughína e Mirabellit

Raccolti e scritti da Enrico Ferraro su testimonianza di Angelina Mirabelli



LE PERLE DI ARBER

Zzopa gjóghie ty Puheriut (Frammenti di vita pallagorese)

di Enrico Ferraro

Proprietà letteraria riservata

Fotografia, computer grafica e digitalizzazione di Pino Cacoza

Le Perle di Arber – Collana editoriale digitale diretta da Pino Cacoza – DB150007ARB-IT

Associazione Culturale Arbitalia, via Domenico Mauro, 80

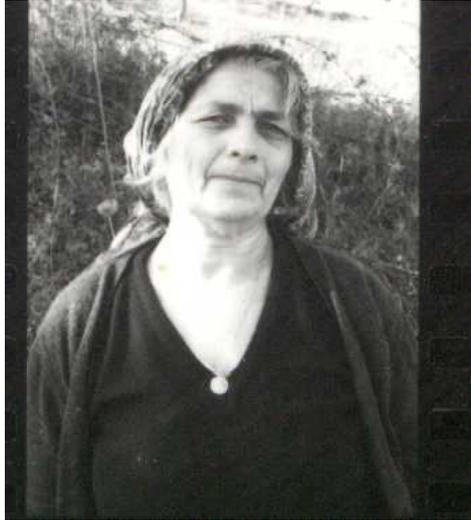
87069 San Demetrio Corone (CS) - Italy

www.arbitalia.it – redazione@arbitalia.it – +39 338 8555484

DigitalBook © Arbitalia – Settembre 2015
Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione.

Zzopa gjóghie ty puheriút

Frammenti di vita pallagorese



Ty mbiédhura e ty shkrúara kka Erriku i Ferrarit,
ka follur Engjughína e Mirabellit.

Raccolti e scritti da Enrico Ferraro
su testimonianza di Angelina Mirabelli.

Ty shkrúara Kutróon te viti 1977/78.
Scritti a Crotone nell'anno 1977/78.



Prefazione

La raccolta di testimonianze orali curata da Enrico Ferraro offre materiali ricchi di interesse, sulla cultura materiale, sulla vita di relazione, sul rapporto col sacro, in un paese calabrese di lingua arbyresh. L'anziana narratrice rievoca momenti di vita e scenari sociali, che possono riuscire importanti per chi si occupa di storia sociale e di "culture". Il lavoro inoltre assume rilievo perché offre una documentazione sui caratteri della parlata arbyresh di Pallagorio. Pallagorio (Puheriu) rappresenta un microcosmo sociale, chiuso nelle sue antiche tradizioni, una società tradizionale i cui ritmi sono scanditi dai lavori agricoli o artigianali, dai lavori domestici, dai riti stagionali e religiosi.

La rappresentazione di questo microcosmo è condotta dalla narratrice da un osservatorio "popolare", cioè dalla condizione di chi partecipa di una certa condizione sociale e culturale, diffusa e decisamente prevalente tra la popolazione (molto esigua era infatti la piccola borghesia, qualche maestro, il prete, il

medico, l'impiegato; si registra la presenza di poche antiche famiglie di possidenti, la cui visibilità è data dal "Palazzo". I comportamenti le relazioni, i ruoli tengono conto di questi caratteri sociali. La narratrice richiama i nomi dei rioni costitutivi del paese (p.3), - ogni paese aveva i suoi rioni più antichi, che riconducono alle origini lontane, alle diverse stratificazioni. Ci sono i rioni storici e ci sono le chiese,

Le chiese e i santi segnano della loro presenza il microcosmo di Pallagorio; esse sembrano delimitare il territorio, segnarne a tratti un limite: così la chiesa madre è segnata da un riferimento spaziale (kisha po, p.3), la parte estrema, il confine del paese. Forse ciò non avviene per caso: i santi, infatti, si configurano come presenze fraterne, familiari, protettive, come parte integrante di quel vivere e di quelle relazioni sociali.

Le numerose chiese ospitano santi i cui nomi richiamano antiche leggende (nota)

La festa maggiore riservata alla madonna del Carmelo cade nella seconda domenica di maggio

(il mese di maggio configura il rinnovarsi della vita, secondo antichi miti precristiani).

La morte e il magico rappresentano un momento diffuso e costante, che si manifesta in diverse volte nella narrazione. Si veda il brano, “Palazzo dei Lorecchio” (p.6), che fa riferimento alle abitudini e al modo di porsi delle casata altolocate: esse abitano nel palazzo, vivono in una loro separatezza, rispetto al resto della popolazione - da qui forse una certa curiosità, il bisogno di indagare quando si dà l’occasione, quando qualcuno va a bussare, una curiosità propria delle donne altolocate che vivono e trascorrono le lunghe giornate nel “Palazzo”. Una tale curiosità e un tale bisogno si manifesta, in particolare, vivacemente e graziosamente, se a recarsi da loro è una bambina del popolo. I poveri, infatti, talvolta si recavano presso il “Palazzo” per fare doni alle famiglie altolocate (nel brano si parla di

una cesta di cicorie ben pulite), dalle quali potevano attendersi protezione e soccorso, in situazioni estreme.

La separatezza del palazzo si interrompe, però, in certo modo, durante la ricorrenza del giorno dei morti. Tale giorno è caratterizzato dalla pratica della beneficenza rivolta alla parte più povera della popolazione.

”Era consuetudine che ogni anno nel giorno dei morti il palazzo rimanesse aperto, per accogliere i poveri e offrire loro un pane e un litro d’olio” (p.6).

Tale pratica sociale sembra assumere una funzione apotropaica, propria dei riti di antiche culture: i morti, con cui è possibile comunicare, ormai partecipi del mistero, in modi diversi possono manifestare la loro presenza suscitando inquietudini. Essi vanno pertanto placati. Questo il senso profondo della pratica del dono nel giorno dei morti.

I miracoli, gli eventi magici (la statua di santa Filomena Piccola che si affaccia alla finestra

Zzopa gjóghie ty puheriut
Frammenti di vita pallagorese

e si mette a parlare, rappresentano un momento costitutivo di quel mondo; i santi sono protettori,

Interlocutori; rappresentano una presenza affettuosa. Un evento magico può avere risvolti nella vita

e nell'equilibrio delle persone: così la storia di santa Filomena Piccola si configura come un evento consolante, capace di compensare la mancata maternità delle donne di una famiglia altolocata.

La presenza della morte, la prospettiva apotropaica trova poi sviluppo nel brano

“Alla morte di una persona”: (p.36)

Alla morte di una persona, di giorno o di notte veniva buttata, fuori dalla porta dell'abitazione, una fetta di pane per far sì che i cani l'addentassero lasciando passare indenne lo spirito del defunto.

Nella tasca del defunto venivano messe delle monete per il pagamento del passaggio nell'oltretomba e un fazzoletto per le sue necessità.

E poi ancora la presenza degli spiriti che si annidano nelle vecchie case: scatta nei vivi il bisogno di intervenire, di placarli attraverso il rito gestito da figure istituzionali credibili (il prete, la fattucchiera).

Un segno di mistero e di paura avvolge la casa che ha conosciuto eventi magici (al calare della sera tutti gli oggetti appesi al muro si staccavano e cadevano a terra; si sentivano ballare in mezzo alla camera esseri invisibili); la memoria di questi eventi perdura a lungo e “si farà fatica a vendere quella casa”.

Solo l'intervento delle figure deputate socialmente a esorcizzare gli spiriti, può interrompere tali accadimenti, sconvolgenti, e ristabilire un equilibrio interrotto da presenze e da fatti inquietanti.

Negli antichi riti pasquali (il cesto germogliato, p.78), la devozione cristiana si coniuga al rinnovarsi di riti precristiani, legati al germogliare della vita e al fiorire della natura:

Ogni anno prima che si allestisca in chiesa il Sepolcro, le persone, a Pallagorio, preparano “il cesto germogliato” da mettere in chiesa nel Sepolcro.

Il cesto si fa così:

-Si mette in un piatto della stoppa, dei semi di grano, dei ceci e dell'acqua.

Si ripone in una cassapanca al chiuso oppure sotto una caldaia in modo che entri aria ma che non entri luce.

Di tanto in tanto, facendo attenzione che non entri luce, si aggiunge dell'acqua finché dai semi non nascano rigogliosi tanti germogli molto belli e verdi.

Nel giorno in cui si allestisce il sepolcro in chiesa, il mercoledì, ognuno offre il suo cesto germogliato abbellito da fiocchi e fiori di tanti colori.

Le persone che vanno ad ammirare Gesù nel Sepolcro ammirano i vari cesti germogliati che lo circondano e si chiedono chi ne è l'autore.

Insieme agli altri semi, alcune persone usano far germogliare semi d'avena e il cesto diventa ancora più bello.

L'identità della narratrice è legata alle antiche leggende, ai ritmi lavorativi, al territorio e alla sua conformazione, ai riti stagionali, ai saperi che alimentano la cultura materiale; un'identità che non esprime mai opposizione o contrapposizione verso altre comunità e che si manifesta soprattutto attraverso la madrelingua arbyresh, attraverso le parole antiche che raccontano e nominano le cose, il farsi dei giorni, la memoria, le luci e le ombre:

La lingua si configura come parte integrante del proprio esistere, non ha bisogno di venire richiamata, ribadita o enfaticata; essa è accolta e vissuta pacatamente.

A tratti, spontaneamente, una illuminazione: "nella nostra lingua si dice così",

di una ragazza si dice "sei bella come un oleandro".

Si manifesta in tal caso, esplicitamente, e viene pensata pacatamente, la propria specificità culturale.

Per brevi illuminazioni, la "parola" si pone come dono e come gioia, come segno di riconoscimento e come veicolo di memoria condivisa.

I materiali raccolti con affetto verso la propria cultura da Enrico Ferraro possono contribuire a risvegliare una memoria fino a ieri condivisa; essi tratteggiano una mappa della memoria, una mappa solcata da rughe e angolature.

Essa può contribuire ad alimentare un bisogno di riconoscimento, un bisogno di resistenza culturale, possono contribuire ad alimentare domande e sollecitare percorsi nuovi di ricerca.

Un contributo importante per la conoscenza del patrimonio linguistico e culturale della piccola comunità di Pallagorio, che conosce situazioni difficili, come, più in generale , conoscono situazioni difficili le altre comunità arbyresh del mezzogiorno.

Una minoranza linguistica quale quella arbyresh, che si è espressa per secoli attraverso una cultura prevalentemente orale, ha cominciato infatti a conoscere una situazione quanto mai contraddittoria e drammatica, a partire dagli anni sessanta: le comunità arbyresh hanno visto il proprio tessuto culturale e sociale sconvolto dalla depressione economica dall'emigrazione, si sono trovate prive di qualsiasi tutela, fragili e prive di risorse per ridefinirsi, per non subire passivamente l'influenza dei media. La stessa

scolarizzazione di massa non ha aiutato la minoranza arbyresh: l'insegnamento, infatti, era impartito, ed è tuttora impartito solo in italiano, la scuola, in genere, non dedica spazio o attenzione alla cultura arbyreshy. Il bambino , pertanto, è portato a sminuire l'immagine della propria cultura o di quanto di essa sopravvive. Il patrimonio linguistico e culturale di queste comunità, da alcuni decenni, conosce dunque una profonda crisi. Solo una svolta, una tutela sostanziale, il delinearci di un'attenzione e di una sensibilità nuove, che si accompagni alla cessazione delle migrazioni verso le aree industrializzate e prospetti condizioni di sviluppo, potrebbe segnare una inversione di tendenza, potrebbe in parte risarcire la "perdita".

In un quadro mutato, le comunità arbyresh potrebbero operare per una ridefinizione di se stesse, della propria identità pluriculturale, per una presa di coscienza attraverso la conoscenza critica del proprio passato e del proprio presente; tutto ciò in una prospettiva di dialogo con il mondo in cui queste comunità sono inserite e con il quale

Zzopa gjóghie ty puheríut
Frammenti di vita pallagorese

condividono molte cose- così in Calabria, in questo secondo dopoguerra, hanno condiviso con le popolazioni calabresi le lotte sociali per la terra e poi l'esperienza migratoria verso le aree industriali, fattori forti di una memoria comune condivisa..

Più volte si ripete che le culture delle minoranze rappresentano una risorsa importante per l'Europa dei popoli. Ma una tale convinzione ha bisogno di impegno e di risorse, per maturare, per farsi progetto, per diventare senso comune, in Italia e in Europa.

Duino Aurisina, dicembre 2000

Michele Gangale

Zzopa gjóghie ty puheríut
Frammenti di vita pallagorese

Ringrazio ancora una volta e di cuore Angelina per la sua paziente disponibilità senza la quale non avrei potuto scrivere il presente lavoro che potrebbe costituire un contributo alla documentazione etnico-linguistica su Pallagorio e sul mondo arbyresh in generale. Angelina, che considero una sorella maggiore, è nata a Pallagorio il 4 ottobre 1916 e da quando aveva dodici anni ha fatto parte della mia famiglia.

Ringrazio anche la signora Margarita Gangale Uffer della sua cortese collaborazione.

Parma, maggio 2000.

L'autore

Zzopa gjóghie ty puherít
Frammenti di vita pallagorese

Zzopa gjóghie ty puheriut
Frammenti di vita pallagorese

Si óshty e ndáar hora

Hora óshty e ndaary kka tre zzopa:

Valla

Kuçinari

Fúshat

Kíshet e Puheriut

Puherí o' kisha po', kisha te Kármini, kisha te "santa" Fighumena, kisha te "santu" kristofaghi e kisha te Ghardhía... Te kisha e kárminit óshty shumburia e

Kárminit, "santa" Ana e "santa" Rita; te kisha pó o' "san" Juvani, "san" Juseppa e "san" Fraçishku, Ndogherata, "santa" Ghuçía e Makugháta...te santa Fighuména o' "santa" Fighuména e madhe e "santa" Fighuména e vógkyle e Sandandóni. Te Ghardhía óshty Sandandóni e Shumburía ka Éngjughity...

"Prutetturi"...sheti mo i math o' "san" Juvani bashk me Shumburín e kárminit. "Festa" mo e madhe e hoors o' Shumburía e kárminit e bíte te "sekunda" e díal ka ty májity.

Com'è diviso il paese

L'abitato di Pallagorio comprende tre rioni:

La Valle

Il Cucinaro

I piani

Le chiese di Pallagorio

Le chiese di Pallagorio sono cinque:

La chiesa Madre, del Carmine, di santa Filomena, di san Cristofaro e della Gradea.

Nella chiesa del Carmine c'è la statua della madonna di cui ne prende il nome; sant'Anna e santa Rita.

Nella chiesa madre c'è la statua di san Giovanni, san Giuseppe, san Francesco, l'Addolorata, santa Lucia e l'Immacolata.

Nella chiesa di santa Filomena c'è la statua di santa Filomena grande e di santa Filomena piccola.

In Gradea c'è sant'Antonio e la Madonna degli Angeli.

Il protettore è san Giovanni insieme alla madonna del Carmelo.

La festa maggiore è riservata alla madonna del Carmelo che cade nella seconda domenica di maggio.

Te pughassi i Gharikjis

Te pughassi i Gharikjis íshin tre motra ty pa martuara, ççy ngka dita e dékuravet bojin "ghimosinin".

Kur ísha e vógkyl úre, mund kisha gjasht viét, mama veç pphy "foja" e te at(ia) mott rrijum likk e mama my ka voon di "foja" te ngy "çistelle" ty kjirúara e ty llaara e my ka thoon:-Ti do ty veçç, Andjughí, ty ja kjéghyshy te "sinjurinat"?

Poka u' kamy vaatu kute kjar te atá gkraa, psé my dúkeyxy turph.

Kamy roon te dera e pughassit, kam shitu lótyt, e kamy trukkuhissu me kómbyt pysé gky rreja lla te ku ísh "maníja".

Ndzitu kany hapu e kkur kamy hitu mbronda, kamy paar ata tre ty "settarma" te atá throne. Njó ka ty turet tha Rozhines:-Vre, Rozhí, ççy o' e bukur kjó ghajarelle...-Kuti bije jé e bukur?

-Jam e bíja e Sarvatúrit i Mirabéllit...-Jéssin atí ndandizh?

-Né jéssymi te shtupia e Nunçiátes...-Rozhí, mirh króharin, se ket i kréhymi lleshyt kýssaja ghajarélle.

My kan zhgidhu lléshyt, my kany krehu, my kany voon "nokkin" te "krozza" e my kany thoony:-Ia ntene menat te tétyta...pra i thaa Rozhines, (Rozhina ísh ajó ççy rriç bashky nteri me atá) :-Mirhy ngy ghitrhy vaç e ngy karvelle sa ngy trées e jípia kýssai ghajarelle...Rozhina i tha:-Ma ghajarélla ni ngky i muun...-Ezz ti ka piéssa ka mbronda e ndihe ti...-E bukur, ía ntene menat, se menat jány dekurat e dera e pughassit rrin e hapyt pysé ketty jápymi ngy karvelle e ngy ghitrh vaç atirve ççy ngky jany pugkata. Kkuur jitom vete phy "foja" ti mi bíe, e bukur, pysé ure ty rúanja ngy "koz"...

Ure ngky vata mo, se trómbysha!

Nel palazzo di Lorecchio

Nel palazzo di Lorecchio vivevano tre sorelle zitelle che ogni anno, nel giorno dei morti, facevano la beneficenza.

Quand'io ero piccola, all'incirca quando avevo sei anni, mia madre, allora eravamo di disagiate condizioni economiche, mi mandò dalle tre sorelle con una cesta di cicorie ben pulite e lavate, raccolte da lei nei campi. Ubbidii a mia madre, ma vi andai con le lacrime agli occhi perchè mi vergognavo. Appena giunsi all'ingresso del palazzo asciugai le lacrime e bussai aiutandomi con i piedi non potendo raggiungere altrimenti il battaglio posto troppo in alto sul portone. Fui accolta molto bene dalle tre signorine che mi colmarono di attenzioni e di complimenti...mi hanno finanche pettinata annodandomi i capelli con un fiocco. Mi hanno chiesto tante cose sulla mia famiglia e su me stessa e poi m'hanno pregato di ritornare ancora da loro magari con della cicoria. Poi m'hanno affidato alle cure della loro dama di compagnia di nome Rosina che m'ha aiutata a portare a casa un gran pane di

Zzopa gjóghie ty puheríut
Frammenti di vita pallagorese

grano e un litro di olio. Prima di lasciarmi, la Rosina, m'ha raccomandato di ritornare l'indomani al palazzo. Era consuetudine che ogni anno, nel giorno dei morti, il portone del palazzo rimanesse aperto per accogliere i poveri e offrire loro un pane e un litro di olio. Io non vi andai piu' perchè avevo paura!

Purragha e shéita Fighumén

Te moti i shkúar, pughassi te ku naní ósht
"muniçipi" ísh kka ngy "famije" ççy gjúgheç
Vitetti.

Ishin gjídie ty pugkaata po 'ngky kishin
pássur biç e phy kytá íshin shuum ty
hejimúar.

Phy kytá biétin ngy shéit, Fighumena e
vógkyla e e mbajin mbronda. Thuhet te hora
se ngy heer vati njó ty píax gjegjó te aí
pughass, "ma" mbronda shtupíis ngky ísh
misiinjó.

Aí trukkughissyç, trukkughissyç e misinjó
purgjégjeç njér kgy o' duku ngy váizh (shéita
Fighuména e vógkyla) kka "finestra" kgy i tha
atía :-Mama e tata ngky jaan mbronda...ía
njétrh heer poka se i gjén...

Aí o' ntetu e vati e atírve i tha:-Kaam járdhu
njétrh heer e ngky ju kaam gjétu...kupillarella
juve my ka thoon ty vija mo "tardu"
se ju gjeja.

Atá jan viétu me gkójen e hapyt...-Na ngky
kemi bíje, i thaan, pysé na kemi vetem shéita
Fighumena e vógkyl...-Stómynie múa se ju

Zzopa gjóghie ty puheríut
Frammenti di vita pallagorese

thoom ngky ósht kió kjy "faççiarti" kka
"finestra".
Atá ja kaan stúa e ají e ka vretu:- "propriu"
kió íshy e kaam njóhur miir...
Pra i llaan gjith pétykun kýssaia kupille...e
pra prifti Lingkua ja shiti gjith.
Naní shéita Fighumena e vógkyla ósht te
kisha e shéites Fighumén e madhe.

La leggenda di santa Filomena piccola

Molto tempo fa, nel palazzo ora sede municipale, viveva una famiglia di nome Vitetti.

I signori Vitetti erano molto ricchi ma non avevano avuto figli e per questo motivo erano molto tristi.

Pertanto decisero di comprare la statua di una santa: Filomena piccola e la tenevano in casa.

Si dice in paese che un giorno un signore andò in quel palazzo in cerca dei signori Vitetti in un momento in cui questi erano fuori casa. Questi bussava, bussava con insistenza alla porta e nessuno gli rispondeva finchè s'affacciò dalla finestra una bambina (santa Filomena piccola) la quale gli fece presente che il padre e la madre erano assenti e lo pregava di ritornare un'altra volta.

Il signore seguì il suo consiglio e ritornando più tardi riferì ai signori Vitetti della bambina e del suo consiglio di ritornare più tardi.

All'incresciosa dei Vitetti l'ospite confermò quanto aveva detto riconoscendo nella

Zzopa gjóghie ty puheríut
Frammenti di vita pallagorese

statuetta della santa la fanciulla che si era
affacciata alla finestra.

Alla fine i signori Vitetti, non avendo eredi,
lasciarono tutti i loro averi alla Santa,
affidandola alla chiesa e il prete di allora un
certo Lingua, dilapidò tutto.

Adesso santa Filomena piccola si trova nella
chiesa di santa Filomena grande.

Staji

Te staji pagkúajin phy ngy vit lléshyt e
"varvin" e pagkúajin me gkruur.
Edhé sot pagkúanjin me gkruur.
E dinja pysé ngy diit kam vatu te
Mariandjugha e Bartughetys e ka shkúa
Franciscu i Nardumítys e i kam thoon:-
Françi, te ku vete? -Vete bonja lleshyt e
"varvin"..
-Maghanó, ti ke Brandinin kandé
ndándizhy!..
-Jó, jam ççy vete te Totunëlli i Mérughies
pysé kam stajin.

Barba e capelli in abbonamento

Per il taglio dei capelli e la rasatura della barba è ancora in uso in paese, l'abbonamento annuo mediante il corrispettivo pagamento con grano.

Ne ho avuta la conferma pochi giorni fa da un mio conoscente che preferiva andare da un barbiere il cui salone era più lontano dalla sua abitazione perchè aveva stipulato un simile contratto.

Kush haç mish ngy heer Puherí

Ngy heer bójin míshyt te "kjanka" e míshyt e biéjin atá ty pugkata. Kkur véjum njó ka neve ççy íshum ty shkreta...ndenjheer ççy na vejum e e mirrijum, e shéhium shposh "fantasinit" pysé ngky na shíhijin se na biéjum mishyt, atá me turre na dhinojin, pysé na ketty hájum vetem "piperonje" e framozha. Míshyt háheç phy Shumburin e Kárminity, ngy heer te viti. Phy kytá "kjánkat" íshin voony te "vinellet" kyshtú kkuur véjin gjíndiet ngky i shíhijin. Ççyddó gjíndie véjin e e mírrijin mbróminet kkuur ísh naaty. Naní ka ndirrúa gjith.

La carne

Un tempo le macellerie erano frequentate solo dai benestanti. Nelle rarissime volte che qualcuno di noi meno abbiente andava a comprare un po' di carne era costretto a nasconderla sotto il grembiule altrimenti i ricchi ci deridevano perchè noi eravamo destinati a cibarci solo di peperoni e verdure varie.

Comunque la carne si mangiava una volta all'anno e in occasione della festa grande. Per questo motivo le due uniche macellerie del paese erano ubicate nelle viuzze più nascoste per favorire la discrezionalità agli acquirenti.

Alcune persone per non essere viste andavano in macelleria di sera tardi. Oggi è tutto cambiato!

Si bóhex buka ngy heer Puherí

Ngy heer buka bohex akyshtú : mirrijum
gkrurt e véjum e e mbiúajum te mbughiri, pra
mirrijum míahyt e bíjum mbroonda, vojum
mágjen sipprhy tríesses e shóshium míahyt
me sítin, pra mírium e bojum brúmin e kkuur
ísh boon brúmi trazhójum karvellet...i
mbillójum me dromidhín e "kuverta".
Kkur brumi ísh ngkretu, ngkrejum karvellet, i
vójum te durrassat e kkuur íshin boon i
kjéghijum te furri e vijin ty mpurnissura te
furri me lupaten.

La panificazione

Nel paese non esistevano panetterie. Ogni famiglia, secondo le proprie esigenze, panificava in casa.

Molti erano i passaggi per avere il pane pronto. Cernita e molitura del grano; cernita della farina; impasto col lievito nella madia e copertura con panni di lana per favorirne la lievitazione.

A pasta lievitata avveniva la preparazione dei pani e quindi, su apposite tavole, trasportati al forno per essere infornati.

Te mbughiri

Njy heer vejum e mbiúajum gkrurt te mbughíri ççy biúax me újit. Njy mbughír gjóndeç te njy dheer kÿy kjúheç "Purtuni" e ísh údha kÿy vejín te Ghámpysi.

Kjéghijum gkrurt e na e biúax e na jípyç míahyt, mbughinári pagkuheç me míahyt e ngka "tuman" gkruur miiryç di "kile" míah. Pra ka dal "makina" kÿy ngky veç me úi, se veç me "nafty".

Míahyt viç mo ty miir te mbughiri se te "makina".

Puherí íshín di "makina" e njy mbughir. Njy "makin" ísh ka Juseppa i ferrarit te Ghághuri, njetrhy ísh ka Françishku i murellit e mbughíri íshy ka "mastru" Juseppa.

Kitonja se mbughíri ka roon njér te njy miç nondykjít e tre dhiét viét : kuur ka deku mbughinari piákky.

Al mulino

Un tempo andavamo a mulire il grano al mulino azionato ad acqua.

Un mulino si trovava sulla mulattiera che conduce alla località denominata Lampso. Il corrispettivo era di due chilogrammi di farina a tomolo di grano molito.

Poi è stato inventato il mulino azionato a nafta ma la qualità della farina molita era migliore quella del mulino ad acqua.

A Pallagorio c'erano due mulini a nafta ed uno ad acqua.

Uno era in località detta Lauro ed era di Giuseppe Ferraro, un altro, in paese, di Francesco Morelli; quello azionato ad acqua era di mastro Giuseppe.

Ricordo che il mulino ad acqua ha funzionato fino al 1930 anno in cui si è spento il proprietario ormai vecchio.

Kkuur vriteχ derku te hoora

Ngka njó ngkreχ ngy derk o di e kkuur ísh moti, te "Natalet", e vrítijin. Vójin kussín me újy e kkuur zhíaχ e vrítijin, e vójin te magja e me újit ty zhíar e "pigharijin" e pra e vírijin me ngy te jy kka ana e ders e e bójin di gjímsa. Mbróminet bójin "kumbitin" e hájin gjith atá kgy kíshin vraar dérkun.

Te jétra diit e bójin zzoopa zzoopa e bójin "sazizzet". Pra te magja vójin "prisuttin" e prakat ty mbillúara me kriph. Pra kgy shkoχ ngy múe i ndzírigin kka magja e i vírijin. Kka míshyt ty májum bójin zzingkarídhet e frínkjity.

Kkuur ísh moti i dírkjivet "kumpararat" phy ngy múe hájin e píjin nteri priáshta kka shtupít e tire.

Derku biéheχ te máji e saty bóheχ i májum i jípijum loonde, baath, éχpy e krunde.

E mbájum te "zimbuni" laark kka hoora, te fúshat.

Naní dírkjit ngky i vreet "nullu" mbronda se i vrássynjin priáshta hoorys te "mazzatoji" e "kumbítet" ngky bóhen mo...ka ndirrua gjith!

Zzopa gjóghie ty puherút
Frammenti di vita pallagorese

Nani' e vrásynjin, mbíghinjin dérin e ngky
vrénjin "manku" te fákjet gjíndiet!...E ngky
trigkonjin si mo paar te gjitunía tajúrt me
mish e tumazzy e ççydo jétryt!
Mo çpaara, kkuur vríteç derku thesse ngy piés
ket ja trigkojum "medhikut", ngy piés ja
trigkojum ty kunates, nççikk phy njó gjirivet
e me kumbitin ççy kish kjon kish vatu ngy
gjímys derku! Naní "nente" mo! Naní ngka
njó rrin phy fant e tire e si vete e
trukkuhíssin te dera "manku" ty hápinjin se
kaan vraar dérkun! Ngy heer ísh si ngy "fest"
dúkyse martóheç njó!
Te ne ngka vit jítát veç ngy jav mo paar e
hirrityç míkjit e te tríessa "settaryshin" ngy
zheet e kaatrh veta o mo shuum.

Quando si uccideva il maiale in casa

Per il fabbisogno alimentare annuo quasi tutte le famiglie del paese allevavano un maiale o due che compravano durante il mese di maggio e l'uccidevano durante il periodo di Natale o comunque durante la stagione fredda.

Per allevarlo si utilizzavano tutti i resti della cucina (allora non si usavano i detersivi), ghianda, favette, orzo e crusca.

Le porcillaie erano ubicate alla periferia del paese.

Il maiale veniva sacrificato in casa con grandi festeggiamenti e il rito si ripeteva

puntualmente ogni anno. Nelle case, in quell'occasione, c'era un gran da fare.

Preparazione del fuoco e della caldaia molto capiente per l'acqua bollente necessaria per spellare il maiale; sistemazione della madia e quanto altro necessario.

Il maiale veniva sezionato da mano esperta e la sera, tutti coloro che avevano collaborato all'uccisione del maiale, cenavano allegramente.

L'indomani la carne veniva trasformata in salicce, soppressate, prosciutti e altro e quindi altro pranzo con gli amici e parenti. Durante il periodo del rito sacrificale dei maiali, per un mese o due, gli amici mangiavano fuori delle loro case perchè si ospitavano l'un l'altro. Ora tutto è cambiato! I maiali vengono uccisi nei mattatoi e i festini non si usano più. Un tempo quasi mezzo maiale non bastava per far festa e far dono agli amici, ai parenti, al medico e al prete. Oggi per difficoltà varie : ambientali, igieniche e mutate condizioni alimentari pochi sono coloro che allevano il maiale in casa e se lo fanno si barricano in casa e degli amici e parenti si dimenticano.

Zzopa gjóghie ty puherít
Frammenti di vita pallagorese

**Atá kji kjéhyx dhóndarri e nussa kkuur
martóhyshin**

Nji heer kkuur martóhyshin kjéghjin di
sindukje me luverety e shtratin, triesen e
“shedjat”, ató te ku ketty vúhyshin tajúrt e
durrasin kji vójin karvellet...ki íshy gjith atá
ççy kjéhyx ajó ççy martohex.
Burri kjéhyx zzóhen e árin.

Zzopa gjóghie ty puheríut
Frammenti di vita pallagorese

La dote

Un tempo la sposa come dote portava due
bauli di biancheria, il letto, il tavolo e le
sedie, la piattaia e la tavola del pane.
Lo sposo provvedeva all'abito da sposa e agli
ori.

Karkara

Njy heer Puherí, mo paar ty bójin njy shtupí,
bójin karkaren.

Bójin njy gkuvor te dhéu e e mbiójin me gkur
e kka χpara lléjin njy gkuvor e kka po vójin
zhiárh.

Gkurty i mbillojin me shuur kka Ila. Kkuur
"fumata" dílyχ e báardh kirkjéra ísh zhía.
Njy heer Puherí íshin shuum karkara e sot
"mánku" njó pysé gjíndiet bónjin shtupít me
"ciment" e shuur, ngky dúhet nçikk kirkjér, e
biénjin.

Il forno per la calce

Un tempo a Pallagorio chi costruiva la casa doveva provvedere a produrre da sè la calce. Doveva quindi estrarre la pietra calcarea, cercare della legna e mediante il fuoco in rudimentali forni detti "calcare" produceva la calce.

Molte erano le calcare in funzione nel paese, oggi non più perchè le persone costruiscono le case con cemento e sabbia e se hanno bisogno di calce la vanno a comprare.

Si llájum luverat ngy heer Puherí

-Si llájit ngy heer? -Ngy heer ngky ísh újy
mbronda e véjum e llájum te ngy purrói,
nkarkojum luverat me téjin e véjum e llájum.

-Te ku véjit e llájit? -Véjum te shéa. Ketty
rríjum ngy diit e tor e tor saty llájum e
kjéghijum ty hróngkurit ...llajum, i terium e
pra víjum mbronda.

-Ççy "sapun" kíshit ? -"sapun" mbróndie: me
vaç e "putas" e bójum.-Kitonja se kjéghijit
ngy zoop druu...-Kupanin...ty rráhiyum
lluveret! -Ççyddó heer kitonja se kjéheç híu...

-"Vukatin" me ççy e bójum ? Ngky e
bójumme hiit !-Kkuur íshin shuum gjíndie si
bójit ty llájit?

-Prítium, mo paar llaç njó e pra llaç njétrh!

-Te zzilli purrói véjit mo shuum?

-Véjum Pessykanah e te Ghághuri...

-Véje vetty ty lláje ? -Kkuur boja

"ghissin" kjéghija ngy gkra ty my ndihyç.

-Luverat mo paar i llami, pra i shtrídhymi, i
ndemi, i térymi, i mbiédhimi, i biimi
mbronda...luveret láhen, strídhén, ndéhen,
téren, mbiídhen, bíhen mbronda.

Il bucato

Un tempo non avevamo l'acqua in casa e per lavare la biancheria dovevamo andare al fiume.

Per lavare quindi ci occorreva spesso un'intera giornata e pertanto ci portavamo da mangiare.

Il sapone lo fabbricavamo in casa con olio e carbonato di potassio.

Per battere i panni usavamo anche un mazzuolo di legno.

Quando facevo il bucato con la liscivia mi facevo aiutare da una donna.

Si llózhia kkuur ísha e vógkyle

Ure, kkuur ísha e vógkyle, llózhia te shuri.
Ngkullia dorin mbronda shurit i llagkyt e boja
karvellúççet kute thoony:-Buk, buk, bukarél
diil ti se jé mo i bukur...Ndziria dorin e vietéç
furri kka po.

Pra bashk me ghajarellet llózhium te
shkarvajet e llozheç akshtú...Vúhyshum te
nny "shkaghun" e llózhium or e or me kattrh
gkurarêlle...i shtíjum ndydhezha e pra katt i
mírrium ka njó ka njó me di gkíshtara kute
shtun njó lla...pra ka di ka di, pra ka tre ka
tre, pra ka kattrh ka kattrh e ngky biç njó kka
"dorat", shkarvaet shkojin jétresy...ngky veç
miiry llózhie nteri ti e ketty míryshiin gjith ty
katra e pra bóheç "sumporti"...kute voon
gkishti i math e di gkishte njó sipprh jétrit si
nny "pond" e shkarvajet katty shkojin shpoosh
"sumportit" mo paar ka njó ka njó, pra ka di
ka di e pra gjith te nny heer ketty híjin e ngka
heer kute shtuun njó lla pa ty biç... kyshtú
llozheç te shkarvajet.

I miei giochi da bambina

Quand'ero piccola giocavo con la sabbia. Introducevo il pugno nella sabbia bagnata e facevo i panetti dicendo:-Pane, pane, panettino esci tu ché sei piú bello...Toglievo la mano e rimaneva il forno.

Un altro gioco era quello delle cinque pietre. Noi bambine passavamo ore e ore a giocare su un gradino e consisteva nel buttare e raccogliere le cinque pietruzze ad uno, a due, a tre o tutte per volta con passaggi e figure varie con una e due mano.

Zzopa gjóghie ty puherítut
Frammenti di vita pallagorese

Zuku

Zuku e di si bóhet ? Márymi ngy "kikkarêl" e
i vomí nçiky likur, pra i vomí ngy
"kanamishk" e ja dhilymi me ngy "figh" pénjy
e pra me dorin ndóndet lla e po e friin...zuku
bohet te "Kargkevari".

Lo “zuco”

E' un rudimentale strumento costituito da un barattolo coperto da una pelle.

Nel centro della pelle è fissata in verticale una cannuccia.

La mano bagnata stringe la cannuccia scorrendo su e giù producendo un suono.

Lo "zuco" si suona durante il Carnevale.

Il suo nome è dato dal suono onomatopeico che produce, appunto : zu, zu...

Tumazzyty ty prera

-Njy heer tumazzyty i biéjit o i bójit mbronda te shtupía? -I bojum mbronda...-Si i bójit?

-I trazhojum me újy, mía e vê te durrassa, pra me drúgkin "shigharium" njy fiét tumazzy, pra e vójum siprhy shtratity e kkuur ísh tertu e pritium me thikin e bójum atá kjy piékjit hirritijin tumazzy ty prera.

-Gkrisista ççy óshty?

-Gkrisista óshty ajó si njy lupatelle kjy kkuur bomi karvellet gkirríami mágjen ...

-Poka si ísh e boon?

-Hékuri, si njy llugke e vógkyly.

-Bójit ngka heer tumazz ty prera?

-Gjó, njy heer bójum kytá e ççyddó heer bójum tumazzyty te hékuri e do heer i biéjum.

Sakuni

Njy heer mbiójum sakunin me kasht o me "fedhera" ndíani e njétrh mo i hooghy e mbiójum me stoççy...(stoççi óshty atá ççy viétet kka líu o kka sparta kkuur óshty e shurbíar).

Te sakuni lléjum kattrh gkuvora saty ngkúllium "ddorat" ty strójum kashtin.

La pasta tagliata

Un tempo facevamo spesso la pasta in casa. Impastavamo la farina con acqua e uova sulla spianatoia e con il matterello favevamo la sfoglia che, tesa sul letto, la lasciavamo asciugare. Appena asciutta arrotolavamo la sfoglia e la tagliavamo con il coltello a tratti regolari. I vecchi la chiamavano appunto "pasta tagliata"...

Altre volte facevamo la pasta con i ferri perchè usavamo, nel farla, un ferro, altre volte la compravamo.

La spianatoia o la madia la pulivamo ben bene utilizzando un arnese simile ad una palettina di ferro.

Il materasso

Un tempo riempivamo il materasso o saccone su cui dormire con paglia o foglie di granoturco e un altro meno spesso con della stoppa che è un sottoprodotto della pettinatura del lino, canapa, ginestra. Nel materasso lasciavamo quattro aperture per poter infilare le braccia e rimettere a posto la paglia scomposta dopo l'uso notturno.

Buka

Saty bohet buka, mo paar shoshet máhyt te magja, pra vuhet úit, krípin, brúmin e trzhomi.

Pra kji kemi trzhúa e pishtromi me nji "kuvert" e kkuur o' árdhu e bomi zzopa zzopa e e ndjéshymi e e vomi te durrassa e e bimi te furri.

Kkuur o' árdhu ntene e vomi mbronda furrit e kkuur o' zhía e bimi mbronda e e hami.

Ty ngkróhyshum Puherí

Te shtupíit te díhuri, ty ngkrohishum, kíshum "fokugharin" vet te kuççina e te jétrhit "kámbara" boox titim e phy kytá mbróminet, mo paar ty véjum te shtrati ngkróhyshum miir miir te zhiári e kute jku ngkúlshum shpoosh "kuvertat" e te kómyt vójum nji gkuur i ngkrohyt mo paar te zhiári.

Nji heer ççy íshum ngkullu te shtrati ngky ndzirium priáshta "manku" húndin kái boox titim te "kambara".

Si zhíajum "kjíkjariat" ngy heer Puherí

Ngy heer "kjíkjariat" i zhíajum akyshtú: i vójum te poçça, te poçça i vójum újy njér ççy mbióhex; pra mírrium ngy zzoop pétyk e e mbiójum me hi e e dhállijum me ngy pénjy e e ngkúllium mbroonda poççes.

Kkuur íshin zhía "kjíkjariat" ndzírium áty pupughéç. I mbrázhium te ngy tajúr, i llajum miir miir e pra ntene i vójum te poçça me nçikk vaç, nçikk kjéph, húdhur. Kkuur íshin boon i hájum me buk kka po.

ççyddó heer i hájum me tumazzy ty preera. Naní ngky i boomi mo me hiit se i boomi me "karbunat".

Híu

Ngy heer Puherí úit me hiit ísh gjith...ty llájum kusíit, tajúrt, póççet, kuççinen e ty zhíajum "kjíkjariat" e ty llajum luverat e ty bójum ghuínjit te híu e ççyddó jétrhyt.

Il pane

Per fare il pane innanzitutto si setaccia la farina nella madia e con l'aggiunta d'acqua, sale e lievito, s'impasta.

L'impasto viene messo sotto una coperta e appena lievitato lo facciamo a pezzi e componiamo i pani che disponiamo su una tavola apposta da portare sulla testa al forno per la cottura e, a cottura avvenuta, allo stesso modo, viene riportata a casa con i pani caldi e pronti da mangiare.

Il riscaldamento

Il mezzo di riscaldamento in tutte le case era costituito dal camino.

Il camino era solo in cucina. Nelle altre camere faceva freddo e per questo la sera, prima di andare a letto, ci riscaldavamo ben bene e, presa la rincorsa, ci infilavamo sotto le coperte.

Ai piedi usavamo mettere una pietra riscaldata al fuoco.

Una volta sotto le coperte non mettevamo fuori nemmeno il naso tanto era intenso il freddo nella camera.

La cottura dei ceci

Un tempo usavamo mettere i ceci, la sera prima, a mollo nell'acqua e cenere. La cenere veniva appallottolata in un pannello filtrante. L'indomani, buttata l'acqua e il batuffolo di cenere, i ceci venivano lavati ben bene e di nuovo versati nella pentola o pignatta di coccio per la cottura al fuoco lento del camino.

La cottura veniva seguita togliendo di tanto in tanto la schiuma che si formava al colmo della pignatta. Appena cotti i ceci, con l'aggiunta di un po' di olio, un po' di cipolla e di porro li mangiavamo insieme a delle fette di pane imbevute dentro.

Altre volte li mangiavamo con la pasta tagliata.

Oggi non usiamo più la cenere ma il bicarbonato.

La cenere

Un tempo a Pallagorio l'acqua e la cenere costituivano un binomio perfetto.

L'usavamo per lavare le pentole, i piatti, le pignatte, la cucina e per bollire i ceci e anche per lavare i panni, per preparare le olive alla cenere e tante altre cose.

Kúndry síty ty lligka

Puherí te shtupíit, sipprh kjaramidhet, kúndry síty ty lligka vúnjin ççyddó bri kjéu. Ççyddó kjíndie vonjin kriph te gjith ngkónjet e shtupíis kka piéssa kka mbroonda. Gjíndiet ngkraah gjéghinjin briarëlle, dorarelle kky bónjin briit, hekurarëlle ghariúri. Kkuur léhet nny diál o nny váizh i vonjin nny gkurarel kriph te farkjéa.

Kkuur njó boon nny shtupí e ré, mbroonda "muri" shposh te "pedhamenti" ve, nny zzooph kriph e turre.

Skérat te dí shtupí Puherí

Nny heer Puherí ísh nny shtupí te ku riix Larattia.

Vix mbróminet e gjíth "kozhat" kka "muri" bíjin. Bíjin "kassaroghet", bíjin digkanet, bíjin tajúrt kky íshin ty viérra. Pra gjéjex se kardzéjin ndrómest shtupíis po ngky shíhex "nent".

Kkuur vex kunata, motra e tía, ngky biχ
"nente" mo kka "muri".Kkuur pra dilχ nténe
kunata (Annamaria Peta / Annamaria e
Túties) gjíth "kozhat" ntene bíjin ndidhezha.
Pra vatu(r) prifti e ka bekúa shtupíin e kyshtú
shkerat kan vatu ngka njó te "posti"
i tire.

"Ma" kupilla, gkrája kka mbroonda ka daal e
ka vatu te njétrh hoor e kyshtú ngky i ka
gjégju mo e shtupíin e ka shitu e te biéjin ka
shkúa ñikk mot pysé misinjó dex ty e biéχ.
Te "zza" Peppina íshin pameta shkerat. Nténe
bíjin "kozhat" kka "muri"...(i kaam paar
"puru" ure kkuur bíjin "kozhat"...)
Shkerat i kish ngkraah gkraja pysé hipyχ sipprh shtratit
o sipprh sindúkjit e fijítyχ liitír... Ndziryχ ngy
mongk kka línja e viéteχ me ngy mongk ne e
njó gjó e pra theχ:-Ki o' krahu i "Sandjuvánit
pysé "kumpari" my ka "tradí"!
Pra ntene ka vatu(r) Prifti e e ka bekúa. Pra
ka vatu(r) ngy gkra kgy i ndziryχ e i ja ka
ndziíru.

Contro il malocchio

Sul tetto delle case, a Pallagorio, contro il malocchio si usava mettere delle corna di bue.

Alcune persone usavano cospargere del sale in tutti gli angoli interni della casa.

Le persone usavano portare addosso cornetti, manine nell'atto di fare le corna e piccoli ferri d'asino. Quando nasceva un bambino o una bambina si usava mettere dentro le fasce un pezzetto di sale. Quando qualcuno costruiva una casa nuova metteva nelle fondazioni delle uova, un pezzo di sale e delle monete.

Gli spiriti

Una volta a Pallagorio, in una casa abitata da una famiglia, si è verificato un fenomeno misterioso.

Al calare della sera tutti gli oggetti appesi al muro si staccavano e cadevano a terra.

Cadevano le casseruole, le padelle...cadevano i piatti e quant'altro si trovava appeso. Si sentivano ballare in mezzo alla camera esseri invisibili.

Appena entrava in casa la cognata, la sorella del capofamiglia, il fenomeno misterioso cessava e appena essa se ne allontanava i fenomeni incominciavano a manifestarsi con lo stesso ritmo. Per allontanare definitivamente gli spiriti è stato necessario chiamare un prete per praticare il rito esorcizzante. Successivamente detta famiglia si è trasferita in un altro paese e ha faticato non poco a vendere quell'abitazione in cui si era verificato quel fenomeno. Dalla zia Peppina si sono verificati di nuovo analoghi fenomeni.

Di nuovo cadevano dai muri gli oggetti appesi...(li ho visti anch'io quando cadevano gli oggetti a terra...) La donna invasata dagli spiriti si ergeva sul letto o sulla cassapanca e parlava in italiano...si denudava un braccio e arringando diceva che quello era il braccio accusatore di san Giovanni perchè il compare l'aveva tradita!

Zzopa gjóghie ty puheríut
Frammenti di vita pallagorese

Anche in questa circostanza è stato
necessario l'intervento del prete e di una
fattucchiera del paese

Kkuur dísyx ndonjó

Kkuur dísyx ndonjó nátinet o dítinet mírrijum
nny thël bukk e e shtijum te dera e thësse
kkuur shkoχ shpirti kka atátía kgy kish deku,
kka atá kúççyka, thúheχ se kúççikat hájin
bukin e shpirti shkoχ.

Ngky ndenjó ngky shtix bukin te dera kkuur
shkoχ shpirti kka atá kúççyka i sullyshin
shpirtit se e déjin te hájin.

Te "kushaghi"i dékurit i vónjin ççyddó tures
ty pagkúan údhin kka shkoon e
shkamandillini ty shiin húndin kkuur i
shurbén.

Alla morte di una persona.

Alla morte di una persona, di giorno o di notte, veniva buttata, fuori dalla porta dell'abitazione, una fetta di pane per far sí che i cani l'addentassero lasciando passare indenne lo spirito del defunto.

Nella tasca del defunto venivano messe delle monete per il pagamento del passaggio nell'oltretomba e un fazzoletto per le sue necessità.

Ghandri

Ghandri ósht ngy lulle mo e bukur se gjith
lúllet e gjéghet te purrói o te lumi.
Puherí thúhet: - E bukur si ghandri, kkuur njó
o' i búkur.

Kripa

Ngy heer véjum e mírijum kripin te
"saghina" Mandravékjy" pysé ket vrítijum
dérkun e ket bójum karvellet.
Ishin ççyddó gjíndie kgy véjin te mbiessynáta
mus ti shíhijin "ghuárdiat" e i vójin hékurat.
Krípin e bíjum mbroonda e ísh gkuur, na e
shtípium hogh hogh e bojum kuççinen.
E bojum hogh hogh me gkurin i gkripys e
kíshum di gkuur...njó i vogkyl e njétrh i
maathy.

Gkorrizza

Gkorrizza óshty ngy llissarél me gjómbe kgy
boon ççyddó dardha ty vogkyla kgy litirty
hírréssinjin "piraino".
"Mi dúket ngy gkórrizz thuhet kkuur te
dardhat gjéghet ndo ngy dardh e vógkyl...

L'oleandro

L'oleandro è il fiore più bello che esista e vegeta lungo i ruscelli o i fiumi. Quando una persona è molto bella a Pallagorio si suole dire che è bella come il fiore dell'oleandro.

Il sale

Un tempo andavamo a prendere il sale alla salina, a Mandravecchia, perchè ci necessitava per l'uccisione del maiale, per la panificazione e per insaporire i cibi.

Le persone andavano ad estrarre il sale a mezzanotte per non essere sorprese e arrestate dalle guardie di finanza.

Il sale lo estraevano a pezzi e una volta a casa lo rendevamo fino fino. Per renderlo fino avevamo il mezzo adatto che consisteva in una pietra base grande ben levigata e una pietra più piccola. Il sale in piccoli pezzi veniva passato e ripassato tra le due pietre.

Il pero selvatico

E` un alberello dal tronco spinoso che produce delle pere piccoline che i latini chiamano "Piraino".

Quando tra le pere se ne trova una piccolina si dice che è una "gkorrizz".

Pétughat

Pétughat bohen (a)kyshtú...nghrohet nçikk újy...pra ççy o' nghrohu újity e ndzínjin kka zhiárri, te atá újy i vónjin di ve, nçikk kripph, nny "pikarelle"vaç e pra i vónjin míahyt i hogh i hogh.

Njó me llugkin "e riminissin" e kkuur sheh se míahyt ngky duhet mo, zhónjin e e vónjin te digkani sa nny "kuppinat" ndy hert.

Kkuur kka nny fákje jaan boon i prírynjin me digkanin e pra mund hahen.

Pétughat bóhen te díhuri, kuur bíe shi e boor.

Puherí thuhet: "I gjét ty nny petuh...", " E ke loon si nny pétuh..." po ngky dinja pysé.

Le pettole

Durante i mesi invernali si usano fare le pettole.

Le pettole sono delle frittelle molto sottili di farina impastata con uova, sale e un po' d'olio.

Vengono rosolate nel tegame versando la dose di un coppino per volta d'impasto.

A Pallagorio si usa dire: "Assomiglia ad una pettola" oppure "L'hai lasciata come una pettola" ma non ne conosco il significato.

Zzopa gjóghie ty puherítut
Frammenti di vita pallagorese

Prífyti ngy heer te llumi...

Ngy heer kisha watu vët ty llája te Ghághuri,
ísha kgy llája e ka shkúa lalzhoti e my ka
thoon:- Andjughiné, jé kgy llaan?...e jé vët?...
Ure i kaam thoon né.

Aí o' úju te ana e my ka thoony kyshtú:- E
ngky ure ty súlysha ti ççy théje? E ure i kaam
purgjégju:- E ngky úre ty kjighoja kupanin te
kriety...ti ççy théje?...

Prifti o' ngkretu e kute vatur my ka thoony:-
ççy jé e lligky...

O' trómbu prifti!!

Il prete al fiume

Un giorno mi trovavo al fiume a lavare i panni.

Passó di lá il prete, di ritorno dalla caccia e, dopo avermi chiesto se mi trovavo lá da sola a lavare, mi si accovacció vicino e mi chiese quale sarebbe stata la mia reazione qualora mi si fosse avventato addosso.

Io risposi chiedendogli la sua reazione qualora gli avessi assestato un colpo in testa con il mazzuolo di legno che avevo in mano per battere i panni.

Il prete impaurito si alzó di scatto e allontanandosi andava dicendo che ero cattiva, molto cattiva!

Zzopa gjóghie ty puherít
Frammenti di vita pallagorese

Kulléççyt phy ty dékurat

ççy kuur díssyx njó, gjirít, kuur bójin
karvellet bójin njy kulláççy kka brumi e áty
kulláççy ja jípijin atírve ççy ngky kíshin e
ketty e hájin piésin e dékurvet.

Zzopa gjóghie ty puheríut
Frammenti di vita pallagorese

Pane dei morti

Quando si panificava era consuetudine fare una ciambella in onore di un parente defunto. La ciambella veniva offerta ai poveri da mangiare in sua vece.

Sparta

Njy heer Puherí bójin liit me spártiny.
χpara prítijin spártin pra e mírrijin e e bójin
"a mazzu" e véjin e e kjéghijin te llumi e e
vójin te úity me di gkuur kka lla.
Pra ççy rriχ tet ditt te úity véjin e e mírrijin e
e kjéghijin e e térijin mbronda e e ndejin te
díaghi.
Pra e mírrijin e e mangkaníssijin. Kuur e
kíshin mangkaníssu(r) e kréhijin me
krógharin e pra bójin shkjóhyty e pra e vójin
te kunokja e e tírijin me bóshtin e pra ççy e
kíshin tíru e bójin te gharghallía e bójin
mbíssaghe e sandone.
Naní ngky e bónjin mo...

La ginestra

Un tempo a Pallagorio dalla ginestra
ricavavano il filato.

Per ottenere il filato ci si sobbarcava ad un
procedimento lungo e complesso che ora non
si pratica più.

Si incominciava dalla raccolta della ginestra e
alla messa a dimora per la macerazione nell'
acqua di un corso d'acqua (spesso la corrente
la portava via e si doveva incominciare
d'accapo).

Dopo la macerazione in acqua veniva battuta,
cardata e resa a bioccoli e filata con il fuso.

Il filo ricavato veniva lavato con la cenere.

Infine venivano intessute al telaio tovaglie e
lenzuola.

Zzopa gjóghie ty puheríut
Frammenti di vita pallagorese

Mughagka

Mughagka o' ngy baar ççy zihet bashk me
maç, "ghaghumílle" e ngy fikk i thaat, pra
vuhet "zzúkkar"e e pínjin atá kgy kaan
kóghin.

Zzopa gjóghie ty puherít
Frammenti di vita pallagorese

La malva

E` un'erba e serve a fare un decotto.
Dal suo infuso e con l'aggiunta di un pizzico
di sambuco, di camomilla e di un fico secco e
di zucchero, si ricavava un ottimo rimedio
contro la tosse.

Frandina

Frandina ósht lesh déllie...mo paar
"karuzharijin" déllet, pra kjéghijin leshyt te
"fighanda" e e tírijin, pra e bíjin mbrónnda e e
íajin te gharghallía, pra e ndájin e pra e
kjéghijin te várku e e varkáríjin, e stringkojin
e pra e bíjin mbroonda e e ndzijin e pra
kjépijin mandiélin.

La frandina

La frandina è la lana della pecora.
Molti erano i passaggi prima di cucire un
mantello.
La tosa delle pecore, la filatura presso la
filanda, la tessitura al telaio, la lavatura al
fiume, la tintura e la cucitura finale del
mantello.

Kótraku

Kótraku o' boot...bota...nly heer te hoora,
kuur ísh "ghuerra" llájum "kózhat" ty zheezha
me kytá boot kly kjúhet kótrak pysé ngky
kíshum "sapun".
Botin e gjéjum te Konisséllet, kka ajó údhy e
Ghardhís.

Fínjit

Kkuur vejum te shéa ty bójum vukatin bójum
ghissín ççy óshty híu i jóssur te újit shum ty
ngkrohyt. Luveret, mo paar vejin llar miir
miir e von te nly "çistelle" e, ty mbillúara me
nly pyçur o mbissaghy e baardh, kka lla
shtijin ghissín.
Luveret vjin shum ty bardha e kkuur íshin
llaar i ndejum te gkardhi.

La creta

Durante l'ultima guerra non avevamo sapone e in sua sostituzione, per lavare i panni, ricorrevamo ad un tipo di creta con delle striature di colore verde che andavamo a prendere in una località denominata Conisselle e che si trova lungo il tragitto che porta alla Gradea.

La liscivia

Quando andavamo al fiume a fare il bucato usavamo la liscivia che è cenere sciolta in acqua caldissima.
I panni, prima di essere sciacquati venivano messi in una cesta e, protetti da un panno bianco e filtrante, venivano attraversati dalla liscivia.

Zzopa gjóghie ty puherítut
Frammenti di vita pallagorese

Dora ka pessy gkíshtara...

Dora ka pessy gkíshtara...

I maadhi do buuk...

Jétri thoot:- Vëmi e viédhimi!...

Jétri thoot:- Vëmi e vírami!...

Purgjégjety i vógkyli:- Vemi e gkramíssami!..

Zzopa gjóghie ty puherítut
Frammenti di vita pallagorese

La mano ha cinque dita...

La mano ha cinque dita...

Il grande vuole del pane...

L' altro dice:- Non ne abbiamo!

L' altro dice:- Andiamo a rubare!

L' altro dice:- Andiamo ad impiccarci!

Risponde il piccolo:- Andiamo a buttarci!

Kjumazzi

Kjumazzi vúgheχ shpósh vúzzys kuur e nkarkójum te "kudhilla"...Kkuur ngky ísh újit mbroonda nkarkójum vúzzin e véjum te "kanaghi"e mirrijum újty...e "kanaghi" kaa hoora ísh laark. Kiton sa heery, kkuur ti íshe i vogkyl, ty kaam prun sipprh vuzzyt ty mbrazhita e ty piota! Nghe kitoon? Ishin atá kgy kíshin ghariúrin o múshkun e véjin e mbiójin vúzzyt...atá kgy ngky e kíshum véjum ngkrah ty mírrijum újit...Kaam vátu heer me di vuzzy! Sa heer kemi vatu nátinet me ghumerin "ghasi". Te údha e "Kanaghit" bóhyshin gjith "dhishunet" kgy bóhyshin te hoora...ngky njó dex ty diχ gjegjó te údha e "kanaghit" e diχ.

Il panno arrotolato

Quando non avevamo l'acqua in casa andavamo a prenderla fuori paese con i barili che caricavamo sulla schiena. Ti ricordi quante volte, quando tu eri piccolino, ti ho portato sulle spalle con i barili vuoti o pieni d'acqua... te lo ricordi?

Il "Kjumazzo" era un panno arrotolato a mo' di ciambella che veniva messo tra il barile e la schiena o la testa per rendere meno duro il contatto.

Ricordo di essere andata alla fonte anche di notte con la luce a carburo (acetilene).

A volte caricavo sulla schiena anche due barili.

C'era anche chi andava con l'asino o la mula. Sulla via del canale si veniva a conoscenza di tutto ciò che accadeva in paese.

Kustrossyma

-ççy ósht kustrossyma?

-Ósht ngy karvelluççe me staffidhe kka mbronda.

-E si bóhet?

-Trazhohet míaht me úi, míaht "majorkie" pra ndjéshet miir miir e pra bóhet si ngy karvelluççe, pra i vomí staffidhet kka mbronda, prírmi "shpójen" e staffidhet viéten kka mbronda ty mbírtura kute shtípur me ngy kiççy kka ngy ány...kió kjúhet kustrossyma.

-trazhonja do ty thoor si thónjin litirt "impastare" e, **ndjéshi**, do ty thoor kkuur brumi bóhet zzopa zzopa sa ngy karvelle.

Zzopa gjóghie ty puherít
Frammenti di vita pallagorese

Kustrossyma

E` un panetto dalla forma di panzerotto
ripieno di uva passa.

La pasta sfoglia con dentro l'uva passa viene
piegata ai bordi e sigillata imprimendole un
marchio con una chiave.

Si bóhex teji e ççy o' tirkuzha

Njy heer zhgjiryjum "kuazzetyt" e bójum pénjit, pra e bójum "dhubru" gjith atá heer e pra bójum téjin e pra "e nkjettarium" me penjy e me "pezza". Me kit tejy véjum te "kanaghi" e phy shkarpa. Kush e di sa heer teji ççáhex e vuzza o shkarpaty na bíjin ndy dhezha...Me tirkuzhen bojin "karikaturet" ghariúrvet...tirkuzha ósht njy teç mo i trash pysé shurbén phy ghariúres e duhet mo i trash.

Si bóhet diáthyt

Diáthyt bohet kyshtú..."mundjissinjin" kjúmystin, pra e bínjin mbronda e e shkonjin me sitin e pra i vónjin "kuájin" te kussía, pra kuur ka "kuajártur" kjúmystshti e vonjin te zhiárri e e ngkróhinjin njér ççy drónjin "dórat" kka mbrónða e márrynjin diáthyt e e vónjin te "fishélla" e ndóndinjin miir miir kka njéra ány e kka jétra...e kaan boon diáthyt. Pra vónjin zhiárry e deely gjizha e e vónjin te "fishella" e bónjin tre o kátrrh gjízh. Pra viétet "sèri" e já jápinjin kúççykavet.

Zzopa gjóghie ty puherút
Frammenti di vita pallagorese

Frúndezha

Frundezha ósht ngy baar i gját ççy léhet te ngy
"pandán".

E mbiédhimi, e kjirómi, e llámi e e privillómi
e pra e hami me vay kka lla.

La corda

Un tempo sfilavamo anche le calze usate per riciclare il filo che attorcigliato più volte e successivamente intrecciato con pezzi di stracci ricavavamo la corda. Con questa corda andavamo alla fontana oppure a legna. Chissà quante volte la corda si spezzava e i barili o la legna andavano a finire a terra! Per i legacci dei basti degli asini si usava una corda più spessa e quindi più resistente alle sollecitazioni della soma sulla groppa della bestia.

Come si fa il formaggio

Per fare il formaggio è necessario mungere il latte e portato in casa si versa, filtrandolo, in una caldaia e con l'aggiunta del caglio si mette sul fuoco. Appena il latte si solidifica si mette nelle apposite forme e si ha il formaggio. Dopo si fa la ricotta e il siero si dà ai cani.

Zzopa gjóghie ty puherít
Frammenti di vita pallagorese

Frundezha

"Frundezha" è un'erba che vegeta in zone umide.

Viene raccolta, pulita, lavata, scaldata e consumata con dell'olio sopra.

Zzoha shposh dhéut

Jétrin diit ka déku(r) ngy piáke kgy kish
tëtydhiét e tèt viét kgy kjúheχ Karminélla e e
kishín véshur akyshtú...χpara i kaan voon
linjin e hoghy, pra i kaan voon zzohin me
ghadhiat e "kurpétin" pra i kaan voon
shkamandíllin te "dorat" i kaan voon
"patranostin" e "ghribin", kupúzzyt ty hogha e
"kuázzétyt" ty hogha e turrese te
"kushághi"...dúkyse fióχ U(re) kkuur e kaam
paar kaam thoon:-Ççy munkát se vëte
shpoosh dhéut kit zzoh! Sepysé ísh shuum e
bukur e e rë!

Zzoha

Puherí zzohin e vójin vëtem kuur
martóhyshin e pra e mbajin te sindúkji me ngy
mbissaghe e baardh mos te zheχ krimbi...
Kuur biχ bora e ngjatijin sipprh borys sa mus
já zheχ kímbe se kytó ket e vojín kuur
martóhyshin e kuur dissijin...Naní Puherí jaan
viétu pakk gjíndie kgy e kaan...e ka
Mariarozha, Fratarellia, "zza" Mighia e kuur
dëssinjin kytá kattrhy këmi shítu búzhyt!...

Zzopa gjóghie ty puherít
Frammenti di vita pallagorese

Nusset

-Ççy jaan nússet Puherí?

-Nússet jaan atá kgy martohen...

-Gjó...dëja ty thëja, atá ççy bóhen me ndíanin
te zhiárri...

-A,...atá ósht ndíani...shkókjimi ndiánin e pra
shimi "kjatrín" kka zhiárri e vomí kka lla ççy
do kokje ndiani, te kjatra shum e ngkrohyt,
kokjet ççy "shkattarissinjin" jaan nússet e atá
kgy ngky "shkattarissinjin" jaan dhóndar(r)at.

Il vestito, tradizionale albanese, sepolto

L'altro giorno è morta una vecchia di ottantotto anni di nome Carminella. Per il suo viatico le avevano indossato, per sua espressa volontà, la camicia delle grandi occasioni e di sopra il tradizionale vestito albanese con la gonna pieghettata e il corpetto di velluto ricamato e sulla testa il fazzoletto bianco, anch'esso tradizionale. Nelle mani le avevano messo un fazzoletto bianco, la coroncina con il libro delle orazioni. Completavano la vestizione le scarpe e le calze delle cerimonie. Nella tasca interna le avevano messo delle monetine...Sembrava che dormisse! Io quando l'ho vista mi son detta che era proprio un peccato portare sottoterra quel bel vestito. Era troppo bello e ben tenuto...certamente l'avrà indossato soltanto nel giorno delle sue nozze.

Il vestito tradizionale

A Pallagorio il vestito tradizionale albanese veniva indossato soltanto in occasione del matrimonio e poi riposto nella cassapanca

avvolto in una candida tovaglia per evitare che venisse intaccata dalle tarme.
Quando cadeva la neve lo stendevano sopra di essa per lo stesso motivo e cioè per non essere intaccata dalle tarme perchè doveva essere indossata nei due momenti più importanti della vita: nel giorno del matrimonio e della morte.
Oggi a Pallagorio sono rimaste soltanto poche persone che ce l'hanno...ce l'ha Mariarosa, Fratarellia, zia Raffaelina, zia Emilia...quando moriranno queste quattro persone possiamo "pulirci" il muso"!

Pop-Korn

Oltre agli sposi propriamente detti, sposi da noi son detti anche i pop-korn.
I chicchi del granoturco vengono posti sul piano rovente del camino e se con il calore si gonfiano e saltano generando un rumore...sono le spose mentre quelli che si gonfiano, non saltano e non fanno rumore, sono i mariti.

“Metituryt”

Atá ççy kúarnjin gkruryt e e kúarn me drapurin e ndromest dhéut, kute preer gkrúryt, bonjin “kavajunin”jan metituryt. Pra vete “strávugha” e i merrh e i gjéghin te llomi e pra te llomi bonjin “kakarozzin” njér ççy vénjin kjéty. Naní vete “trebbia” e e pizharinjin” e bonjin gkruryt, pra e kjironjin me “furkatin” e lupatin kkuur óshty éra...me “furkatin” ndzirynjin káshtin e me lupatin ndzirynjin “jushkin”. Pra e vonjin te thessarat e e kjéghinjin mbronda e e mbrazhinjin te “kashuni” kjy óshty si ngy sindukj i mathy.

I ty korvet

Kkuur ísh moti i ty korvety “metituryt” mirrijin drápurin e vejín e kúaryjin Stróngjungh e ndándizhy détit, te “marina”. Kkuur kíshin sóssur ty kúaryjin vijin mbronda ty pióta me morra pysé fiójin ndydhezha. I pagkúajin miir me turesy e i jipijin ty hájin.

Zzopa gjóghie ty puherít
Frammenti di vita pallagorese

Edhé Puherí vijin “metituryt” kka jétryt hoor
e fiójin priáshta, mbronda káshtyzh te
lloomi...

Te baghulli

Baghulli óshty ngy dhé ndándizhy hoorys.
Thúhet se kitijé óshty ngy “trizhoor” i shehur.

Paghangkáta

-Cçy óshty?

-Ty digkoççy...vemi te lloomi, pra éra friin e
grukuryt vete priashta llomit “tundu tundu” e
phy kytá, vemi me shoshin e shoshymi gjith
atá júshk e marrymi gkruryt mos ty bíret.

I mietitori

Un tempo il grano si mieteva con la falce e in mezzo al campo si lasciavano le fascine che venivano raccolte e trasportate nell'aia.

L'aia è uno spiazzo circolare posto in una zona ventilata del campo.

Là le spighe venivano pestate dagli asini o muli (oggi non più perché c'è la trebbiatrice) e sollevate con il tridente per separare, grazie al vento, il grano dalla paglia e successivamente risollevato con una pala di legno per separare il grano dalla pula.

Infine veniva messo nei sacchi e a casa versato nei cassoni.

La mietitura

Durante il periodo della mietitura i mietitori prendevano la falce e andavano in cerca di lavoro a Strongoli o in marina.

Alla fine della campagna ritornavano a casa pieni di pidocchi perché dormivano per terra sulla paglia. In compenso venivano pagati bene e godevano del vitto gratis.

A Pallagorio venivano mietitori da altri paesi e anch'essi dormivano sull'aia nella paglia.

Zzopa gjóghie ty puheriut
Frammenti di vita pallagorese

Al baúle

Il baúle è un terreno nelle immediate
vicinanze di Pallagorio.
Si dice che là ci sia un tesoro nascosto.

“Paghankata”

-Che cos'è?

-Per farti capire...è l'operazione finale della
raccolta del grano allorchè si recupera quello
residuo che si è depositato intorno ai margini
dell'aia

Donikogha Mashi

Njy heer te hoora ísh njó kjy kjúhex
donikogha Mashi.
Ish i pugkat e pra kish raar e ahrinia haax
ngky vijithyχ nny púlle.
Ty vijithyχ púllat miiryχ nny baath e e dhilyχ
te nny penjy, aí riix te ku naní rri Rozhinella e
Kazhyminít, ...kjy boχ...shtix penjin
ndidhezha me at bath...veχ pulla e haχ
bathin, aí téjit penjin e pulla veχ mbronda
pysé pulla kish viétu me bathin te hjaffa.
Mbihyχ dérin e i theχ shókjes :-Vur
“kassaroghen” e ndziir pendata pulles.
Pa ty bírijin mot e zhíajin e péndat i shtix te
dera te ku riχ njétrh gkraa!
Ajó kjy kish biru púllin e nómyχ :-Te
hrónkyshin “allaliversa” pullin...
Aí théχ ty shókjes:- Ia prírum “allaliversa”,
Karmé...
Ntene ajó gkraa e nómyχ :- Te hróngkyshin
“allabokkisutta”...e ají théχ Karmeghies ty
veχ e te voχ “allabokkisutta”...
Si boχ e si ngky boχ ka ngkroon gjith púllata
kka gjitunía...i vráari!

Zzopa gjóghie ty puherítut
Frammenti di vita pallagorese

Ish ngy burrhy i likk...boχ nteri likk e ma
miir...kai kgy o viétu “dhitteri”: Dukeχ
donikogha Mashi!

Di zhohyshin e ty día vejín te aí e ty dívet i
theχ:-Ngkallés...

Aí ngky voχ pákjen pysé pra aí shkrúax
ghipushen e pagkúgheχ kka ty día.

...pagkugheχ kka ty día vaghenti!...

Pra te hoora gjithy e shkandzoin, “puru” e
shókja e ka loon e pra aí rriχ me njétrhy pa
martúa...pulla ngky íshin mo e ka déku kka
úja.

Don Nicola Masci

Viveva una volta nel paese un signore di nome Nicola Masci, ma tutti gli attribuivano all'inizio del nome il "don"

Era un ricco decaduto fino al punto che per sfamarsi rubava le galline.

A rubarle ricorreva ad uno stratagemma diabolico. Legava una fava secca in capo ad un lungo filo e la lanciava in mezzo alla strada.

La gallina, razzolando l'ingojava, le rimaneva in gola e quindi l'agganciava. Appena presa la gallina, si chiudeva in casa e pregava la moglie di cucinarla per divorarla.

Per sviare la tracce buttava le penne nei pressi di altre abitazioni.

La donna derubata nei pressi della sua casa imprecava e bestemmiava senza naturalmente fare dei nomi per non essere incriminata e lui ne godeva mimando le bestemmie.

Era un uomo cattivo, faceva sempre del male infatti è rimasto il detto:-Sembri don Nicola Masci!

Zzopa gjóghie ty puheríut
Frammenti di vita pallagorese

Quando due persone si bisticciavano trovava il modo di scrivere loro la denuncia per farsi pagare da entrambi.

Pertanto, in paese, tutti lo tenevano lontano. Anche la moglie lo abbandonò e quindi conviveva con un'altra donna...galline non ce n'erano più nel vicinato e morì di fame!

Donarmandi

E di ççy i kaan boon donarmandit ngy heer?
Donarmandi ísh shtrongjughizh e kish hapu
ngy “putigh” Puherí.
Donarmandi kish martúa njó kka shkarfizzi.
Ngy dit e viéhara vati te ku kjintroç
“Postaghi” ççy viç kka Kutroni e shkoç
“puru” kka Shkarfizzi e kka Puheríu e vex
njér Savel e ka pía njóit ka atá gjindie ngky
íshy kka Puheríu. Aí kush e dí kka zilla hoor
ísh, i ka thoon né se ish kka Puheríu.
I ka pía- E njéh donarmandin?
-U, u, jémi mikjy...si ngke njóh!
-E si kjúhani?
-I ka dhoon ngy “num” kgy ngky ísh i
tía...”manku” te hoora, íshy ki
“num”...mund jér se ísh kka Shinikogha e
gjó kka Puheríu...e i ka thoon:-Doni ti já bini
kit “pakkarel”?
-Né...
-“Ma” bínia ndzitu se ósht mish dérku e
skatarrohet...
-Né se já binja si rronja te hoora...

Zzopa gjóghie ty puherít
Frammenti di vita pallagorese

Kkuur ka watu joma Puherí te e bíja, i ka
thoon bíja jómys:- Ke vraar dérkun e ngky
my ke trigkúa nççikk mish?
-Si,...ty kaam trigkúa me ty zzillin!!!...e i ka
thoon si kjúheχ. Ty kaam trigkúa sa njy
gjimys derku!!
-U' ngky kaam passur "nent"...
Ka ghirritur njó kka gjitunia e i ka thoon si
njihyχ kit burh...e Rafeghi i o' purgjégju:- Ki
burh ngky óshty Puherí...
Ütá kjy íshin ty ngkusta, jasht kka
gjith,...jaan viétu likk e ngka heer e nomijin!

Don Armando

Lo sai che cosa gli hanno combinato una volta? Don Armando era di Strongoli e si era trasferito a Pallagorio aprendo un negozio di articoli vari.

Egli aveva sposato una donna di Carfizzi. Un giorno la suocera è andata alla fermata della corriera di linea Crotone - Carfizzi - Pallagorio - Savelli in cerca di una persona che conoscesse il genero, appunto don Armando.

Si è fatto avanti un uomo il quale ha dato false generalità e ha vantato grand'amicizia con il genero.

La signora voleva recapitare con urgenza un pacco con della carne scelta di maiale. Ella credeva di aver trovato proprio la persona giusta.

Dopo alcuni giorni quella signora si è recata a Pallagorio e si è sentita rimproverare dalla figlia, la moglie di don Armando, perché non le aveva recapitato nemmeno un poco di carne di maiale sapendo che l'aveva ammazzato.

Grande è stata la meraviglia della donna,
nell'apprendere la mancata consegna del
pacco alla figlia e, si sforzava di descrivere la
persona e ripeteva convinta un nome
inesistente in paese.

Grande e sentita è stata la beffa subita anche
perché erano persone parsimoniose e di tanto
in tanto indirizzavano, nei giorni avvenire,
all'anonimo ladro, bestemmie di ogni genere

Kúççyku i Ghujérmit

Ghujémi i Ghallit kish ngy kuççyk ççy dukeç
mny pughar. Kkuur gjex derin e hapyt te
shtupía e gjíndivet, ki hiç mbronda e gjíndiet
kishin lártyt ty viérra e kundima te fúzzyka,
ki kuççyk hiç e “puru” si ísh sindukj te ana,
hipyç sipprh sindukjit o sipprh stratit e i
miryç e jíkyç...

Kuur veç gkraja mbronda e ngky gjéç ty viérr
lartyt théç...-Maghanó, kush me múar lártyt?
Purgjégjex njó kka gjitunía -kaam par se
jíkyç kuççyku i Ghujermit e jíkyç me prakin
te gkoja...Njy heer neve, kishum kundimin te
fúzzyka e e kishum viru po te ana...hiin
kuççyku i Ghujermit, hipin sipprh sindukjit,
merh fúzzyken e jikin...Nána vati te i biri, te
jitát e i tha..-Nikó...vre se ka hitu kúççyku i
Ghujermit e ka marh kundimin...Poka ki
kuççyk ngky leç nent te hoora, ngky leç
manku” buk!Si shóç kka údha ngy ghajarelle
e kish ngy thel buk te “dorat” ají súllex e já
mírryçGjith vejín te Ghujérmi i Ghallit e
“ghamendóhyshin e ají i purgjégjix:
-Vrássynie!!! Ççy dóni kka múa...
Pra e kaan vraar e o’ viétu “ventumata”

Il cane di Guglielmo

Guglielmo Gallo aveva un cane che sembrava un puledro, tanto era grande.

Trovando una porta aperta entrava in casa, rubava le provviste e scappava con gran sorpresa della proprietaria che invano s'interrogava chi fosse stato.

A noi, una volta, è riuscito a rubarci una vescica di grasso.

Insomma questo cane in paese non risparmiava nessuno nelle sue ruberie.

Incontrando un bambino per strada con un pezzo di pane in mano glielo prendeva e lo lasciava a bocca aperta.

Tutti andavano da Guglielmo Gallo a lamentarsi e lui candidamente rispondeva loro: Ammazzatelo...che cosa volete da me!...

Poi l'hanno ammazzato e in paese è rimasto il detto!

Zzopa gjóghie ty puherít
Frammenti di vita pallagorese

Te dérku

Puherí kkuur gkrat venjin te dérku e
“shkontaret” me njétrh thónjin: -Me ndeer
vete te derku...purgjégjet jétra:- Me ndeer
paççy...

Kkuur gkramisseç ngy llophy

Ngy heer kkuur bíç ngy llophy ísh ngy “ghutt”
mbronda...ty kuti ísh lópa, kjajin, shkúlyjin
leshyt, rráhyshin miir miir e gjith vejin e i
gjéjin si dúkyse kish deku njó.
Útá ççy kishin lópyty, mishy lópie ningky
hájin!

Al maiale

A Pallagorio, quando le donne vanno al maiale e s'incontrano si salutano dicendosi l'un l'altra: Con dovuto rispetto vado al maiale..-Che tu abbia rispetto...

Quando una vacca cadeva e s'infortunava

Una volta quando una vacca cadeva e s'infortunava, nella casa del proprietario era come un lutto...

Piangevano...le donne si tiravano i capelli, si graffiavano e si battevano ben bene e tutti, amici e parenti, andavano a far loro visita come se fosse morta una persona.

La vacca non dava loro soltanto il latte, ma era di grande aiuto nel duro lavoro dei campi. Era un valore in una ecomia povera, era considerata parte integrante della forza lavoro della famiglia.

I proprietari (di vacche) non mangiavano carne di vacca.

In paese, invece, era l'occasione di comprare della carne e a basso macello.

Krúshkughi

Njy heer ísh njy ndrìkug e njy krúshugh.
Krúshkughi kish vatu jasht. O kitúa se kish
harrúa “parikjaren” e ka vatu e ka
trukkughissu te dera i krúshkughit. O
purgjégju ndrìkugha kka mbronda: -Kush o’?
Jam krúshkughi...o’ krúshkughi mbronda?
Né, o’ mbronda. Pra i ka thon ty shókjit: -
Ngkréu ti e vréi ççydó krúshkughi...e i
shokj...-ngkréu ti se ke línjin...O’ ngkretu
ndrìkugha e ka hapu gjimysin e derys...-
Krúshugh, ççy déjit? -Ngky my húajit
“parikjaren” se tímen e kaam harrúa
mbronda. Ndrìkugha ka marrh “parikjaren” e
já ka “projí” kka sipprhy derys. I jó ngkréu
nççikk llínja kka krahu e krúshkughi ka thoon
te krozza e tía: -ççy krah i baardhy kky kish
ndrìkugha! Ka marrh “parikjaren” e ísh kky
veç jást...ka roon te gjimys e údhys e ka
thoon: -Ntéham, kaam boon munkát, ntéham
prapa! Ka vatu mbronda te e shokja...shokja
kkuur e ka paar i ka thoon: -Pysé jé ntía? -
Ngkyndíham i miir...Ka lloon ghariúren te
dera e i ka thon shókjes...-Shkarkóje ti...Pra
ka vatu te kísha, ka vatu te prifti e i ka thoon

gjith atá ççy kish...ka fool me prifti e prifti i
ka thoon se kish boon ngy munkát kgy ají
ngky mund llaç pysé munkatien kgy kish
boon ísh shum e madhe. Pra i ka thoon...-Ezz
e vréi te Píshkupi ngky ají mund ty boon
ççydó. Ka vatu te Píshkupi e i ka gjirúa
“fattin”, si kish vatu e Píshkupi i ka thoon se
kish boon ngy munkat shuum e trash e ngky
ka buti i boor “nente”.

Ka vatu mbronda, o’ shtuun te shtrati e kai o’
pikossu kka munkátia kgy kish boon...né dex
ty haç e né dex ty piç.E ka ditu krúshkughi e
ndríkugha se ají ísh i simúrum e kan vatu e e
kan gjétu te shtrati...-Si vati, krúshkugh? Ti
ke já kakj i miir e naní ççy ty ka járdhu?

Ndríkuh...atá kgy kaam ngky buti já thonja
“núllyve”, vetem Kríshtit ket já thonja.

Pra kgy shkúati di diit krúshkughi ka deku e
pysé íshy kusmulíssu me príftin, prifti já ka
thoon ty shókjes se kish deku pysé kish paar
krahun i baardh e ndríkughes kka sipprh
derys e kish boon ngy “penzer” i lliik.

Kytá me gjiroy zza Rozhina Ghangkahit kgy
rrijum te gjitunia e teç se ki “fat” kish kjón
ertét Puherí.

Il compare d'anello ovvero il testimone della sposa

E', secondo il racconto della zia Rosina Gangale, una storia realmente accaduta a Pallagorio.

Si tratta, del comparaggio, di un vincolo d'amicizia parentela sentita e rispettata fino all'assurdo. Sentimento oggi difficilmente riscontrabile tra le persone.

Un compare d'anello, fa un pensiero impuro, nel vedere il bianco braccio della comare che involontariamente le si scopre nell'atto di porgergli una corda dalla porta finestra. Tenta di emendarsi ricorrendo alla confessione presso il parroco e il vescovo che si dichiarano impotenti di fronte ad un peccato tanto grave.

Il brav'uomo, quindi, sempre più avvinto dal rimorso si ammala d'anoressia e muore portandosi nella tomba il segreto svelato solo molto tempo dopo dal prete.

Pupughéj

Oshty ngy “pupe” e boon bari ççy kjúhet
pupugheji...e bonjin kkuur o Sandjuvani e te
ajó diit e kapizhonjin.

Kjuhet pupugheji kka émeri i barit.

Shuum kupille kaan boon “vattisimin” kkuur
íshin ty vógkyla e pra jaan boon ndríkugha
“daveru” kkuur jaan boon ty methy.

U naní ngky kitonja mo fiályt kgy thúhyshin
te “vattismi”...kgy bohex te ngy zhet e kath e
“djunjit”.

Il Pupulejo

Ogni anno, il ventiquattro giugno, giorno di san Giovanni, è tradizione costruire e battezzare un bambolotto imbottito di erba aromatica e fiori, vestito come un neonato. Il nome è derivato dall'erba profumata con cui è imbottito.

Molte ragazze da grandi rinnovano realmente il sacramento del battesimo già avvenuto tra loro da piccole nella tradizionale finzione. Purtroppo non ricordo più le parole di rito che si pronunciavano durante la cerimonia del battesimo.

Zzopa gjóghie ty puherít
Frammenti di vita pallagorese

Te Kandighora

Te Kandighora piékjit rúanjín héghin pysé
ngky kat háhet mo mish phy gjith múajin e
“koraisymes”.

Njy zzooph kónkie

Te Kandighora bíe bora.
Kandighora, Kandighora,
gjíth zhókjit te gkuvora...
gjíth zhókjit te boora...

Ghaghurélli phy simburkun

Ngka vitt, mo paar ty bóhet Simburku te
kisha, gjíndiet, Puherí bónjin ghaghuréllin te
vónjin te Simburku e kishes. Ghaghurélli
bóhet akyshtú:-Mírret njy tajúr e i vomí
“stuppy”, pra i vomí kka nbronda njy gkrusht
me gkrur e njy gkrusht kjíkjara e pra úji.
Vúhet te njy sindukj i mbírtur o shposh kussís
mus ty hiin drita. Ççy do her vrehet, pa ti i
ver drita, ngky dúhet úi njér ççy kka fara
ngky llehen kái fiéta shum ty búkura e ty
vérdha. Kkuur o’ pra dita ççy te kisha ket
bóhet Simburkun, te merkurrhi, ngka njó
gjíndy kjéghin ghaghuréllin ty atía i bukurúar
me “nokka” e me kái “kughure” e lulle.

Zzopa gjóghie ty puheríut
Frammenti di vita pallagorese

Gjíndiet ççy venjin ty gjénjin Krishtin i dékur
vrénjin ghaghuréllet e thonjin..-ççy o' i búkur
ki...ççy o' i búkur aí ghaghurél..e piánjin
kush e ka boon.

Cçydó gjíndie vonjin ççydó fara “vizzie” ty
ngjíhet bashk me jéttryt e ghaghurelli o' mo i
búkur.

La Candelora

Per la Candelora i vecchi mettevano da parte lo spiedo perché non si doveva mangiare carne per tutto il periodo quaresimale.

Frammento di ritornello

Per la Candelora, cade la neve.
Candelora, candelora,
tutti gli uccelli nel foro (ricovero)
tutti gli uccelli sulla neve.

Il cesto germogliato

Ogni anno, prima che si allestisca in chiesa il Sepolcro, le persone, a Pallagorio, preparano “il cesto germogliato” da mettere in chiesa nel Sepolcro. Il cesto si fa così: -Si mette in un piatto della stoppa, dei semi di grano, di ceci e dell’acqua. Si ripone in una cassapanca al chiuso oppure sotto una caldaia in modo che entri aria, ma che non entri luce.

Di tanto in tanto, facendo attenzione che non entri la luce, si aggiunge dell’acqua finché dai semi non nascano rigogliosi tanti germogli molto belli e verdi.

Nel giorno in cui si allestisce il sepolcro in chiesa, il mercoledì, ognuno offre il suo cesto

germogliato abbellito da fiocchi e fiori di tanti colori.

Le persone che vanno a visitare Gesù nel Sepolcro ammirano i vari cesti germogliati che lo circondano e si chiedono chi ne è l'autore.

Insieme agli altri semi, alcune persone, usano far germogliare semi di avena e il cesto diventa ancora più bello.

Gkrúri i “Santaghuçíis”

Kkuur vién “Santaghuçia” márymi gkrúryt e vumi ty njómet te úit, pra dítynet kat “Santaghiçiiis” e vomi te poçça e e zhíami. Kkuur o’ zhía e hami me “vinikot”. Trigkomi nçikk te gjitunía.

Te Ghardhía ty marrin kat Pashkyvet

Ngka vit Puherí bohet ngy “fest”. Véhet te Ghardhía, ngy dhé lark kka hora e prifti thoot meshin, pra bínjin Sandandonin atía dhéu e dhéu e bonjin “puçessionin” me “musikín” e “çaramellet”.

Pra çpara kishys o’ “fera”... shíten kái “kosa”, pra gjindiet ndenjin mbissaghet ndidhezha e hánjin.

Bonjin nínughin e ninughíssen kute bob kái vroka. Pra venjin te hora me “musikín” e kjéghynjin ngy gjél e ngy kjénkjy e bónjin “rifín” e kuti i ngket merrh gjéllin o kjénkjín. Ngka jáv te márrin kupíillet vénjin te Ghardhía shum her ty zzáthura kute thon “ruzharín”.

Zzopa gjóghie ty puherít
Frammenti di vita pallagorese

**Te Shumburia e shkaghys, ty hoonin ty
pashkyvet**

Ngka vit te kió dit véhet, pasymezhydítys, te
Shumburía e shkaghys te “Katarinélla” e
prífti thot méshin e pra gjíndiet ntéhen
mbronda.

Njy hér bójin vághen.

Il grano di Santa Lucia

Il giorno prima della festa di Santa Lucia mettiamo a mollo del grano e l'indomani lo mettiamo nella pentola di coccio e lo facciamo bollire.

Appena bollito ce lo mangiamo con vinocotto.

Ne offriamo anche al vicinato.

Alla Gradea il martedì di Pasqua

Ogni anno a Pallagorio si celebra una festa. Si va alla Gradea, in una località lontana circa quattro chilometri dal paese dove un tempo assai lontano c'era un convento ed ora c'è una chiesetta.

Il prete celebra la messa e poi, al suono della musica o delle zampogne si porta sant'Antonio per i campi circostanti a benedire le messi.

Davanti alla chiesetta c'è la fiera e si vendono tante cose.

Poi si mangia all'aperto dopo aver steso sull'erba una candida tovaglia.

Zzopa gjóghie ty puheriut
Frammenti di vita pallagorese

Si fa l'altalena e al ritorno in paese si assiste alla lotteria con in palio un gallo o un capretto.

Ogni settimana, il martedì, le ragazze vanno, a volte scalze, alla Gradea recitando il Rosario.

Alla Madonna della Scala

Ogni anno, il lunedì di Pasqua, nel pomeriggio, si va alla Madonna della Scala nella località detta Catarinella a due chilometri circa dal paese.

Il prete celebra la messa e poi i fedeli ritornano a casa.

Un tempo si danzava il ballo tradizionale albanese detto "Vala", a Pallagorio "Vagha", accompagnato da canti.

Gjirimi

Gjirími bohet te jáva e madhe e Krishtit o te Simburku. Te Simburku vonjin “kuverta” te “muri” e jétryth i vonjin njó kka ngy ány e njétrh kka jétra ány...njétrh e vonjin ndydhezha e pra vónjin Kríshtin kka lla; kka ana e Krishtit i vonjin shum lulle; pra i vonjin edhé gjithy atá ghaghurélle kgy kjéghynjin gjindiet.Gjithy vénjin e piákat fiónjin te Simburku e bashk me atá fiónjin “puru” kupillet...Kitoham ure se pra kupíxt véjin e vijdhijin marrulle e i bijin te kisha e prifti théχ...-A, a, a, kytá “kozha” ngky bóhen te kisha...atá purgjéççyshin, kupíxt prifytit,...- Naní Krishti ka déku e ngky na shéh, bot i hami...háni “puru” jú...e prifti haχ...Prifti ahrinia fióχ te kisha...gjó naní e me atá ççy íshin atié shkokjin “ruzharin”, kindojin gjith natinet...

Te Koraízhyma

Te paara e Koraizhymes ngky hájum mo mish né ty merkúrri e te prómyta e héghin e shéhijum e hájum “foja” e “sarda” te kripa.

Il digiuno religioso e il Santo Sepolcro

Ancora oggi a Pallagorio si pratica il digiuno religioso durante la Settimana Santa o per il Santo Sepolcro. In chiesa il Santo Sepolcro lo allestiscono formando un'edicola con delle coperte tutt'intorno e alla base depongono il corpo di Gesù Cristo coronato da fiori e ceste germogliate. Tutti vanno a visitare il Santo Sepolcro. Le vecchie e le ragazze e i ragazzi lo vegliano tutta la notte recitando orazioni e cantando inni religiosi. Ricordo che una volta dei giovani si sono esibiti in una innocente bravata, ... sono andati a rubare negli orti vicini della lattuga e l'hanno portata in chiesa e il prete naturalmente li ha rimproverati dicendo loro che non erano cose da fare. Qualcuno di loro con fare disarmante ne ha offerto al prete dicendo che il Cristo sul momento non poteva vedere perché morto... riuscendo a farne mangiare anche al prete! Un tempo il prete vegliava tutta la notte in Chiesa, oggi non più.

Zzopa gjóghie ty puheríut
Frammenti di vita pallagorese

Durante la Quaresima

Dal primo giorno di Quaresima non mangiavamo più carne e così né il mercoledì, né il giovedì e nascondevamo lo spiedo e mangiavamo cicorie e sarde salate.

Zzopa gjóghie ty puheriut
Frammenti di vita pallagorese

Ghaghana

Ty bomi ghaghanen mo paar trazhomi máahyt
me brúmin e pra kkuur o' bon brumi e
márymi e e trazhomi ntene me di ve e
frínkjix.
Bohet njëtrh nçikk e pra e vomu te furri,
mbronda te nju digkan e kkuur o' zhía e
hami.

Luzza

Luzza óshty nju “konk” ççy del úi kka shposh
dhéut e atié lájum luveret.

Rukugha

Oshty nju bar si nju “aççy” ççy gjéhet te újit.
Ka fiétat ty ngkushta e hahet pa zhía o ty
privillúara e pra ty digkanissura bashk me
“çikoriet” e me húdhur.

Kughumbríat

Jan ççydó kokje ty kúkje e ty tídhura kju
gjéhen te gkárdhet, jást.
Dégkat kan gjómbe e pundjíssinjin.

Zzopa gjóghie ty puheriut
Frammenti di vita pallagorese

La gagana

E' una torta impastata con farina, lievito,
uova e ciccioli.
Va infornata dentro una teglia ed è molto
gustosa a mangiarla.

La risorgiva

E' una piccola depressione naturale del
terreno sorgente di acqua per l'affioramento
della fascia freatica.
In questa sorgente lavavamo i panni.

La rucola

E' un'erba simile al prezzemolo che si trova
nell'acqua. Ha foglie strette e si può
mangiare cruda o scaldata oppure fritta con
cicoria e aglio.

Kughumbríat

Sono delle bacche rosse e amare che si
trovano nelle siepi, in campagna.
I rami della pianta hanno le spine e pungono.

Fíkjit ty thata

Te moti i fíkjivet Puherí bónjin fíkjit ty thata.
I vónjin mo par te ngy “spazh” ty ndétura e te díaghi.

Spazha o’ si ngy “çistelle” e bóhet me kattrh
ghunjy e me spart o me ngy vrinkjy i priér si
ngy ve e me spart kka lla...

Kkuur fíkjit kan tértu, vuhen te ngy spazh e
vogkyl e vúhen mbronda fúrrit.

Kkuur jan bon ty thata i ndzírymi kka furri.
Fíkjit mund hahen edhé me árra kka mbronda
e gjihen...na i hirressymi “kruçetta”.

Fíkjit mund bóhen ty “mpigharma” te ngy
“vrul” o te kármughat mo par ty vúhen te
furri.

Me fíkjyt ty thata, kkuur njó ka kóghin, e me
mughagky ty vona te poçça bonjin
“dhikottin” e i shon kogha.

Márazhat e várazhat

Márazhat gjéhen te “munti” e ján ty kúkje e
kókje kókje...

Várazhat gjéhen te lliissi e dúken dárdha ty
vógkyla e kkuur jan ty miira bóhen ty zhézha.

Fichi secchi

Nel periodo dei fichi, a Pallagorio, si preparano i fichi secchi.

Per prima cosa vengono esposti al sole su un piano ovale costruito con un ramo di salice intrecciato con fili di ginestra.

Quando i fichi sono secchi vengono infornati su un cesto come il primo, ma più piccolo.

I fichi si possono mangiare con noci dentro dopo averli spaccati e ricomposti in forma di croce. Per questo motivo vengono chiamati crocette.

I fichi si possono anche infilare in un arbusto lacustre oppure in una striscia di canna e poi infornati.

Con i fichi secchi e l'aggiunta di malva si può preparare un ottimo decotto contro la tosse.

Le corbezzole e le sorbe

Il corbezzolo si trova in montagna, è un arbusto sempreverde con frutti costituiti da bacche rosse butterate, commestibili.

I frutti del sorbo assomigliano a piccole pere e sono buone quando diventano nere. Il frutto cresce su una pianta e si coglie ancora acerbo e si fa maturare nella paglia.

Sinaxi

Sinaxi do ty thoor se njóit i bíte kka húnda si újy, si thonjin litiryt “raffreddore”.

Vuri shurr...

Kkuur ísha kupille bóhysha e kúkje shposh kráhut.

Njy her kamy vatu te “fermaçia” ty biéja gjegjó ty vója posh krahut...don Petri my ka thoon:-ççy ké von?

-Kamy von çiprh, kamy von “pumatin”, kamy von murtillen ty shtipur e ty mpurnissur e ty shoshur, kamy von míaah “travi” i kájibyt e gky my ka shkúa...

Don Petri my o’ purgjégjiu:- Ngky ty ka shkúa me gjith kitá “kozha”...vuri shurr...

-Maghanó vonja shurr?!!

Né, vuri shur se ty shkon...

Ure kamy thon...naní marrh e vonja “daveru” shúrriin e e vura “daveru” e kukjía my o’ shirúa e kyshtú u shirúata...

Il raffreddore

Quando ad una persona gli cola il naso ha,
come dicono i latini, il raffreddore.

Mettici dell'urina

Quand'ero ragazza spesso mi si arrossava la
pelle sotto le ascelle.

Un giorno sono andata in farmacia in cerca di
un medicinale capace di eliminare il mio
fastidioso rossore.

Don Pietro m'ha chiesto che cosa avevo
messo sulla pelle. Ho risposto che avevo
tentato con della cipria, della pomata, del
mirtillo pestato, infornato e ridotto in polvere,
con della farina di trave prodotta dalle tarme,
senza nessun beneficio.

Don Pietro mi ha risposto:- Se non hai avuto
giovanamento con tutte queste applicazioni,
mettici dell'urina!

Vincendo la mia iniziale meraviglia ed
incredulità e pur di eliminare l'increscioso
inconveniente ho fatto quanto mi aveva
consigliato don Pietro...ho messo dell'urina e
dopo qualche giorno il rossore è cessato e
non mi è più comparso!

Zzopa gjóghie ty puherít
Frammenti di vita pallagorese

Shpashini

Puherí kkuur njó óshty i simúrum, vete ngy
gkra e e “shpashinissin” e thesse digkon ngky
ósht burrh kgy e ka “fashiná”.

Kkuur njó ngky mund veer márrinjin ngy
shkamandíl o ggegjó kgy ósht kat simurmit e
ja kjéghinjin gkrajes te shpassinissin.

Ngky o’ burrh del te “Kredhi” e ngky o’ gkra
del te “Vemaria”.

Kkuur njóit i dhombinjin kríet me shpáshinin
i shkon ndzitu ndzitu...múa ngky my kan
shkúa ma!

Ruta

Ruta o’ ngy bar. Kkur diállit i dhémph barku,
ja shtípinjin ghogh, ghogh e ja vónjin sípprh
bárkun sat i shkonjy.

Piákat théjin se kkur i dhímpyχ barku diállit
aí ket kish krímbat e me “fetin” i rúty
krímbat jíkin.

L'affascino

A Pallagorio, quando una persona s'ammala, spesso si ricorre alle cure di una fattucchiera che pratica il rito misterioso dello "sfascino" perché si pensa che il male sia frutto di invidia da parte di qualcuno.

Quando l'ammalato non può recarsi dalla donna dotata di questo potere liberatorio, manda un fazzoletto o altro indumento personale.

Se si tratta di un uomo che ha dato l'affascino ovvero la causa del male, si manifesta nel Credo e se si tratta di donna nell'Ave Maria. Si dice che chi soffre di mal di testa con questa pratica trova sicuro ed immediato sollievo... a me non è mai successo!

La ruta

La ruta è un'erba. Quando al bambino fa male il pancino, quest'erba viene pestata e messa sulla parte dolorante.

Le vecchie sostenevano che quando il bambino aveva il mal di pancia certamente aveva dei vermi e che con il fetore della ruta scappavano via.

Zzopa gjóghie ty puherít
Frammenti di vita pallagorese

Appendice

Zzopa gjóghie ty puherít
Frammenti di vita pallagorese

I

Raffronto tra i segni usati dagli albanesi e quelli usati da me

<u>Arbyreshy</u>		<u>Sqip</u>
ÿ	γ (nasale) e (muta)	ë
dj	(come in giorno , in arb. djapí , ramarro)	xh
gh	(come in ghaiar , ragazzo)	
	}	g
gk	(come in gkuur , pietra)	
lj	(come in giglio , in arb. ljulje , fiore)	ll
ll		l
kj		q
z	(come in zappa , pezzo , zio)	c
dz	(come in zero)	x
zh	(come in rosa)	z
χ		hj

Gli altri segni sono uguali.

II

Alcune note per la comprensione della parlata di Pallagorio

1- A Pallagorio si usa prevalentemente il passato prossimo e non il remoto.

Kam vatu(r), sono andato e non vata, andai

2- Numerosi sono i verbi terminanti in “nja”

3- La consonante palato - alveolare “l”, usata nei vari insediamenti arbyreshy,

si trasforma in “h” e “gh”, e, più specificatamente, all’indeterminato “h” e nel determinato “gh”:

“maal”, voglia in “mah” indeterminato. e “maghi” nel determinato.

“ndrikula” in “ndrikuh” e “ndrikugha”, comare.

4- Il gruppo consonantico e arcaico riscontrabile nella parlata di Andali e Marcedusa “ll” si trasforma

in “kj” e “ki”:

“killumysht” in “kjumysht”, latte;

“killisha” in “kisha” oppure “kjisha”, chiesa.

5- La vocale inter sillabica “ë” spesso si trasforma in “u” come in “shumburía”, madonna

e “munkát”, peccato, oppure, è aperta; raramente è nasale, come in “vëa”, uovo; erëa, nuora.

6- Non si riscontra come in altri insediamenti arbyreshy la “lj”, (in sqip “l”), ma si trasforma

in “l(u)” opp. “l(o)”, l- o ll- e, per rotacismo, in “r”

“ljulja” in “lulla”, fiore; “ljomi” in “lomi”, aia; oppure, all’inizio di parola, sparisce l’intera “lj

come “filjéta” in “fiéta”, foglia e “kiljkjéra :kirkjéra, calce.

7- “bu” ~ “pu” :”bugkat” prevale ”pugkat”, ricco;

8- Nei verbi riflessivi si usa per lo più la desinenza “am” e non “em”. kjássam e non kjássem, mi

avvicino.

9- Nei nomi maschili e femminili è raro il diminutivo in “ith” nel maschile e “zha” nel femminile, ma,

rispettivamente, “relle” o relli” come nel calabrese oppure tutti e due i suffissi insieme come in:

gjellarelli, galletto e vaizharella, ragazzina.

10- Nelle affermazioni si usa solo la particella “ne”. Per il no si usa “gjó” ~ “jó” non si riscontra come negli altri insediamenti la “s” privativa: s’kam, non ho.

11- Si usa il suono labiale - fricativo come nelle parole “phy”, ”siprhy”, rispettivamente in italiano,

per e sopra e non soltanto la “p” finale con la schwa “y”.

12- Ho messo tra virgolette le parole non arberesche.

III

Dhërat e Puheriut

(I toponimi di Pallagorio)

- Arrat
- Baghulli
- Bajaghardy
- Fruntëri
- Furçi
- Ghághuri
- Ghámsi
- Ghardhía
- Ghíppi
- Ghiternétti
- Ghrekaróghi
- Ghrizhúni
- Ghrunía
- Gkuri i bardhy
- Gkuri i gjëllit
- Kápyshi
- Katarinella
- Kjátra e Márysis
- Kjatrétti
- Kolla e piáttit
- Kona
- Kondi
- Konisséllet
- Koraççíti
- Kúçiali
- Kunélli
- Llupakjy
- Lúzza e Kargkevárit
- Maghadéa
- Mónghat e Ghámysit
- Mónghat e Patamóit
- Munti
- Muntikján
- Mustazzúti
- Nélli
- Paghymazzéi
- Palmauri
- Pandánat

- Patamói
- Pessykanághi
- Pipería
- Prati
- Príncipi
- Raḡi i vádhasis
- Résti
- Rozhiçélla
- Ruzzáta
- Santissimi
- Sérrat e Muntikjánit
- Séttety
- Shkaghílla
- Shpughingkarat
- Trapuzzáni
- Triáiḡt
- Valla
- Várku
- Vinjéjit
- Vitúsi
- Zhúfari

Purrórat

(i corsi d'acqua)

- Purrói i Ghághurit
- “ “ Koraçítit
- “ “ Patamóit
- “ “ Pessykanághit
- “ “ Strávughis
- “ “ Trapuzzánit
- “ “ Vítravit
- “ “ Zhúfarit

IV

Ty thónyt Puherí

(Modi di dire e proverbi a Pallagorio)

E ke loon si ngy pétuh...	(Kkuur njó thot ngy fiál e ngke sossin...)
My dúkeχ ngy kughumbri.	(Kkur njó óshty i hooh)
Fríka fríka te bari i Pisanit	(Kkuur njó ngke sossin mo)
Donnikogha Mashi	(Kkuur njó ósty i liik)
O' viétu si ghuárdaboshki	(Kkuur njó dés te ngy heer)
Dúkeχ Cika	
My dúkeχ ngy gkorriZZy	(Kkuur njó óshty i vogkyl)
Jásht kka neve	(Lontano da noi)
Jásht kka gjith	(Lontano da tutti)
Me ndeer!	(Con rispetto)
Ndíami	(Il buon nome; felice memoria)
My dúkeχ Njuraghuçia! Kjurraria!	(Kkuur njó ngky di ty fiáss miir si né)
Si do mó, ézzy Patamó!	(Kkuur njó do shum ty har)
My dúkeχ ngy shishe!	(Kkuur njó o' i pa laar e pa kréhu si ngy dhí)
My dúkeχ ngy Skarfizzoty!	(Kkuur njó do ty dir shuum)
Zhbafant si ngy Shinykoghis!	(Kkuur njó vishet shum i strulissur e ve ngy ngy lakk sa ngy fiét marrulle)
Ty te nkarkofyshin ngkraah!	(Kkuur njó vete ngka heer baashk me njó e duhen shum miir e ngky ndáhen ma)
Dúkeχ ngy délle!	(Kkuur njó ka sinaçin e i riéth húnda)
Jé e tídhur si ngy gkorriZZe!	(E thónjin kkuur di zhóhen njéra me jetren)
Jé e tídhur si dárdha kka Kóndi!	(Kkuur ngy gkra ngky ka lesh pysé Puherí ísh njó kgy ngky kish leesh e kjúheχ Cika)
Jám ççy shkónja zhiít e llíut	(Sto passando i guai miei)
Siity my bónjin djídja djídja	(Gli occhi miei lampeggiano)
Jé i (e) shurbíar	(Sei servito, -a)
Ka bon ngy póççe	(Si dice quando nasce una bambina)
Fríka, fríka te bari i Pisanit...	(Pisani kísh ngy dhé e krúshughi, kkuur shíhyç se aí veç mbronda, miiryç kjét e já kjéhyç te dhéu t'atía. Krúshkughi ntéhyç ndzitu ndzitu e veç e e gjéç kitié e i théç)

	krúshkughit:-Frika, frika te bari i Pisanit! E o' viétu "dhittéri" e e thónjin gjith, ty végjil e ty meethy. Krushkughi = compare)
Shkofanáte!	(Kkuur nry gkra o' e májume e májume)
Lómi o jími, káshta o' jíma e ti vién e my zhé me dhikriánin?	(Dicesi a chi si arroga il diritto, ingiustamente, di giudicare gli altri)
Prífti, gkrája e dhía bonjin dóm te gjitunía	(Dicesi a chi porta danno)
Mús kjighó shum te kjíma, se viéteχ si zhógku te "sepaghína".	(si dice al donnaiolo. "sepaghina" sta per siepe ovvero "gkardi" in arbyreshy)
Bónja mizhydéi	(provocare una strage...)
Akyshtú e akyshtú, edhé Bondíu	(essere sottoposto ad un compito di facile soluzione)
Mundjibél!	(dicesi a bambino irrequieto, eruttivo come il Mongibello)

V

Nomy
(Bestemmie)

Ty ty márt katandzaar!	Che ti possa prendere Catanzaro! (Catanzaro inteso come sede di giustizia)
Ty ty ndáfyshin krózzin!	Che ti possano dividere la testa!
Ty ty vráfyshin!	Che ti possano ammazzare!
Ty ty e shkjíryshin	Che te la possano squarciare! (la pancia)
Ty ty hífyshin i vraar!	Che ti possano entrare (in casa) morto, assassinato!
Ty ty bófyshin si donikogha Mashi!	Che ti possano fare come don Nicola Masci
Ty ty kjéhyshin pa kumbor!	Che ti possano portare nel (Cimitero) senza campana! (come avviene per i suicidi)
Ty ty láfyshin gjákun!	Che ti possano fare il lavaggio del sangue!
Fákje múti!	Faccia di merda!
I vraar!	Ammazzato!
Kái díft ty lígka	Tanti giorni cattivi!
Dávian! Vaghent!	Morti ammazzati!

VI

Paraémera

(Soprannomi)

Alberti i karélysy	Makughatélla
Arnésti i dal dállity	Marakáka
Arnesti i píçit	Maria e frúshkughity
Barbanéja	Maria e kustanzélles
Bíja e çiççimuréllit	Maria e nannaréllity
Bíja e sabellúkjes	Maria shinkoghísa
Bíja e verzinízhes	Masséllia
Biri i bukkútit	Mendughínia
Biri i garíkjivet	Mikuzzi i paghatárit
Biri i kjavárries	Murdjunélli
Biri i kjirivíllit	Nardumítta
Biri i mamánes	Ndría i bárbarit
Biri i marashállit	Ndriarélli
Biri i mushpítit	Níkjiku níkjiku
Biri i piurínit	Nikogha i larátys
Biri i strallékut	Ntóni i ççotymírit
Biri i zighrínit	Ntóni i mbelluréut
Bithóni	Ntoni i nçekaranéllit
Çíghia	Ntoni i shtrongjughíses
çoti i barbarit	Ntoni i síndakut
Djírda kka kjázza	Nunçiáta e karrubínies
Djuséppa i fullunit	Pallekári
Djuvanni Kapóni	Pashkanári

Djuvanni lójari	Patátia
Françishku i kjurrárit	Peppini i kurflyvet
Françishku i marastéllies	Pétri i béllit
Françishku i pallettárit	Pétri i kanjuzhéllit
Françishku i piripíkjit	Petri i nástys
Françishku i straterit	Píçia
Françishku i tatarónies	Pidjúni
Fullínia	Piurínia
Furdjughéja	Rozhina e kazhimínies
Ghambissária	Rozhina e méndughies
Ghujérmi i ghállit	Rozhina e shóllies
Karméghia e barattéllies	Sardjéni
Karmeghia e likuántity	Sarvatúri i mbughinárit
Karminúzzi i favaréllit	Sarvatúri i passaláut
Karminúzzi i fikárit	Sarvaturi kazhinízhi
Karminúzzi i katónit	Sattúria
Karminuzzi i krójes	Tirezhinélla
Karminúzzi i vesharélli	Tripolíni
Karvellúççi	Tútia
Katarina e matráshity	Vrakettária
Katarina e rúmbughit	Véççyku
Kjattúni	Viçenzíni i tridhiçinéllit
Kustánza e frataréllies	Zighuílla
Luidj i karavázhit	Zighríní
Luvisina e reginelles	

VII

**Fiälla ty mira
(Úrat)**

<p>Me shindétien Me shindétien e me pákjen Ty hrónkysh me shindétien Kái dit ty mira Ty páççy kái dit ty gjáta e ty pugkáta Ty jéçç e piót si véa</p> <p>Ty ty zhófyt mórra te kjáffa.</p> <p>Páççy ti xé, ti nússy, si ka búka ndy triés si ka véra ndy “bikkér” Kjófýsh “kuntent” ti e bixt e tónde</p> <p>Gjíth ty mírat Ezzy me Shumburín Ty rífyshit mir Ezz Kundéu Misserdhe</p>	<p>Con salute Con la salute e la pace Che possa mangiare con salute Tanti giorni buoni Possa avere tanti giorni lunghi e prosperosi. Che possa essere piena come l’uovo ovvero che possa abbondare in ricchezza. Questo augurio si dà spesso agli sposi. Che ti possa colpire il pidocchio sul collo. Questo augurio si dà alla sposa allorquando le mettono la collana (çannakka) al collo per significare che avrebbe potuto godersela molto a lungo. In paese la donna in lutto usa spogliarsi dei gioielli.</p> <p>Possa tu avere onore, o sposa, come il pane sulla tavola e come il vino nel bicchiere(kjérki) Possa gioire tu e i tuoi figli. Ogni bene Vai con la Madonna Che possiate stare bene Vai con Dio Benvenuto/a</p>
---	--

VIII

Breve storia di Pallagorio

Non mi risulta che sia stata tentata una vera ricostruzione storica su Pallagorio. Ogni congettura pertanto va interpretata.

Anselmo Lorecchio, pallagorese, (1843-1924) direttore della rivista “La Nazione Albanese”, in un numero dell’annata 15 ottobre 1897, in un lungo articolo, parlava di una chiesa in S. Anna nelle vicinanze dell’aeroporto di Crotone, l’attuale provincia, oggetto di venerazione degli albanesi circostanti e meta d’annuali pellegrinaggi degli stessi.

La stessa cosa avveniva per la piccola chiesa della Madonna d’Itria di Cirò.

Nella chiesa di S. Anna si venerava la sacra effigie della Santa, ritratta con il tradizionale vestito albanese e che si vuole fosse portata dai profughi dall’Albania. Santa più volte rimaneggiata nel tempo da un pittore di Isola Capo Rizzuto. Santa che era stata trafugata dalla chiesetta della Gradea in territorio di Pallagorio.

Per l’appuntamento annuale i pallagoresi affrontavano un faticoso viaggio a piedi di dieci ore attraverso mulattiere disagiati.

Coloro che n’erano impediti per varie ragioni si recavano “te raxi i carminit”, nel pianoro antistante la chiesa del Carmelo, da dove è ben visibile il promontorio di Sant’Anna, nei pressi dell’attuale aeroporto omonimo e, inginocchiati, pregavano baciando la Santa lontana e che si trovava nella piccola chiesa di proprietà del barone Barracco.

Tutto ciò sta a indicare, in mancanza di documenti scritti, una traccia sui luoghi di sbarco nel XV e XVI secolo, degli albanesi profughi dalla loro terra invasa dai Turchi.

Una parte di questi profughi, secondo alcune fonti non sempre documentati, grazie alla generosità e all’apertura mentale del Principe di Bisignano, marito d’Irene Castriota Scanderbeg, trovavano asilo nei vasti possedimenti del Principe offrendo le loro valide braccia a coltivare quelle terre che altrimenti sarebbero rimaste incolte. Altri trovavano asilo nelle terre gestite dai vari Conventi esistenti in Calabria non senza aver prima stipulato dei regolari contratti con i religiosi e altri vagavano qua e là in cerca di un luogo sicuro dove riprendere a vivere con dignità ma spesso, per sfuggire alle angherie dei signorotti locali e alle tasse esose, erano costretti a bruciare i loro pagliai ed abbandonare quei luoghi. Vita di stenti e d’ immani sacrifici hanno segnato quelle povere popolazioni.

Le persone più in vista che si erano compromessi nella lunga lotta contro i Turchi, pare abbiano trovato il modo di sistemarsi nelle varie città e in posti privilegiati!

Oggi stiamo assistendo, con commossa partecipazione e profonda comprensione, a quanto è accaduto seicento anni fa.

Secondo quanto tramandato oralmente, gli abitanti di Pallagorio, dopo un primo accampamento in località S. Anna, zona allora malarica, avrebbero preferito trasferirsi nell’attuale sito certamente più salubre.

Il luogo doveva essere un sito abbandonato o in via d’estinzione già abitato da elementi greci. Alcuni reperti archeologici n’avvalorano la tesi.

La venuta degli albanesi quindi era provvidenziale perché rivitalizzava una zona altrimenti morta.

Il nuovo sito era in territorio d’Umbriatico, secondo lo storico locale Giuranna, attribuibile all’antica Bristacia fondata dagli Enotri e, all’epoca della diaspora degli albanesi, importante centro e sede vescovile.

Come riportato a pag. 23 del libro di Gustavo Valente “La Calabria dell’Abate Pacichelli” ed. Effemme, ... *”in questi spirituali confini per mezo (sic) di un Prete Albanese, accasato, si osserva con molti di tal Nazione il rito de’ Greci”*.

Il viaggio verso la Calabria, l’Abate Pacichelli lo iniziava nell’anno 1693 partendo da Parma. Questo documenta che a Pallagorio si praticava il rito greco fino a quando non fu imposto quello latino. Il rito è rimasto in vita malgrado il sinodo diocesano di Umbriatico ne sancisse la fine nel 1662.

Il territorio apparteneva agli Spinelli Principi di Cariati che nel 1682 lo vendettero ai Rovegna anch’essi, principi.

L’attuale Pallagorio, Puheriu in arbyresh, una volta, era detta, secondo i nomi tramandatici, Paragolio, (come è detto ancor oggi dagli abitanti delle vicine comunità calabresi), San Giovanni in Palagorio, San Giovanni di Pallagorio.

Rohlfs nel suo “Dizionario toponomastico e onomastico della Calabria”, “Prontuario filologico-geografico della Calabria”, Longo Editore in Ravenna 1974, fa derivare il nome del sito dal toponimo greco “casale vecchio”.

Con Decreto n. 2378 in Napoli, 7 ottobre 1834, da frazione d’Umbriatico, Pallagorio veniva, dal 1° gennaio 1835, elevato a Comune autonomo. (v. pag. 221, DCLXIX, G. Valente “La Calabria nella legislazione borbonica” Ed. Effemme, 1977)

Don Giovanni Giudice, nel suo monumentale e interessante libro pubblicato di recente a Roma (v. bibliografia arberesca nel sito mondoarberesco.it), presso UniversItalia dal titolo *“Gjaku joony i shprishur, il nostro sangue sparso, origine, rito greco, matrimonio delle comunità greco-albanesi del crotonese”*, attraverso un’approfondita e paziente lettura delle visite dei vari vescovi nei secoli scorsi, Relationes ad Limina, negli insediamenti arbyreshy, rileva che il nome di San Giovanni in Palagorio compare per la prima volta il 12.12.1618.

Le venti famiglie di greco - albanesi e latini girovaghi, che, per iniziativa del Principe di Cariati, signore di Cariati e di Umbriatico, fondano il nuovo casale di San Giovanni in Palagorio, in un luogo ameno, per farsi accogliere all’inizio accettano di praticare il rito latino con l’assistenza spiritualmente di un sacerdote di Umbriatico, poi, con decisione vogliono e ottengono rito e sacerdote greco.

La Relazione ad Limina di Pietro Bastone (1611-22), descrive, fra l’altro, l’estrema indigenza delle persone, le loro abitazioni come dei miseri tuguri e le angherie sopportate a causa di esosi signorotti locali e le lotte dure per conservare il loro rito contro il volere dei vari vescovi in antitesi alle disposizioni del Papa.

Da una Relazione del 1662, si rileva l’esistenza di una chiesa rurale sotto l’invocazione di Santa Maria di Gradia e da altra relazione del 1666, del vescovo Agostino de Angelis, la cancellazione del rito greco a favore di quello latino con sua grande soddisfazione.

Dalla relazione del vescovo Filaretto (1592-1610) si parla dell’anno 1596 come data d’ insediamento della colonia albanese di S. Giovanni in Palagorio.

Si menziona anche l’esistenza di un sacerdote di rito greco don Michele Sisio di anni 50, proveniente da Carfizzi, sposato con Alfonsina Candreva di anni quarantotto e padre di tre figli: Fabrizio, Anna e Antonello e di quest’ultimo, che nell’anno 1596 contava dieci anni e poi succeduto, in età matura, al posto del padre nella cura delle anime.

Nel 1634 l’insediamento contava 387 anime con un sacerdote di rito greco e uno di rito latino con la Chiesa di S. Salvatore.

Dal 1667 al 1669 è costruita la nuova chiesa della Madonna del Carmine ovvero Santa Maria del Monte Carmelo con le elemosine raccolte dal priore.

Nel 1735 da una Relazione ad Limina, compare la Chiesa di San Cristoforo.

Dalla Relazione ad Limina del 1783 gli abitanti sono 549.

Nel 1781 sono descritte in modo particolareggiato le violenze del barone di Verzino sugli abitanti di Pallagorio e in particolare verso la famiglia del notaio Mauro.

Pallagorio, oggi, che conta meno di duemila abitanti, si trova in Calabria nella fascia collinare presilana a 560 metri sul livello del mare e a Nord di Crotona e il suo territorio ha un'estensione di kmq. 41,96; confina con i Comuni di Carfizzi, San Nicola dell'Alto, (albanesi anch'essi), Casabona, Verzino, Umbriatico e Campana.

Il patrono è San Giovanni Battista festeggiato il 24 giugno, ma la festa principale avviene nella seconda domenica di maggio in onore della Beata Vergine del Carmelo.

Ha le sue scuole, i vari uffici amministrativi. La Caserma dei Carabinieri è a Verzino e a Crotona i vari uffici giudiziari cui è allacciata da strade non sempre agevoli.

IX

Insediamiénti arbereschi in Italia

I paesi contrassegnati con l'asterisco sono considerati insediamenti fondati o rivitalizzati da albanesi oppure insediamenti con consistenti nuclei familiari albanesi annessi ad essi, preesistenti, in modo coattivo, per ragioni di sicurezza, o per libera scelta e che attualmente hanno perduto gli usi, i costumi e la lingua o addirittura hanno abbandonato il sito.

I contrassegnati da due asterischi si sono italianizzati prima del 1861, quelli con tre dopo il 1866/1877/1888 e quelli con quattro dopo il 1911/1931. A volte gli albanesi che seguivano il rito greco venivano chiamati greci per cui alcune colonie greche sono state considerate albanesi e viceversa. In altri casi i greci e gli albanesi convivevano nello stesso sito grazie al collante della religione greco ortodossa.

<u>Nome dell'insediamento</u>	<u>in arberesco</u>	<u>Provincia</u>	<u>Regione</u>
*Bosco Tosca (fraz. Castel S. Giovanni)		Piacenza	Emilia-
Romagna			
*Boscone Cusani (fraz. Calendasco)		“	“
*Pievetta (fraz, Castel S. Giovanni)		“	“
Villa Badessa (fraz. di Rosciano)	Badhesa	Pescara	Abruzzo
*Pianino (fraz. Cellere)		Viterbo	Lazio
Campomarino	Kemarini	Campobasso	Molise
Montecilfone	Munçifuni	“	“
Portocannone	Portkanún	“	“
S. Croce di Magliano		“	“
S. Martino in Pensilis		“	“
S. Elena Sannita		“	“
S. Giacomo degli Schiavoni		“	“
Ururi	Rúri	“	“
Casalnuovo Monterotondaro		Foggia	Puglia
Casalvecchio di Puglia	Kasalvekj	“	“
Castelluccio dei Sauri		“	“
Chièuti	Kjëuti	“	“
*Faeto (franco provenzali e albanesi)		“	“
Monteleone di Puglia		“	“
Panni		“	“
S. Paolo di Civitate		“	“
Carosino		Taranto	“
*Faggiano**		“	“
Fracagnano		“	“
Monteiasi		“	“
Montemesola		“	“
Monteparano		“	“
**Roccaforzata*		“	“
S. Crispieri(fraz. di Faggiano)		“	“
San Giorgio		“	“
San Marzano di San Giuseppe	Shen Marzani	“	“

*Galatina (greci e albanesi)		Lecce	“
Greci	Katundi	Avellino	Campania
Barile	Barili	Potenza	Basilicata
Brindisi Montagna	“	“	“
Ginestra	Dzura	“	“
Maschito (fraz. Ripacandida sino al 1965)	Mashkjiti	“	“
S. Costantino Albanese	Shen Kostandini	“	“
S. Paolo Albanese	Shen Pali	“	“
Acquaformosa	Firmosa	Cosenza	Calabria
Castroreggio	Kastyrnegi	“	“
Cavallerizzo (fraz. di Cerzeto)	Kejverizi	“	“
Cervicati	çervikati	“	“
Cerzeto	Kjana	Cosenza	Calabria
Civita	Çifti	“	“
Eiannina (fraz. di Frascineto)	Purçilli	“	“
Falconara Albanese	Falkunara	“	“
Farneta (fraz. di Castroreggio)	Farneta	“	“
Firmo	Ferma	“	“
Frascineto	Frashnita	“	“
Ioggi (fraz. S.Caterina A.)	Jodj	“	“
Lungro	Ungra	“	“
Macchia (fraz. S.Demetrio)	Makjy	“	“
Marri (fraz.S.B.Ullano)	Llimarri	“	“
**Mongrassano (Fraz. Serra di Leo)*	Mungrassani	“	“
Plataci	Platani	“	“
Rota Greca		“	“
San Basile	Shen Vasili	“	“
San Benedetto Ullano	Shen Bendhiti	“	“
San Cosmo Albanese	Stringari	“	“
San Demetrio Corone	Shen Mitri	“	“
San Giacomo di Cerzeto	Shen Japku	“	“
San Giorgio Albanese	Buzhati	“	“
San Lorenzo del Vallo	Sullarenza	“	“
San Martino di Finita	Shen Myrtiri	“	“
Santa Caterina Albanese	Piçelia	“	“
Santa Sofia d’Epiro	Shen Sofia	“	“
Serra d’Aiello	Mongrassano	“	“
Spezzano Albanese	Spizana	“	“
Vaccarizzo Albanese	Vakarizi	“	“
Amato		Catanzaro	“
Andali		“	“
Arietta (fraz.di Petronà)		“	“
Caraffa di Catanzaro	Gharrafa	“	“
*Curinga		“	“
Gizzeria		“	“
*Usito (loc. Caraffa)		“	“
Zagarise		“	“
Marcedusa	Marçedhuzha	“	“
Vena di Maida	Vina	“	“

Zangarona , (fraz. Lamezia T.)Zingharona		“	“
*Belvedere Spinello	Belluvidire	Crotone	“
Carfizzi	Shkarfizi	“	“
Pallagorio	Puheriu	“	“
*Papanice		“	“
San Nicola dell’Alto Shi Nikogh		“	“
*Zinga		“	“
*Casalnuovo d’Africo (greci e albanesi)		Reggio Calabria	“
*S.Angelo Muxaro		Agrigento	Sicilia
*Biancavilla		Catania	“
*Bronte		“	“
*S.Michele di Gazaria		“	“
Contessa Entellina	Kundisa	Palermo	“
*Mezzojuso	Munçisfi	“	“
*Palazzo Adriano	Pughasi	“	“
Piana degli Albanesi Kjana, Hora		“	“
Santa Cristina di Gela	Shendestina	“	“

Indice

Prefazione	pag.	9
Si óshty e ndaar hora e Kisheta e Puherítut	“	23
Com'è diviso il paese e le chiese di Pallagorio	“	24
Te pughassi i Gharikjis	“	25
Nel palazzo di Lorecchio	“	27
Purragha e shéita Fighumén	“	29
La leggenda di Santa Filomena	“	31
Stáji	“	33
Barba e capelli in abbonamento	“	34
Kush haç mish ngy heer Puherí	“	35
La carne	“	36
Si bóheç buka ngy heer Puherí	“	37
La panificazione	“	38
Te mbughiri	“	39
Al mulino	“	40
Kkuur vriteç derku te hoora	“	41
Quando si uccideva il maiale in casa	“	43
Atá kgy kjéhyç dhondarri e nussa kkuur martohyshin	“	45
La dote	“	46
Karkara	“	47
Il forno per la calce	“	48
Si llajum luverat ngy heer Puherí	“	49
Il bucato	“	50
Si llozhia kkuur ísha e vogkyle	“	51
I miei giochi da bambina	“	52
Zzuku	“	53
Lo “zuku”	“	54
Tumazzyt ty prera e Sakuni	“	55
La pasta tagliata e il materasso	“	56
Buka; ty ngkróhyshum Puherí e si zhíajum “kjikjarata” ngy heer Puherí e híu	“	57
Il pane; Il riscaldamento e la cottura dei ceci e la cenere	“	59
Kúndry sít ty lligka; skérat te dí shtupí Puherí	“	62
Contro il malocchio e Gli spiriti	“	64
Kkuur dísyç ndonjó	“	67
Alla morte di una persona	“	68
Ghandri; kripa e Gkorrisza	“	69
L'oleandro; il sale e il pero selvatico	“	70
Pétughat	“	71
Le pettole	“	72
Prífti ngy heer te llumi...	“	73
Il prete al fiume	“	74
Kulleççyt pphy ty dékurat	“	75
Il pane dei morti	“	76
Sparta	“	77
La ginestra	“	78

Mughagka	pag.	79
La malva	“	80
Frاندina	“	81
La frاندina	“	82
Kótraku e fínjit	“	83
La creta e la liscivia	“	84
Dora ka pessy gkíshtara...	“	85
La mano ha cinque dita	“	86
Kjumazzi	“	87
Il panno arrotolato	“	88
Kustrossyma	“	89
“Kustrossyma”	“	90
Si bóhet téji e ççy o’ tirkuzha; si bóhet diáthyt e Frundezha	“	91
La corda; come si fa il formaggio e Frundezha	“	93
Zzoha shposh dhéut; zzoha; nusset	“	95
Il vestito, tradizionale albanese, sepolto; Il vestito tradizionale; Pop-Korn	“	97
“Metituryt”; I ty korvet; Te Baghulli; Paghangkáta	“	99
I mietitori; La mietitura; Al baule e “Paghangkata”	“	101
Donikogha Mashí	“	103
Don Nicola Masci	“	105
Donarmandi	“	107
Don Armando	“	109
Kúççyku i Ghujérmit	“	111
Il cane di Guglielmo	“	112
Te dérku; kkuur gkramísseç ngy llophy	“	113
Al maiale; Quando una vacca cadeva e s’infortunava	“	114
Krúshkughi	“	115
Il compare d’anello ovvero il testimone della sposa	“	117
Pupughéji	“	118
Il Pupuléjo	“	119
Te Kandighora; Ngy zzooph kómkie; Haghurélli pphy simbúrkun	“	120
La Candelora; Frammento di ritornello; Il cesto germogliato	“	122
Gkúri i “Santaghuçis”; Te Gardhía ty marrin kat Pashkyvet;		
Te shumburía e Shkághys, ty ghonin ty Pashkyvet	“	124
Il grano di Santa Lucia; Alla Gradea il mercoledì di Pasqua;		
Alla Madonna della Scala.	“	126
Gjirími; Te Koraízhyma	“	128
Il digiuno religioso e il Santo Sepolcro durante la Quaresima	“	129
Ghaghana; Luzza; Rukugha; Kughumbríat	“	131
La gagana; La risorgiva; La rucola; “Kughumbríat”	“	132
Fikjit ty thata; Marazhat e Varazhat	“	133
Fichi secchi; Le corbezzole e le sorbe	“	134
Sinaxi; vuri shur...	“	135
Il raffreddore; Mettici dell’urina	“	136
Shpashini; Ruta	“	137
L’affascino; La ruta	“	138

Appendice

I-	Raffronto tra i segni usati dagli albanesi e quelli usati da me	pag.	141
II-	Alcune note per la comprensione della parlata di Pallagorio	“	143
III-	Dherat e Puheriut – I toponimi di Pallagorio	“	145
IV-	Ty thónyt Puherí – Modi di dire e proverbi a Pallagorio	“	147
V-	Nómy – Bestemmie	“	149
VI-	Paraémera – Soprannomi	“	151
VII-	Fiállla ty mira – Úrat	“	153
VIII-	Breve storia di Pallagorio	“	155
IX-	Insedimenti arbereschi in Italia	“	159



Zzopa gjóghie ty Puheriút

Frammenti di vita pallagorese

Ty mbiédhura e ty shkrúara kka Erriku i Ferrarit, ka follur Engjughína e Mirabellit

Raccolti e scritti da Enrico Ferraro su testimonianza di Angelina Mirabelli