

## LESSICO SULLA SUINICOLTURA A CASTROVILLARI E A TREBISACCE<sup>1</sup>

PIERO DE VITA – LEONARDO DI VASTO

### 0. UNA BREVE PREMESSA

*“Sta cosa 'on po' ji; senza d'u pûrcu 'on putimu sta. 'Ncampa'na 'on ci 'u putimu teni ca s'arròbbunu; i fimmini nosti 'u purchicîddu 'u tenunu cumu n'atu figghju! 'U purchicîddu conosci la patrûna alla vuci, e lla notte, quann' 'u sintimu şcamà, simu scuitati. Jiddu jè lla ricchezza nosta; jè lla dispensa; jè lla riqueta; jè ttuttu. Pi nnui, quannu jamu a ffatigà 'nti terri nosti, ni vasti, 'u vîrnu, nu stuzzu 'i panu nivuru e 'na capu d'agghju o 'nu cancariddu; 'a stata, ni vasti 'na pumarîna. Ma quannu i figghji nûsti vanu fora terra a bbenni 'a sarma, n' u vu' accumità 'u stujavucca? Su' giuvinotti e an' a cumpari”<sup>2</sup>.*

Sono parole di un contadino di Castrovillari rivolte al sindaco della sua città, che, con un'ordinanza, aveva proibito - siamo agli inizi del '900 - l'allevamento dei maiali nel centro abitato. Esse evidenziano la centralità di tale animale nell'alimentazione della famiglia contadina. Del resto, nel Meridione, tale pratica economica ha una ben radicata e lontana tradizione e ha avuto un marcato incremento, molto probabilmente, con l'invasione longobarda: infatti, nell'editto di Rotari<sup>3</sup> (a. 643), i suini sono nominati “non

<sup>1</sup> Pubblicato in *Etnolinguistica e Zoonimia. Le denominazioni popolari degli animali*, (A. Mendicino, N. Pranterà, M. Maddalon, a cura di) Centro Editoriale e Librario, Unival, 2004, pp. 109-128.

<sup>2</sup> Enrico Turco, 1942, pp. 51-55; il testo dialettale è riportato così come trascritto nel volume, tranne qualche lieve ritocco per meglio rendere la fonologia dialettale, ad esempio 'î, û' rappresentano delle vocali più alte e tese delle solite 'i, u' calabresi e, in alcuni dialetti, vi è una netta opposizione tra le due serie tesa [alta] e rilassata [abbassata], mentre 'ş' rappresenta una fricativa alveo-palatale scempia rispetto alla geminata rappresentata come il nesso 'sci': “Questa cosa non può andare; non possiamo rimanere senza maiale. In campagna non lo possiamo tenere, perché se lo rubano. Le nostre mogli tengono il maialino come un altro figlio! Il maialino riconosce la padrona dalla voce, e la notte, quando lo sentiamo grugnire, stiamo tranquilli. Esso è la nostra ricchezza, la dispensa, la provvista: è tutto. Per noi, quando andiamo a lavorare nelle nostre terre, ci basta, d'inverno, un pezzo di pane nero e uno spicchio d'aglio o un peperone; d'estate, ci basta un pomodoro. Ma quando i nostri figli vanno nei paesi vicini a vendere i nostri prodotti, glielo vuoi preparare il tovagliolo? Sono giovanotti e devono fare bella figura”. Riguardo all'espressione *an' a cumpari*, per la forma con *habère*, cfr. il sardo nuorese *app'a fugghire* “ho da fuggire”, *fuggirò*”, citato da A. Zamboni (2002, p. 16). Inoltre, l'espressione *'u purchicîddu conosci la patrûna alla vuci* indica un particolare rapporto che i contadini stabiliscono con gli esseri con cui stanno a contatto; in una sentenza del 10.05.1880, emanata dal Tribunale di Castrovillari, si ha una situazione simile: infatti, «un “massaro di campi” imputato del furto di un “porcastro” nega, ma a prescindere dalla circostanza di avere l'animale riconosciuto la padrona appena ne intese la voce, [...]», cfr. L. Di Vasto-A. Sitongia 1982, p. 7.

<sup>3</sup> Edictus Rothari, in *Monumenta Germaniae Historiae - Leges*, IV, edito Georgius Heinrichus Pertz, Hannoverae MDCCCXVIII, Unveranderter Nachdruck 1965, Anton Hiersemann - Kraus reprint LTD

meno di 23 volte, con grande minuzia terminologica, di contro a 2 sole menzioni nell'*Edictum Theodorici*<sup>4</sup>, che risale a due secoli prima. Dei 388 articoli dell'editto di Rotari tre (nn. 349, 350, 351) fanno riferimento al maiale in modo specifico e un altro (n. 249) insieme con le cavalle. In quest'ultimo, nel *De greges aequarum seu porcorum*, proprio l'accostamento del maiale al cavallo, il cui impiego militare presso gli *arimanni*, ceto egemone tra i longobardi, assume un'importanza notevole grazie all'introduzione della sella rigida e della staffa<sup>5</sup>, è spia dell'incremento del suo allevamento.

Nei dialetti di Castrovillari e di Trebisacce qualche traccia longobarda<sup>6</sup> si riscontra nella suinonomia, in particolare, nelle voci *mívuza* "milza" e *škinu* "spina dorsale", che riprenderemo in seguito esaminando, partitamente, tale lessico, il quale evidenzia, ovviamente, basi classiche. Le due aree geografiche, la castrovillarese e la trebisaccese, l'una interna, l'altra litoranea, pur nelle loro peculiarità, non certo concorrenti, ma osmotiche (Castrovillari è stata, sin dalla fine dell'Ottocento, punto di riferimento a livello amministrativo e scolastico, mentre Trebisacce, dalla prima metà del Novecento, ha rappresentato un mercato per i prodotti dell'agricoltura orticola castrovillarese e, in genere, il centro balneare per eccellenza a fini terapeutici), palesano una relativa omogeneità lessicale della suinicoltura, tranne qualche distinzione: ad es., a Castrovillari l' "ovaia" della scrofa è detta *purceddèra*, a Trebisacce *matra* e *matrina*, ecc.

La presente ricerca è frutto di un'inchiesta sul campo, che permette di recuperare, in primo luogo, il dato linguistico, ma, accanto ad esso, anche quello sociale, cui abbiamo ritenuto di fare, di tanto in tanto, riferimento e per il suo valore etnologico e per dare all'analisi lessicale un'appropriata contestualizzazione. Si è ritenuto opportuno suddividere il lavoro in 7 paragrafi al fine di ordinare il lessico e le relative argomentazioni in ben determinati settori sì da permettere una riflessione più attenta non senza individuare i nessi tra loro, sfuggendo, in tal modo, al rischio di un frammentario schematismo. La suddivisione è la seguente: 1. Il maiale e la tradizione popolare, 2. Suinonomia; 3. Tipologia di allevamento e di alimentazione; 4. Macellazione; 5. Lavorazione della carne, 6. Anatomia e riproduzione; 7. Malattie.

Prima di passare, però, alla trattazione di tali punti, è opportuno fare un succinto riferimento alle razze suine, richiamando l'attenzione sulla scomparsa, anche in Calabria, di quelle tradizionali, grazie all'introduzione – come viene ampiamente spiegato in Silvestri 1986<sup>2</sup>: 164-171 – della razza *Large White*, la quale ha sostituito quelle indigene<sup>7</sup>. Il confronto tra 'razza nostrana', razze tradizionali e quelle introdotte

Stuttgart Vaduz.

<sup>4</sup> Emilio Sereni, *Agricoltura e mondo rurale*, in «Storia d'Italia» 1, *I caratteri originari*, Torino 1972, p. 180.

<sup>5</sup> *Ibid.*, p. 160.

<sup>6</sup> Sereni, *ibid.*, p. 157, accennando ai «numerosi relitti lessicali che dalla loro [cioè dei longobardi] lingua si possono trovare nelle parlate italiane», afferma che sono «280 circa, più del doppio di quelli che risalgono al gotico.»

<sup>7</sup> Silvestri A., *Il macellaio*, Bologna 1986, p. 165: «All'inizio di questo secolo l'allevamento suino era basato esclusivamente sulla selezione morfologica delle diverse razze locali, che avevano caratteristiche proprie in quasi ogni regione d'Italia. Verso il 1930 si incominciò a mutare indirizzo nell'allevamento suino quando i mercati esteri e soprattutto la Francia, cominciarono a chiedere suini dal peso non superiore ai 100-120 Kg. Per cui, principalmente nell'Italia centrale, ma anche nelle altre regioni, si incominciarono ad incrociare le varie razze locali con la *Large White*, razza che finì poi con l'aver il sopravvento sulle nostre. In un secondo tempo la *Large White* fu importata in maniera massiccia dall'Inghilterra ed il suo allevamento è ora diffuso in

negli ultimi 50 anni può essere facilitato da uno sguardo rapido alla tabella 1.

Tabella 1. Razze

<p><i>Nustràghə</i> (Trebisacce) / <i>Nustràlu</i> (Castrovillari): razza locale o, in generale, calabrese.</p>
<p>Razze che un tempo costituivano il patrimonio suinicolo delle regioni italiane e che oggi sono pressoché scomparse o ridotte notevolmente nella loro entità numerica: Calabrese, Sarda, Siciliana, Pugliese. Maremmana, Parmigiana, Romagnola o Mora Castagnola, Chianina, Perugina.</p>
<p><i>Cinta Senese</i>: indicata con vari nomi quali Montagnola senese, Cinta toscana, Cinta di Monte Magio, Senese, Cinta. La denominazione Montagnola senese ne indica la culla d'origine, rappresentata dai comuni senesi. È diffusa anche ad Arezzo, Firenze, Pisa ove in passato veniva incrociata con la <i>Large-White</i>.</p> <p><u>Caratteristiche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) mantello con una larga fascia bianca che cinge il torace all'altezza del garrese, interessando anche spalla ed arti anteriori, che contrasta con il nero lucente o ardesia di tutto il corpo;</li> <li>b) testa: profilo rettilineo, orecchie piccole, leggere e dirette in avanti;</li> <li>c) tronco ben sviluppato.</li> </ul>
<p><i>Casertana</i>: detta anche Napoletana-Pelatella. È diffusa in tutto il Sud ed in particolare in Campania, Puglia, Molise, Lazio.</p> <p>È una razza precoce tra quelle nostrane. Nel secolo scorso fu usata dagli inglesi come razza da incrociare con suini della Contea di Berkshire: pertanto, apportò un contributo notevole alla formazione della razza Berkshire.</p> <p><u>Caratteristiche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) mantello: si distingue da altre razze indigene per il colore nero ardesia, senza peli, tanto che i suini vengono chiamati anche "pelati";</li> <li>b) testa: è conica, profilo leggermente concavo, con due caratteristiche appendici cutanee, situate dietro le mandibole, che prendono il nome di tettole o scioccagli;</li> <li>c) taglia ridotta e scheletro leggero.</li> </ul>
<p><i>Large White</i>: razza originaria della Contea di York in Inghilterra, ove venne sapientemente selezionata accoppiando scrofe locali con verri di diversa provenienza ed ottenendo animali che, per le loro caratteristiche, incominciarono ben presto ad interessare gli allevatori e vennero chiamati <i>maiali bianchi inglesi</i>.</p> <p><u>Caratteristiche:</u> è un suino dal corpo lungo, con lombi, spalla e groppa ben sviluppati, orecchie diritte e larghe, cute rosea, molto ricercato sia per il salumificio che per la macelleria. Essendo dotato di buoni caratteri di rusticità, questo suino è stato largamente usato per incrociare diverse razze locali, nelle varie regioni d'Italia. Nel tempo questa razza è stata massicciamente importata finendo per sostituire, negli allevamenti zootecnici intensivi, le razze locali, tendenza che ha seguito gli orientamenti del mercato e le richieste dei consumatori.</p>
<p><i>Large Black</i>: originaria dell'Inghilterra (per importazione viene subito dopo la <i>Large White</i>). È stata importata anche nell'Italia meridionale ove si è acclimatata facilmente ed anche incrociata con razze locali.</p> <p><u>Caratteristiche:</u> tronco lungo, arti robusti e corti, il mantello è nero con riflessi</p>

tutta la penisola [...]".

vellutati.

La testa ha un caratteristico grugno appuntito, e due grandi orecchie larghe e pendenti. È un buon suino, adatto per la produzione di carne magra.

*Landrace*: originaria della Danimarca, deriva dall'incrocio dei suini indigeni con la *Large White* e da una sapiente ed oculata selezione genealogica e funzionale.

Un primo tentativo di introduzione in Italia di questa razza non ebbe l'affermazione riscontrata in altri paesi europei in quanto, essendo un suino per la produzione di carne magra, non aveva richiesta sui nostri mercati. È un buon suino da macelleria.

Caratteristiche:

- a) corpo: allungato, prosciutti ben sviluppati;
- b) mantello: roseo;
- c) testa: orecchie grandi e pendenti.

È un suino molto precoce che viene tuttora usato, anche accoppiandolo con la *Large White*.

#### I. IL MAIALE E LA TRADIZIONE POPOLARE

Nell'economia antica il maiale ha avuto un peso cospicuo; nell'alimentazione, la carne suina aveva ampio uso, conferma ne è che nell'*Iliade* 23, Achille, dopo la morte di Patroclo, offre ai suoi compagni un "abbondante banchetto funebre", τάφον μενοικέα δάινυ, v. 29, per il quale sono uccisi, oltre a buoi, pecore e capre, "molti maiali dai denti bianchi, fiorenti di grasso", πολλοὶ δ' ἀφγιόντες υἷς, θαλέθοντες αλοίφε, v. 38; nell'*Odissea* 14, nei recinti della fattoria di Odisseo, gestita da Eumeo, vi erano "cinquanta scrofe", πεντέκοντα σύες, v. 15, con un numero di "maschi", ἄρσενες, v. 16, "molto inferiore", πολλὸν παυρότεροι, v. 17. Il porcaio mandava sempre "il migliore di tutti i maiali più grassi", ζατρεφέων σιάλων τὸν ἀριστον ἀπάντων, v. 19, per il banchetto dei pretendenti. Riguardo ad Eumeo, διῖς υφορβός (13.3) "divino porcaro" che conosce (13.433: περιγὰρ φρεσὶν αἰθίμα \$δη, "conosceva bene le operazioni appropriate") ed esegue la procedura sacra della macellazione, rimandiamo a Poli 1984, 1992 e 2003 (in stampa).

Il largo uso della carne suina ha favorito la nascita del senso del magico, che ha avvolto la visione del maiale. Varrone, nel *De lingua latina*, V 144, parla della denominazione di Alba Longa: *ab sue alba. Haec e navi Aeneae cum fugisset Lavinium, triginta parit porcos*; pertanto, *propter colorem suis et loci naturam Alba Longa dicta*. Virgilio, nell'*Eneide*, con la profezia di Eleno ad Enea, III 338-393, riprende il segno premonitore varroniano rappresentato dalla scrofa: *litoreis ingens inventa sub ilicibus sus, / triginta caput fetus enixa, iacebit,* (vv. 390-391). Questo senso del magico e del religioso si riscontra nella società contadina del Meridione, ove il maiale viene ad appagare l'esigenza primaria, come si è detto, dell'alimentazione e di una alimentazione, inoltre, dignitosa, come appare dalla testimonianza del sindaco castrovillarese. Tale 'dignità' affiora in area meridionale, nel '500, ad esempio, a Napoli, dove erano allevati i cosiddetti "porci di Sant'Antonio", che "servir dovevano per li scottati, con i loro lardi

lavati”<sup>8</sup>: cioè, il santo divenne, nella tradizione popolare, il protettore di coloro che erano colpiti dal ‘fuoco di S. Antonio’, che erano curati con il lardo lavato. La macellazione, poi, aveva un suo rituale, per cui tutta la famiglia si preparava per l’evento alcuni giorni prima, approntando l’occorrente. La stessa prassi si seguiva nei paesi arbëreshë. Comunque, tutta la questione delle tradizioni etnologiche, magico-religiose e no, associate alla suinicoltura, verrà ripresa in studi più puntuali sul tema della centralità del maiale e non solo nella cultura subalterna.

## 2. SUININOMIA

Tale lessico dei due centri ha, per lo più, origine dal latino, ma presenta pure qualche base greca. Alcune denominazioni sono formazioni di diminutivi, altre assumono un valore metaforico. Si nota, poi, che un arcilessema dà origine a varianti, con mutamento, più o meno marcato, del significato originario. Si avverte che, quando accanto al lemma non è riportata l’origine da Castrovillari o da Trebisacce, esso è identico nei due centri.

PÛRCU: “maiale” maschio castrato, < lat. *porcu(m)*, REW 6666, “porco”, abr. *fa le purkutte* “vomitare”, i-e. *porko-s*, Pokorny IEW 841, umbr. *porca, purca*, mir. *orc* “porcellino”, abrit. *Orcades* = mir. *Innsi Orc* “Orkney Inseln”, ahd. *far(a)h*, ags. *fearn* (> ingl. *farrow*), lit. *paršas* “verro castrato”.

VÎRRU (Castrovillari): “verro”, maiale maschio non castrato, <lat. *verre(m)*, REW 9239, “verro”, irp., agnon., narn. *guerro -e*, irp. *sberrejà* “gironzare” (anche a Castrovillari *sbirrijà* “vagabondare, condurre vita libera”), ossol. *too sù i virit* “fare i capricci”, “fare il broncio”, ferr. *vèra* “la femmina del porco”, abr., nap., irp. *verrute*, cal. *verrutu*, sic. *virritu* “capriccioso”, friul. *virul* “maialino”, “giovinetto pretenzioso”, cal. *verrakju* “verro giovane”, sic. *virriusu* “stizzoso, bizzoso”, cal. *varrizzu* “piccolo recinto per maiali”, avell. *verrillo* “capriccio”. A Castrovillari, la voce è usata pure in senso metaforico, *jè nnu virru* “è un verro”, “è intrattabile”, cfr. Cicerone, *In Caecilium* 57, ove si trova l’associazione spregiativa con l’uomo, nello specifico, con Verre, propretore della Sicilia: *ex homine [...] factus est Verres*.

CIGNÀLU: “porco selvatico”, < lat. *singulare(m)*, REW 7940, 1. “solo”, 2. “cinghiale”, cal. *ciñatu -a*, epiteto di porco o scrofa aventi striscia bianca sulla schiena; nell’alta Italia viveva e in parte vive integra la contaminazione “porco cinghiale”: da questa si spiega il *p-* dell’istr. *pengiàro*. Come ricordano Trumper-Prantera<sup>10</sup>, vi è *contaminatio* con gli esiti meridionali di REW 1926 *cingula*: anzi, viene spontanea la domanda se non sia proprio questa base a produrre il termine specifico in base alla

<sup>8</sup> Giganti *Vita religiosa ad Oppido nella prima metà del Cinquecento*, estratto da *Antiche Civiltà Lucane*, Galatina 1975, p. 267. La citazione è riportata da A. Iannicelli, *A sciorta 'i Luccetta*, Castrovillari 2000, p. 42; questi osserva che «una devozione molto diffusa in diversi paesi dell’Italia meridionale era quella indirizzata a Sant’Antonio Abate. L’ordine degli Antoniani è da ricollegare alle epidemie del cosiddetto “fuoco di Sant’Antonio”; epidemie molto diffuse nel Medio Evo. Furono precisamente questi monaci che diedero incremento alla fondazione di vari ospedali in diverse località» (*ibid.*).

<sup>9</sup> D. Emanuele, *Arberia*, Castrovillari 1988, pp. 205-206; P. Napoletano, *Il volto della memoria*, Castrovillari 1995, pp. 7-9.

<sup>10</sup> John B. Trumper - Nadia Prantera, *The Pollino range: historical-linguistic and ethnolinguistic aspects of a mountain complex*, in questo volume.

morfologia più che evidente del cinghiale.

Aristotele, *HA*. 578a 25, descrive le caratteristiche dell'animale: αἰδ' ὕδεις αἰαῖαι αἰαῖαι τουῦ ἀχειμῶνος ἀρχομεγού οἰχευθόνται, τιχτούσι δέ τοις ἔαρος ἀποχωρούσθαι εἰς τοὺς δυσβάτακτους τοπούς καὶ ἀποκρηγνούς μαλίστα καὶ φαραγγώδεις καὶ συσκιούς. διατριβεί δ' οὐκ ἀβρῆν ἐν ταῖς ὑσὶν ὡς ἐπιτοῦ πολυήμερας τριακόντα. τοῦ δὲ πλεθροῦ τῶν τικτομεγῶν καὶ ὁ χρόνος τῆς κηθεῶς οὐ αὐτοῦ καὶ ἐπιτοῦ ἡμερῶν ὑπὸν ἐστίν. ταῦ δὲ φοναῦ παραπλησίως ἐξοῦσι ταῖς ἡμεροῖς, πλὴν μάλλον ἡ θηλεία φωνεῖ, οὐ δ' ἀβρῆν σπανίως. τῶν δ' ἀβρεγῶν οἱ τομῆαι μείζους γίνονται καὶ χαλεπώτεροι, ὡς περ καὶ Ὀμηρος ἐποίησεν ὄρευσεν ἔπει χλουχῆς σὺν ἀβρῆιον οὐδε ἐμῶκει / θηριζέ σιτοφαζέ, ἀλλὰ ῥιζέ ὑληξεντι". γίνονται δέ τομῆαι διατομῆς οἷσιν ἐπιπτειν νοσημα κνησιμὸν εἰς τοὺς ὄρεγεις ἔπει ξυομῆνοι πρὸς τὰ δειγδρα ἐκθλιβουσι τοὺς ὄρεγεις, "Le scrofe selvatiche s'accoppiano all'inizio dell'inverno, partoriscono d'estate ritirandosi nei luoghi più inaccessibili, soprattutto pieni di precipizi, di burroni, ombrosi. Il cinghiale rimane con la femmina di solito 30 giorni. Il numero dei piccoli e il periodo della gestazione sono gli stessi dei maiali domestici. Il loro grugnito è simile a quello dei maiali domestici, tranne che la femmina grugnisce di più, il maschio raramente. I cinghiali castrati crescono più grossi e più furiosi, come scrisse anche Omero: "egli allevò contro di lui un cinghiale castrato; non sembrava una bestia che si nutre di grano, ma una vetta coperta di boschi". Si verificano le castrazioni perché da giovani sono colpiti da una malattia di prurito ai testicoli: allora, strofinandosi contro gli alberi, eliminano i testicoli".

La voce greca ὄς υοῖς ο σὺξ συοῖς ο, ἡ, "porco" si trova già in Omero *Il.* 8.338, 9.539, *Od.* 10.242-3, ecc.: i-e. *su-s suu-ós* "porco domestico, scrofa", Pokorny IEW p. 1038, av. *hu* "porco", alb. *thi* "porco", lat. *sus, suis* "porco", umbro *sif* "sues", *sim* "suem", gall. *\*su.tegis* "porcile" (M.-L. 8492), cimr. *hwch* ecc., ahd., ags. *su*, aisl. *syр* "scrofa", lett. *suvens, sivens* "porcello", toch B *suwo* "porco"; derivazione aggettivale con la formane *-no*: gr. *υηνοῖς* "di natura suina", lat. *suinus* "porcino, suino", ted. *Schwein*, ingl. *swine* ecc.

CHIRĪDDU (Castrovillari): "maialino", < gr. *χοιριδιον* "porcellino", Du Cange, *χοιρεμποροι, suarii, χοιρνοῖς, porcinos, χοιρομοχδριον, suile*; la base i-e. è *ghers-* / *gher* "irrigidirsi", Pokorny IEW p. 445, *gher-s* "animale spinoso", ai. *hársate, hrsyati* "si irrigidisce, si rizza, si irrita", arm. *jar (-i, -iv)* "criniera del cavallo" < *\*gheri-*, gr. *χερσοῖς* (att. *χερρος*) "terraferma", *χηρ χηροῖς* "riccio" (= lat. *er, eris* "riccio", *ericus* "riccio", *χοιρῶς* < *\*ghorios* "animale setoloso", alb. *derr* "porco" < *\*ghor-n, derk* "porco, scrofa" < *\*ghor-n-k*, lat. *horreo, ere* "essere ispido", *hircus* "caprone" < *\*gher-kuo*, sabin. *fircus* "caprone" = osk. -sab. *hirpus* "lupus", donde l'etnico *Hirpini, hirtus, hirsutus* "setoloso", *hispidus* "ispido", air. *garb, cymr. garw* "ispido" < *ghr-uo-*, ags. *gorst* "ginestrella".

ŠKIRIÚGNULU (Castrovillari): "maiale magro, malmesso", < gr. *χοιρῶς* "porcellino", "porco".

CHIRĪ CHIRĪ (Castrovillari e zona del Pollino): verso per chiamare il maiale, < gr. *χοιρῶς*.

ŠKI ŠKI (Castrovillari): verso per allontanare il maiale, gr. *χοιρῶς*, identico, informa Battipede 1987, a Nocera.

PURCĪDDU / PURCHĪCĪDDU: "maialino", < lat. *porcus*, REW 6666, + suff. dim. *-llo*.

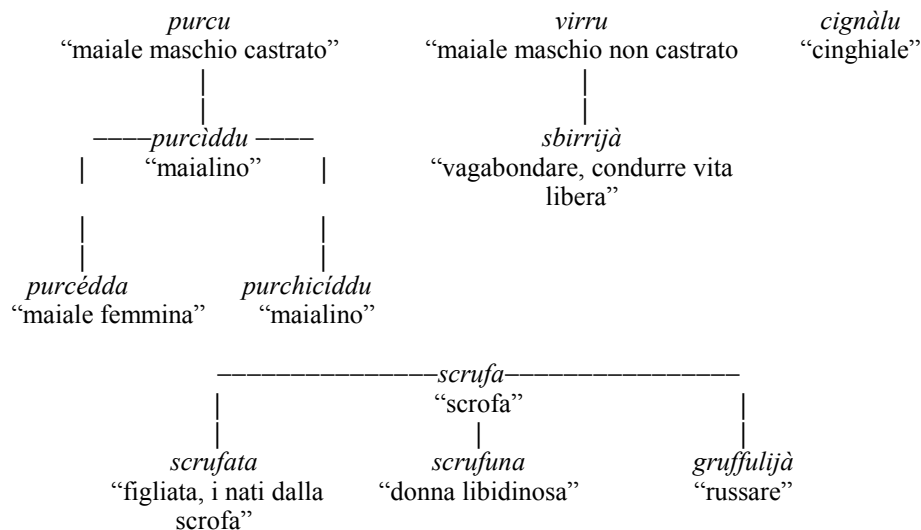
PURCÀSTU (Castrovillari): “maiale” più cresciuto del *purcìddu*, < lat. *porcus*, REW 6666, + suff. accr. *-stro*, comparabile, come formazione, col cal. *kanastru* “cagnastro” ascritto dal REW 1592 a *canis* + suff. *-so*, o con l’it. *vincastro* bastone dei pastori fatto con un ramo di *vinco*, + suff. *-stro*.

PURCÉDDA (Castrovillari): “maiale femmina” che non ha figliato, < lat. *porcus*, REW 6666, + suff. dim. *-llo*, voce usata pure in senso metaforico per indicare una “donna depravata, sciatta”, con valore accrescitivo *purceddùna*.

SCRUFÀ: “scrofa”, < lat. *scrōfa*, REW 7748, “scrofa”, poles. *scroa* “scrofa, puttana”, *scroada*, *scroaria* e *scroità* “porcheria, sporcizia, azione infame”, cal. *škufakkja* “scrofa di un anno”, abr. *scrufelate* “scrofoloso”, *scrufilijà* “russare”, irp. *scrofonejà* “bofonchiare”, aggiungiamo *gruffulijà*, Castrovillari, “russare”. Ernout-Meillet osserva che *scrofa -ae*, f., usato anche per soprannome come *Verres*, è “terme technique de la langue rustique, dialectal, comme l’indique *f* intervocalique [...]”. A basse époque apparaît une forme *scroba porca quae generavit*, CGL V 331, 23, influencée par *scrobis*, la truie étant considérée comme “la fouilleuse”, ce qui explique le sens de *scrofa (scroba)* “écrou” dans les langues romanes (fr.; ital. du Sud *scrofula*; cf. esp. *puerca* “truie” et “écrou”); de \**skrobha*, cf. peut-être  $\rho\rho\mu\phi\alpha\zeta$  ὄς  $\pi\alpha\lambda\alpha\iota\zeta$  (Hes.)”.

SCRUFÀTA (Castrovillari): “figliata, i nati dalla scrofa”, < lat. *scrōfa*, REW 7748.

SCRUFÙNA: voce con senso metaforico che equivale a “donna libidinosa”, < lat. *scrofa*, REW 7748.



### 3. TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO E DI ALIMENTAZIONE

L’allevamento avveniva, in entrambi i centri, in un apposito locale sito, per lo più, in una zona rurale e l’alimentazione consisteva di generi alimentari (ghiande, fave, ceci,

mais, ecc.) prodotti dal proprietario e, anche, di rimasugli. Il lessico pertinente presenta, nella maggior parte, base latina, con alcune voci di origine greca.

PURCĪLU (Castrovillari): “porcile”, < lat. *porcus*, REW 6666; *rullə* (‘i *pūrche*, Trebisacce: ricovero, spazio attrezzato, largo circa 3 m. quadrati): “porcile”, < lat. *harula*, REW 4063, “stalla per maiali”, dial. di Velletri *rolla* “stalla per maiali”, Du Cange, vol. IV col. C p. 165, *hara* 1. f. idem quod *haracium*; Id., *ibid.*, grex equorum, nostris vulgo *haras*: ab *hara* forte, stabulo, vel grege porcorum. Leges Burgorum Scotticorum cap. 89: Non licet Burgensi ... porcos tenere, nisi habuerit custodem eos sequentem, vel pascat eos in *hara*, id est, *stya*, unde vicini sui damnum inde non incurrant. In Calabria, in altre zone, il porcile è detto *zimma*, che, a Castrovillari, ha il significato di “locale per il fieno”, < gr. \*ζυγμα = ζευγμα “luogo chiuso”. *Mandricillə* (Trebisacce): luogo piccolo per l’allevamento: REW 5290 *mandra* “gregge”, noto grecismo del latino; *guàdə* (Trebisacce): porta d’ingresso: REW 9120a *vadum* “guado”, con deriva semantica simile a quella di altri dialetti romanzi.

PURCÀRU: “porcaio”, lat. *porcus*, REW 6666: conduce al pascolo, nelle ‘masserie’, ove è dipendente, ‘i *scrufàtə* “i nati dalla scrofa” o ‘na *murra* ‘i *pūrci* “un branco di maiali”.

ŠCAMÀ: “grugnire”, < lat. *exclamare*, REW 2971, “esclamare”, bar. *schiamà*, andr. *scecamèje*, abr. *sgramà* (e *gr-*) “gridare, schiamazzare, lamentarsi, guaire, piangere”, molf. *skéme*, andr. *sceccàime* “voce, grido di animale, borboglio del ventre, scricchiolio”, mat., ost. *skame*, bit. *skeume* “grido”.

GUVIRNÀ: “alimentare”, < lat. *gubernare*, REW 3903, “governare”, lecc. *cuernare* “dare la profonda”, poles. *guernare* “rigovernare, mondare, potare, rappazzare, sanicare, medicare”, parm. *gornar* “riporre, nascondere”, irp. *gubernata* “profenda”, andr. *ghevernaite* “mangime, becchime”, frl. *guviarnà*, agord. *goarnà*, “governare il bestiame”, Du Cange, vol. IV col. B p. 127, *gubernare* 2, provvedere, curare, necessaria ministrando; Id., κυβερνητορες, *gubernatores*.

SCIFU: “truogolo” di legno, < gr. σκυφος, Du Cange, σκυφος, *cymba*, σκυφος, σκυφικος, *in modum scyfi*. La voce, abbastanza diffusa in Calabria, si trova pure nella toponomastica: contrada dello *Scifo*, nel territorio castrovillarese, *Scifarello*, altura nel Parco del Pollino, *Scifi*, a Bagnara, cfr. Di Vasto 2000, p. 7.

GÀVITA: “truogolo” di pietra scalpellata e di cemento, < lat. *gabata* “vassoio”, REW 3625, nap. *gaveta* “canale laterale delle vie”, irp. *gavete* “truogolo”, Du Cange γαβᾶθον, Hesychio τρυβλιθον *catinus*. *Gàvate* i *ghinnə* (Trebisacce): pezzo di legno di pino, concavo, utilizzato per versare l’acqua. *Scopə* ‘i *trummònə*, ‘i *spàrtə*, ‘i *vrichə* (Trebisacce): per pulire il porcile, si usa una scopa fatta con ramaglie di *trummònə*, ginestra, tamerice: *scopə*, REW 7734 *scōpa*; *trummònə* derivato di REW 8723 *thymum*, 2. \**tumum*, ancora *sub iudice*; *spàrtə* < lat. *spartum* REW 8122, grecismo in latino; *vrichə* < gr. *muriǰh*. *Sicchjə* (p’a *massàtə*) (Trebisacce): recipiente per gli alimenti: REW 7962 *sītūla* -um “secchia”. *Riminijàdə* cc’u *vettə* (Trebisacce), “rimescolare con un bastone”: \**ad-re-mīn-idiāre* < REW 5585 *mīnāre*; REW 9173 *vēctis*.

CANĪGGHIA (Castrovillari), “crusca”, *canigliə* (Trebisacce), “spoglie di grano, impastato con acqua”: < lat. \**canilia*, REW 1589, “crusca”, molf. *chenigghie* “lentiggini,



- forfora del capo”, mat. *canegghjole* “forfora”.
- ÛRIU: “orzo”, < lat. *hordeum*, REW 4180, “orzo”, abr. *órie*, lecc. *ergiu*, abr. *urzá* “cibare”, sic. *annurghiari* “dar l’orzo ai cavalli”.
- FAVA: “fava”, < lat. *faba*, REW 3117, “fava”, sa. *fae*, cal. *favi* (forse dal plurale), sic. *fava* “coccuola”, parm. *favazz* “colombaccio”, cal. *farvetta* (= \**favr-* \**favar-*) “beccafico”, sic. *faviatu* “macchiettato”.
- BRODU: “brodaglia”, composta, in genere, da rimasugli dell’alimentazione dell’uomo, < germ. \**brod*, FEW 1 p. 550, lat. *brod-*, REW 1321, “brodo”, cal. *sbrudare* “liquefarsi”, Du Cange, vol. II col. B p. 754, *brodium*, *carnium elixarum jus*, vulgo nostris *broët*, Italis *broda*, *brodo*, *Catholicon Armorium*. *Brouët*, *brodium*, *jus*. Will. Brito in *Vocab.: jus profanum dicitur brodium, vel aqua in qua coquuntur carnes porcinae quae profanae sunt Judaeis*; inoltre, Id., *ibid.*, col. A p. 755, *brodum* ut *brodium*. Cfr. Battaglia, GDLI, s. v. *brodo* < germ. \**brod* “zuppa” (che era il piatto usuale delle popolazioni germaniche), provenz. ant. *brou*, fr. ant. *breu*, più diffuso il derivato *brouet* (sec. XIII), registr. nel lat. t. la forma *brodium* “succo di carne” ( nel sec. IV, in Gaudenzio: “sine brodio, id est jure carniū”).
- MMASSÀTA: “beverone di acqua e crusca”, part. pass. di *ammassà*, < lat. *ammassare*, Du Cange, vol. I col. C p. 228; inoltre, *ammassatus*, Id., *ibid.*, in unam *massam redactus*. Memoriale Potestatum Regiensium ad ann. 1216, apud Murat. tom. 8 col. 1083: *Et vinum remanebat ammassatum et gelatum, ita quod incidebant eum cum securibus*. Cfr. Battaglia, GDLI, s. v. *ammassare* < lat. mediev. *ammassare* (XI sec.). Rohlfs NDDC registra la voce solo a Rocca Imperiale (CS).
- FARINAZZƏ (Trebisacce): < lat. *farīna* “farina”, REW 3197, è composto da crusca, grano, orzo, *gùrijə* < lat. *hordeum* “orzo”, REW 4180. D’estate, a Trebisacce, si alimenta il maiale anche con *pirə e ffichə* “pere e fichi”, < lat. *pirum* “pera”, REW 6524, < lat. *ficus* “fico”, REW 3281, con *gliannə* “ghianda”, < lat. *glans*, -*glande* “ghianda”, REW 3778, *prəjənə* “pere selvatiche”, < lat. \**pirāgo*, *pirāginem*, Rohlfs NDDC, *ghintischə* “lentisco”, < lat. *lentiscus* “lentischio”, REW 4982; inoltre, per una crescita migliore si somministrano a giumelle – *gghiùnta* “giumella”, *gghiuntarèlla* “giumella piccola” (*jùntə / juntarèllə*: la voce sic., cal. *junta* “giumella” viene ascritta a *jüngère* “unire”, REW 4620) – *favə* “fave”, REW 3117, *cicərə* “ceci”, REW 1900, *trucchischə* “granturco” Rohlfs, NDDC. *Gacque grassə* (Trebisacce): residui di cibo con aggiunta d’acqua.
- CÍCIRƏ: “ceci”, < lat. *cicer*, REW 1900, “cece”, molf. *ciceriedde* “cacherelli”, cal. *cicirimoddi* “cerimonie, complimenti”.
- TRUCCHÍSCU: “granturco”, macinato e mescolato con foglie di cavolo, cfr. Rohlfs NDDC s. v. *turchiscu* agg. “turchesco”.
- CHIÀTTU: “ingrassato”, < lat. *plattus*, REW 6586, “piatto”, dial. di Arcevia (Ancona) *chiatto chiatto* “terra terra”, *acchiattà* “appiattare”.

#### 4. MACELLAZIONE

A Castrovillari, la macellazione avveniva il 27 gennaio, ricorrenza di S. Giuliano, patrono della città: essa coincideva con i festeggiamenti in onore del santo. Partecipava, lieta, tutta la famiglia. In tale occasione, per il pranzo, il piatto principale era costituito

da pezzetti di carne tagliati dal capo e cotti con patate. Inoltre, si arrostita sulla graticola, *gradigghja*, il fegato con la *zippa* ‘omento’. La carne del maiale doveva servire per le diverse provviste (salame, in primo luogo) e, pertanto, era utilizzata con parsimonia anche quel giorno. Talvolta, proprio per non attingere alla carne suina da riservare, come si è detto, per le provviste, si ricorreva all’uccisione di un gallo per il pranzo di quel giorno.

Due verbi di tale campo semantico, cioè *rarà* e *sciascià*, che ora esaminiamo, paiono peculiari del nostro territorio.

MANGŪNU (Castrovillari), MANGÓNΘ (Trebisacce): “forcella di legno” (oliva o quercia) cui si appende il maiale sgozzato per squartarlo, < gr. μαγγανον ου, τοζ la voce nel significato di “incantesimo” compare nel I sec. d. Cr., in quello di “macchina da guerra, catapulta” intorno al IV sec. d. Cr., nel senso di “palo, paletto di ferro”, è usata dallo scoliaste di Aristofane per commentare il verbo βεβαλαχεται “è chiuso con chiavistello, con paletto di ferro”, ‘ ‘ Ορνιθες, v. 1159; Eusebio (III-IV sec. d. Cr.) la usa nel senso di “argano”, Du Cange, Eusebio, *St. eccles.*, Zacharias Pap. Lib. 4 Dialog. Cap. 5, [...] κτηνας εν τοις μαγγαχοις κρεμασας.

Il Frisk osserva, s. v., che “Das Wort hat durch Entlehnung eine weite Verbreitung erhalten”: lat. *manganum* “macchina”, REW 5298a *mango*, -*ōnem*, Calonghi 1972, s. v., *mango* “mercante che, con mezzi artificiali, abbellisce la sua merce o la falsifica, per venderla a maggior prezzo”, *mangonium* “l’arte del *mango*”, alb. *mangë* “maciulla”, *mengji* “rimedio, medicina”, mhd. mnd. *mange* “catapulta”, aind. *mañju*, *mañjula* “bello, amabile, attraente”, *mangela-* “felicità, prosperità”, osset. *Mäng* “inganno”, kelt., mir. *meng* “inganno, abilità, astuzia”, toch. A *mank* “errore, colpa”. Il maiale era lasciato appeso al *mangīnu* / *mangóna* un giorno, perché la carne si raffreddasse e, così, si potesse tagliare agevolmente.

SCANNÀ: “scannare”, < lat. *canna*, REW 1597, “canna”, “giunco”, sic. *scannaturi* “macello”, *scanna* “strage”, cal. *scannatura* “fontanella della gola”, abr. *scannajje* “ammazzatoio”, Rohlfs NDDC, *scannare*, -*ri* (cosent. e catanz.) a. “scannare, ammazzare (un animale)”.

SCANNATŪRU. “coltello dalla lama stretta e lunga”, < lat. *canna*, REW 1597, + suff. -*tor*.

RARÀ: “raschiare col coltello la pelle cosparsa di sale del maiale ucciso per pulirla”, non presente in Rohlfs NDDC, < lat. *radēre*, con metaplasma, REW 6987, “radere”, “grattare”, frl. *ràdi* e *radà*, poles. *radare* “rasare”, abr. *radà*, irp. *rarà*.

SCIASCÌÀ (Castrovillari): “tagliare la carne in pezzi con una piccola ascia”, < lat. *exasciare* “sgrossare con la pialla”, Plauto, *Asinaria* 360, *iam hoc opus est exasciato*, “ora questa cosa bisogna completarla”, con senso figurato cioè “finire di sgrossare, condurre a termine”, *asciare*, Du Cange, vol. I col. C p. 418, idem est quod *secare*, *asciare* dolare; inoltre, Id., vol. I col. A p. 419, [...] *interpretat ait asciatum esse cultellum magnum*; Rohlfs NDDC, *spasciare*, -*ri* (cosent. e catanz.), *sciasciare*, -*ri* (catanz. e regg.), *ssasciare* (cosent., da Accattatis) a. “sfasciare, rovinare, distruggere”, senza etimologia.

I verbi latini *exasciare* e *asciare* sono denominali < *ascia* accostabile, “avec quelque vraisemblance”, osserva Ernout-Meillet, s. v., al gr. ἀξίχη “ascia”.

PINNÀ: “togliere le setole col coltello versando sul maiale acqua bollente”, < lat. *pinna*, REW 6514, “penna”, “pinna”, cal., sic. *pinnami* “piumaggio, uccellame”; a

Castrovillari, l'espressione *s'è pinnatu* significa "si è bruciato".

PINNATÚRU: "madia in cui è posto il maiale ucciso per togliergli le setole", < lat. *pinna*, REW 6514, + suff. *-tōr-*. L'utensile è fornito di piedi a differenza della madia, *mattra*, < gr. *ματτρα*, che non ne ha.

A parte i riferimenti precedenti al lessico trebisaccese, si è pensato, visto che si tratta di un dialetto calabro-lucano arcaico della cosiddetta "Zona Lausberg", anche se vi è ormai una graduale infiltrazione di calabrese, di trattare in tre tabelle (2, 3, 4) il lessico specifico delle fasi di macellazione e dei prodotti che se ne ricavano. Per la prima fase, la macellazione, di solito, avviene allorquando il maiale raggiunge un peso minimo di 80 kg. Occorrono 5 persone: uno lo trafigge e altre 4 hanno il compito di tener bloccato l'animale. La macellazione si fa nelle prime ore del mattino. L'acqua bollente, atta a detergere le setole, si prepara almeno due-tre ore prima della macellazione. Appena macellato e concluso il lavoro di pulitura, si dà inizio alla seconda fase, quella della suddivisione in pezzi. Si appende il maiale in posizione verticale dalle zampe posteriori.

Tabella 2: Macellazione (1ª fase)

<p>Attrezzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) <i>u tūcchə</i>: le 2 corde con cui sono legate le zampe che sono assegnate, ciascuna, ad ogni aiutante, REW 8767, ma la voce resta storicamente enigmatica; cfr. <i>tuccu</i> (Saracena, CS) "pezzo di fune", <i>tuoccu</i> (Longobardi, CS) "corda vegetale", Rohlfs NDDC;</li> <li>b) <i>a sughèllə</i>: corda fine di suola per legare, avvolgere il grugno (<i>ttaccə 'u mussə, rravuglià 'u mussə</i>), REW 8064. 3 *<i>sola</i> pro <i>solea</i>, tuttavia, voce semanticamente complessa;</li> <li>c) <i>a ghittərə / littərə</i>: tavola ove l'animale è collocato e bloccato nei movimenti, REW 4965.</li> </ul>
<p>Coltelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) <i>'u scannatūrə</i>: lungo circa 30-40 cm. con lama <i>pizzùta</i> "appuntita" e larga 2-3 cm. circa. È il coltello utilizzato per infilzare alla gola l'animale. Si veda REW 1597, con i commenti di cui sopra;</li> <li>b) <i>'a petrə 'i mmòghe</i>: pietra di fiume a granelli per <i>mmughàre</i> "molare" i coltelli; REW 5641;</li> <li>c) <i>pi spinnà</i> o <i>pi rarà</i>: coltelli con lama lunga per <i>spinnà</i> "spelare", REW 6514 <i>pinna</i>, ut supra, o per <i>rarà</i> "pulire", REW 6987, con metaplasma, come si è già detto, nonché assimilazione r...d &gt; r...r.</li> </ul>
<p><i>Pinnatūrə</i>: vd. <i>spinnà</i> e, supra, <i>pinnatūru</i>.</p>
<p>Peli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) <i>sītəghə</i>: "setole", peli della criniera, REW 7498 <i>saeta</i>. L'esito sia di <i>saeta</i> che di <i>sēta</i> sarebbe  <b>sɛt-ula</b>  con successiva metaforia nella zona arcaica;</li> <li>b) <i>pìghə</i>: peli della restante parte del maiale, REW 6508.</li> </ul>
<p><i>Cuadàrə</i>: "recipiente, caldaia", REW 1503. Contenitore in ferro, con due manici, dell'acqua bollente utilizzata per spelare il maiale appena macellato.</p>
<p><i>Pignàtə</i>: REW 6511. Contenitore in terracotta o creta per attingere l'acqua bollente dalla caldaia e versarla sul corpo del maiale al fine di ammorbidire peli e setole</p>

dell'animale per la spelatura.
<i>Sicchjā d'u sanghā</i> : secchio utilizzato per raccogliere il sangue del maiale, scórso durante la scannatura. È un compito riservato alla donna che, mentre il sangue scorre nel secchio, deve girarlo continuamente (si utilizza <i>nu vettā</i> “un bastone” e <i>na cannā</i> “una canna”, raro con le mani nude).
<i>Sangiurrā</i> : sanguinaccio, dolce che si prepara con il sangue raccolto e con acqua, zucchero, mandorle, noci, uva passa, cannella, ecc. Un derivato di <i>sanguen</i> in <i>-ōrūs</i> morfologicamente diversificato dal francesismo <i>sangieri</i> della Valle del Crati.
<i>U cūrijā</i> : “la pelle” del maiale, REW 2233.

Tabella 3: Macellazione (2<sup>a</sup> fase)

<i>Mangònā</i> : attrezzo in legno di leccio ( <i>linnā 'i rijā</i> ) per sorreggere il corpo del maiale appeso. La spiegazione data sopra può avere un ulteriore approfondimento con l'ipotesi di un esito di REW 5298 <sup>a</sup> , <i>mango</i> , <i>-ōnem</i> (persona > strumento, strumento > persona) più che di un grecismo diretto. Per questa duplicità cfr. Pelagonio, <i>Ars Veterinaria</i> 1. § 9 (ed. Fischer p. 5, 11). Comunque, DELL <sup>4</sup> 383 ipotizza che sia un grecismo ( <i>μαγγαρον</i> ), passato tramite un gergo di mestieranti nel latino del IV sec. d. C. Il dendronimo è interessante, raro derivato di <i>αγγα</i> .
<i>A trūzzāghā</i> : la carrucola. Una volta infilzati i lati del mangone tra i tendini delle zampe posteriori del maiale, si provvede a tirare le corde della carrucola e sollevare il maiale ad un'altezza idonea allo squarto del corpo. REW 8803 <i>*tōrtiāre &lt; tōrtus</i> .
<i>Spaccā c'acettā</i> : “spaccare con l'accetta”. Si divide il maiale in due pezzi, a iniziare dai “ <i>cuccūnā</i> ” (bacino-chiappe).
<i>Sciasciā</i> : “tagliare a pezzi”, <i>exasciare</i> , ut supra, < REW 696 <i>ascia</i> .
<i>Cuccūnā</i> (pl. di <i>cuccōnā</i> ): “chiappe” (?). Si veda Alessio, <i>Lexicon Etymologicum</i> 111: latino regionale <i>*cochōnum</i> < rifatto sul duale greco <i>τα\κοxωηα</i> (sg. <i>κοxωηη</i> ). L'esito di ‘σ’ è  σ  nella zona arcaica calabro-lucana.

Tabella 4 Macellazione (3<sup>a</sup> fase)

<i>Gnalatīnā / gnaghatīnā</i> : “gelatina”. Preparata con la guancia ( <i>facciāghā</i> ), le zampe e la carne che si stacca dall'osso della testa dopo la cottura. Gli ingredienti sono: aglio, alloro, sale, aceto e grasso che affiora con la cottura dell'osso della testa. Dopo la bollitura del tutto per circa mezz'ora, la gelatina è pronta e si conserva in vasetti di terracotta (i <i>truzzarughillā</i> ) o di vetro.
<i>Jīghā</i> : si forma durante la cottura della gelatina, REW 3714 deverbale.
<i>Sajīmā</i> : grasso, REW 7506 <i>*sagīma</i> pro <i>sagīna</i> .
<i>Frittāghā</i> (o <i>truzzarughellā</i> ): “ciccioli”, usati per condire la focaccia.
<i>Ghidāmā</i> : grasso che resta sul fondo della pentola dopo la cottura della sugna. Si spalma sulla fetta di pane abbrustolita alla brace del focolare (la “ <i>fella russa o fella ruscia</i> ”), per insaporirla.
<i>Ssaghātā</i> : tutti i pezzi delle ossa.
<i>Pīdā</i> : “zampe”, sono tagliate e messe in salamoia o nella gelatina.

<i>Ghenzə / ghinzə</i> : pezzi di lardo con venature di carne.
<i>Scannaturə</i> : Carne tratta dalla testa e dal collo del maiale (dalla parte in cui l'animale viene "scannato").
<i>Capicillə 'i zazizzə</i> : piccoli pezzi residui di intestino tenue, insaccato di carne.
<i>Zazizzə</i> : è preparata con carne magra tagliuzzata e impastata con granelli di pepe nero, peperone rosso essiccato, pestato e ridotto in polvere (dolce o piccante), sale e spruzzi d'acqua.
<i>Zazizzə grassə</i> : è preparata con carne rivestita di grasso.
<i>'Ncantaratə</i> : pezzi di ossa delle giunture, misti con carne, da mettere sotto sale (uso: minestre ecc.)
<i>Vuccughərə</i> : "sottomento, gorgia", REW 1364 <i>büccüla</i> .
<i>Prusüttə</i> : "prosciutto", fatto con cosci anteriori e posteriori.
<i>Zuprissätə</i> : "soppressata", preparata con carne estratta, per lo più, dai cosci posteriori.
<i>Capicüllə</i> : "capicollo".
<i>Cütə</i> : "cotiche", REW 2432 <i>cütis</i> .

## 5. LAVORAZIONE DELLA CARNE

Le voci che pertengono alla lavorazione della carne sono di origine latina, tranne due che provengono dal greco, *zippa* e *órgunu*, un longobardismo, *mívuzə*, e un francesismo, *nnúgghia / nnúglia*.

CAPICÜDDU: "capocollo" Castrovillari, Trebisacce CAPICÜLLƏ: salame fatto con la carne del dorso, < lat. *caput*, REW 1668, "capo", e *collum*, REW 2053, "collo".

CORU. "cuore" Castrovillari, Trebisacce CORƏ < lat. *cor*, REW 2217, tar. *curazzone* "magnanimo", cal. *corazzuni* "cordialone", "uomo ardito".

FÍCATU: "fegato" Castrovillari, Trebisacce FÍCHƏTƏ, < lat. *ficātum*, Du Cange vol. III col. A p. 483, Papias MS.: *epar*, Graece: *jecur*, *i. ficatum*, Italis *fegato*. Sic porro *jecur quodvis dictum volunt, quod olim jecur anserinum multa ficu farciretur*. [Horat. Lib. 2. Sat. 8: *pinguibus et ficis pastum jecur anseris albi*], (è il verso 88 della satira oraziana, non indicato dal Du Cange). Gloss. Graec. Lat. *συκωτοϋ, ficatum* [Gloss. Isid.: *ficatum, quod Graeci συκωτοϋ vocant*]. La base è il lat. *ficus*, REW 3281, "fico". Cfr. Battaglia, GDLI, s. v. *fégato*, < lat. t. [*jecur*] *ficatum* "fegato infarcito di fichi", calco del gr. *Ἰππορ συκωτοϋ* "fegato (d'animale) ingrassato coi fichi". Non è necessario ricorrere a una base etimologica *\*ficātum* per spiegare *ficatu*, come l'italiano *fégato*, il sic. e logud. *fikatu*, lo spagn. *higado*, il port. *figado*, il piccardo antico *fie*: infatti, M. Pfister e A. Lupis 2001, p. 39, preferendo «ad una ipotetica forma volgare asteriscata [...] una forma attestata nel latino scritto», fanno riferimento a von Wartburg che riporta, nel FEW, non solo il rum. *ficăt*, il vegl. *feguat*, il venez. *figá*, l'AEEng. *fió*, il sardo merid. *fiǵau*, ma «tutte le forme», cioè anche quelle citate prima con l'accento sulla terzultima, sotto FICĀTUM attestato dal secolo III.

FRÍTTULƏ: "ciccioli", < lat. *frīgēre*, REW 3510, "arrostitire", "friggere". Trebisacce FRÍTTƏGHƏ o TRUZZARUGHĒLLƏ.

GRASSICİDDI: "rimasugli di grasso", da cui si ricava sugna di seconda qualità, < lat.

*grassus* 2, *crassus*, REW 2299, “grasso”.

JILATINA (Castrovillari) GNALATÍNΘ / GNAGATÍNΘ (Trebisacce) “gelatina”, < lat. *gelāre*, REW 3714, “gelare”, abr. *jilate*, tar. *šilatura* “brina, brinata”, part. pass. *gelātu-* + suff. *-no*.

LARDU: “lardo” Castrovillari, Trebisacce GARDΘ < lat. *lardum* 2, *laridum*, REW 4915, “lardo”, cal. *lardàricu* un fungo, ampezz. (BL) *inlardà* “lardellare”; a Castrovillari, in uso il verbo *lardijà* con senso metaforico “ridurre in malo modo, eseguire male un lavoro”.

LENZA: “pezzo di lardo con venature di carne”, < lat. *lintea*, *linteum* “striscia di lino”, “pezza di tela”, 2. *linteum*, REW 5072, irp., sic. *lenza* “sottile striscia di terreno”, bresc. *slenza* “grossa fetta”, lunig. *lenzare* “affettare”, irp. *ndellenzà*, *sdellenzà*, *deslenzà*, laz. *sdellenzà* “lacerare”, sic. *lenzi lenzi* “tutto sbrendoli”, quest’ultima espressione usuale a Castrovillari nella stessa forma e con lo stesso significato. Le corrispondenti voci trebisaccesi sono GHENZΘ e GHĪNZΘ.

MĪVUZA: “milza” Castrovillari, Trebisacce MĪVΘZΘ, < longob. *milzi*, REW 5579, “milza”, dial. di Montella (AV) *mèozza*, lecc. *muzzia*, dialetto di Bonifacio (Corsica) *mènza*; cfr. M. Cortelazzo P. Zolli, DELI, s. v., Battaglia, GDLI, s. v., origine individuata sin dal XVI sec.: P. F. Giambullari, 3-126, “voci tedesche, gli risposi io, son queste: arnese, balzello, milza, nappo” (1549).

NNŪGGHJA (Castrovillari) NNŪGLIΘ / ZAZIZZΘ ’I NNUGLIΘ (Trebisacce): “trippa di maiale condita con sale, pepe, aglio, peperone macinato e avvolta in un pezzo di lardo”, < fr. *andoille*, FEW 4 p. 652, cors. *anduglia*, nap. *nmoglia*, sic. *nūggia*, romagn. *andruglia*; il termine francese, che ha dato origine alle voci romanze, deriva dal lat. *inductilia* n. pl. di *inductilis*, REW 4384, “salame”, “salsiccia”. A Castrovillari, usuali le espressioni *ti dongu na nnūggia* “ti do un bel niente” e *cap’ ’i nnūggia* “niente”.

NZUGNA: “sugna” Castrovillari, Trebisacce ’NZUGNΘ < lat. *axungia*, REW 846, “unto”, “grasso”, con *in* prefissato, nap. *’nzogna*, cal., sic. *’nzunza*, tar. *’nzogna*, piem. *sónsa*, cal. (Cittanova) *nzunzjari* “ungere, imbrattare”; a Castrovillari, l’espressione *c’è ssuta ’a ’nzugna* “c’è uscita la sugna” ha valore metaforico di “c’è uscito il guadagno”, vd. Battipede 1987, s. v.

ÓRGUNU (Castrovillari): “intestino crasso, colon”, < gr. ὀργάνον, attestato in Aristotele περὶ ζῴων γενεσέως 717a 13, con riferimento anatomico (genitali), Du Cange, vol. VI col. C p. 63 e col. A p. 64, *organum* 1., quod vario calamorum ordine constat, follibusque inflatur nam ὀργάνον, *fistulae*, exponitur ut ὀργανοπτοσ, *fistularius*, in Gloss. Graec. Lat. Il Frisk GEW interpreta ὀργάνον “Werkzeug, Gerät, Instrument”, ma anche “Sinneswerkzeug, Organon”, citando alcune fonti, “Hp., Ktes., att., Arist. usw.”, s. v.; Du Cange, ὀργανοπτοσ, *organarius*, *fistularius*, in Glossis Graeco-Lat. La voce è passata al latino, cfr. Ernout-Meillet, *organum* -i, n.: emprunt au gr. ὀργάνον “instrument, mécanique”, surtout employé sous l’Empire (Vitr., Colum., etc.); spécialisé à basse époque dans le sens d’ “orgue”, M. L. 6087. Celtique: irl. *organ*, britt. *orian*; germanique: v.h.a. *organa*, *orgina*. REW 6097, *organum* “strumento”, “organo”. Cfr. Trebisacce LL’ÓRGHΘNΘ = STINTINΘ GÁRΘGHΘ, < REW 6097 ὄrganum < ὀργάνον.

La base i-e. della voce è, Pokorny IEW 1168, *uerg-* *ureg-* “operare, fare”, *uergom* “opera”, av. *varəz-* “fare”, arm. *gorc* “opera”, gr. ἔργον “opera, lavoro”, ἐργάζομαι

- “io lavoro”, εργαζης “lavoratore”, οργια “liturgia”, οργεω “membro di un’associazione religiosa”, alb. *rregj* “ripulire”, abret. *guerg* “efficax”, mcymr. *gwreith* “azione, fatto” < *ureg-tu-*, ahd. *werc*, aisl. *werk* n. (=εργον) “opera, lavoro”.
- PRUSÚTTU: “prosciutto”, < lat. *exsuctus*, REW 3074, “prosciugato”, + pref. *per*, irp. *sciuttà*, ecc. Trebisacce distingue tra PRUSÚTTƏ, “prosciutto”, e PRUSÚTTƏ ’I ARRĪRƏ / ARRĪDƏ, “di dietro”, < lat. *retro* “indietro”, REW 7269, cioè preparato con i cosci posteriori.
- PURMÚNU, -i: “polmone”, < lat. *pulmo*, *one*, REW 6833, frl. *pulmone*, bellun. *polmóna* “salsicciotto di polmone e cuore (di porco)”. Per i polmoni, a Trebisacce, si usa CAMPANARƏ, < lat. *campana* “campana”, REW 1556, sic. *campanaru* “interiora”.
- SAJÍMA: “grasso”, Trebisacce SAJÍMƏ < lat. \**sagimen* < *sagina*, REW 7506, “grasso”, irp. *saima* “conserva delle salsicce nella sugna”, sic. *saimi* “strutto”, *saimusu* “pieno di strutto”.
- SANGUNÁCCIU: pasticcio di sangue di maiale, zucchero, noci o mandorle e aromi, tra i quali ’i *pàsuli* “chicchi di uva appassita”, < lat. *sanguis* “sangue”, 2. *sanguen*, *-ine*, REW 7574, “sangue”, cal. *sangieri* “sanguinaccio fuori dei budelli”. La voce trebisaccese è SANGIŪRRƏ, già commentata.
- SAVUZIZZA: “salsiccia”, < lat. \**salsicia*, REW 7550 b, sic. *sosizza*, nap. *sauciccio*, irp. *sauchicchio*, tar. *sazizza*, lecc. *satizza*, piem. *sautista*, sic. *sauzuni*, “salame”: quest’ultimo lemma, aggiungiamo, evidenzia la velarizzazione in -u della laterale, esito fonetico presente nel dialetto di Castrovillari, ad es., *sàvuzu* “salato”, < lat. *salsus*, *sàvuza* “salsa” (fatta con foglie di menta, aceto e olio), cfr. Battipede 1987, s. v. La salsiccia era preparata insaccando negli intestini la carne di prima scelta, dopo averla tagliuzzata e intrisa con sale, peperone rosso macinato, pepe e qualche aroma (buccia di arancia, ad es.); ’*mpanuzzà* è “tagliuzzare la carne da insaccare”, *savuzizza grassa* è la “salsiccia grassa”, fatta con carne di seconda scelta, *savuzizzóttu* è il “salsicciotto”, fatto con nervi, polmone e residui di grasso, *savuzizzíddu* è la “salsiccetta” confezionata per i ragazzi. Trebisacce ZAZIZZƏ, vd. sopra.
- SCORZA: “cotenna”, < lat. *scortea*, REW 7742, “sacco di pelle”, “corteccia”, poles. *scorzaria* “conceria”, *scorzieró* “conciapelli”, *scorzare* “scortecciare, sbucciare”, abr. *skurčà* “sbucciare, far la pelle, uccidere”; a Castrovillari, *skurcià* “sbucciare, levare la pelle”, usato anche nel senso metaforico di “essere esoso”.
- STINTINƏ: “intestini”, < lat. *stentina* e 2, *intestina*, REW 4501a, “intestino”, nap. *stentino*, molf. *stendàjene*, sa. *istintinu*. Le donne attendevano a lavarli subito dopo estratti dal corpo del maiale, quando erano ancora caldi. A Trebisacce, oltre all’espressione *scucchjà i stintinə* (separare gli intestini dal corpo del maiale), troviamo pure la distinzione tra *stintinə strittə* (utilizzati per la salsiccia) e *stintinə ghàraghə* (utilizzati per le soppresse, capicollo ecc.). Questi ultimi vengono chiamati pure *ll’òrghə* (vd. sopra).
- SUPRISSÀTA: “soppresata”, carne di prima scelta insaccata. L’origine è problematica. Il REW 716 collega la voce col lat. *assare* “arrostire” e aggiunge: «dallo sp. *sobreasada* (specie di salsiccia di Maiorca): it. *sopressata*, fior. *soprassata*, lucch. *soprasatone*, mil. *sopressada*, specie di salame». Evidenzia incertezza il DEI: «*sopressata* (*soprasata* tosc.), f. XIX sec., -o, ant., XVI sec. (Firenzuola); specie di salume; da ‘sopressare’; ma cfr. per la prima parte ‘saliprisu’ ed il tipo sp.

*salpresar* spargere di sale, che fa pensare ad un antico *sale pressare*; la voce può venire infatti dal prov. mod. *saupressado*, idem, con avvicinamento secondario a ‘soppressare’, cfr. lo sp. *sobresada* (con analogia alterazione dovuta ad etimologia popolare)». Alessio *Postille*, citato dal Cortelazzo-Zolli DELI, s. v., ipotizza «un adattamento dello sp. *sobr(e)asada* “volvere a *asar* lo ya *asado*” (lat. *assare*), raccostato paretimologicamente al verbo *soppressare*». Alessio esclude un’origine provenzale «perché non ci risulta che tale salame ci sia giunto dalla Provenza, mentre un’origine spagnola è molto probabile per ragioni storiche e anche fonetiche».

Vorremmo osservare che, data l’antichità dell’allevamento del maiale, in particolare, nel Meridione, incrementato, con ogni probabilità, dai Longobardi, come si è detto, anche l’ipotesi del prestito spagnolo s’indebolisce. Riteniamo, invece, interessante l’indicazione del DEI «da ‘soppressare’»: ipotizziamo, cioè, un’origine dal prefisso lat. *sub* + *pressare*, Du Cange, vol. VI col. B p. 491, *Papiae frequenter premere*, Gall. *presser*. Tale verbo del latino medievale è proprio dell’ambito del mondo contadino come si evince da quel che aggiunge il Du Cange, *ibid.*, *vindemiam premere*, Gall. *pressurer*. *Charta Ingelrani Dom. Codiciaci ann. 1235, apud Thomasser. Consuet. Bituric. p. 236: Et si mustum hominum ultra tres dies, vel tres noctes in torcularibus nostris moraretur, ipsi homines alibi absque forisfacto deferre poterunt et Pressare.*

VISSICA: “vescica” Castrovillari, Trebisacce VISSICHƏ ʾI PÜRCHƏ<sup>11</sup>, < lat. *vesīca*, REW 9276, “bolla”, “vescica”, dialetto di Borgomanero (Novara) *bunšiga* “vescica”, berg. *sfiga* “cocciuola”, cal. *fussica* e *fušica*, sic. *vissicanti* “persona noiosa”.

VUCCULÀRU: “guancia di maiale salato”, < lat. *būccūla*, REW 1364, “piccola guancia”, + suff. *-aro*.

ZIPPA: “omento” Castrovillari, Trebisacce ZIPPƏ, < gr. m. τζιπα, τζυπα “membrana, pellicola”, Du Cange (greco), s. v. A Trebisacce *’u veghə d’u fichəta* è la membrana del fegato, con cui questo si avvolge durante la cottura per dargli maggiore sapore. Si dice anche *’a ghischə*.

Aggiungiamo che, a Trebisacce, si usa pure *tuppə* o *ll’üssə d’u cūlla* cioè l’osso interno tra testa e spalla del maiale: per quanto riguarda *tuppə* è possibile che abbiamo a che fare con il noto germanismo REW 8787 *top* “cima”, ma la questione andrebbe approfondita; inoltre, *timpəgnə* non ha soltanto il significato di “fondo di botte o di barile”, ma quello specifico di asse sul quale si depongono le parti interne del maiale e si lavora la carne.

## 6. ANATOMIA E RIPRODUZIONE

Riguardo al lessico anatomico è da evidenziare la presenza di un longobardismo, *škinu* “spina dorsale”. Alla terminologia relativa alla riproduzione si è inteso aggiungere quella attinente ad altri animali domestici.

<sup>11</sup> Si toglie appena dopo *’u pisciarighe.*, vd. *infra*. Successivamente si utilizza come contenitore della sugna, per la soppressata o come pelle per costruire la base superiore del cupi-cupi (strumento musicale utilizzato principalmente per i canti di carnevale).



- CANNARÚZZULI: “gola”, lat. *canna*, REW 1597, “canna”, “giunco”, cal. *scannatura* “fontanella della gola”, *cannale* “soggolo”, *cannularu* “giogaja”, sic. *cannarutu -uni* “goloso”, *cannarozzu* “strozza”; per il significato del calabrese *canna* come “gola”, “esofago” e per la storia del latino *canna*, cfr. Padula 2001, s. v.
- CÛRIU: “pelle”, < lat. *coriu(m)*, REW 2233, “cuoio”, cfr. Trebisacce CÛRIJΘ.
- GRUGNÚNΘ: “reni”, < lat. \**renio*, *-one*, REW 7210, “rene”, mil. *ruñùn* “il meglio di checchessia”, avell. *riglione*, frl. *roñonàde* “sugnaccio”, inoltre, cfr. *grinà*, dialetto di Castro dei Volsci (FR), “fiaccare le reni”, < lat. *ren*, *rene*, REW 7206, “rene”.
- CUGGHÍUNΘ: “testicoli”, < lat. *cōleō*, *-ōne(m)*, REW 2036, 1. “testicolo”, 2. “vigliacco”, REW 2038, “testicolo”, molf., andr. *cugghie*, tar. *cogghia* “ernia”, andr. *chegghièute* “ernioso”, cfr. anche Castrovillari *cugghja* ‘ernia’, come *cuglià* del calabro-lucano arcaico (< *cōleum*).
- COSSA: “coscia”, < lat. *coxa*, REW 2292, “coscia”, per la diffusione del lemma in Calabria, cfr. Padula 2001, s. v.
- RICCHIA: “orecchio”, < lat. *auricula*, REW 793, “orecchio”, > *auricla* > *oricla*, cal. *ricchiali*, *rikkjājina* “orecchioni”, *rikkjutu* “chi ha le orecchie grosse”.
- SÍTULA: “setola”, Trebisacce SÍTΘGHΘ già commentata, < lat. *saetula*, REW 7500, “setola”, abr. *sérchie* “tenia degli agnelli”, poles. *séola* “setolone, equiseto”, eng. *saidla* “setola, capello lungo”; nell’arbëresh si ha *nxitull* “setola”, cfr. Emanuele 1988, p. 206.
- ŠKINU: “spina dorsale, schiena” Castrovillari, Trebisacce ŠKINΘ, < longob. *skena* “tibia”, cfr. Rohlfs NDDC s. v., che lo registra al femminile in tutta la Calabria, *ščina*, forma presente pure a Castrovillari, vd. Battipede 1987, s. v.: questi riporta l’espressione *a šchinu* “cavalcare un asino o un mulo senza basto”.
- SPINÀLU D’A GRADA: “spina dorsale”, lat. *spina*, REW 8150, “spina”, alomb. *spinao* “colonna vertebrale”, Cassano (CS) *spinalu a grada* “spina dorsale”, cfr. Rohlfs NDDC s. v. *spinalu* (la fonte è D. Lanza).
- SANÀ: “castrare” (Castrovillari, Trebisacce), < lat. *sānāre*, REW 7566, “guarire”, mil. *sanà* “castrare”, irp. *sanà* “guarire”, “castrare”, abr. *sanà* “castrare il porco”, sic. *sanari* “sanare, saldare, risanare, castrare”.
- Alla stessa base latina risale il fitonimo calabrese *nzána* (Papasidero, Orsomarso, Verbicaro, CS) *Umbilicus rupestris*/*Umbilicus horizontalis*; *Pimpinella saxifraga*, però semanticamente diverso da *sanà* “castrare”, in quanto sia le specie *Umbilicus* che quelle di *Pimpinella* hanno proprietà fitoterapeutiche, ad es. antiverrucose; la denominazione dialettale *nzána* rappresenta in qualche modo l’unica diretta continuazione del latino tecnico *sānāria*, cfr. L. Di Vasto, J. B. Trumper 1998, p. 269.
- SANAPURCÉDDΘ: “norcino”, < lat. *sanare*, REW 7566, “guarire”, e lat. *porcus*, REW 6666, + suff. dim. *-llo*, abr. *sanapurčjelle*, irp. *sanapurčèdda*, sic. *sanapurčèddi*, “norcino”.
- PURCEDDÈRA (Castrovillari), MATRΘ / MATRINΘ (Trebisacce), “ovaia” della scrofa, il primo lemma deriva, ovviamente, da *porcus*, REW 6666, il secondo è la nota estensione “madre” > “utero”, REW 5406 *māter* (cfr. veneto *mare* 1. madre, 2. utero di scrofa, vacca ecc.), Rohlfs NDDC, Cosenza, *purcellara* “ovaia della scrofa”, *matra* “ovaia della scrofa, della vacca”, Catanzaro, *matra* (la fonte è L. Corapi) “utero”, Reggio C. e Canolo, *matri* “ovaia della scrofa, della vacca”.

- PISCIACCHIÁRU: “organi genitali” (maschili), la voce è di origine onomatopeica da una base, osserva il DEI, s. v., “espressiva \*piš- documentata in tutte le lingue romanze”. Essiccati, erano utilizzati per ungere gli scarponi. A Trebisacce abbiamo la voce molto simile PISCIARÍGHƏ.
- SUVÁ (verbo) e SUVA (sostantivo: Castrovillari) “montare” e “accoppiamento”, < lat. sūbāre, REW 8349, “essere ardente”, SUGGIÁ e SÜGGIA (Trebisacce) stesso significato, non dal lat. \*subulare < subare ma forse risultato di una *contaminatio* tra il lat. SŪBĀRE e l’ipotizzato \*SŪBĪRE (Alessio, *Lexicon Etymologicum* 396), cioè \*SŪBĪĀRE, nonché cal. *suvima* “fregola della scrofa”; Du Cange, vol. III col. B p. 624, *et subigere, soer* Gallice, pro *suere*. Glossar. Gall. Ex Cod. reg. 521; FEW p. 328, cal. *se suvare*, campid. *insuai* “essere ardente”, logud. *suare, assuare*, nuor. *subare*, Rohlfs NDDC, *suvare, -ri*, cosent. e regg., *sumare, suá, sumá*, cosent., rfl. “desiderare il verro, essere in fregola (della scrofa)”. L’espressione castrovillarese ‘a *scrofa s’è suvata* significa “la scrofa è stata montata dal verro”.
- GAJINIJÁ (Castrovillari, Trebisacce): “montare la pecora”, < lat. *agnus*, REW 290, “agnello”, cal. *auniare* “desiderare il montone”, cosent. *aunima* “epoca in cui la pecora va in caldo”, Rohlfs NDDC, cosent. *ainə m., ájənə, ainu, ájiniu, ánjə*, “agnello”, cosent. e catanz., *áunu*, cosent. *ávunu*, cosent. e catanz. *ámunu*, catanz., *águnu*, cosent. *aguniare, -jé, agunijá* rfl. “aver la fregola (della pecora)”: è postulato un \**agnidiare*; a Castrovillari, si ha l’espressione ‘u *muntunu gajinijə ‘a pícura* “il montone monta la pecora”.
- ARRIZZÁ (Castrovillari): “montare” la capra, < lat. *rectiare*, REW 7132, “erigere”, “rizzare”, poles. *rizzòlo* “zoccolo”, “piedistallo”, Rohlfs NDDC, cosent., *arrizzá* rfl. “desiderare il becco (della pecora)”; a Castrovillari si dice ‘u *zimmaru arrizzə ‘a crapa* “il becco monta la capra”, *zimmaru* < gr. χιμῆρος.
- TAURIJÁ (Castrovillari, Trebisacce): “montare” la vacca, < lat. *taurus*, REW 8602, “toro”, catanz. *tauragghiune* “toro giovane”, abr. *taurirse* “l’ingravidare della vacca”, cosent. *ta(v)uri* “andare in caldo (della vacca)”, regg. *tauriare* “menare una vita spensierata e allegra”, Rohlfs NDDC, cosent., *taurí, tavurí* rfl., “andare in caldo (della vacca)”, Saracena (CS), ‘a *vacca si tauriscə* “la vacca va in caldo”, Oriolo (CS), *taurutə* “coperta (della vacca)”; a Castrovillari, si ha l’espressione ‘u *tauru taurijə ‘a vacca* “il toro monta la vacca”.
- MUNTÁ (Castrovillari, Trebisacce): “montare” la cavalla, < lat. \**montare*, REW 5668, “salire”, “andar su”, Du Cange, vol. V col. A p. 513, *montare* 2, in altum tollere, a Gallis *monter*, poles. *stramontə* “sormontare, trascinare”, Rohlfs NDDC, cosent., catanz. e regg., *muntare, -ri*, cosent. *muntuá*, n. “montare”, a. “coprire una femmina”, cosent., catanz. e regg., *munta*, cosent., *mundə* f. “monta, tempo della monta, accoppiamento degli animali”; a Castrovillari si ha l’espressione ‘u *staddunu muntə ‘a jumenta* “lo stallone monta la giumenta”.
- GUZZIJÁ (Castrovillari): “montare” la cagna. L’origine del verbo è problematica: il Rohlfs, che registra, nel cosentino, *guzziare* e *guzzijare* “andare in caldo (dei cani), desiderare la cagna”, considera la voce onomatopeica < *guzz*; anche il REW ascrive il cosent. *guzzima* “fregola dei cani” e il cal. *guzziare* “desiderare la cagna” alle voci onomatopeiche 4789 *kuč, kos* “cane”. A Castrovillari si ha l’espressione ‘a *cana s’è guzziata* “la cagna si è accoppiata”.
- Riteniamo, piuttosto, plausibile un’altra formazione del lemma. Notiamo,

innanzitutto, la presenza, nel medio greco, di *koutaβion* ‘cucciolo’ (fonti bizantine, cfr. Du Cange [greco] 744 “*Koutaβion, Catellus, Skulakion*”), donde il neogreco *koutaβi* ‘cucciolo’, *koutaβoj* ‘cucciolone’ (Lavagnini 528). Abbiamo, dunque, una base bizantina *κουτ-*, chiara nella voce *koutaβion* e nei suoi continuatori. Dall’altro lato, si hanno, nel medio greco, continuatori di *κοπτεῖν* (nel senso di ‘mutilare, troncare, recidere, accorciare’), che sono un puntuale sviluppo delle forme sigmatiche dell’aorista (con -s-), *εκόοι*, *κοοῦ* (participio attivo) > *κοοῖ*, \**κοοῖ* (mutilato, accorciato > corto > piccolo) > bizantino *koutzoβi*, *koutsobβi* (Du Cange [greco] 745), da dove derivano parole grecaniche per ‘corto’ e ‘piccolo’. In questo senso, cfr. Karanastasis 3. 274 “*Koutso- (< \*κοοῖ)*. Ἄπο τοῦ *koutso- < κοο- ἐπερὰ τοῦ (ἐπερὰ τοῦ) κοπτεῖν [...]*”, e, per il significato di ‘piccolo’, cfr. *ad loc.* “*καστανακουτσα = εἰς οἱ μικρῶν κασταγῶν (Roghudi)* – il sintagma del medio greco, dal punto di vista semantico, è confrontabile con quello castrovillarese di *castagna curcia-*, *koutsondrapano* = *koutsodrepano* ‘falchetta’; inoltre, dalla stessa base sembrerebbe derivare il medio greco (bizantino, cfr. Du Cange [greco] 745) per ‘cucciolo’, come nella derivazione ducangiana «*Koutzoβi Mutilus, Claudus [...]*· *Koutziβion*, diminut. Ἄ *Κούτσοβι*. Proverbia Græcobarb. MMS. *h, skuβa maj spodazousa tufla kstziβia eβkumophse*» “la nostra cagna, posandosi sulla cenere, ha partorito cuccioli ciechi”. Si dovrebbe, di conseguenza, rivedere l’etimologia proposta da Rohlfs, EWUG<sup>2</sup> 272-3, del neogreco *koutsigi* ‘cucciolo’ come derivato dello “Schallwort” *kouts-i-kouts-i*; qui ipotizziamo che vi sia stato incrocio o *contaminatio* tra *koutaβion*, per il senso, e *koutsobβi*, sia per il senso di “piccolo” che per la fonologia dell’esito, vale a dire *koutaβi* × *koutsobβi* > \**cuzzu* ‘piccolo d’animale’ > *guzzu*. Ciò, ovviamente, lascia irrisolto il problema dell’origine del bizantino *koutaβion*. Per possibili riflessi volgari dello “Schallwort”, cfr. Padula 2001, *cucci cucci*. L’Accattatis registra, oltre che *guzziare* v. rifl., “l’andare in caldo dei cani”, *cùcci* s. m., “cucciolo, cane” e, più propriamente, “cane giovine”, *cucci cucci* “voce con cui sogliono chiamarsi i cani”.

## 7. MALATTIE

**CIMÚRRU**: “catarro nasale”, < fr. a. *chamoire* “moccio”, Rohlfs NDDC, catanz. e regg., *cimórria*, Cetraro (CS), *cimória*, Gimigliano (CZ), *cimuora* “catarro nasale del cavallo e di altri animali”.

**VRÚCCULU** (Castrovillari): gonfiore del capo e delle orecchie del maiale, con conseguenze anche letali. L’origine del lemma è da individuarsi nel nome della pianta usata a fini terapeutici: infatti, si bucarono le orecchie e vi s’infilava ’*nu spurchicìddu*, “un rametto secco” d’*u vrúcculu*. Il contadino, infatti, in occasione di tale malattia, diceva *mintilò ’u vrúcculu* “mettigli il —”, che provocava un rigonfiamento maggiore delle orecchie, che, allora, si incidevano con un coltello per farne uscire l’umore acquoso. Lo sgonfiore determinava la guarigione.

**MALAFURÚTU**: male che colpiva la parte terminale della schiena e il didietro. La cura consisteva nel toccare quella parte con un ferro piatto rovente sino a bruciarne il pelo. Il lemma sembra una composizione analoga ad altre come *malaparàta*

“pericolo”.

L'Accattatis fa riferimento ad un'altra malattia detta *strangùgliu* “stranguglione”. Il Rohlfs NDDC riporta, senza etimologia, oltre che *strangùgliu* da Accattatis, *strangùgghiu*, dial. di Marcellinara (CZ), “stranguglione (malattia)”: l'origine probabile è dal lat. *strangulare* “strangolare”, REW 8290, poles. *strangolina* “angina”.

#### RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Accattatis L., *Dizionario del dialetto calabrese*, Castrovillari 1895.
- Alessio, G., *Lexicon Etymologicum: supplemento ai dizionari etimologici latini e romanzi*, Napoli 1976.
- Battaglia S., *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, 21 voll., Torino 1961-2002.
- Battipede B., *Dizionario del dialetto di Castrovillari*, Castrovillari 1987.
- Battisti C., G. Alessio, *Dizionario Etimologico Italiano*, 5 voll., Firenze 1950-57.
- Cortelazzo M., Zolli P., *Dizionario etimologico della lingua italiana*, 5 voll., Bologna 1979-1988.
- Di Vasto L., *Toponomastica calabra nel Medioevo*, in F. Burgarella A. Guillou, *Castrovillari nei documenti greci del Medioevo*, Castrovillari 2000.
- Di Vasto L., Sitongia A., *Parole perdute di una comunità calabrese: Catrovillari*, Castrovillari 1982.
- Di Vasto L., Trumper J. B., *Varia etymologica (er Geolinguistica) II. Elementi latini arcaici, bizantini periferici, punici e brettici nell'area Lausberg e nella Calabria settentrionale*, in *Dialetti, cultura e società. Quarta raccolta di saggi dialettologici*, a cura di A. M. Mioni, M. T. Vigolo ed E. Croatto, CNR, Padova 1998.
- Du Cange C., *Glossarium ad scriptores mediae et infimae Latinitatis*, 10 voll., rist. anast. (Forni), Bologna 1981.
- Du Cange C., *Glossarium ad scriptores mediae et infimae Graecitatis*, 2 voll., rist. anast. Graz, 1958.
- Edictus Rothari: in *Monumenta Germaniae Historiae - Leges*, IV: q.v.
- Emanuele D., *Arberia*, Castrovillari 1988.
- Ernout A., Meillet A., *Dictionnaire étymologique de la langue latine*, Paris (1959) 1994 (DELL<sup>4</sup>).
- Faré P. A., *Postille italiane al “Romanisches Etymologisches Wörterbuch” di Meyer - Lübke comprendenti le “Postille italiane e latine” di Carlo Salvioni*, Milano 1972 (REW).
- Frisk H., *Griechisches Etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg 1973.
- Giganti A., *Vita religiosa ad Oppido nella prima metà del Cinquecento*, estratto da *Antiche Civiltà Lucane*, Galatina 1975.
- Iannicelli A., *'A sciorta 'i Luccetta*, Castrovillari 2000.
- Karanastasis, A., *Is torikou L ecikon tww di wma tww thjzka twj tal i g j*, 5 voll., Atene 1984-1992.
- Lavagnini, B. (a c. di), *Dizionario Greco Moderno- Italiano*, ISSBI, GEI, Roma 1993.
- Monumenta Germaniae Historiae - Leges*, IV, edidit Georgius Heinrichus Pertz, Hannoverae MDCCCXVIII, Unveranderter Nachdruck 1965, Anton Hiersemann -

- Kraus reprint LTD Stuttgart Vaduz.
- Napoletano P., *Il volto della memoria*, Castrovillari 1995.
- Padula V., *Vocabolario calabro Laboratorio del Dizionario Etimologico Calabrese I. A-E*, a cura di J. B. Trumper, Bari 2001.
- Pelagonio: Fischer, K. D. (a c. di), *Pelagonio, Ars Veterinaria*, Lipsia, 1980.
- Pfister M. - Lupis A., *Introduzione all'etimologia romanza*, Soveria Mannelli (CZ), 2001.
- Pokorny J., *Indogermanisches Etymologisches Wörterbuch*, 2 voll., Berna-Monaco 1959 (IEW).
- Poli, D., *La funzione del «mediare» in Eumeo*, in "AIQN", 6, pp. 285-312, Napoli 1984; Id., *Le Divin Porcheur: un Essai de Comparaison*, EC 29: 375-381 (1992); Id., *Herdsmen and animals: a cultural correspondance in Indo-European*, in Atti del Convegno Internazionale «I nomi degli animali», Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, 2-4 ottobre 2003, Venezia, [in corso di stampa].
- Rohlf G., *Lexicon Graecanicum Italiae Inferioris. Etymologisches Wörterbuch der unteritalienischen Gräzität*, Tubinga 1964<sup>2</sup> (EWUG); Id., *Nuovo Dizionario Dialettale della Calabria*, Ravenna 1977<sup>2</sup>.
- Sereni E., *Agricoltura e mondo rurale*, in «Storia d'Italia» I, *I caratteri originari*, Torino 1972.
- Silvestri A., *Il macellaio*, Bologna 1986<sup>2</sup>.
- Turco E., *Uomini e cose di altri tempi*, Castrovillari 1942.
- Wagner von W., *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, 25 voll., Bonn 1929 (FEW).
- Zamboni A., *I dialetti e le loro origini*, in *I dialetti italiani. Storia struttura uso*, a cura di M. Cortelazzo, C. Marcato, N. De Blasi, G. P. Clivio, Torino 2002.