

UXËNZATE PORKANUNIT

La storia della civiltà arbëreshe non si fonda esclusivamente sulla lingua, che è un bene culturale di fondamentale importanza, in quanto è uno degli elementi della cultura italo-albanese, anzi il principale. Un percorso di vera conoscenza delle realtà arbëreshe parte dalla lingua, strumento identitario e di partecipazione alla storia di un territorio, per seguire tracciati che vanno dall'arte, ai canti, alla musica, alla letteratura, all'enogastronomia, alla cultura materiale, ai riti ed alle tradizioni di un popolo, che rappresentano una grande risorsa.

Le tradizioni popolari sono l'espressione più alta dell'animo di un popolo, espressione di identità culturale e occasione di forte aggregazione comunitaria, sono testimonianza di storia e cultura. Valorizzare la lingua, le musiche, le danze, i canti, gli abiti significa ridare lustro al proprio patrimonio culturale ed espressivo. Significa anche recuperare antiche ricchezze, comprendere e contestualizzare il presente partendo dal passato, per conoscere le proprie radici nella vita, nei riti, nella letteratura e nelle feste che ogni anno si svolgevano e che ancora oggi si svolgono.

Abbiamo voluto raccontare Portocannone mese per mese con quelle che erano le tradizioni di una volta, con i riti, le usanze, i sapori della tavola intrecciando tutto con il ciclo dell'anno e il ciclo dell'uomo e con l'esposizione di oggetti inerenti, documenti fotografici passati e presenti.

Ciascun cartellone illustra le tradizioni, sia di ambito religioso che profano, legate alle maggiori festività annuali a partire dal Natale fino alla Pasqua, ripercorrendo la festa patronale e i pellegrinaggi, passando per i riti del Battesimo e quelli funebri.

FONTI BIBLIOGRAFICHE

Maria Luisa Pignoli - Guido Cartaglione (2007), Dizionario albanese molisano (Parlate di Portocannone e Ururi), Università della Calabria - Dipartimento di Linguistica - Sezione di Albanologia.

Maria Pia Manes (1978-79), Gli Albanesi di Portocannone - Alcuni elementi per definire un'identità etnica, Tesi di laurea, Università degli Studi di Padova.



LO SPORTELLINO LINGUISTICO

in collaborazione con

IL COMUNE DI PORTOCANNONE

Presentano

La mostra etnografica

*DIJE, SONDE, NESËR...
UXËNZATE PORKANUNIT*

Ieri, oggi, domani...

Le tradizioni di Portocannone

Palazzo Manes

10 AGOSTO 2013

dalle ore 19:00

Gennaio

Jinar

Una delle tradizioni tipiche per la comunità di Portocannone era la festa di Sant'Antonio Abate: al parroco del paese veniva donato un maiale, chiamato "Nton" (Antonio), al quale venivano tagliate le punte delle orecchie e della coda per distinguerlo dagli altri maiali.

Veniva lasciato libero per il paese e per nutrirsi era costretto ad andare di porta in porta: nessuno gli negava il cibo.

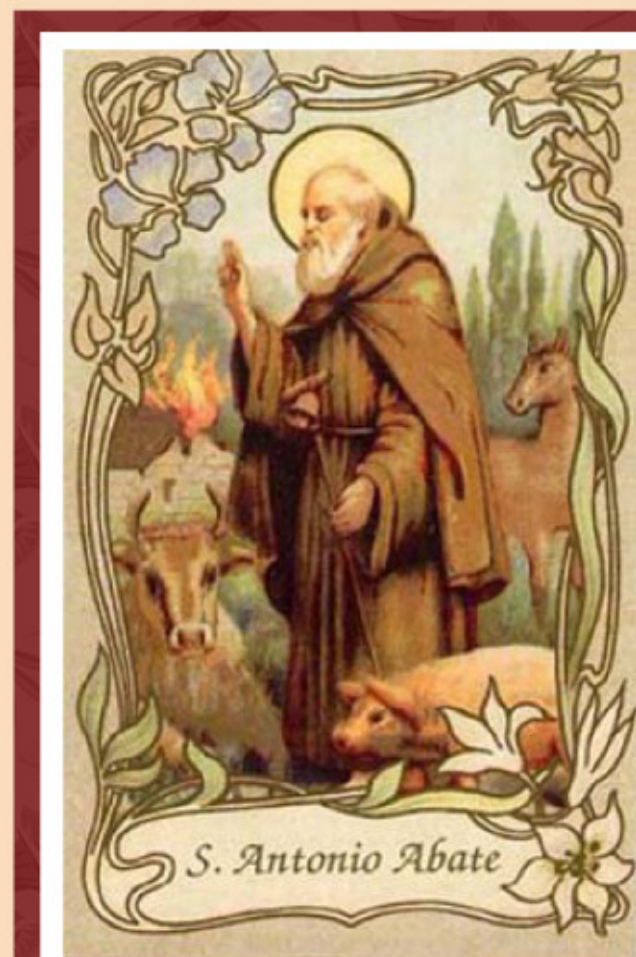
Accarezzato dai bambini, il maialino diventava sempre più docile e domestico, correndo persino verso chi lo chiamava per nome.

Il 13 giugno la Chiesa organizzava una lotteria per sorteggiare il maiale diventato ormai grosso e grasso e il ricavato della lotteria andava a beneficio della Chiesa stessa.

Nella tarda serata del 16 gennaio si formavano gruppi di uomini che intonavano un canto dietro le porte delle famiglie più benestanti, accompagnati dal suono di fisarmoniche, mandolini e chitarre.

Alla fine del canto si apriva la porta ed il padrone di casa ringraziava offrendo ai cantori salsicce, vino, uova.

Dopo aver cantato fino a notte inoltrata, si riunivano in casa di uno di loro per consumare allegramente tutto ciò che era stato loro offerto. Oggi la manifestazione è stata adattata alle esigenze di ogni singolo gruppo di cantori che si esibisce; per esempio, le associazioni dei carri la utilizzano per raccogliere dei fondi al fine di sostenere le spese di mantenimento degli stessi.



Diciassette di gennaio ben venuto il carnevale,

ben venuto allegramente

per rallegrar tutta la gente.....

Sant'Antonio barba lunga

Era vestito da cappuccino

Oh Sant'Antonio mio divino

fai a noi la carità.....



Febbraio

Fëlvar

Il periodo piu' bello ed allegro per la gente di Portocannone era il Carnevale. Per tutta la durata del Carnevale, ogni domenica venivano rappresentate delle recite per le strade del paese; di solito il contenuto della rappresentazione era allegro, ma non mancavano argomenti tristi e commoventi, come non mancavano mai rappresentazioni storiche di guerre, specie contro i Turchi, per ricordare e mantenere vivo il ricordo delle origini *Arbëreshë* ed il motivo della loro venuta in Italia. Alla fine della recita la gente di quella strada offriva agli attori qualche bicchiere di vino; nella serata invece ci si riuniva in casa di parenti e si danzava fino a tardi. Nell'ultima settimana di Carnevale si festeggiava il *Carnuwalicchio* (figlio del Carnevale), con la rottura della *poçja* (pignatta).

Nell'ultimo giorno di Carnevale si celebrava anche il suo funerale con gli uomini soli protagonisti: si preparava un fantoccio di dimensioni umane che lo rappresentava, vestito di vecchi panni maschili e lo si deponeva in una specie di bara portata a spalle da quattro uomini.

La bara era seguita dalla madre di Carnevale, inscenata da un uomo travestito da vecchia signora che piangeva la morte del figlio. Dietro seguiva un corteo silenzioso, che dopo aver fatto il giro di tutto il paese si dirigeva in piazza Skanderbeg, dove, verso mezzanotte, dava fuoco al fantoccio che appariva come un immenso falò, circondato dall'allegria dei presenti, da motti e battute spiritose.

Durante il giorno i bambini del paese anticipavano la cerimonia dei grandi con riti analoghi.

Di tutta questa tradizione oggi rimane solo l'incendio del fantoccio rappresentante il Carnevale durante la manifestazione *Jashta Jashta Karnuwalli*.



Porhanun, Jashta jashta Karnuwalli
Portocannone, Carnevale

Gjimeve - Agnello con uovo

Ingredienti per 4 persone

1 Kg. di agnello in pezzi
2 Uova
Pecorino e parmigiano grattugiati
Mollica di pane
Olio
Aglia
Prezzemolo
Vino bianco
Sale
Acqua



Procedimento

In una casseruola capiente soffriggere in olio abbondante l'agnello con l'aglio, il prezzemolo e sale q.b. Annaffiare il tutto con vino bianco.

A cottura quasi ultimata aggiungere l'acqua fino a coprire la carne e continuare la cottura per ottenere del brodo.

Nel frattempo, in una terrina, sbattere uova, formaggio, mollica e prezzemolo tritato, formando un impasto sodo.

Versare a cucchiaiate il composto ottenuto nella casseruola e continuare la cottura fino a che il tutto si rapprenda.

Le quantità variano in base al gusto di chi lo realizza.

Marzo

Marc

All'inizio della Quaresima ogni famiglia preparava un pupazzo fatto di pezza dalla vita in su e con una patata dalla vita in giù.

Il pupazzo chiamato *Nonmaroc* (generalmente tradotto con Quaresima), tutto vestito di nero, rappresentava una donna dall'aspetto scarno, dal viso bislungo e dall'espressione triste.

All'estremità inferiore della patata venivano appuntate tante penne di gallina quante erano le settimane di Quaresima.

Il pupazzo veniva appeso al centro di una fune legata tra due balconi; insieme si appendeva una bottiglietta d'olio, una di acqua e una di vino, qualche pezzetto di baccalà, dei sacchetti contenenti vari legumi, alcune pentoline e si lasciava il tutto per l'intera Quaresima, affinché la gente si ricordasse che era un periodo di astinenza e penitenza.

Della Quaresima così concepita non ne resta che un ricordo.....

Spesso a marzo ricorrevano anche le Palme, giorno in cui grandi fasci di ulivi venivano portati dalle campagne ed i ragazzi avevano il compito di portarli in Chiesa per la benedizione.

Le bambine, invece, portavano in chiesa le palme, fatte con un telaio di ferro sottile al quale veniva data la forma di un mazzo di fiori o di un alberello.

Il telaio veniva rivestito con la carta velina bianca, mentre i fiori venivano fatti con la carta velina colorata, applicati al telaio e fissati con un confetto.

I fasci di ulivo benedetti, venivano portati dai contadini nelle campagne e piantati un po' dovunque nella terra per propiziare un buon raccolto.

I riti della domenica delle Palme sono tuttora osservati.



Aprile Prilli



Un' usanza che caratterizzava la Pasqua era quella della colorazione delle uova, operazione che richiedeva pazienza ed ingegno, poiché veniva fatta con mezzi naturali, ad esempio, radici, erbe e cortecce che si pestavano bene, si rinchiudevano in un panno, si bollivano fino a quando l' acqua non diventava colorata ed in essa si mettevano a bollire le uova da colorare.

Ad esempio dalla cortecchia del melograno si ricavava il colore azzurro, da quella di quercia l'arancione, e da queste due tinte si riuscivano ad ottenere altre combinazioni di colore.

Le uova così colorate servivano per il caratteristico gioco del **cioc**: due giocatori decidevano di giocarsi un uovo, sodo o crudo, colorato o non, battendo leggermente le punte, le parti posteriori o la pancia tra di loro; l'uovo il cui guscio si rompeva era perdente.

Le combinazioni erano numerose perché si poteva giocare con le uova di gallina, di oca o di tacchino.

Per decidere i termini del gioco le uova si scambiavano ed ogni giocatore aveva il diritto di saggiare l'uovo dell'avversario muovendolo leggermente contro i denti; dal suono emesso si valutava la resistenza del guscio e si proponevano i termini delle scommesse: punta contro punta o punta contro pancia.

A volte per la decisione di tali scommesse trascorrevano intere ore tra discussioni e proposte fra i contendenti, attirando numerosi spettatori.



Pigna

INGREDIENTI:

1 Kg. farina 00
10 uova
300 gr. zucchero
300 gr. lievito madre
100 gr. strutto
3 bustine vanillina
un po' di liquore a piacere
buccia grattugiata di un limone

Mescolare gli ingredienti in un contenitore capiente e lavorare a lungo l'impasto. Trasferire l'impasto negli appositi stampi: ognuno di questi deve essere riempito a metà. Lasciare riposare l'impasto negli stampi coperti con un canovaccio, fino a quando sarà lievitato. Infornare per 30 minuti a 160-180°.

PER LA GLASSA:

500 gr. zucchero a velo
2 albumi
Montare a neve gli albumi, aggiungere lo zucchero e un po' di liquore (Strega). Versare la glassa su ogni pigna raffreddata e decorare a piacere con codette colorate o zuccherini.



Maggia

Maj

Nella sera del 2 maggio si partiva in pellegrinaggio per il Gargano, con carri trainati da cavalli. La prima sosta si faceva a San Severo, poi a San Giovanni Rotondo ed infine a San Michele Arcangelo.

Nella grotta del Santo i pellegrini pregavano con ardore e c'era chi tra le lacrime chiedeva grazia o faceva voto.

Il giorno del rientro in paese, il 7 maggio, il sacerdote andava incontro ai pellegrini e tutti insieme in processione percorrevano le strade del paese inneggiando a San Michele.

I pellegrini portavano in mano un bastone lungo e colorato acquistato nel Gargano con la parte superiore rivestita di piume colorate tra le quali si intravedeva l'immagine del Santo.

Nella tarda serata molte famiglie accendevano dei grandi fuochi per la strada alimentandoli per tutta la notte; attorno ad essi erano sedute le donne della casa e del vicinato che recitavano il Santo Rosario.

La mattina successiva, dopo la messa vi era la processione con la statua del Santo e si percorrevano tutte le strade del paese.

La tradizione dei fuochi continua ancora oggi sebbene in misura ridotta.



Giugno Xhunj

La festa patronale in onore della Madonna di Costantinopoli non ha una data abituale poiché è fissata il martedì successivo alla domenica di Pentecoste per cui può cadere anche nel mese di Giugno. Tanti anni fa il lunedì mattina, giorno della corsa dei carri, era movimentato da varie corse agonistiche fra coppie di animali organizzate da ragazzi e giovani.

Questi prendevano una coppia di cani, di capre o di vitelli e li aggiogavano a mò di buoi ad un leggero carrettino di legno, facendoli correre su di un percorso precedentemente stabilito.

Vinceva la corsa, priva di alcun premio materiale, la coppia di animali che arrivava per prima al traguardo. Le gare mattutine appassionanti, divertenti e rischiose erano il preludio e la preparazione psicologica alla vera corsa dei carri, evento competitivo di grande rilievo nella vita del paese. Per tradizione il paese era diviso in due fazioni rivali, "Giovani" e "Giovanotti", originariamente facenti capo a due gruppi di famiglie rivali che organizzavano ognuna un carro proprio, trainato ciascuno da quattro buoi.

Il regolamento ammetteva lungo la corsa l'impiego di petardi, usanza abolita in seguito al verificarsi di numerosi incidenti. Una volta quando i buoi di norma lavoravano, quelli prescelti erano tenuti a riposo per mesi se non per tutto l'anno. Il carro vincitore della corsa dell'anno precedente aveva il diritto di partire per primo con un vantaggio di circa 15 metri rispetto all'avversario il che costituiva un'ipoteca non indifferente per la vincita della competizione in corso, perché la strada da percorrere era spesso stretta e non consentiva sorpassi. Vale la pena osservare che la corsa dei carri è forse una delle pochissime tradizioni popolari di Portocannone che nel tempo anziché perdere di efficacia e di interesse, appassiona e trascina sempre più.



TË PRITURIT

Erren primavera gjaku zjen
zëmra bën prap e përpar
zgjohen luletë zgjohen lisetë e animajtë
ma për ne porkanxharë zgjohen qerret.
"Kur nisen provëtë?" Thonjën gjindjat
te qo fior.
Fëlvar, marc, prill
erruri muajt majit!!
Shëmëri rruoj këta burra:
bëhen tiqe pë këta qerre.

Mbajtën ata qe si alari
presën atë korse
e atë Shëmëri me hare.
Tre qerre ngasnjën te sfëlaturi
të treja dot errenjën i pari
te treja dot qenjën atë Shëmëri.
Na uajun duomi të
qeshën zëmëra me hare
psë ndër ne imi gjith gjëri.

L'ATTESA

Arriva la primavera, il sangue bolle
il cuore batte
si svegliano i fiori si svegliano gli alberi e
gli animali
ma per noi gente di Portocannone si sveg-
liano i carri.
"Quando iniziano le prove?" Si chiedono
le persone in questo paese.
Febbraio, marzo, aprile
e' arrivato il mese di maggio !!

Ohi Madonna proteggi questi uomini:
danno l'anima per questi animali.
Hanno curato quei buoi come cose preziose
aspettano la corsa
e la festa della Madonna con gioia.
Tre carri camminano lungo la strada
tutti e tre vogliono vincere
tutti e tre vogliono portare (in processione)
la Madonna.
Noi bambini vogliamo che
ridano i nostri cuori per la felicità
perché tra di noi siamo tutti parenti.
ins. Angela Occhionero

Luglia

Luj

Il periodo della raccolta del grano era dedicato al lavoro più impegnativo, anche se oggi ha perso molto del suo calore folcloristico.

Il tempo dei mietitori, il cosiddetto *moti korsëvet*, era il periodo in cui i forestieri venivano a mietere il grano (*kuorriënjën grurt*) con le falci accompagnandosi con canti e stornelli e la sera popolavano le strade del paese.

Il loro compito era quello di raggruppare le spighe di grano falciate in covoni (*dhamatet*), che venivano lasciati riposare sul campo.

In seguito i covoni venivano raggruppati in mucchietti (*aqet*) dai proprietari dei terreni e successivamente trasportati in un luogo aperto (*lëm*) comune a tutti i confinanti.



Poi si aspettava la macchina trebbiatrice con la quale si separavano i chicchi dalla spiga ed il grano veniva racchiuso nei sacchi; la paglia (*kashta*) invece veniva utilizzata come cibo per i cavalli.

Il grano ricavato si teneva custodito in casa in contenitori circolari costruiti con canne tagliate a metà (*kanakamjet*), quindi all'occorrenza veniva venduto o utilizzato per il sostentamento della famiglia.

Agosta Gusht

Ancora viva nella popolazione di Portocannone la tradizione della festività di San Donato, in cui la sera precedente si usava bollire in grosse pentole ceci e soprattutto grano sui fuochi accesi per le strade dove si vegliava tutta la notte tra inni religiosi, canti e racconti.

Il giorno dopo si onorava il Santo con la distribuzione del grano ai parenti, amici e a tutto il vicinato.

L'usanza della cottura del grano e dei ceci è la naturale conseguenza del pellegrinaggio che prima si faceva a Rotello, il cui patrono è ancora San Donato.

*Evidentemente i pellegrini nelle loro soste accendevano i fuochi per cucinare soprattutto grano e ceci, probabilmente perché quella era proprio la stagione dell'uno e degli altri ed inoltre era un cibo economico e pratico da cucinare. Ancora oggi la tradizione della cottura del grano di San Donato – *grust të Sën Dhunatit* – è presente nella nostra comunità e si svolge il 6 agosto in piazza Skanderbeg.*



Settembre

Sëtembër

La maggior parte dei giochi di ieri si svolgevano all'aria aperta, erano pas-
satempi semplici, salutari e più adatti alla vita di allora. Le case erano molto
piccole e poco comode, mentre di spazi liberi se ne trovavano in abbondanza, la
piazza diveniva un ottimo laboratorio. I momenti di tempo libero da dedicare al
gioco erano veramente pochi ma, quando questo accadeva, giocavano tutti, grandi
e piccini, e non mancavano gli spettatori che assistevano alle prove. I giochi
erano basati sulla destrezza, sull'agilità, sulla velocità, sulla coordinazione ma
principalmente sulla forza fisica.

I bambini giocavano in modo molto semplice ed i giochi venivano insegnati loro
dai genitori e dai nonni.

I giochi erano innumerevoli e svariati e si svolgevano a seconda delle stagioni;
tra i tanti i più praticati:

- **RRUKZA**: era un gioco infantile che consisteva nel
far rotolare delle mandorle su una piccola tavola dentata
in legno - **throni** - (solitamente si usava per lavare i
panni a mano) in pendenza e poggiata al muro; vinceva
chi riusciva a colpire una delle mandorle precedente-
mente fatte scivolare da altri partecipanti al gioco



- **LAMADHJA**: era una piastrella di pietra o di
mattoni, utilizzata fino agli anni '50 per indicare anche
un gioco popolare simile alle bocce, che consisteva sia
nel lanciare la piastrella il più vicino possibile ad un
sasso, distante circa 6-7 metri dai giocatori, in cui
vinceva colui che la scagliava più in prossimità del
sasso; sia nel far cadere, colpendolo, un mattone in
posizione eretta (**stiku**) su cui si poggiavano soldi,
bottoni, ecc., vinti da chi avesse atterrato il bersaglio.



Ottobre

Otobër

Uno dei riti più importanti per le famiglie arbëreshë con il quale si stabilivano legami di amicizia e doveri scrupolosamente rispettati era il Battesimo. Per la cerimonia religiosa del Battesimo si chiamava una donna del paese, estranea alla famiglia, che aveva il compito, dietro compenso, di portare il neonato in chiesa; la partecipazione della madre alla cerimonia era considerata di cattivo augurio; il padre invece, faceva parte del corteo degli invitati, ma non poteva entrare in chiesa durante la cerimonia e doveva rimanere sotto l'orologio del campanile, perché si credeva che se avesse sentito il pianto del bimbo egli sarebbe rimasto muto per sempre.

Finita la funzione religiosa, il corteo degli invitati si recava a casa del neonato. Le bevande e i dolci offerti venivano preparati in casa; tra le varie qualità di dolci, i più caratteristici erano quelli con il ripieno fatto di un impasto di mosto cotto, semola, mandorle tritate e aromi vari (*bushkavun*).

A seconda delle possibilità economiche i padrini regalavano ai bambini un oggetto d'oro ed i genitori del bimbo ricambiavano inviando loro un vassoio colmo di dolci e bottiglie di vino pregiato.

Il bianco vestito del battesimo, gli asciugamani e tutto ciò che era stato usato in quel giorno veniva depresso nella culla del bimbo per tre giorni e per lo stesso periodo bisognava tenere la casa pulita ed ordinata poiché nella notte si pensava arrivassero le fate per portare il destino al bimbo e se inciampavano per via del disordine gli donavano una cattiva sorte.



Novembre

Novembër



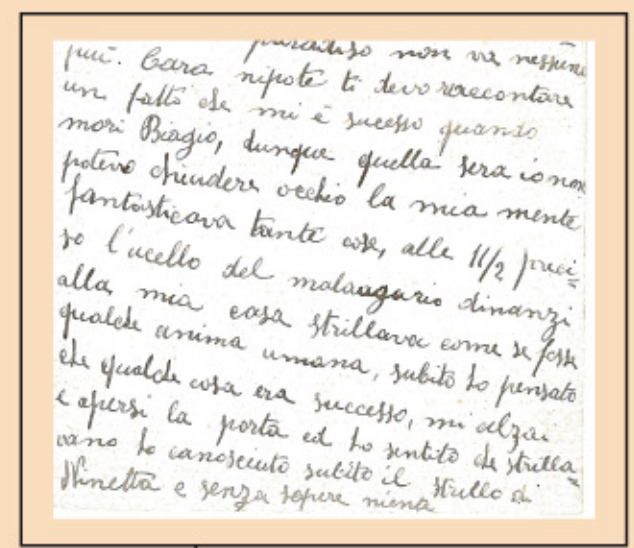
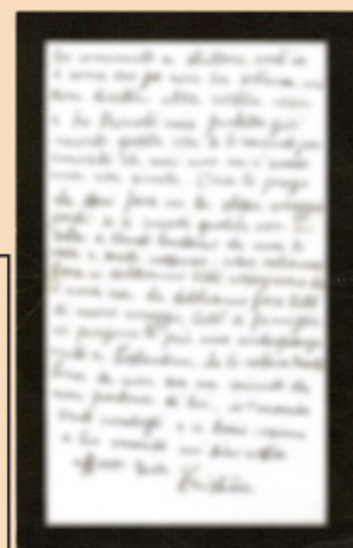
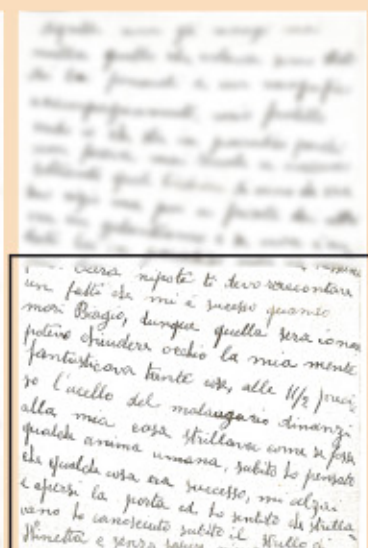
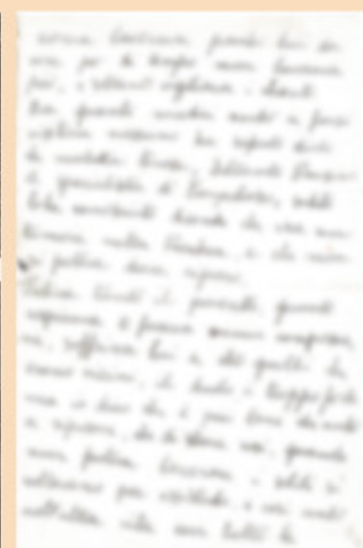
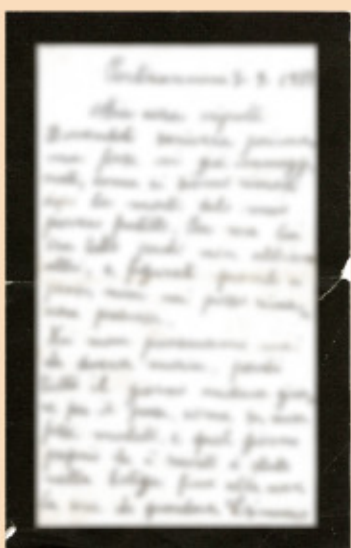
I riti funebri erano molto sentiti e denotavano interamente l'anima *arbëreshë*. Si credeva che a presagire la morte di una persona fosse la civetta (*zogu keq*), la quale si metteva a cantare tristemente sul tetto della casa di fronte a quella in cui abitava la persona destinata a morire. Ancora oggi questa credenza è viva nella comunità di Portocannone e soprattutto le persone anziane rabbriviscono ancora all'eco del triste canto di morte della civetta.

Nei tempi passati quando moriva un congiunto si rompeva un vaso di fiori, spesso l'unico che si possedeva, a significare la fine di una cosa bella e cara.

Se poi moriva un uomo, la vedova accanto alla bara esclamava: "*Gjiton e gjitani ndë ju bëri malakrijaxë, katë më kumbjatirmi ke qi nëng ishi njariu lig*"—

"Parenti e vicinato, se vi ha fatto una scortesia dovete perdonarlo perché non era un uomo cattivo".

E sempre la vedova, appena uscita di casa la bara, chiudeva per tre volte la porta come a dire che la casa ormai era finita, chiusa per sempre.



Dicembre

Dëxhembër

Il 24 Dicembre, giorno della vigilia, non si lavorava; gli uomini si riunivano in piazza in gruppetti, con il vestito della festa; le donne invece, erano affaccendate in cucina, tra i fornelli, alle prese con i cibi della cena.

Il pranzo del mezzogiorno era molto frugale poiché alla sera tutta la famiglia era riunita davanti ad un bel piatto di spaghetti conditi con sugo di anguilla, mentre sul fuoco si tenevano pronte altre anguille cucinate ai ferri.

La tavola era allietata dai tanti dolci preparati alcuni giorni prima; i più caratteristici erano:

- **kanistërelet** - cestini, preparate con impasto di farina, uova e zucchero
- **karanjullat** - tipici dolci a forma di canestrini anche esse preparate con un impasto di farina, uova, zucchero e , per quanto riguarda la loro forma si realizzava con l'aiuto di un particolare strumento composto da una specie di pettine (**krehari**) e da un uncinetto (**boshti**).
- **kauçunet** - dolci ripieni di ceci passati con zucchero o con marmellata d'uva.

Tutte queste prelibatezze dopo essere stati fritte in olio di oliva venivano bagnate nel miele sciolto o nel mosto cotto concentrato. Molta importanza tra i dolci anche se dolci non sono, avevano le **petullat** - frittelle di pasta di pane lievitata che si allungava con le mani prima di immergerla nell'olio bollente.

Questi dolci, preparati con cura ed amore e con la collaborazione dei parenti, durava intere giornate, in un clima sereno ed allegro, reso ancora più piacevole da storielle e racconti antichi.

Il pranzo di Natale consisteva in un piatto di pasta casereccia ben condita con sugo di carne, solitamente di agnello o di tacchino, poi frutta, dolci di casa e vino.

Questi piatti ancora oggi fanno parte della nostra tradizione natalizia, vengono infatti ancora preparati con la cura e l'amore di un tempo.



Karanjullat - Caragnole

Ingredienti:

1 kg. farina 00
9 uova
9 cucchiai di olio
4 cucchiai e mezzo di zucchero
olio per friggere
miele q. b.



Procedimento

Sulla spianatoia versare la farina a fontana e incorporarvi le uova, l'olio e lo zucchero. Impastare il tutto fino ad ottenere un composto morbido ed elastico. Con piccole parti di pasta formare dei filoncini sottili che verranno passati sopra il pettine, con il mattarello, per ottenere delle strisce. Formare con le stesse dei canestri