



## La casa

UN VIAGGIO NEL PASSATO ATTRAVERSO I TERMINI DIALETTALI PIÙ FREQUENTI PER PROVARE A RICOSTRUIRE I TIPI PIÙ COMUNI DI CASE

Patrizia Del Puente  
Foto di Michele Luongo

**U**n tempo le case non erano strutturate come quelle dove oggi viviamo. Le tipologie erano diverse in rapporto alla ricchezza della famiglia che le abitava. Vorrei percorrere con voi un viaggio nel passato per provare a ricostruire i tipi più comuni di case riportando i termini che ne designavano le varie parti da cui erano composte e che, in parte,

le compongono ancora oggi. Tali termini saranno riportati solo nella variante dialettale più frequente in quanto riportarli tutti sarebbe impossibile in un articolo breve data la forte diversità che marca i meravigliosi dialetti lucani.

Iniziamo dal tetto che a seconda delle zone veniva chiamato **cupërtürë** /kupərÈtura/, **cumuglimë** /kumuÈÁ:imə/, ➔



# Sfrattatàvèlë

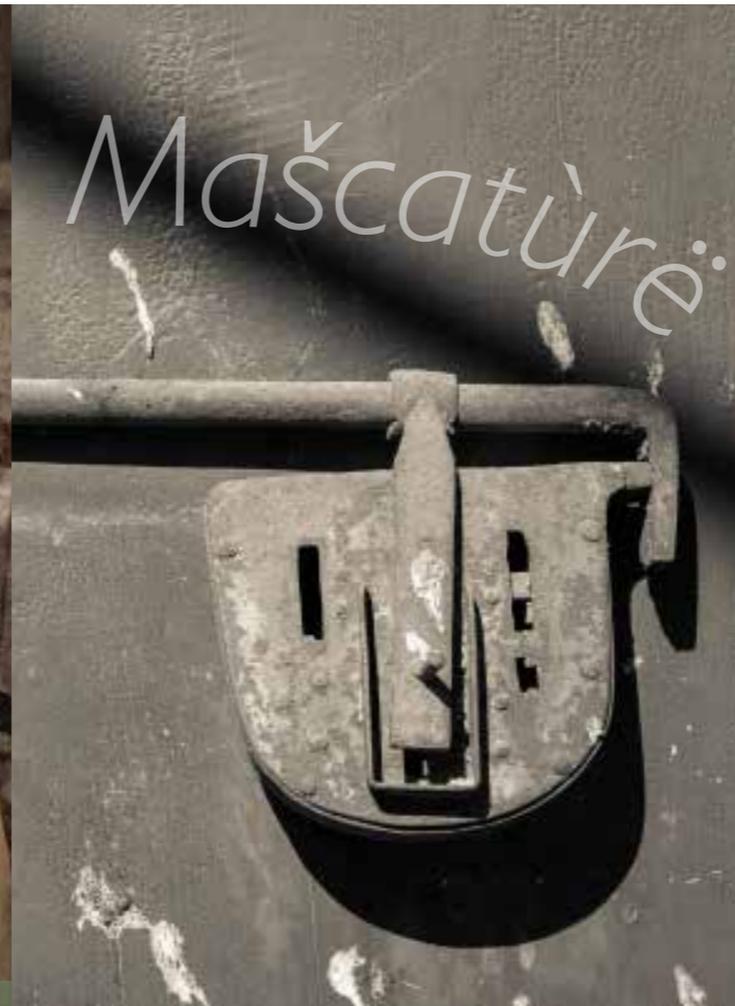
➔ **tittèlë** /Ètit:ə̀lə/ per citare solo alcuni dei termini più diffusi. All'interno della casa, sotto il tetto, si vedeva il soffitto chiamato **lamiè** /Èlamjə̀/, **cielèràsë** /tʃjelə̀Èrasə̀/ o **cièlë** /Ètʃjelə̀/ o **sulàrë** /suÈlarə̀/.

Spesso gli ambienti della cantina e del piano abitato erano messi in comunicazione attraverso una botola che, con un termine di origine greca, veniva chiamata nei nostri dialetti **catarrattë** /kataÈrat:è/.

Normalmente le case avevano un solo un piano, ma le famiglie più abbienti godevano anche di un primo piano detto **suprànë** /suÈprənə̀/, in questo caso quello inferiore era indicato come **suttànë** /suÈt:anə̀/. Indispensabile, anche per la conservazione di cibi e vino, era, invece, la cantina che, a seconda delle aree regionali, prende nomi diversi: termini derivati dal latino sono (**g**)**rüttë** /ÈÄrut:ə̀/, **candinë** /kanÈdinə̀/ o **vuttàrë** /vuÈt:arə̀/; dal greco **catuoié** /kaÈtvojə̀/; dall'arabo **fùnnucu/fùnnèchë** /Èfun:əkʷ/ /Èfun:əkə̀/.

I pavimenti potevano essere, a seconda delle possibilità economiche delle famiglie, ricoperti con materiali di diverso tipo. Se di usavano le lastre di pietra si definiva **chiangulàtë** /kʷanguÈlatə̀/ o **chiangàtë** /kʷanÈgatà/ o ancora **nghiappàtë** /ngjaÈp:atà/; se invece il pavimento era fatto di mattoni prendeva il nome di **mattunàtë** /matuÈnatə̀/; se, infine, era ricoperto di breccie allora si chiamava **sèlèciàtë** /sələÈtʃatà/. In termini più generici, e, quindi, spesso usato per definire indifferentemente vari tipi di pavimento, si registra la parola **làstrèchë** /Èlastrəkə̀/.

E' vero che un tempo le porte non si chiudevano perché la comunità era unita e vigeva una tutelava reciproca, ma le porte avevano comunque la serratura ossia la **mašcatùrë** /majkaÈturà/. Attraverso i vetri delle finestre, i **vitrë** /Èvitrà/ o **làstrë** /Èlastrə̀/, si intravedeva il bel bagliore caldo e rassicurante del **fuculàrë** /fukuÈlarə̀/ il fuoco del camino su cui, retto dalla **camàstra** /kaÈmastra/, era poggiata la **cauràrë** /kauÈrarə̀/ ➔



# Mašcatùrë



# Fuculàrë

Once the houses weren't structured like those ones where we live today. The types were different in relation to the wealth of the family lived there.

According to the areas, the roof of a house was called **cupèrtùrë** /kupə̀Èturà/, **cumuglimë** /kumuÈl:imə̀/, **tittèlë** /Ètit:ə̀lə̀/. Inside the house, under the roof, you could see the ceiling called **lamiè** /Èlamjə̀/, **cielèràsë** /tʃjelə̀Èrasə̀/ o **cièlë** /Ètʃjelə̀/ o **sulàrë** /suÈlarə̀/.

Often the rooms of the cellar and of the inhabited floor were put in communication through a trapdoor which, with a term of Greek origin, was called in our dialects **catarrattë** /kataÈrat: è̀/. Usually the houses had only one floor; but the wealthy families also had the first floor called **suprànë** /suÈprənə̀/ (in this case the lowest one was called **suttànë** /suÈt:anə̀/). For the preservation of food and wine, it was needful the cellar that, depending on the regional areas, had different terms: some terms derived from the Latin like (**g**) **rüttë** /ÈÄrut:ə̀/, **candinë** /kanÈdinə̀/ o **vuttàrë** /vuÈt:arə̀/; from the Greek like **catuoié** /kaÈtvojə̀/; from the Arab like **fùnnucu** /fùnnèchë / Èfun:əkʷ / / Èfun:əkə̀/.

The floors could be, depending on the economic possibilities of the families, covered with different materials. If people used stone slabs, it was called **chiangulàtë** /kʷanguÈlatə̀/ o **chiangàtë** /kʷanÈgatà/ or still **nghiappàtë** /ngjaÈp:atà/; if the floor was made of bricks it took the name of **mattunàtë** /mat:uÈnatə̀/; if, finally, it was covered with gravel it was called **sèlèciàtë** /sələÈtʃatà/. Once people didn't close the doors because the community was united and there was a mutual protection; anyway the doors had the lock, called **mašcatùrë** /majkaÈturà/. Through the windows glasses, the **vitrë** /Èvitrà/ o **làstrë** /Èlastrə̀/, you could see the beautiful warm and reassuring glow of the **fuculàrë** /fukuÈlarə̀/ the fireplace fire on which, supported by the **camàstra** /kaÈmastra/, was placed the **cauràrë** /kauÈrarə̀/ in which you could prepare simple, tasty and healthy dishes.

But, speaking of pots and useful objects in the kitchen, we must say that there was certainly not only one type of pot: the **cauràrë** was just one of the pots people used. They were different and functional to what people intended to prepare. For example, to cook the beans they used a **pègnàtë** /pə̀Èr:atə̀/ generally made of earthenware or, again, to fry something they used a **tièlla** /tièl:l:à/ a kind of pan or a **sartascèna** /sartə̀tʃ:nà/; all families then had, and in various sizes, the **caccavèlla** /kək:ə̀Èv:l:à/...

In the center of the kitchen there was usually a rustic table around which the family gathered for dinner. That table keeps in its name the relationship that our Lucan dialects had with the French language firstly with the Norman domination and then with the Angevin domination: in fact it was called **buffèttë** /buÈf:èt:ə̀/. Once, except in the richest houses, there weren't many dishes and even when a plate was broken it was "patched" with a kind of metal staple; in the center of the table they put a large plate from which everyone ate. The father generally had to be the first one to eat because he was the most important member who with his work allowed the family to survive. The central dish in the dialects had different names: **spas** // Èspasə̀ /, **šcafarèia** /ʃkafaÈrej:ijə̀/, **sfrattatàvèlë** /sfrat:ə̀Ètav:ij:ijə̀/.

All these objects, together with other tools, were kept in wall shelves more or less decorated, sometimes open, the so-called **scanzijë** /skanÈdzij:ijə̀/, and sometimes supplied with doors (in this case they were called **stipë** /Èstipə̀/).

Among the other objects that were placed on the shelves you could find the mortar, **murtirë** /murtiÈr:ijə̀/; /murtiÈt:er:ijə̀/, with its pestle **pèsatùrë** /pə̀saÈturà/. In some houses you could find scales for domestic use, one scale equipped with a plate where you placed what you had to weigh the **vèlànzë** /vələ̀nz:ə̀/ o **vèlanzònë** /və̀lanÈdzon:ijə̀/, another one equipped with a hook called **statijólë** /statijòl:ə̀/ o **statjòla** /statjòl:ə̀/.

In the wealthiest houses you could also find the **crèstallirë** /krə̀sta:l:irə̀/ in which the dishes of important occasions were stored with cups in which it was possible to offer guests hot drinks. Often various trinkets and statuettes were also stored there. Next to the **crèstallirë**, there was a sideboard called **fazzatòra** /fat:sə̀Ètorà/ on which the bread was kneaded.

(K. M.)



# Buàttë



# Nàsprë

► nella quale si preparavano piatti semplici, saporiti e sani. Certo in quell'epoca la semplicità era anche una necessità... Intorno al fuculàrë in tempi antichi la famiglia si riuniva e spesso il nonno o la nonna deliziavano grandi e piccini con racconti che avevano fascino e insegnamento morale, sicuramente per molti versi meglio della televisione!

Ma, a proposito di pentole e oggetti utili in cucina, dobbiamo dire che non esisteva certo solo un tipo di pentola: la cauràrë, a cui abbiamo fatto riferimento prima, era solo una delle pentole utilizzate. Se ne contano diverse e funzionali a ciò

che si intendeva preparare. Per esempio per cucinare i fagioli andava bene una bella **pëgnàtë** /pəŋːnata/ generalmente fatta di terracotta o, ancora, per friggere qualcosa, si poteva utilizzare la **tiëlla** /tiɛːla/ una sorta di tegame o, ancora, la **sartàscëna** /sarɛːtaʃəna/; tutti possedevano poi, e in varie dimensioni, la **cac-cavëlla** /kakaɛːvɛla/...

Al centro della cucina troneggiava generalmente un tavolo rustico intorno al quale si riuniva la famiglia la sera per cenare. Quel tavolo nel suo nome porta inciso il rapporto che le nostre lingue lucane hanno avuto con quella francese in secoli

diversi prima con i normanni e poi con gli angioini infatti viene chiamato buffëtë /buɛːfɛːta/. Un tempo non c'erano, tranne che nelle case più ricche, tanti piatti e addirittura quando un piatto si rompeva lo si faceva "rammendare" con una specie di graffa metallica; a tavola si portava un piatto grande che si poneva al centro e dal quale tutti mangiavano. Il padre generalmente doveva mangiare per primo perché era colui che con il suo lavoro consentiva alla famiglia di sopravvivere e quindi doveva sostenersi. Il piatto centrale nei vari dialetti aveva diversi nomi: **spàsë** /ɛːspasa/, **ščafarëia** /ʃkafaɛːreja/, **sfrattatàvëlë** /sfrataɛːtavəla/.

Tutti questi oggetti insieme ad altri utensili venivano conservati in scaffali a muro più o meno decorati, a volte aperti, la così detta **scanzijë** /skanɛːdzija/, e a volte forniti di porte e allora erano indicati come **stipë** /ɛːstipa/.

Tra gli altri oggetti che venivano poggiati sulle mensole degli scaffali si potevano trovare il mortaio, **murtirë**; **murtirë** /murɛːtira/; /murɛːtjera/, con il suo pestello **pësatürë** /pəsaɛːtura/. Ancora in alcune case si potevano trovare delle bilance a uso domestico, una formata da un piatto dove si poggiava quel che si doveva pesare la **vëlänzë** /vəɛːlandza/ o **vëlänzönë** /vəlanɛːdzonə/, un'altra dotata di un gancio per la pesa che invece veniva chiamata **statijólë** /statjólë / o **statjólò** /statjólò/. Per i barattoli in senso generico poi veniva usato un altro prestito francese **buàttë** /buɛːta/. In questi si conservavano vari cibi, tra gli altri una leccornia molto ricercata dai bambini il **nàsprë** /ɛːnaspra/, una glassa molto zuccherina che veniva spalmata, per renderli più gustosi, sui biscotti fatti in casa.

Nelle case più abbienti si poteva anche trovare la **crëstallirë** /krəstaɛːlira/ nella quale venivano conservati i piatti delle occasioni importanti con tazze e tazzine nelle quali offrire agli ospiti bevande calde. Spesso spiccavano anche ninnoli vari e statuette. Alla **crëstallirë** oltre ad altri mobili si affiancava sempre la madia (che era presente in tutte le case) chiamata nella maggior parte dei dialetti lucani **fazzatóra** /fatsaɛːtora/ dove si impastava il pane, ma questa è un'altra storia che racconteremo nel nostro prossimo appuntamento.