

# CATALOGO DELLA CASA MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA E DELLA CULTURA GRIKA DI CALIMERA

CATERINA DE PAOLIS<sup>1</sup>, GIUSEPPE O. SCHIMERA<sup>2</sup>

<sup>1</sup>UNIVERSITÀ DEL SALENTO

<sup>2</sup>UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE

**Abstract** – This paper documents and describes the collection of Grico material culture objects preserved in the Casa Museo of Calimera. The study focuses on the photographic and linguistic cataloging of the objects, with descriptions in Italian, Salentinian dialect, and Grico. The catalog is divided into thematic sections, including domestic items, lighting tools, textile and agricultural tools, and aspects of traditional life, illustrating their function and context of use. The research also highlights the ethnographic and linguistic value of these artifacts, contributing to the preservation of Grico cultural heritage.

**Keywords:** Grico material culture; Cataloging; Ethnographic value; Linguistic heritage; Cultural preservation

## 1. Premessa. Scopo e realizzazione del progetto

Abbiamo dedicato il nostro lavoro a un aspetto del recupero e della conservazione del grico, la catalogazione fotografica degli oggetti conservati nella *Casa Museo della Civiltà Contadina e della Cultura Grika di Calimera*.<sup>1</sup> La collezione, opera di Silvano Palamà, si è costituita a partire dal 2003, quando gli oggetti raccolti dal circolo circolo Ghetonia, sorto a Calimera nel 1985, sono stati radunati, suddivisi ed esposti nella Casa Museo di via Costantini, una delle tre strade storiche del paese. Il nostro lavoro è consistito nell'associare alla parte iconografica (realizzata da Giuseppe O. Schimera) una parte verbale (Caterina De Paolis), vale a dire la nomenclatura trilingue, in italiano, nel dialetto romanzo e in grico. Segue una breve descrizione funzionale dell'oggetto.

Per il lavoro fotografico (di Giuseppe O. Schimera) ogni singolo oggetto è stato posizionato davanti ad uno sfondo nero in pannello; là dove gli oggetti erano difficili da spostare per dimensioni e fragilità, abbiamo provveduto a realizzare degli scatti sul posto per poi procedere, in post produzione, a ritagliare l'oggetto ed applicare digitalmente uno sfondo nero. Per quanto riguarda la luce si è utilizzata l'illuminazione artificiale di tre tubi led con diverse colorazioni e intensità. Abbiamo deciso di lasciare alle immagini i loro colori naturali per far comprendere al meglio il materiale di cui sono costituiti gli oggetti. In

---

<sup>1</sup> Un ringraziamento particolare va a Vito Bergamo, che ci ha accompagnati in ogni passo di questo percorso.

postproduzione sono stati utilizzati gli opportuni programmi di color per rendere al meglio le immagini.

## 2. Oggetti domestici



In italiano: BROCCA, MEZZINA

In dialetto: MENZA, QUARTARA, STANGATEDDHU, QUARTAREDDA

In grico: QUARTARA, STANGATUDDHI, QUARTUDDHI

Recipiente in terracotta o zinco con uno o due manici solitamente di forma ovoidale, panciuto con collo, destinato a contenere acqua.



In italiano: CAFFETTIERA

In dialetto: GGIOCCULATERA

In grico: GGIOCCULATERA

Recipiente prima in terracotta, oggi in alluminio, in uno o due scomparti, con beccuccio e manico, utilizzato per fare il caffè.



In italiano: INNAFFIATOIO

In dialetto: NDACQUALORA, NDAQUATURU

In grico: NDAQVALORA

Recipiente in latta con manico e beccuccio di solito traforato; serve per innaffiare.



In italiano: CANESTRO, PANIERE

In dialetto: PANARU

In grico: CÒFINI

Cesto di vimini o di paglia o di giunchi, per lo più rotondo e piuttosto profondo, con un manico, solitamente usato per trasporto di olive.



In italiano: CESTO

In dialetto: CÒFINU

In grico: CÒFINO

Grosso recipiente in paglia, per lo più di forma generalmente cilindrica e profondo, con due robusti manici da presa; solitamente veniva usato per il trasporto di oggetti dalla campagna.

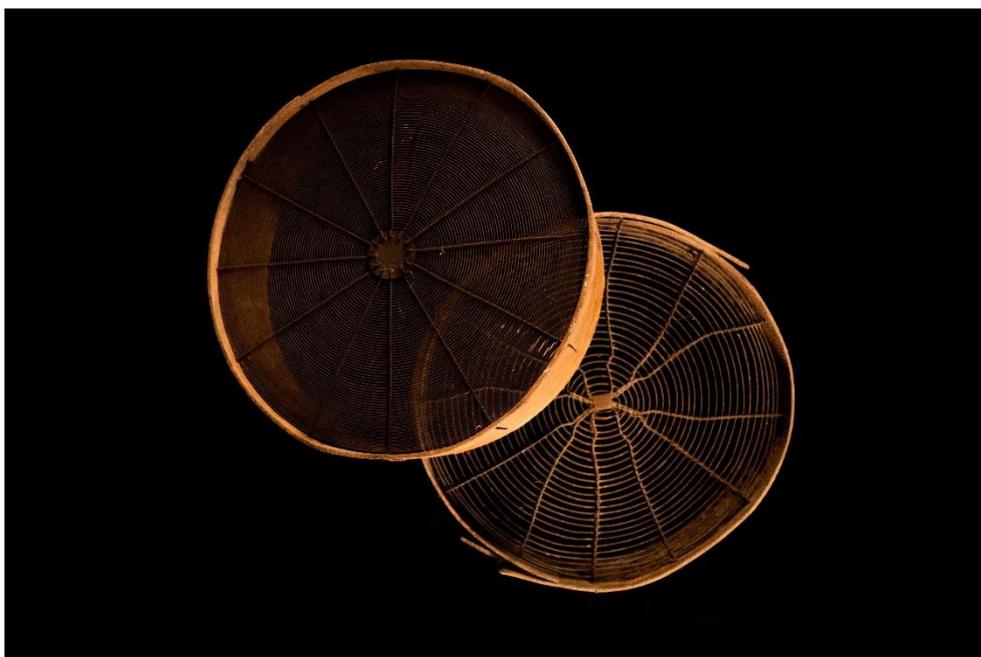


In italiano: CESTA, CANESTRO

In dialetto: CISTU

In grico: CÒFINA

Largo recipiente, fatto per lo più di paglia, intrecciato con giunchi, più largo verso l'alto, con due manici da presa dalla forma rotondeggiante, usato per contenere e trasportare vari generi alimentari: frutta, fichi secchi, pane.



In italiano: SETACCIO, BURATTO

In dialetto: ZINGAREDDHU

In grico: TSINGARUDDHI

Arnese formato da un telaio di legno a forma rotonda con sponde di altezza media e con il fondo composto da una rete di fili di ferro intrecciati; serviva in cucina generalmente per setacciare la farina o per separare materiali fini da altri grossolani.



In italiano: SETACCIO

In dialetto: SCIATECU, FARNARU

In grico: SCIATECO, KÒSCINO

Arnese piuttosto largo, formato da un telaio di forma rotonda con sponde alquanto alte, di legno, con il fondo in un primo momento di pelle bucherellata ben tesa, successivamente fili metallici concentrici tenuti assieme da assi radiali; si usava a mano sospeso e agitato per separare il grano dalla paglia o le olive dalle foglie.



In italiano: CUCCHIAIO

In dialetto: CUCCHIARA

In grico: CUTALI

Posata da tavola, solitamente in metallo, formata da una paletta ovale e concava con un lungo manico, usata per consumare i pasti.

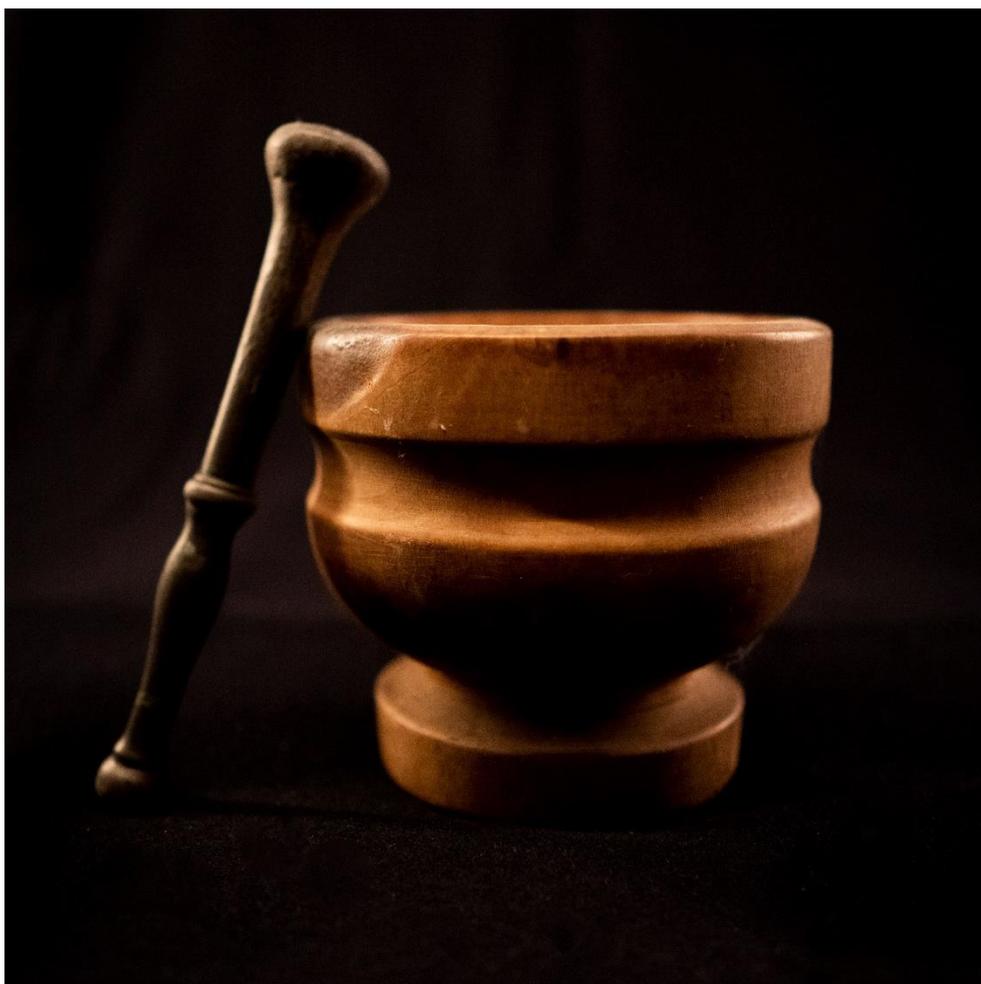


In italiano: PIATTO PIANO

In dialetto: PIATTU SPASU

In grico: PIATTO SPASO

Piccolo recipiente in terracotta o in metallo, dentro il quale si posiziona il cibo da mangiare.



In italiano: PESTELLO, MACINA, MORTAIO

In dialetto: STOMPU

In grico: MORTARI, STOMPO

Vaso cilindrico di pietra o di legno in cui con un grosso pestello si pigiava il grano o altro.



In italiano: BARATTOLO, VASETTO

In dialetto: BUCCACCIU

In grico: BUCCACCIO

Vaso generalmente cilindrico, di vetro, di latta o di coccio, senza manico, con coperchio, usato per riporvici dentro generi alimentari per le varie provviste invernali.



In italiano: GRATTUGIA  
In dialetto: GRATTACASA  
In grico: GRATTACASA

Arnese da cucina, composto da una lamiera di latta o di ferro, bucherellato o dentellato, che serve per grattugiare o sbriciolare formaggio o pane.



In italiano: PASSAPOMODORI  
In dialetto: PASSAPIMMITORI  
In grico: MATTREDDHA

Arnese da cucina, costituito da una base bucherellata di lamiera, avente bordi rialzati, utilizzato per schiacciare i pomodori per la salsa.



In italiano: **IMBUTO**  
In dialetto: **MBUTU**  
In grico: **VUTEDDHI**

Arnese di forma conica terminante con una canna che si infila in vasi o in bottiglie e serve per il travasamento dei liquidi.



In italiano: MACININO, MACINACAFFÈ

In dialetto: MACININU

In grico: MACININO

Utensile domestico che pur presentandosi in un blocco unico, è costituito da tre parti fondamentali: manico, coperchio e contenitore; girando il manico si aziona una ruota dentata che riduce in polvere il caffè sito nel coperchio per farlo poi cadere nel contenitore.



In italiano: SPREMIAGRUMI

In dialetto: STRINGILIMONI

In grico: PIATTUDDHI PU SSINGUME E LUMIE M'A PERIA

Spremitoio per agrumi, che intorno al bocciole centrale fornito di scanalature, ha un recipiente rotondo per contenerci il succo.



In italiano: BILANCIA

In dialetto: BILLANCIA, VEDDHANZA

In grico: VEDDHANTSIA

La bilancia è uno strumento che serve a misurare il peso di un corpo. Il suo schema originario si poggia su una leva a bracci uguali e due piatti uguali su cui si mette l'oggetto da pesare.



In italiano: COLAPASTA  
In dialetto: SCULAPASTA  
In grico: SCULAPASTA

Recipiente metallico o in terracotta, bucherellato, largo e non molto fondo, con due manici da presa, usato per scolare la pasta dopo la cottura.



In italiano: PADELLA PER LE CASTAGNE

In dialetto: RRUSTICASTAGNE

In grico: RRUSTICASTAGNE, FTINNICASTAGNE

Recipiente in metallo, rotondo, con il fondo bucherellato, con due manici, che sistemato il fuoco cuoce le caldarroste.



In italiano: SCHIUMAROLA

In dialetto: CAZZA

In grico: CAZZA, CATSA

Mestolo in metallo, bucherellato, leggermente concavo e con lungo manico rigido, usato in cucina per togliere il fritto dall'olio caldo o togliere le verdure dall'acqua.



In italiano: MESTOLO, RAMAIOLO

In dialetto: COPPINU

In grico: COPPINO

Arnese da cucina, per lo più di legno o metallo, ha la forma di un cucchiaino più grande, adoperato specialmente per rimestare le vivande nel tegame o nella casseruola, è fornito di un lungo manico.



In italiano: DAMIGIANA  
In dialetto: DAMMIGGIANA  
In grico: DAMMIGGIANA

Grosso recipiente in vetro, con collo breve, protetto da un intreccio di vimini con fondo in legno, usato per contenere nello specifico il vino; la sua capacità varia dai cinque ai cinquanta litri.

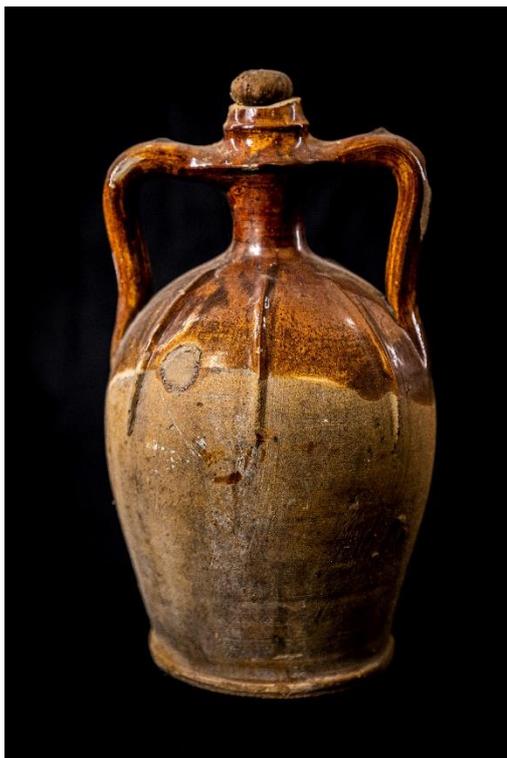


In italiano: FIASCO

In dialetto: FIASCU

In grico: FIASCO

Recipiente di vetro, rivestito in paglia, simile a piccola damigiana senza manici, è grande poco più di una bottiglia, dal collo lungo e stretto e solitamente verdognolo.

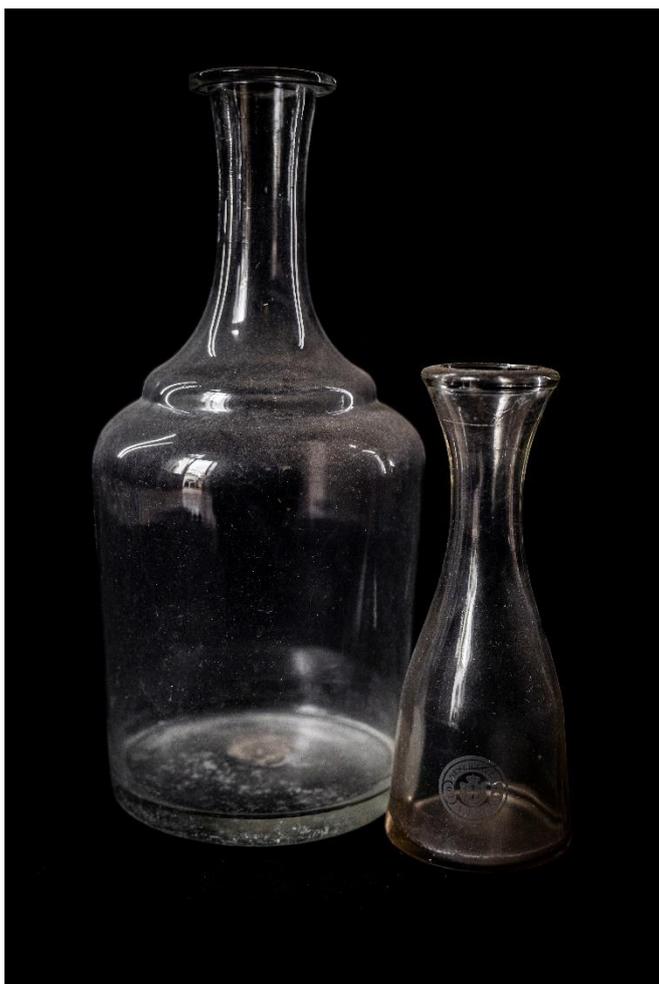


In italiano: IDRIA

In dialetto: MENZUNE, CAPASUNE PE LL'ACQUA

In grico: CAPASUNE NA CRATEAME O NNERÒ

Recipiente piuttosto grande, di terracotta, che si utilizzava per contenere l'acqua.

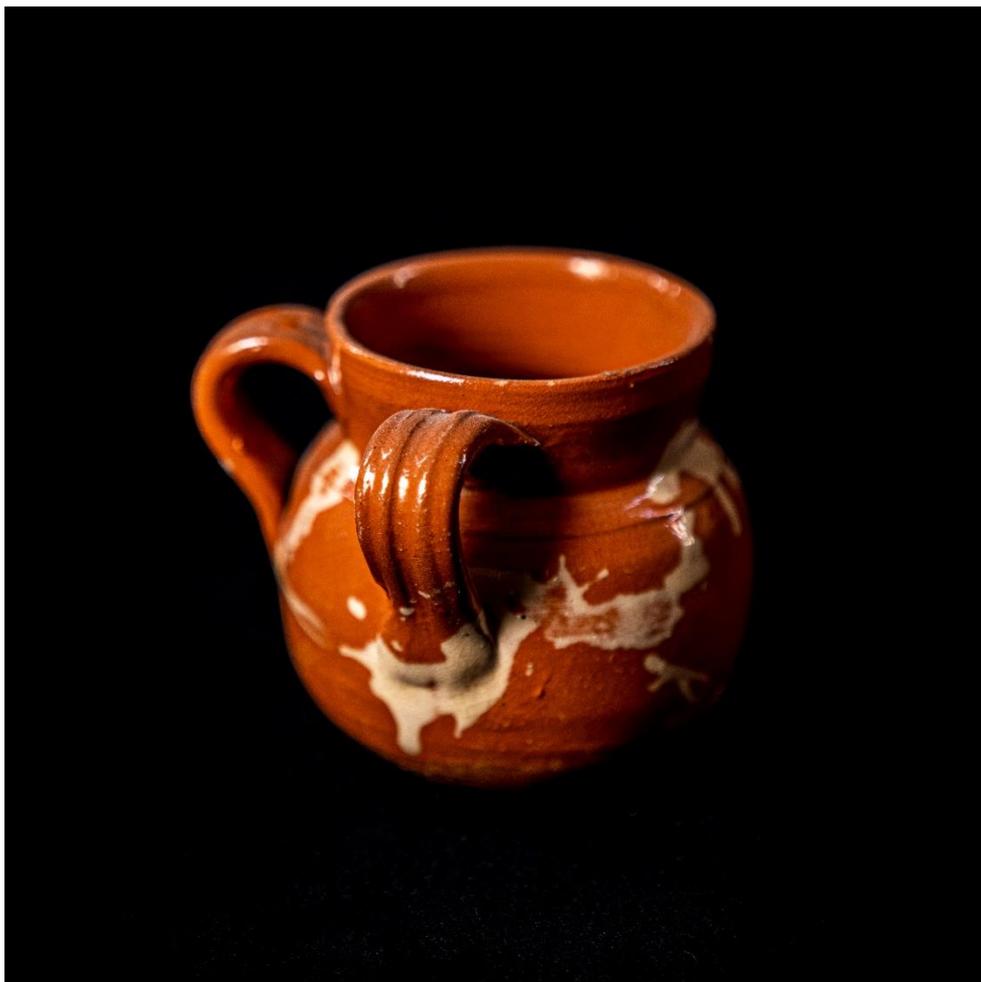


In italiano: BOTTIGLIA, BOTTIGLIONE

In dialetto: BUTTIJA, BUTTIJONE

In grico: BUTTIJA, CARRAPUNA, BUTTIJUNA

Recipiente per liquidi di vetro color bianco o verdastro, per lo più cilindrico e svasato verso l'alto, dove termina con un collo alquanto stretto. Può avere una capacità pari al litro ma anche due litri. Prima era costituito in terracotta e si chiamava *carrapuna*, poi venne fatto in vetro e venne chiamato *buttijione*.



In italiano: BOCCALINO

In dialetto: VOCATURU, VUCALINU

In grico: VOCATURI

Piccolo vaso in creta, come un boccale, ma di dimensioni più piccole, che serviva per raccogliere la lisciva colata e travasarla nella conca dei bucati di una volta.



In italiano: CARAFFA, BOCCALE

In dialetto: VUCALA

In grico: VUCALA

Vaso in terracotta, panciuto e dalla bocca larga, provvisto di un solo manico piuttosto lungo, usato per contenere acqua, vino e altre bevande, spesso provvisto di un beccuccio opposto al manico.

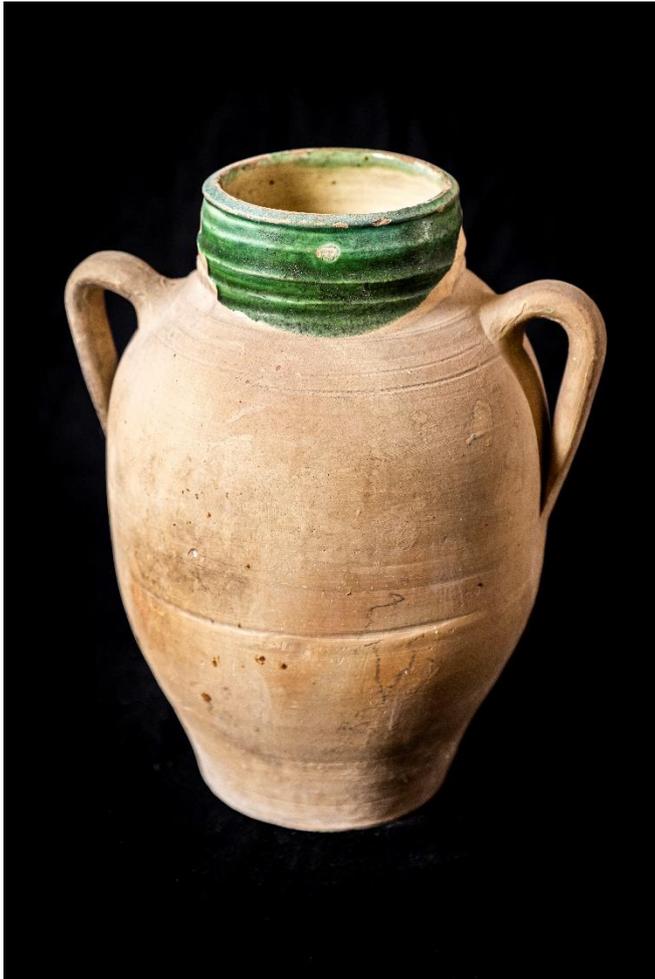


In italiano: BOCCIA, GIARA

In dialetto: VOZZA

In grico: VOZZA

Recipiente molto capace e alto in terracotta verniciata con due o più anse collocate quasi sull'orlo, usato per conservare il vino; la sua pancia poteva contenere fino a 250 litri, a volte era anche provvista di un foro apribile a quindici centimetri dalla base, ora non più utilizzata.



In italiano: GIARA

In dialetto: CAPASA

In grico: CAPASA

Recipiente in terracotta dalle grandi dimensioni, che si utilizzava per conservarvi olive, fichi secchi, friselle, ecc.; ha due manici e all'interno è smaltata; ha una bocca più o meno larga ed è panciuta al centro.



In italiano: BRACIERE

In dialetto: BRASCIERA, BRUSCIERA, VROSCIERA

In grico: BRUSCIERA, VROSCIERA

Largo vaso di metallo con il fondo di rame, di forma rotonda, simile ad un grande piatto molto concavo e fondo, con due manici da presa contrapposti, che si utilizzava per scaldarsi, si riempiva di brace accesa e si poneva al centro della stanza, spesso su una pedana in legno o in ferro.



In italiano: BRACIERE PICCOLO

In dialetto: BRASCIERA, BRUSCERA

In grico: BRASCIERA, BRUSCIERA

Vaso in terracotta utilizzato dalle donne durante il tragitto per la campagna che veniva riempito di brace calde e stretto fra le braccia per riscaldarsi nelle lunghe camminate per andare a lavorare nei campi.



In italiano: SCALDALETTO

In dialetto: SCARFALETTU

In grico: SCARFAJETTO

Arnese costituito da un recipiente di rame, di forma rotonda, con o senza un coperchio traforato, provvisto di un lungo manico di legno; dopo aver riempito di brace calda il recipiente, lo si spostava su e giù lungo il lenzuolo o lo si adagiava in mezzo ad un altro strumento chiamato *moneca* o *prete* a seconda di chi lo usasse fosse una donna o un uomo.

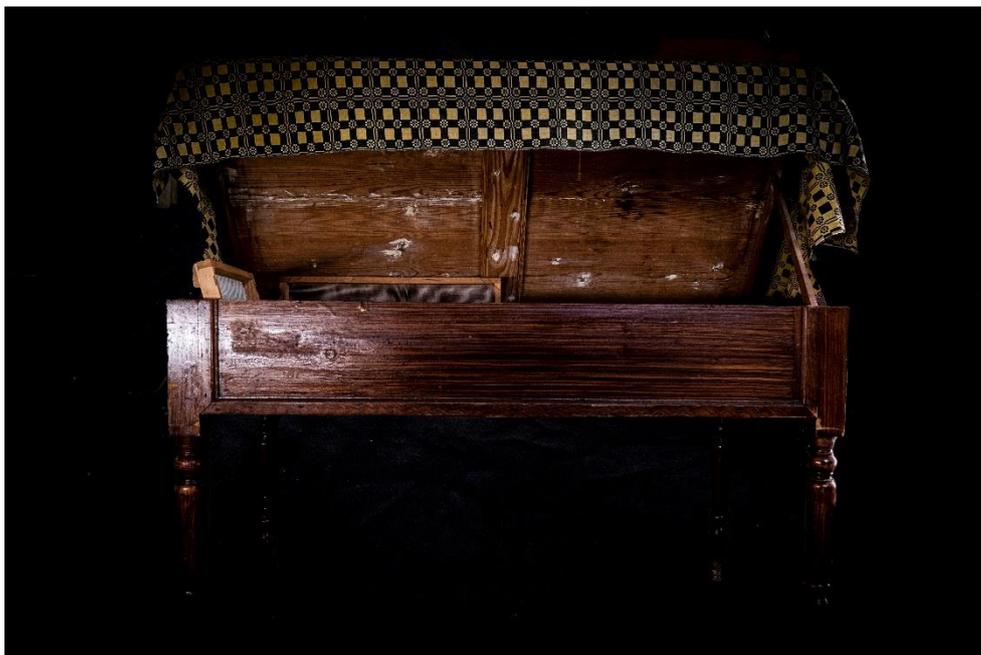


In italiano: SCALDALETTO

In dialetto: MÒNECA, PRETE

In grico: MÒNECA, PRETE

Arnese in legno con piastre che si inseriva all'interno delle lenzuola; sulle piastre si adagiava lo *scaldaletto* per riscaldare il letto senza bruciare le lenzuola. Il nome variava a seconda di chi lo utilizzava, se era un uomo veniva chiamata *moneca* se ad utilizzarla era una donna prendeva il nome di *prete*.



In italiano: MADIA-TAVOLA  
In dialetto: MATTRABBANCA  
In grico: MATTRABBANCA

Era il tavolo da pranzo tradizionale che aveva in alto un coperchio ribaltabile, grande quanto tutto il tavolo, che nascondeva un cassetto in cui si metteva la pasta a lievitare; vi si impastava il pane, prima di portarlo al forno; di solito questo cassetto si usava anche come credenza per riporre e conservare per la cena gli avanzi del pranzo.



In italiano: FERRO DA STIRO

In dialetto: LU FIERRU

In grico: O SÌDERO

Era una piastra di ferro arroventata che si passava sui tessuti per togliere le grinze. A forma di prisma piatto a base triangolare, fornito di fori tutti intorno come naturale sfiatatoio, con sponde alte in modo tale da contenere i carboni ardenti con un coperchio sul quale c'era un grosso manico in legno.



In italiano: GUARDABIMBI

In dialetto: TESTA

In grico: TESTA

Mobile in legno con all'interno un piano, oggi del tutto scomparso, nel quale le mamme mettevano il figlio avvolto nelle fasce e in piedi, per essere libere di sbrigare le faccende domestiche.



In italiano: FASCE PER BAMBINI

In dialetto: FASSE

In grico: FASSE

Lunghi pezzi di stoffa utilizzati per avvolgervi i bambini e come indumento intimo, sono gli antenati degli odierni pannolini, ma avvolgevano anche tutte le gambe dei neonati per raddrizzarle ed irrobustirle.



In italiano: CIUCCIO, SUCCHIOTTO

In dialetto: PUPPATELLA

In grico: PUPPATELLA

Antenato del ciuccio, la *puppatella* serviva sia a massaggiare le gengive al bambino sia per offrirgli un passatempo; per crearlo venivano utilizzati un fazzoletto pulito, del filo di cotone, briciole di pane, un cucchiaino di zucchero, una foglia di alloro. Al centro del fazzoletto si posizionavano le briciole di pane, lo zucchero ed i pezzetti della foglia di alloro, legato il tutto con il filo di cotone ne veniva fuori una pallina che, intinta nell'acqua, veniva succhiata dal bambino.



In italiano: BACILE

In dialetto: LIMBA

In grico: LIMBA

Recipiente rotondo, concavo e slabbrato, per lo più in metallo smaltato, un tempo anche in terracotta, che serviva per lavarsi le mani ed il viso.



In italiano: VASO DA NOTTE

In dialetto: CÀNTARU

In grico: CÀNTARO

Alto vaso da notte con l'orlo slabbrato e con due piccole anse, di varie dimensioni, usato specialmente di notte per i bisogni corporali, un tempo in terracotta, poi anche di metallo.



In italiano: PORTA BACINELLA

In dialetto: PORTALLIMBA

In grico: PORTALLIMBA

Sostegno in ferro in cui si riponeva la *limba*, e anche un asciugamano, è una sorta di lavandino.



In italiano: TOILETTA

In dialetto: TOLETTE

In grico: TOLETTE

*Portallimba* usato dalle persone benestanti, fatto da un sostegno in ferro e due lastre in marmo. Sul piano inferiore veniva posizionato il *cantaro*, mentre sulla parte superiore erano inseriti un piccolo specchio e gli oggetti di uso personale.



In italiano: RECIPIENTE GRANDE PER BUCATO E CATINO

In dialetto: COFANU E LIMBU

In grico: LIMBUNA E LIMBU

Il *cofanu* era una grande recipiente in terracotta all'interno del quale erano posti i panni sporchi, intervallati da un sapone rosso derivato dall'olio fritto e coperti con un canovaccio chiamato in grico *stattatura*; sopra questo erano riposti la cenere, chiamata *statti*, e gli odori. Per dare via al lavaggio veniva versata l'acqua bollente all'interno del *cofanu*, la cenere a contatto con l'ossigeno diventava un disinfettante naturale e puliva i capi. Questo miscuglio era lasciato a riposare per 24 ore affinché agisse per bene. L'acqua ricavata da questo lavaggio era raccolta nel *limbu*, un grande recipiente in terracotta che si poneva ai piedi del cofano. L'acqua avanzata dal lavaggio dei panni veniva infine utilizzata anche per lavare il corpo.



In italiano: VALIGIA  
In dialetto: BALICE  
In grico: FANGOTTO

Specie di cassetta o di bauletto, usata per riporvi tutto ciò che è necessario durante un viaggio, fatto di cuoio o di tela o di altro materiale, con varie serrature e maniglie da presa.



In italiano: TAGLIOLA, TRAPPOLA

In dialetto: SURGICÀTTULA

In grico: SOLOCATTA

Gabbia per lo più rettangolare; specialmente in metallo o in legno, con una porticina che si chiude a molla; serviva per catturare topi o simili.

### **3. Oggetti per l'illuminazione**



In italiano: LUCERNA

In dialetto: LUCERNEDDHA

In grico: LINNUDDHI, LUCERNEDDHA

Arnese molto comune nelle case di un tempo, in terracotta (a volte anche in ottone), formato da una coppa a largo ventre, generalmente ovoidale, dove si versava l'olio, e dal manico o ansa per trasportarlo; dal beccuccio usciva la fiamma che faceva luce.



In italiano: CANDELIERE

In dialetto: PORTACERAGGINE, PORTACANDILE

In grico: CANDIJERI

Oggetto indispensabile nelle case di un tempo, fatto in metallo solitamente con tre o due bracci dove venivano riposte le candele accese; insieme alla *lucerna* serviva ad illuminare le abitazioni prima dell'arrivo della luce elettrica.



In italiano: LANTERNA

In dialetto: LINTERNA

In grico: LINNO

Specie di gabbia quadrangolare, cilindrica o rotonda, di solito portatile, con facce di vetro fissate ad un'armatura di metallo con lumino ad olio o candela o lucignolo a petrolio o carburo, che serviva per illuminare; era appesa ad un piolo per mezzo di un manico a gancio.



Questo particolare oggetto era una lanterna utilizzata nei frantoi ipogei. Fatta in terracotta, in forma conica adatta a illuminare ampi spazi bui; nell'incavo interno veniva inserito l'olio e una volta avuta la luce si impugnava dal manico.

## **4. Oggetti per la tessitura**



In italiano: GOMITOLO  
In dialetto: GNEMMARU  
In grico: GUARI



In italiano: STRISCE DI STOFFA

In dialetto: GNEMMARU DE PEZZA

In grico: RUCHA JA PEZZARE

Gomitolo ricavato da pezzi di stoffa. Le donne non buttavano via nulla, neanche i pezzi di stoffa rimasti, che venivano arrotolati in modo ordinato in delle forme sferiche, come dei gomitoli.



In italiano: ARCOLAIO

In dialetto: MACINULA

In grico: MACINULA

Strumento molto antico utilizzato per dipanare le matasse. Era costituito da un albero sopra il quale poggiava una struttura di assi, spesso di bambù, legati fra di loro, o una struttura di stecche con diametro regolabile, l'albero era dotato di una base che dava stabile la struttura. Attorno alle stecche si posizionava il gomitolino da dipanare.



In italiano: CESTINO PORTAGOMITOLI

In dialetto: COFINEDDHA

In grico: COFINEDDHA

Faceva parte della famiglia dei *panari*, ovvero dei cesti ottenuti dall'intreccio di vari materiali flessibili. Questo in particolar modo era utilizzato per conservare e raccogliere i gomitoli e le strisce di stoffa.



In italiano: CARDATRICE

In dialetto: non noto

In grico: non noto

Strumento molto antico che veniva utilizzato per cardare la lana, ovvero per il processo che ne precede la filatura. Consisteva nel posizionare la lana tra i denti ferrati del macchinario che veniva battuta e così districata e infine liberata dalle impurità rendendo parallele le fibre tessili.

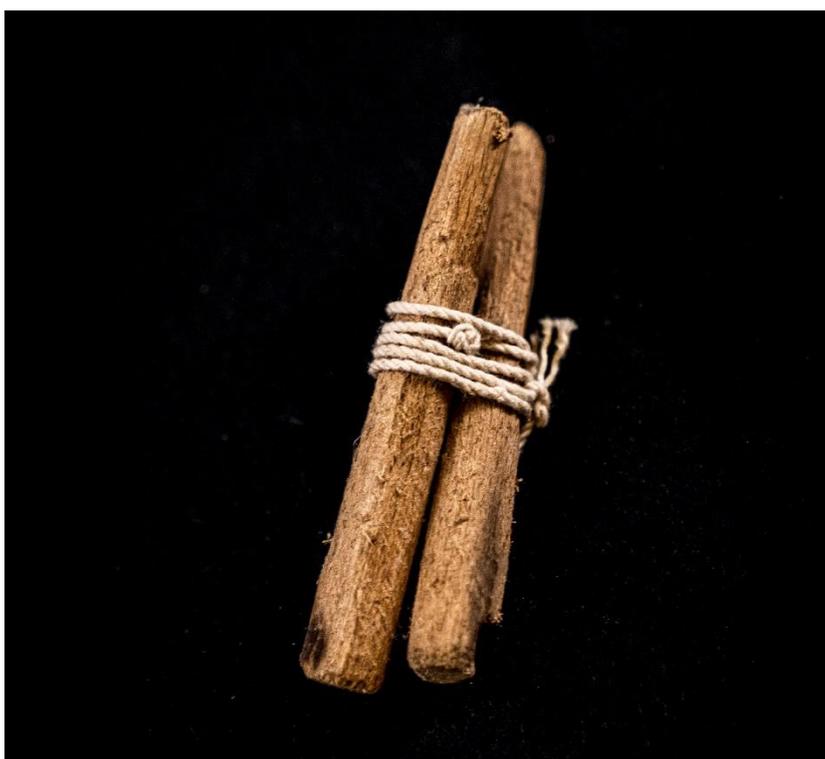


In italiano: TELAIO  
In dialetto: TALARU  
In grico: ARGALÌO

Importante nella vita domestica e per la produzione dei tessuti con i quali si cucivano i vari capi di abbigliamento e le varie stoffe era il telaio in grico *argalio*. Questo attrezzo si componeva di quello che veniva chiamato *anti* (1), ovvero l'insieme dei bastoni di avvolgimento dei fili di tessuto. Questi ultimi venivano raccolti nella *cascia* (2) che raggruppava i fili dell'ordito, ovvero l'insieme di fili che vanno a formare un tessuto. La *midi* (3) era costituita dai supporti mobili per l'ordito e veniva azionata dai pedali chiamati *pedaja* (5). I fili venivano uniti e si comprimevano l'uno contro l'altro grazie *all'atteni* (4), ovvero il pettine. Una parte importante del telaio era la navetta o spoletta chiamata *saitta* (6), l'attrezzo che conteneva il filato per tessere, il quale entrando nel passo aperto tra i fili dell'ordito permetteva di inserire il filo di trama e costruire un tessuto. Tutto il telaio si reggeva sui piedi di sostegno chiamati *poddia* (7).



Dettaglio della *saitta* (6)



All'interno della *saitta* venivano inseriti i *cannulicchi*, che erano il rocchetto del telaio. Intorno a questi bastoncini dove si avvolgeva il cotone ed una volta che veniva lanciata la *saitta* si srotolava per essere filato; in grico i *cannulicchi* erano chiamati *calami*.



Le donne, oltre al telaio, utilizzavano anche un altro attrezzo, il tombolo. Questo strumento di lavoro tradizionale era usato per realizzare pizzi e merletti. È composto da un sostegno in legno, dove è sistemato un cassetto nel quale vengono riposti spilli e forbici. Sul sostegno è posato un tamburo di forma circolare, imbottito di segatura o crine e ricoperto da un panno e un pezzo di stoffa che è la base sul quale viene realizzato il merletto una volta intrecciati i fili e fissandoli con degli spilli. Altra componente importante del tombolo sono i fuselli sui quali vengono avvolti i fili.



In italiano: SGABELLO

In dialetto: SCANNU

In grico: SCANNU

Oggetto utilizzato per sedersi o semplicemente per posare i piedi, fatto interamente in legno e di varie grandezze. Veniva utilizzato anche come base d'appoggio per i lavori domestici.

## 5. Oggetti agricoli



In italiano: ARATRO  
In dialetto: ARADINU  
In grico: ARADINU

Antenato dell'odierno aratro meccanico, un tempo a trazione animale o anche umana. Serve a rivoltare la terra prima della semina. Gli aratri più antichi erano fatti di legno successivamente si è utilizzato il ferro.



In italiano: FALCE

In dialetto: TRAPANI

In grico: TRAPANI

Attrezzo dotato di una lama ricurva e un manico di legno, utilizzato dai contadini per mietere il grano (*sitàri*).



In italiano: DITALI DI CANNA

In dialetto: DATTILISTRE

In grico: DATTILISTRE

Tubolari ricavati dalla canna di bambù, che i contadini usavano infilandoli alle dita delle mani per proteggerle quando mietevano le spighe di grano con la falce per evitare di tagliarsi.



In italiano: FORCA

In dialetto: FURCEDDHA

In grico: FURCEDDHA

Attrezzo usato dai contadini per raccogliere o spostare la paglia o il fieno, composto da manico in legno e da vari denti che potevano essere costituiti anche essi da legno o da metallo.



In italiano: PIETRA DA TRAINO

In dialetto: PETRADA, PISARA

In grico: PETRA

Una volta raccolto, il grano veniva messo in un recinto circolare ovvero l'aia, in grico *aloni*, ed era frantumato da questa grande pietra trascinata da un cavallo o da un mulo.



In italiano: ATTREZZI PER LAVORARE I CAMPI

In dialetto: non noto

In grico: T'ARMATA

Vari attrezzi utilizzati per lavorare i campi. Tra questi attrezzi spicca una particolare zappa con un'incisione all'interno della parte metallica su cui riportata in lettere maiuscole la sigla O.N.C. Queste zappe vennero distribuite ai contadini durante il periodo del fascismo per iniziare i lavori di bonifica fondiaria; la sigla O.N.C., *Opera Nazionale per i Combattimenti*, era un marchio che costringeva i contadini a restituirla.



In italiano: CRIVELLO, VAGLIO

In dialetto: SCIATECU

In grico: SCIATECO

Arnese piuttosto largo, formato da un telaio a forma rettangolare o rotonda con sponde alte, con il fondo in un primo momento in pelle bucherellata e dopo con superficie metallica, grossolanamente bucata. Serviva sull'aia e si usava a mano, sospeso e agitato, per separare il grano dalla paglia o le olive dalle foglie, per questo aveva i fori grossolani e irregolari.



In italiano: PICCIOLO

In dialetto: PICCIULU

In grico: TERTSUDDHI

Recipiente di lamiera in ferro, circolare, della stessa larghezza dalla base fino all'apertura, con un manico in ferro ad arco basso. Serviva come misura di capacità fissa per granaglie e simili, equivalente a circa quindici chilogrammi.



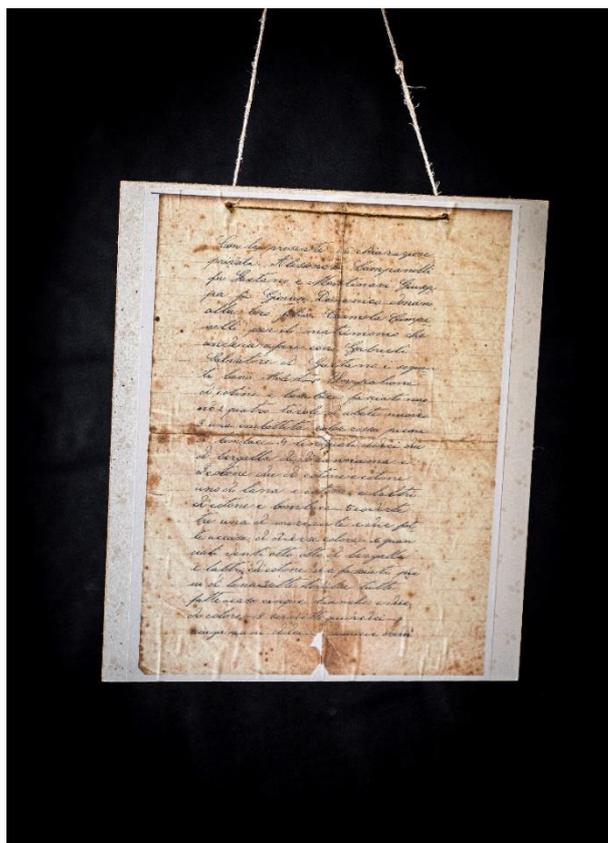
In italiano: SPADINI

In dialetto: CUCEDDHE

In grico: CUCEDDHE

Simili agli aghi ma molto più lunghi e robusti, venivano utilizzati per infilare le foglie di tabacco su di una corda. Queste corde venivano poi appese sotto le tettoie per fare essiccare le foglie di tabacco.

## 6. Aspetti della vita tradizionale



L'iter matrimoniale di un tempo iniziava da questo foglio di carta, il patto matrimoniale chiamato *stipula*, in cui si elencava tutto quello che si dava in dote alle figlie prima del matrimonio; esso era stilato dal padre con valore di rogito notarile. Diversamente avveniva per lo sposo, che non era obbligato a formulare la stipula ma doveva farsi carico della futura moglie offrendo le sue proprietà ed un posto in cui vivere. Tutti gli averi della sposa erano portati qualche giorno prima del matrimonio con dei carretti presso la casa dello sposo, in quella che veniva chiamata la *carrisciata*. Nel giorno delle nozze, i parenti della sposa sbarravano la porta di casa con fiori e nastri nella *mbarrata*, che simboleggiava l'affetto di chi non voleva lasciarla andar via. La sposa doveva distruggere questa struttura per andare in chiesa. Dopo la prima notte di matrimonio le due suocere controllavano se il matrimonio fosse stato consumato, verificando la verginità della sposa ed esponendo successivamente il lenzuolo fuori dal balcone.



Quello riportato in foto è un oggetto fondamentale nella vita femminile: uno *scanno*, ovvero uno sgabello ideato appositamente per aiutare le donne a partorire. Fino a metà del Novecento infatti si partoriva in casa. Su questo particolare sgabello si facevano sedere le donne in travaglio, infatti le partorienti, sedute a circa 90 gradi, erano facilitate a partorire.



La *Quaremma* è un fantoccio che rappresenta la preghiera e l'astinenza da rispettare nell'arco dei 40 giorni che vanno dalle Ceneri fino al Sabato santo. È posta fuori dalle porte delle abitazioni dopo il martedì santo per ricordare il momento difficile che ci si appresta a vivere. Il fantoccio raffigura una vecchia, tutta vestita in nero, che regge con la mano sinistra una canocchia in cui raccoglie la lana e la fila raggomitolandola. Alla *quaremma* viene appesa una *marangia* amara, metafora della quaresima. In questo agrume sono infilzate sette penne che rappresentano le sette settimane che intercorrono tra le Ceneri e la Resurrezione di Gesù. Ogni sabato dalla *marangia* viene rimossa una penna, lasciando fuoriuscire un po' di succo amaro; il periodo in grico è chiamato *saracostì*, che vuol dire un periodo di quaranta giorni.

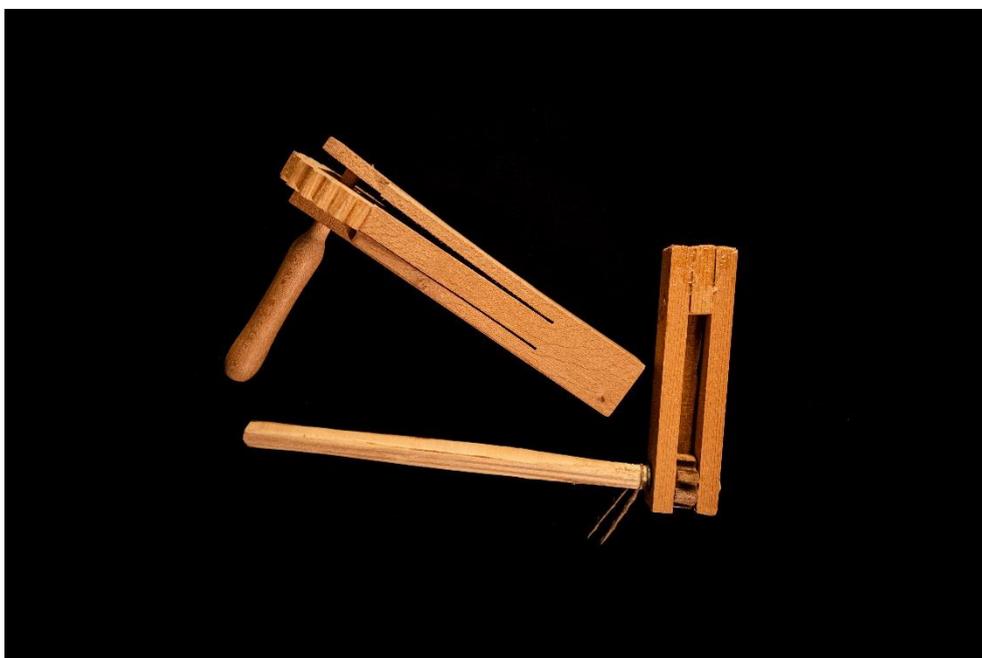
La tradizione vuole che il martedì grasso *Carnevale*, il marito della *Quaremma*, muoia per via dei bagordi che ha compiuto. La morte del Carnevale viene rappresentata con un gioco per bambini, *lu cannarutu*, che prevede di legare un uovo ad un filo facendolo dondolare vicino alla bocca dei bambini, perché il martedì grasso si mangia per l'ultima volta prima del periodo del digiuno, dell'astinenza e della preghiera, preparatorio alla Pasqua. La quaresima termina

con la Resurrezione di Cristo il Sabato santo, e la *Quaremma* in questo giorno viene bruciata.

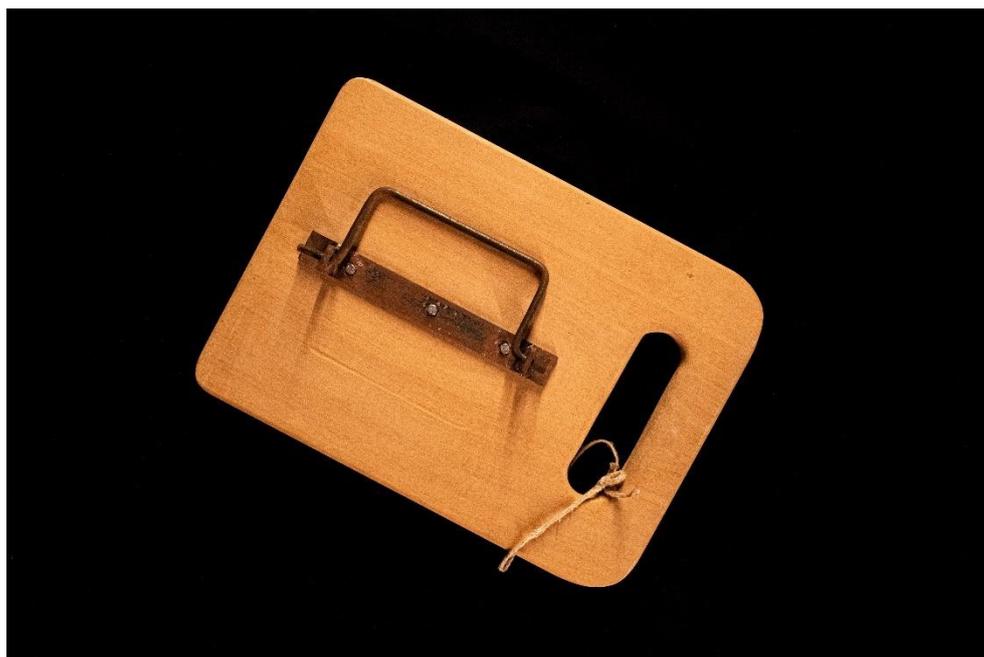
Un altro momento fondamentale prima della Pasqua è la processione del Venerdì santo. In questo corteo viene trasportato Gesù morto sulle spalle degli *scapulari*, ovvero degli uomini che indossano un vestito con un cappuccio a punta e il volto solitamente coperto; al passaggio della processione suonano le *trònule*.



*Abiti degli Scapulari.*



La *trònula* è uno strumento interamente composto in legno. Il suono è ottenuto facendo ruotare una parte dello strumento con un movimento circolare. La *trònula* suona il Venerdì santo, quando è abolito l'uso delle campane, per segnalare il passaggio della processione.



Ecco un altro modello di *trònula*, che veniva consegnata ai bambini sempre durante il venerdì santo, per segnalare lo scoccare del mezzogiorno.

**Bionota.** Caterina De Paolis, dopo il Liceo classico, si è laureata nel 2021 in Lettere presso l'Università del Salento con una tesi triennale su Leopardi; nel 2023 ha poi conseguito la laurea magistrale in Lettere Moderne con una tesi in Linguistica Italiana dal titolo *Catalogo del museo del Griko di Calimera*.

**Recapito dell'autrice:** [caterina.depaolis@studenti.unisalento.it](mailto:caterina.depaolis@studenti.unisalento.it)

**Bionota.** Giuseppe Omara Schimera si è laureato nel 2016 presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Brescia, in Lettere e Filosofia, corso di laurea in Scienze e Tecnologie delle Arti e dello Spettacolo, presentando una tesi su *Cinemaniac e il mimetismo cinematografico* (relatrice Maria Francesca Biral). Ha collaborato con diversi registi: Alberto Ferrari, Edoardo Winspeare, Pippo Mezzapesa, Gianni De Blasi, Vito Palumbo, Tiziano Russo, Benito Ravone, partecipando alla realizzazione di vari cortometraggi e film.

**Recapito dell'autore:** [giuseppeomaraschimera@gmail.com](mailto:giuseppeomaraschimera@gmail.com)