

La elaboración del pan comu «actu vital» en Basilicate (Italia). Práutiques y llingüaxe

ENZO SPERA

Nos trabayos de campu fechos en dalgunos llugares que tovía habitaben families campesines, non lloñe de los Sassi de Matera y en dellos pueblos de la vecina Murgia de Bari, d'Altamura y de Gravina (ente'l 1967 y 1970, y el 1974 y 1976) presencié delles veces la igua tradicional del pan casero, masque enantes tuvi que reblagar penriba d'un daqué de desenfotu y malestar de les muyeres, yá que namás qu'elles son les encargaes de la fechura del pan de casa.

Nos años que desarrollamos estos trabayos había nesta rexón frasques estremaes d'agricultura y de vida cotidiana que calteníen, anque con fuertes contradicciones, dellos aspeutos de mena pre-industrial, comu por exemplu'l manexu direutu, entá abondo prauticáu nel contestu familiar, de dalgunos productos básicos pa la economía llarie-

* Esti trabayu espublizóse en *Du grain au pain*, collection «Ethnologies d'Europe», 1992, edición iguada por M. Mesnil.

ga. Yeren formes productives de les que tovía podíamos reconocer y analizar les téuniques, les modalidaes y los comportamientos, encontíándonos nes alcordances entá recientes.

1. LA CASA

La igua doméstica del pan llendaba una faza d'influencia prohibida, magar que de bones maneres, pa tolos homes adultos. Si éstos, por un aquel nun tuvieren marchao entovía pal trabayu, cosa bien normal yá que la igua'l pan entamaba enantes de l'alborada, alloñábense espontáneamente pola mor d'una prohibición tácita y comúnmente aceutada comu norma de comportamentu xunida al repartu de papeles. Si l'amasáu taba previstu pa les primeres hores del día, l'home qu'entovía s'afayare na casa nun salía de la cama por ná mentantu que nun lu echaren.

Toles xeres del apanadixamientu taben prohibíes pa les muyeres que tuvieren la regla; y, inclusive, siguiendo la norma aceutada y comu señal de respetu, les muyeres que tuviera menstruación tenien que declarar el so estáu por entemedies de xestos o perifrasis estereotipaes, amás de nun poder averase de nenguna manera a la casa onde tuvieren amasando. Por esta sida, en cada familia escoyíen pa esta operación los díes cuandu nenguna muyer nun tuviera la menstruación. Y si pasaba que dalguna la tenía de sópitu, alloñábenla, y si fuere necesario que quedare na casa, nun podía averase nin tocar a les que tuvieren nel llabor nin los trebeyos remanaos. Según una creyencia pernomada, el contautu de la muyer con menstruación cola fariña o los oxetos remanaos nel apanadixamientu y, en xeneral, en cualquier otru procesu de tresformación y conservación alimentaria, pue estropiar el resultáu. Esta prohibición tamién algamaba a veces a les muyeres más

vieyes que, ensin embargu, podien quedar en casa y ayudar, si querien, pero ensin intervenir. Esta regla tamién valía pa les femes de los animales domésticos, de tala manera que, cuando llegaba'l bon tiempu, sacábenles pa fuera, o comu nel casu de les yegües, llevábenles pa lo fondero la corte y distraiyénles con una mica de cebera¹.

Cualquiera que s'averare a l'antoxana la casa onde taben amasando tenía que decir: *Sabt' Martin*, y tamién: *K' Sant' Martiin' l'Accrèsc* (que San Martín lo faiga medrar), lo que yera un saludu y, al empar, una invocación de bon agüeru destinada a manifestar la falta d'envidia no que cinca a la prosperidá de la casa².

Durante los primeros meses de lutu llantaben una braera prohibición d'apanadixar. Según la gravedá del socediú esta prohibición duraba d'ún a tres meses: un mes pola muerte d'un neñu o un vieyu y tres meses pola muerte d'un adultu. Durante esti tiempu, la fabricación del pan pa la familia de lutu asegurábenla muyeres allegaes con llazos de padrinalgu o parentescu llonxanu, o inclusive vecines. La primer vegada facienlo con fariña que caúna ufría a la familia del muertu, ufierta allugada dientru de les práutiques rellacionaes col *consuolo* (ufierta alimenticia a la familia'l muertu)³. Y el restu les veces facienlo cola fariña de la mesma familia pa la que fabricaben el pan.

El quartu, o meyor, la parte la casa que destinaben pal apanadixamientu, yera la que precedía a la única habitación de forma oblonga (llamada *lamione* na rexón de Matera y *lamia* na Murgia), dividida en dos o tres cuartos por ún o varios boleros. Naquel que facía de quartu de dormir, delante del gran llechu conyugal, allugaben un recipiente pal trigu *u st'pon' du irane*, de forma cilíndrica, de caña o lámínes de madera de castañal trenzaes, tamién de forma cilíndrica, y más llueu tamién de madera. No cabero, al fondu, atopáremos la corte que tenía primero un espaciu pequeñu que servía d'almacén pa les ferramientes más grandes.

Nel centru del primer cuartu, enriba d'una mesa o sobre encontos provisionales atopábemos la mesa de pan llamada *'mbastutur, sckanatur', tav'lr, matra* (masera d'amasar), según los llugares. Na rexón de Matera y na de Murgia ye una bandexa de madera de más o menos un metru de llau con una aresta de cincú a diez centímetros d'alto. Delles vegaes remanen el mesmu términu pa falar del llechu conyugal⁴. Nesta frasca de gran masera de madera echaben la fariña necesario pa la masa en peñerándolo, *sèet 'la* o *z 'tèll'*. Esta última xera, normalmente, mandáben-y la a la moza casadera más xoven, o *vacandia*.

La xera de peñerar la fariña con una peñera de furacos mui apetiñaos remembrábenla con dellos cancios de calter picardiosu que podemos oyir en cuasi tolos llugares de cultura tradicional, onde describen el movimientu necesariu pa peñerar comu una frasca visual d'afalamientu eróticu.

Inclusive enantes de medir la cantidá de fariña necesario, les muyeres quitaben los sos vistios y quedaben namás que cola enagua, que yera una mena de túnica d'algodón blanco, el *tuàagghija*.

Na llarga y cansada xera d'amasar participaben toles muyeres de la familia y les vecines coles qu'esistía una rellación de padrinalgu, d'encontu recíprocu y d'intercambiu del trabayu. Pa una pariente, amiga o madrina, el que nun la llamaren pa collaborar na fabricación del pan yera humildante y provocaba resquemores yá que llueu nun-y yera dable pidir a cambiu lo mesmo y asina, siguir calteniendo cualquier otra mena de reciprocidá. Nun dir a una sesión d'amasáu depués d'invitada o refugar facelo ensin una sida produciría la ruptura d'una rellación o d'una amistá.

En faciendo la dueña la casa un montón cola fariña, facien una gran furacu en medio, onde echaben dalgo d'agua y emprimaben entós col llabor d'amasáu, que yera la estaya más dura y delicada del trabayu. A esta estaya del

amasáu llamábenla: *tr'mbèe u ppaen*. Col términu *tr'mbé* indicaben l'actu sexual, el coitu. Un refrán que se refier a les cualidaes qu'una muyer tien que poseyer pa poder casase diz: si quies casate bien, / día y nueche tienes que saber amasar (*ce bbune te vùu accasèe, / iurne e nutte á sapèe tr'mbé*).

Toles aiciones taben precedíes d'una bendición: una señal de la cruz sobre la mesa'l pan enantes d'echar la fariña y otres señales de la cruz acompañaben les estremaes «amestatures», qu'indicaben el númberu de panes qu'hábien fabricar y pa finir trazaben otra cruz sobre la mesa al añadir el formientu. El formientu, *l'uèet'*, consiguiendo d'un micu de masa del amasáu anterior puesto a agriar nuna escudiella de barru cocío esmaltada cola forma d'un conu truncáu que llamaben *pignatidd*⁶. El formientu xugaba un papel abondo importante nes rellaciones de bona vecindá. Toles muyeres lo tomaben emprestao y depués siempre-yos lo devolvíen a les sos vecines, qu'amasaren había unos díes. Esta frasca d'intercambiu, en fila, illústrenla abondo una riestra de refranes y cosadielles que sorrayen la so función básica nes rellaciones qu'hai que caltener y respetar, ensin que nos caiga embaxu la metáfora sexual no tocante al formientu. L'empréstito continuu ye, dende llueu, una carauterística d'esti ingrediente. Nesta identificación de la introducción del formientu col actu sexual, podemos reconocer la necesidá y quiciás tamién la obligación de remanar el que provién d'otres fariñes y otres families enantes que'l formientu de la fariña de la familia onde taben apanadixando, comu si ficieren por refugar, inclusive dientru del mesmu xuegu representativu de la metáfora, un incestu dable, ellí onde'l ciclu del pan s'averaba al de la vida humana⁷.

La introducción del formientu, nel qu'echaren, de mano, agua templao y salao pa facelo semi-llíquido, yera una xera privilexu de la dueña la casa. A esta xera llamábenla *'imprnà* (calistrar, preñar)⁸.

Mentes tán amasando, que faen colos puños ciarraos, les muyeres intercambiaben confidencies, normalmente sobre la so vida sentimental, les sos esperiencias conyugales; cuntaben socedíos y hestories de conteníu eróticu, davezu sobre molineros y panaderos y, en particular, sobre tolos que cincaba a la vida sexual. Esta manera de falucar, de contar faladurías, en parte ensin xaciu, llamada *cialleddare* (términu deriváu de *cialledda*, la *pananella*, o platu de pan duru amoyentáu con agua, aceite y otros ingredientes) acompañábenla de provocaciones particulares y desaxeraciones, sobre too si taba delante una moza casadera. Amás, pola mor d'un casamientu prósimu o acabante celebrar, la protagonista del socesu volvíase blancu privilexáu de toa mena de chancies. La broma más frecuente consistía n'entruugar a la más xoven, casada o prometida, sobre les rrellaciones que-y prestaría caltener o que yá entamara col amasador (*u'mbastapane*), espresión referida al sexu masculín del que les amasadores falaben claramente remembrándolu coles mangueres arremangaes y el puñu ciarráu qu'introducien rítmicamente nel montón de fariña. Cuandu consiguen una única pastia voluminosa llamada *massa*, -conocida entavía comu elementu femenín y non comu pan- la mayor del grupu, remanándolo col arrascador (*la rasola*) grabada tres señales de la cruz sobre la superficie la *masa*. La masa de pastia entera, que delles veces pasaba de los 15 kilos, endolcábenla darréu con una sábana gruesa d'algodón, llamada sábana de pan (*ghiascion' p'u ppèn*) sobre la qu'enantes espardien un mizcu de fariña y que depués colocaben sobre'l llechu conyugal. Llueu, sobre esti primer bultu, colocaben les mantes. Esta operación denomábenla «facer la cama del pan» y «ponien a dormir» la masa.

Enantes de tapar dafechu'l bultu, la dueña facía la señal de la cruz sobre «la cama del pan» y dicía seliquino: «Pan, medra, comu medró Xesucristu dientru los sos rollos; pan, medra en nome del Padre, del Fíu y del

Espiritu Santu» (*crisc pèn / comm' criscii G'sii iund 'o ffasr' / crisc pèn*). Depués, al separtase del llechu, enadia persinándose otra vez, *p'u nom' d' l'attèn' / du fughhii' / e du Spurt' Sont'*⁹.

L'espaciu averáu a «la cama del pan» taba prácticamente prohibíu pa tol mundu durante'l tiempu que dura'l procesu de lleddar, el «descandu la masa».

Mentantu esperaben que pasara'l tiempu necesario pa la «xubida», la dueña la casa ufía a les sos colaboradores una pequeña merienda. Fixándome nes impresiones que recibí de les alusiones y el son col que dalgunes muyeres mayores me daben estes informaciones, tamién lu dedicaben, si yera dable, y inclusive diría que necesariamente, a contar hestories, anéudotes simpátiques y de burla con interrupciones breves pa controlar l'espojigue de *la massa* y ver si'l formientu-y facía'l serviciu *u s'rvuzii'*: si cumplía col so deber, esto ye, si la facía engordar y xubir. La expresión '*ngio ffott' u s'rvuzii'* (lliteralmente, «fizo-y el serviciu», «el favor») falando d'una muyer, refierse a una rellación sexual.

En finando'l procesu de xubida y desfecha «la cama'l pan», andaben cola pastia entovía hinchao durante dellos minutos, esta vez coles manes abiertes y con muncha delicadeza. Depués dividienla en cachos, *skanate*, de dos o tres kilos. Colocaben cada *skanate*, endolcáu nuna sábana d'algodón, nuna plancha de madera que bendecien otra vez con señales de la cruz pa protexer la masa de toa frasca de llaceries de la cai durante tol trayeutu. Esta yera especialmente necesaria pa defendese de la envidia de los que nun tenien pan o que podien querer mal a la familia que lo tenía fecho y que pudieren tener echáo-y mal de güeyu al pan, *menà l'ucchii' o ppèn*¹⁰. Agora ye cuandu llamaben a les vieyes, separtaes hasta entós de toles estayes d'apanadixamientu, pa que participaren nesta proteición yá qu'atalantaben que l'esorcismu-rezu que pronunciaben yera enforma eficaz.

El bon facer de la muyer qu'amasaba consistía tamién en saber calcular con precisión el tiempu necesario pa facer toles xeres y asina que coincidierel final del amasáu col tresporte y cola disponibilidá del fornu.

N'últimu llugar, ponien tres o cuatru cachos de masa endolcaos n'otros paños más gordos (de llana pel iviernu) en cada plancha de, más o menos, metru y mediu de llargor y llueu tapábenlo too con un pañu. En persinándose y cola plancha enriba la tiesta o sofitada nos cadriles, les muyeres empobinaben pal fornu. Pero enantes de colar la dueña la casa, esto ye, la dueña'l pan, guardaba en bolsu del mandil l'últimu preséu del ciclu l'apanadixamientu: el punzón del pan¹¹.

2. EL FORNU

En llegando al fornu, la muyer daba les planches (dos o más si taben cerca les fiestes) al panaderu, que la ayudaba a desfacer los paquetes ún tres otru. Depués de coyer un cachu pastia (tanto comu-y cabía na mano y que guardaba nun arca pequeña) en pagu por remanar el fornu, el panaderu amasaba rápido la masa cola ayuda la muyer, depués abangaba la masa pa qu'una parte d'esa masa circular quedare enriba la otra hasta dalgo más p'allá de la metá. Asina llograba una forma dalgo allargada con un corte fondu en centru, formada poles dos arestes esteriores xuntes y tocándose, en forma de llabios.

Depués, en recibiendo'l punzón que-y apurre la dueña la masa, el panaderu imprimía con cuidáu na pastia (*sckanate*) una pallabra que, nel vocabulariu dialeutal, se refería tamién al sexu femenín; esta expresión úsenla entovía na rexón de Matera y nos pueblos de la Murgia.

En terminando l'enfornáu y fecha la mesma operación con tolos cachos, devolvía'l punzón a la so dueña que lu endolcaba nel pañuelu y lu metía en bolsu del mandil. Mentantu, les collaboradores que nun pertenecien a la

familia colaben pa tornar namás que les llamaren, p'ayudar a llevar el pan pa casa. N'enfornando tol pan de les estremaes veceres, el panaderu amasaba otra vez la masa que sobrare de los cachos dixebraos de cada pieza o que-y dieren aparte y, él solu, iguaba unos pantodunos qu'enfornaba a lo cabero y ensin marcalos¹². El pan que salía d'esta operación vendíalo a particulares o comerciantes.

El tiempu d'espera emplegábenlo n'intercambiar informaciones, noticias y faladuríes de tos mena¹³. Nel grupu siempre podíes atopar (o facien que tuviere ellí) una muyer más prestosa o con remangu, asina comu con esperiencia, a la que-y atribuyíen tácitamente'l papel d'animadora y inclusive de consejera de los problemes y esperiencias que les demás cuntaben o tresmitíen nestes ocasiones d'espera.

D'otra miente, el panaderu salía del quartu namás que trancaba la puerta'l fornu y nun tornaba hasta unos minutos enantes del tiempu previstu pa l'arroxadura.

Sacar el pan fuera del fornu faciálo'l panaderu, mui rápido, cola ayuda de les dueñes del pan, que, siguiendo la vez, poniéense a la so vera, cerca la boca'l fornu. Cada *sckanata* afumando recoyíala al vuelu la muyer que, sofitándola enriba'l bandullu y sosteniéndola per debaxu protexendo los brazos con un pañu gruesu y el mandil, poníala enriba la plancha que taba allugada ellí pa ello¹⁴. La operación acompañábenla de bromes y espresiones d'ánimu pa la muyer que recibía'l pan afumando. Una espresión que nesti contestu algama tola so importancia ye: *vucc'd'-furn'*, boca de fornu, que remanaben pa referise a les muyeres más actives sexualmente o que teníen muchos fíos. Y esta espresión inda la remanen pa falar d'una muyer charrana.

El calor que sobraba (en fornu) usábenlu pa una segunda cuelta de rosques, esta vez iguaes de maneres estremaes.

El tiempu d'espera, mucho más curtio coles rosques, remanábenlu pa llimpiar el pan y pa ver que toles muyeres

atopaben la mozqueta que dexara'l so punzón en cada *sckanata*. Esti llabor yera delicáu y podía producir tensión si'l punzón nun tuviere marcao bien o si yera difícil de lleer pola mor de l'arroxadura. Sin un yeren pa reconocer la mozqueta o si faltaba, podien producise reñes, non sólo verbales, delles veces dalgo violentes. Estos socedíos podien ser l'orixe de resquemores si nun los resolvien amigablemente cola intervención d'otres muyeres.

En tornando pa casa, el pan sobre'l que ficieren otra vez la señal de la cruz guardábenlo nuna frasca de masera, *el quascion'*, y nun lo tocaben hasta'l día siguiente; comu muncho podien apienzalo *'ngignat'*, pela nueche, cuando tornaba'l cabeza de familia ¹⁵.

El punzón guardábenlu depués nun caxón colos oxetos personales o les prendas interiores de la dueña la casa, y naide, sacantes el cabeza de familia, y especialmente los neños o les otres muyeres, podía garralu, esceutu en casu d'invitación formal de la dueña la casa.

3. EL PUNZÓN DE PAN

Na cultura agro-pastoral tradicional, el pan asimilao al ciclu de la vida humana o, polo menos incluyó nuna conceición que cinca al nacimientu, la vida, al crecimientu y la muerte, según la lóxica desaminada enantes, atalantábenlo comu una presencia humanizada y asina, mentantu que bien y valir, tenía que «pertenece» a dalguién al que podía remitir por un nome signu d'identificación personal, de reconocimientu familiar. Esta pertenencia hai qu'atalantala n'analoxía cola espresión popular, entá remanada, según la que-y entrugaben a un individuu, pa poder identificalu «a quien pertenez»: *a ci appartin* (¿de quién yes?) espresión qu'equival a entregar l'apellíu, el nome y, davezu, el nomatu del padre y inclusive del güelu.

«Col mio punzón yo te marqué / lleva la mio mozqueta / y marcha pa onde quieras (*Co' lo merco mio te marcai /*

porta lo merco mio, / e bba addo' vuoi). Este refrán alcontrá en Cilento (De Vita, 1989: 152) fai referencia a la muyer atalantada comu un bien personal y una propiedá del home.

La función del punzón de pan allúgase ente la realidá y la maternidá de la producción del pan. El punzón xuega'l papel de determinante del xaciú nos contestos de connotación campesina o pastoral onde'l pan, cebera de base, constitúi un pivote plurisignificante (Spera, 1977: 1992).

L'usu d'esti oxetu-trebeyu yera indispensable pal acabamientu y la definición última del apanadixamientu. El que nun lu usaren o'l so remanamientu afayadizu nun tenía nenguna consecuencia específica na consistencia o na especificidá del resultáu práuticu, sinón na exclusión o afitamientu d'una definición culturizada del procesu. Asina ye que'l remanamientu correutu d'esti oxetu empobínamos p'hacia la identificación del pan col individu que, nel entamu del ciclu de producción yera'l proveedor responsable: esto ye, el propietariu, primero del trigu y depués del punzón, en cuya sencia la so persona y individualidá se concentraren y «significaren» nes lletres del monograma o nun signu particular qu'identificaba de toles maneres. Entavía a principios d'esti sieglu ufrien cuasi siempre a la novia, en secretu, el punzón de pan afatáu con llazos de colores y coles iniciales del home grabaes, comu prenda-promesa de casamientu. Delles veces, según los medios económicos, podien atar un oxetu pequeñu d'oru a los llazos; yera una frasca d'última prenda, autorrepresentativa, que zarraba la riestra de regalos previstos pol que taba cortexando y que comprendía los gordones del corpiñu, la rueca (de filar) y el tornu (de filar).

Los oxetos-trebeyos, asina comu dalgunes maneres del «facer» productivu y los productores rellacionaos, tomen nomes y definiciones que desatapan darréu un «grau de metafóricidá altu y que recuerden otres funciones estremaes de les que-y son propies al so usu».

No que cinca a la rellación de correlación qu'esiste ente los oxetos y la so realidá, hai que dicir que: «esi sistema de coses rellaciónase, al empar, por aciu de les mediciones múltiples, con un universu d'idees, d'imáxenes, de comportamientos. Les rellaciones ente sistemas d'oxetos son, naturalmente recíproques, nel sentíu d'un condicionamientu y una aición d'unos sobre los otros y viceversa. Les idees, xunies a los oxetos, actúen sobre ellos en sentíu propiu (condicionamientu de les maneres d'empléu, etc. asina comu en sentíu simbólicu (atribución de valires, de funciones, de frasques, que van más p'allá de la presencia realista de les coses). Éstes, al empar y por aciu de la so forma y cadarma, por entemedies de la so presencia y ausencia condicionen tola formación ideolóxica» (Faeta, Lombardi, Satriani, Minicucci, 1984: 596).

Notes

¹ Nes creyencies máxiques populares tamién los animales puen «sentir envidia» y provocar el «mal de güeyu» o facer d'intermediarios pal agüeyamientu y arrampuña-y al home la salú o l'alimentu, de la mesma manera que, d'otra mientre, l'home a ellos. Sobre esti tema y, especialmente, no tocante a les muyeres, basta con comentar tolo qu'atopamos davezu nes práutiques máxiques y terapéutiques empobinaes a afitar la proteición y la bayura lleche, de lo qu'atopamos exemplos asgaya n'otros folcloristes.

² Nos pueblos del Vulture atopamos esti adaxu (Cervellino; 1946:332), esti refrán: *Addo s'quagl' e addo s'mbast' / s' ric' semp'*; *Sant' Martin'* (elli onde faen el quesu y elli onde amasen / dicen siempre San Martín); y en Monte S. Angelo (Foggia) esti refrán (Trotta, 1982: 97): *Acque e farine, cresce u sante Martine* (agua y fariña / medra San Martín) qu'establez una

identidá, nominal y metafórica, ente'l montón de fariña y el santu proteutor. Esta fórmula de saludu, cola que remembren y pescancien de manera estremada, según los llugares, la lleenda haxográfica de San Martín, conoció en tolos llugares comu patrón de la bayura, atalánta-benla obligatoria en boca del que s'avere o entre nun situu onde tean desendolcando un procesu de tresformación o inclusive nun almacén. Ye una frasca de declaración, a mediu camín ente'l saludu y l'esorcismu, pol que'l que la pronuncia espresa la so voluntá de nun facer mal. Esta mesma espresión, que deseya un bon espoxigue, poco remanada angüañu, yera hasta hai pocos años, cuasi obligatoria cuandu ún falaba colos neños: Si vas de visita a una casa onde hai neños, cuandu entres ye de bona educación dici-yos un saludu ritual ostentatoriu: «Cresci, San Martino» esto ye, «medra en nome de San Martín», que ye'l patrón de la bayura y la fornidura. Esti saludu dirixienlu a los más nuevos cola sida doble de defendese de los propios baltos d'envidia, incontrollables, y pa tranquilizar a la madre que nun tien que tener sospecha nenguna al respetive (De Martino E., 1973: 33, 5ªed.) cf. igualmente Di Nola A., 1976.

³ Pa esti vezu, mesmo que pa les formes y moos d'espresión del duelu, empobino a la documentación presentada nes dixebras investigaciones d'usos y vezos relativos al ciclu de la vida humana, so los cuáles hai per-muncha bibliografía.

⁴ Sobre esta tema hai una gran bayura de refranes, dichos y cosadiales, sofitaos nel equívocu, comu nesti exemplu de Melfi col que faen referencia a los muérganos sexuales masculín y femenín: *La mamm lu chiamava lu cuascion / e tata lu chiamava lu 'mbastapane* (Nigro, 1976: 363); la so ma llamábalo arca (la masera onde guardaben la fariña) / el so pá llamábalo amasador.

⁵ Una cancionuca que podemos oír en tols fastera trabayada y común a tola rexón diz (Nofro, 1976: 266): *Figliola ca cirm farina. c stu culu no tuculà / cu lu frusci d r mmenn / la farina fai bbulà* (meña que peñeres la fariña / nun ximielgues tanto'l panderu / al rozar el to entamu / faes esnalar la fariña).

⁶ El formientu, que tamién llamen *luat'*, *crescent'*, *auzatur'*, asina comu'l recipiente, el *pignatidd'* remánenlos comu una metáfota sexual; refiriéndose'l primeru al semen y el segundu a la vaxina. Un refrán de Matera diz (Padula S., 1976, antiguu campesín de 62 años): *Cce u l'uè't fêsc' bbun' prés', a quann' t'écchi' na surprès'* (Si'l formientu prende bien, en bona hora tendrá una sorpresa). Un canciu calabrés de cortexu (Scafoglio. 10, 1980: 124) recueye esta metáfora sexual con: *intra a matila tua vorr' ammassari / a pasta tua cu su levatu mia* (Na to pequeña mesa de pan prestaríame amasar / la to masa col mio formientu).

⁷ Comu exemplu, tenemos equí una cosadiella orixinaria de la

Basilicate (Molfese, 1978: 191): *Sacce 'na cosa / tanta fina e tanto bella, / ng 'è 'nu moneche tunne tunne / vaie giranne tutte 'u munne, / iè venute a cheasa mia / s' è mbrenate a mamma mia* (conozo una cosa / bien fina y bien guapa / hai un monxe reondu / qu'abeya pel mundu / vengo a la mio casa / y preñó a mio ma) y otra de Salento (Sada, 1985: 188): *Li munacu tundu tundu, / scia mprenadu tuttu lu mundu; / venne a casa mia / e mprenau la muiera mia* (El monxe reondu / diba preñando pel mundu / vengo a la mio casa / y preñó a la mio muyer).

⁸ Esti vínculo ente'l formientu y la dueña la casa espresalu claramente esti dichu calabrés (Lombardi Satriani R., 1969: 168; 2ªed.): *A' fimmina senza statu / è comu 'u pani senza levatu* (La muyer ensin estáu - ensin casar / ye comu'l pan ensin formientu).

⁹ (Inf. Sardone B., campesina d'unos 80 años, Matera, 1970). Esti rezu d'esorcismu tamién lu fui atopando, anque con variaciones mui pequeñes, nos pueblos de la Murgia, de Bari, en tola Basilicate y nel Cilento.

¹⁰ Pa quitar el mal de güeyu del pan, si camentabes que-y lo tuviera echao dalguién, tamién existen rezos afayadizos con fórmula, qu'atopamos perdayuri, a la que pues recurrir dependiendo de la estaya d'apanadixamientu hasta'l momentu del enformáu. Mui llueu va espublizase un artículu dedicáu a esta tema.

¹¹ Nesti artículu nun tengo en cuenta ná más que lo que pudi observar directamente nos fornos de Matera, Gravina y Altamura. Na mayoría de los pueblos de Basilicate y de Cilento arroxaben el pan, y entovía lo faen asina, en fornos familiares onde tamién antañu remanaben el punzón de pan. L'usu d'esti instrumentu nun yera normal ná más na fastera que tamos atalantando equí, sinón tamién n'otres rexones, especialmente nos pueblos de los Apeninos, en Cerdeña y en dalgunes fasteres de los Alpes (Priuli, 1988: fig. 153).

¹² Antañu, cuando los panaderos tenien una actividá más intensa y yeren «meyores qu'agora», comu afirman les informadores, esti pantodunu que destinaben pal so usu tenía una forma estremada de les otres y otru nome: *pizz'*; yera más altu que la *sckanata* y dalgo cilíndricu, cuasi con forma de torre y con una frasca de sombrero y que consiguen con una ranura circular exterior a mediu altor y un reversu de masa p'hacia lo alto. Yera una forma mui difícil d'algamar.

¹³ Cuasi siempre, cada muyer esperaba en cuartu xixilando l'enformáu y curiando que naide nun s'averare a la boca'l fornu. Si una d'elles tenía que colar, inclusive anque fuere namás qu'un intre, encamentaba a una collacia pa que «xixilara» el so pan. Ensin dubia p'asegurar les unes a les otres la curiadura, les muyeres facien lo que podien pa dir pal fornu en grupu enantes que soles.

¹⁴ Esta xera remémbrenla con una cosadiella equívoca de Lecce (Sada,

1980: 66): *Fridda la minti / càuta la iesa, / umienzu all' anche te la spat-ti* (métesla fría y sáquesla calecida xiringándola ente les piernes). Sobre les actitudes y comportamientos de les muyeres delante'l fornu, especialmente l'afalamientu a la risa en tou momentu, podemos observar na rexón de la Emilia Romaña que «la función máxica de la risa aprovéchen-la tamién nel ritual alimentariu pa facer xubir y «romper» los panes en forma de corona cuandu, delante del fornu abiertu, les muyeres finxien l'esfuerzu la defecación (actu formalmente asemeyáu al partu) amosando los dientes, n'armonía perfecta col mundu alimentariu fisiolóxicu de los campesinos. La risa afalaba «l'espoxigue», facialos «xubir máxicamente» (Camporesi, 1980: 39).

¹⁵ Cortar, apiezar un pantodunu ye'l xestu col que'l cabeza de familia afirma y sorraya la so autoridá y el drechu de propiedá sobre tolo qu'hai en casa y lo que consume. El verbu *'ngignar'* tamién significa *desvirgar*, y ye nesti sen col que lu remanen en delles composiciones populares calabreses, comu nestos dos versos (Scafoglio, 1980: 83); *Non sugnu ncignata, / ca nullu mi potti ncignari a mmia* (nun perdí la mio virxinidá / porque naide nun fue pa desflorame) onde una muyer pudo caltener la so virxinidá y quedar ensin dueñu. Esti términu remanábanlu tamién nesti sen n'El Previtoccio (Asprea, 1971: 46); mentantu que'l xestu de cortar el pan llámenlu «desflorar» en dellos testos d'hestoriadores y folcloristes llarriegos. Asina y too, El primer usu d'un oxetu, especialmente nel ámbitu alimentariu correspuénde-y al home. Sobre esta tema, alcuérdome qu'hai unos años nuna fiesta durante una feria, en Basilicate, afayábame a la vera d'una fonte y una muyer apurrióme un tarreñu (*cuccuma*) pidiéndome que bebiere direutamente del bocal; y desplicóme que si ella tuviere bebíu la primer vez, el tarreñu entamaría a feder (*aff't'scit*), engafentaría y quedaría inútil.

Bibliografía

- A. C. D. M., 1990. (Angruso S., Calvieri G., De Vito P., Momteleon P.), *L'aqua di Cangà - La cultura orale di*

- una comunità calabrese. Vol. I Documenti e riflessioni*, Vibo Valentia, Qualecultura.
- Angioni, G.**, 1978, *Sa laurera. Il lavoro contadino in Sardegna*, Cagliari, Edes.
- Asprea, L.**, 1971, *Il Previtoccio*, Milano, Feltrinelli.
- Baudrillard, J.**, 1972, *Il sistema degli oggetti*, Milano, Bompiani.
- Belmont, N.**, 1984, *Mythologie des métiers*, «Ethnologie française», vol.14, 1, pp.45-56.
- Camporesi, P.**, 1980, *Alimentazione, folklore, società*, Roma Pratiche.
- Cavalcanti, O.**, 1984, *Il materiale, il corporeo, il simbolico*, Roma-Reggio, C., Cagnemi.
- Cervellino, E.**, 1964, *Paremiologia lucana*, Napoli, Laureniana.
- Chimirri, G.**, 1957, *La preparazione del pane nella tradizione popolare italiana*, «Lares», I-II, pp.32-46.
- Cirese, A. M.**, 1984, *Segnicità, fabrilità, procreazione. Appunti et Noantropologici*, Roma, CISU.
- Cirese E.**, 1953, *I canti popolari ne Molise*, vol. I, Rieti, Nobili.
- De Martino, E.**, 1975 (1958), *Morte e pianto rotuale*, Torino, Boringhieri.
- De Martino, E.**, 1973 (1959), *Sud e Magia*, Feltrinelli.
- De Martino, E.**, 1980, (1962), *Eurore Simbolo Valore*, Milano, Feltrinelli.
- De Vita, A.**, 1989, *Gli aspetti magico-religiosi di una cultura sunalterna italiana*, Rotino, Boringhieri.
- Di Nola, A.**, 1983, *L'arco di rovo. Impotenza e aggressività in due rituali del Sud*, Torino, Boringhieri.
- Douglas, M.**, 1975, *Purezza e pericolo*, Bologna, Il Mulino.
- Faeta, F.**, Lombardi Satrini, L. M., Minicucci, M., 1984, *Strumenti di lavoro e dimensione simbolica*, in: *I mestieri. Organizzazione Tecniche Linguaggi*, Quaderni del Circolo Semiologico Siciliano, 1718, Palermo.
- Francastel, P.**, 1976, *Studi di Sociologia dell'arte*, Milano,

Rizzoli.

- Gallini, C.**, 1981, *Intervista a Maria*, Palermo, Sellerio.
- Ginzburg, C.**, 1976, *Il formaggio e i vermi - Il cosmo di un mugnaio del 500'*, Torino, einaudi.
- Godelier, M.**, 1979, *Lavoro*, in *Enciclopedia*, vol.VIII, Torino, Einaudi.
- La Sorsa, S.**: vedi Tripputi, A.
- Lionetti, R.**, 1984, *Mulini amori, procreazioni*, «La ricerca folklorica», 10, pp.131-132.
- Lombardi Satriani, R.**, 1969 (1913), *Proverbi in uso in S. Costantino di Briatico*, Messina.
- Minicucci, M.**, 1981, *Le strategie matrimoniali in una comunità calabresse*, Soveria Mannelli, Rubattino.
- Molfese, G.**, 1978, *Ceneri di civietà in Basilicata*, Galatina, Congedo.
- Nigro, R.**, 1976, *Tradizioni e canti popolari lucani: il Melfesse*, Bari, ARCI-UIISP Melfi.
- Papa, C.**, 1985, *Dove sono molte braccia è molto pane*, Foligno, Editoriale Umbria.
- Priuli, G.**, 1988, *I legni antichi della montagna*, Ivrea Priuli & Verlucca.
- Rivals, C.**, 1974, *Lecture de Chaucer*, «Ethnologie française», vol9, 4, pp.331-336.
- Rossi, A.**, - **De Simone, R.**, 1977, *Carnevale si chiamava Vincenzo*, Roma, De Luca.
- Sada, L.**, (a cura di), 1985, *Repertorio degli indovinelli dialettali pugliesi*, Bari, Puglia Grafica Sud.
- Signorelli, A.**, 1982, *Dai taccuini di ricerca sulle contadine meridionali. Stereotipi culturali e volti rimossi*, «Memoria. Rivista di storia delle donne», 6, pp.3-13.
- Scafoglio, D.**, 1980, *Poesia erotica popolare in Calabria*, Cosenza, Brenner.
- Spera, E.**, 1977, *Il Legno del caprone. Il marchio da pane in Basilicata e nella Murgia baresse*, Matera. Il Subbio.
- Spera, E.**, 1984, *Licenza vo', signora*, Bari. Facoltà di Magistéro-Nonopiano.

- Spera, E.**, 1992, *Il marchio da pane: l'oggetto, el gesto, il segno* in: Papa, C., (a cura di), *Il pane*, Perugia, electa, pp.101-107.
- Tabet, P.**, 1979, *Les mains, les outils, les armes*. «L'Homme. Revue, française d'anthropologie». 3-4.
- Tripputi, A.**, (a cura di). 1988, *Folklore pugliese. Antologia degli scritti di S. La Sorsa*, vol.I Bari. Malagrino.
- Trotta, M.**, 1982, *Società e cultura contadina nei proverbi di Monte S. Angelo*. Foggia. Centro Studi Garganici.
- Verdier, Y.**, 1978, *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la cuisinière*, Paris, Gallimard.