

Giulio
Angioni



Sa laurera

Il lavoro contadino in Sardegna

I Menhir

il maestrale

Menhir

Giulio Angioni

Sa laurera

Il lavoro contadino in Sardegna

I edizione: Cagliari, Edes, 1976, 1982

Grafica
Imago multimedia

Cura editoriale
Giancarlo Porcu

© 2003, Edizioni Il Maestrale
Redazione: via Massimo D'Azeglio 8 - 08100 Nuoro
Telefono e Fax 0784.31830
E-mail: edizionimaestrale@tiscali.it
Internet: www.edizionimaestrale.it

ISBN 88-86109-69-5



Il Maestrale

«Sa laurera è su turmentu de su massaiu, tottu su ki si deppid ishiri e ki si deppid fai, po arregolli su fruttu de sa terra».

«La *laurera* è la fatica del contadino, tutto ciò che si deve sapere e che si deve fare, per raccogliere i frutti della terra».

Questo saggio è un tentativo di documentazione delle conoscenze, della strumentazione tecnica e dei modi del lavoro contadino tradizionale nelle zone cerealicole della Sardegna meridionale. Aspira alla sistematicità nella presentazione del materiale documentario rilevato, ma non alla completezza: circoscrive l'oggetto alla cerealicoltura, e il lasso di tempo ai primi sessant'anni di questo secolo o, più in generale, fin dove arriva a ritroso la memoria dei viventi. Si è tentato cioè di delineare un quadro di come i contadini stessi concepiscono *forze produttive* e *processi di lavoro* implicati nella produzione agraria cerealicola estensiva asciutta, tradizionalmente prevalente in vaste zone della Sardegna, soprattutto meridionale, come la Trexenta, la Marmilla, il Gerrei, il Sarcidano, il Sarrabus, il Sulcis dei *medaus*; in questo caso le ricerche sono state più lunghe e approfondite nella Trexenta e nella Marmilla.

Il volume si collega, in modo vicendevolmente complementare, al mio precedente *Rapporti di produzione e cultura subalterna: contadini in Sardegna*, edito anch'esso dalla Edes nel 1974.

La documentazione figurativa, che non ha nessuna funzione estetica, è stata realizzata, per i disegni, da Marino Melis e da Fabiano Uccheddu. Alla raccolta diretta di documenti hanno partecipato Salvatore Atzori e Marino Melis per la Trexenta, Delfina Broccia per la Marmilla, Gianfranco Anni per il Villacidrese, Giovanni Cocco per il Sarrabus e altri per altre zone o località.

Può essere espressa la speranza che questo tentativo di documentare il lavoro contadino tradizionale in Sardegna, non per gusto antiquario o per passione di collezionista, ma perché aspetto non trascurabile della storia e della coscienza storica delle po-

polazioni sarde, sia anche uno stimolo per altri a intraprendere ricerche, anche di diverso tipo, su questo oggetto in altre zone dell'isola, per altre attività e per altri periodi della nostra storia.

G. A.
Cagliari, maggio 1975

INTRODUZIONE

«L'infrastruttura tecnico-economica non è intervenuta, per lo più, se non nella misura in cui essa rimarcava in maniera indiscreta la sovrastruttura delle pratiche matrimoniali e dei riti. La continuità tra le due facce dell'esistenza delle società è stata espressa con penetrazione da parte dei migliori sociologi, ma più come un riversarsi del sociale sul materiale, che come una corrente a doppio senso di cui l'impulso di fondo è quello del materiale. Di modo che si conoscono meglio gli scambi di prestigio degli scambi quotidiani, le prestazioni rituali dei servizi di *routine*, la circolazione delle monete dotali meglio di quella dei legumi, molto meglio il pensiero delle società del loro corpo»

André Leroi-Gourhan, *Le geste et la parole*

1. NOTA SULLA NOZIONE DI LAVORO

Scopo del presente saggio di documentazione è quello di dare conto, descrivendolo, del complesso di nozioni, di abilità, di mezzi tecnici e di abitudini operative che si sono sviluppati nella tradizione locale, o che di tale tradizione sono diventati parte integrante per tramiti diversi, nella produzione agricola e più precisamente nell'ambito della coltivazione dei cereali, delle leguminose e dei foraggi, in larghe zone della Sardegna centro-meridionale, dove la cerealicoltura estensiva asciutta è da molti secoli il modo più importante di produrre e di riprodurre le condizioni della vita umana materiale.

Del lavoro si hanno concezioni teoriche disperate. In questo saggio si adotta a questo proposito il punto di vista storico-materialistico e dialettico. Secondo questo punto di vista il lavoro in

generale si concepisce come attività cosciente e tesa a raggiungere dei fini noti, con cui gli uomini, per mezzo di un apparato di strumenti, cambiano le caratteristiche di elementi naturali per poterli utilizzare ai propri fini. Il lavoro è perciò, in ogni società e in ogni tempo, una condizione esistenziale primaria e inderogabile, condizione basilare della vita umana, tanto che, come è stato detto, il lavoro ha creato l'uomo così com'egli è. Il lavoro è ciò che principalmente distingue gli uomini dagli animali e il modo con cui gli uomini lavorano è un modo determinato della loro vita.

Ciò che è necessario al soddisfacimento dei bisogni umani non è fornito dalla natura in forma già pronta all'uso, ma gli uomini sono costretti, continuamente e in misura sempre più grande in rapporto al grado di emancipazione dalla natura, ad agire sugli oggetti naturali e a trasformarli in prodotti utilizzabili per soddisfare bisogni. È per questo che produrre, e riprodurre, le condizioni della propria esistenza e della produzione stessa, significa entrare in rapporto con la natura, ma non solo in quanto singole entità biologiche, ma soprattutto in quanto membri di una società: gli uomini agiscono sulla natura all'interno di una determinata società. Il condizionamento sociale è aspetto principale delle condizioni in cui gli uomini soddisfano i loro bisogni nella produzione. Ma aspetto importante è anche il condizionamento ambientale, ecologico, e il condizionamento biologico che gli uomini ereditano. Ed è proprio nel processo di lavoro, cioè nel rapporto degli uomini con la natura esterna per dominarla e per servirsene per propri scopi coscienti, che entrano in gioco, e sono direttamente osservabili, le qualità sociali, le qualità *fisico-biologiche* e le qualità *conoscitive* degli uomini. Nel lavoro gli uomini usano la forza fisica, sia nervosa sia muscolare, e la loro forza spirituale, cioè le loro capacità, conoscenze e abilità di cui potenzialmente dispongono. Il lavoro è perciò il luogo e il momento in cui si producono le condizioni della sopravvivenza della vita umana, sia biologica che sociale e culturale, ma anche il luogo in cui queste condizioni vanno mutando, in cui cioè l'eredità biologica agisce su quella sociale e in cui la cultura (cioè l'eredità sociale) agisce su quella biologica dell'uomo oltre che sulla natura a

lui esterna. Il lavoro è dunque ciò che distingue l'attività umana da quella degli altri animali: è la condizione del suo adattarsi e del suo progredire, sia in quanto attività sociale, sia in quanto attività fisica, sia in quanto attività spirituale o psico-mentale. Col lavoro e nel lavoro gli uomini realizzano e trasformano sia le loro condizioni di vivere in società, sia le loro condizioni di conoscere se stessi e il mondo e la vita, sia la loro corporeità. Nel lavoro l'eredità biologica agisce su quella socio-culturale e questa è in grado di modificare, più o meno lentamente, la stessa corporeità, regolando il modo di usare il corpo.

Studiare determinati modi di lavorare significa dunque studiare in un luogo privilegiato determinati modi di vivere¹.

Ritengo molto opportuno riportare qui alcuni passi di Marx, da cui si traggono con chiarezza determinazioni concettuali congruenti delle nozioni di *lavoro* e di *processo lavorativo*, che vorrei proporre come chiave di lettura del testo che segue. Qui Marx ci vuole dare, più in generale, una formulazione sintetica del concetto di *adeguamento dei rapporti sociali di produzione* al livello di sviluppo raggiunto dalle *forze produttive*. Donde la messa a

¹ Per queste nozioni generali, e più generali, sulle forze produttive, i mezzi di produzione, i rapporti di produzione, il lavoro, il processo lavorativo, eccetera, vorrei rimandare a K. MARX, *Introduzione a «Per la critica dell'economia politica»* in appendice a *Per la critica dell'economia politica*, Roma, Editori Riuniti, 1971, pp. 188-197; al suo *Il Capitale*, vol. I, capitolo V, Firenze, La Nuova Italia, 1969, pp. 211-232. Si veda anche M. GODELIER, *L'antropologia economica*, in AA.VV., *Antropologia culturale*, trad. it., Firenze, 1973, pp. 163-225; e sempre di M. GODELIER, *Horizon, trajets marxistes en anthropologie*, Parigi, 1973; A. SCHMIDT, *Il concetto di natura in Marx*, Bari, 1969; F. BRAUDEL, *Civilisation matérielle et capitalisme aux XV-XVIII siècles*, Parigi 1967; M. BLOCH, *Lavoro e tecnica nel medioevo*, Bari 1969; G. CARANDINI, *Archeologia e cultura materiale*, Bari 1975; T. WASOWICZ, *L'histoire de la culture matérielle en Pologne*, in «Annales ESC», 1962, pp. 75 e sgg.; V. L. GROTTANELLI, *Morfologia delle attività economiche elementari*, in *Principi di etnologia*, vol. II, Genova 1972; P. G. SOLINAS, *Alcuni problemi di metodo per la documentazione della tecnologia del lavoro contadino*, in *Riassunti delle comunicazioni al Convegno nazionale di museografia agricola*, Bologna, 10-11-12 gennaio 1975, pp. 3-5; P. CLEMENTE, *Note preliminari su un progetto di costituzione di un «Centro provinciale di documentazione sul lavoro contadino» nella provincia di Siena*, ivi, pp. 812; A. LEROI-GOURHAN, *Evolution et techniques*, Parigi 1943; M. S. HERSKOVITS, *Man and His Works*, New York 1948; L. WHITE, *Tecnica e società nel Medioevo*, Milano 1967; e le definizioni sintetiche tentate in *Indice e glossario delle cose notevoli*, Appendice a questo volume.

punto di queste tre nozioni. Le quali sono state qui il principale riferimento teorico per rilevare e organizzare questi documenti, e che mi hanno suggerito la possibilità di una rilevazione delle condizioni e dei processi del lavoro come momento provvisoriamente autonomo, ma preliminare e collegato con quello del riconoscimento dei rapporti sociali della produzione della vita materiale di «ogni forma *sociale determinata*».

Le parti per noi più utilizzabili del discorso marxiano sono le seguenti:

In primo luogo il lavoro è un processo che si svolge fra l'uomo e la natura, nel quale l'uomo per mezzo della propria azione, media, regola e controlla il ricambio organico fra se stesso e la natura; contrappone se stesso, quale una fra le potenze della natura, alla materialità della natura. Egli mette in moto le forze naturali appartenenti alla corporeità, braccia e gambe, mani e testa, per appropriarsi i materiali della natura in forma usabile per la propria vita. Operando mediante tale moto sulla natura fuori di sé e cambiandola, egli cambia allo stesso tempo la natura sua propria. Sviluppa le facoltà che in questa sono assopite e assoggetta il gioco delle loro forze al proprio potere [...] Ma ciò che fin da principio distingue il peggior architetto dall'ape migliore è il fatto che egli ha costruito la celletta nella sua testa prima di costruirla in cera. Alla fine del processo lavorativo emerge un risultato che era già presente al suo inizio nella *idea del lavoratore*, che quindi era già presente *idealmente*. Non che egli *effettui* soltanto un cambiamento di forma dell'elemento naturale; egli *realizza* nell'elemento naturale, allo stesso tempo, il *proprio scopo*, da lui ben *conosciuto*, che determina come legge il modo del suo operare, e al quale deve subordinare la sua volontà. E questa subordinazione non è un fatto isolato. Oltre lo sforzo degli organi che lavorano, è necessaria, per tutta la durata del lavoro, la *volontà conforme allo scopo*, che si estrinseca come *attenzione*; e tanto più necessaria, quanto meno il lavoro, per il proprio contenuto e per il modo dell'esecuzione, attrae a sé l'operaio, quindi quanto meno questi gode del gioco delle proprie forze fisiche e intellettuali.²

Ciò che è necessario mettere in rilievo, di questo discorso già

esemplarmente chiaro, è la nozione di *progettualità* del lavoro umano, il fatto cioè che ogni uomo che lavora è anche un uomo che pensa e rappresenta se stesso come lavoratore, cioè come operatore su un qualcosa per ottenere qualcosa d'altro di cui ha già un'idea. È bene far subito accentrare l'attenzione su questo problema perché ci dovremo tornare presto per spiegare a quale tipo di rappresentazione, di coscienza, di ideazione e di consapevolezza del lavoro contadino fa riferimento questo mio tentativo di documentazione; la quale, per anticipare rapidamente, intende essere una documentazione delle idee, delle nozioni, del modo di pensare e di rappresentarsi, da parte dei contadini stessi, il loro lavoro. Ma continuiamo con la lettura del passo fondamentale di Marx.

I momenti semplici del processo lavorativo sono la *attività conforme allo scopo*, ossia il *lavoro stesso*, quindi l'oggetto del lavoro e i *mezzi* di lavoro. La terra [...] si trova ad essere, senza contributo dell'uomo, l'*oggetto generale* del lavoro umano. Tutte le cose che il lavoro non fa che sciogliere dal loro nesso immediato con l'orbe terracqueo sono oggetti di lavoro che l'uomo si trova davanti per natura [...] Il *mezzo di lavoro* è una cosa o un complesso di cose che il lavoratore inserisce fra sé e l'oggetto del lavoro che gli servono da *conduttore* della propria attività su quell'oggetto. L'operaio utilizza le proprietà meccaniche, fisiche, chimiche delle cose, per farle operare come mezzi per esercitare il suo potere su altre cose, *conformemente al suo scopo*. *Immediatamente* [...] il lavoratore non si impadronisce dell'oggetto del lavoro, ma del mezzo di lavoro. Così lo stesso elemento naturale diventa *organo* della sua attività [...] La *terra stessa* è un mezzo di lavoro, eppure presuppone a sua volta, prima di poter servire come mezzo di lavoro nell'agricoltura, tutta una serie di altri mezzi di lavoro già preparati. All'inizio della storia dell'umanità, la parte principale fra i mezzi di lavoro, assieme a *pietre, legna*, ossa e conchiglie lavorate, è rappresentata dall'animale *addomesticato*, dunque cambiato anch'esso per mezzo del lavoro, allevato. L'uso e la creazione dei mezzi di lavoro, benché già propri, in germe, di certe specie animali, contraddistinguono il *processo lavorativo specificamente umano*.³

² K. MARX, *Il Capitale*, cit., p. 211.

³ Ivi, p. 212.

Parti o momenti semplici del processo lavorativo sono dunque l'oggetto di lavoro, il mezzo di lavoro e l'attività lavorativa, cioè il lavoro vivo, in atto.

Di conseguenza, anche qui, la prima parte (A) di questo mio saggio di documentazione cerca di dar conto degli oggetti del lavoro contadino, cioè in particolare delle condizioni e rappresentazioni sulla terra e sulla vegetazione, ma anche su tutte le altre condizioni *naturali* del lavoro, quali il clima e gli animali che si addomesticano e si usano come mezzi di lavoro (si veda la PREMessa alla prima parte). La seconda parte (B) dà conto dei mezzi adoperati nel lavoro agricolo, sempre a livello del modo di conoscerli da parte dei contadini. La terza parte (C) descrive, così come si rappresentano la cosa i contadini stessi, il processo di lavoro, cioè i modi e le fasi dell'attività lavorativa dedicata alla cerealicoltura.

E arriviamo in fondo al discorso di Marx:

Le reliquie dei *mezzi di lavoro* hanno, per il giudizio su formazioni sociali scomparse, la stessa importanza che ha la struttura delle reliquie ossee per conoscere l'organizzazione di generi animali estinti. Non è *quel* che vien fatto ma *come* vien fatto, con quali mezzi di lavoro, ciò che distingue le epoche economiche. I mezzi di lavoro non servono soltanto a misurare i gradi dello sviluppo della forza lavorativa umana, ma sono anche indici dei rapporti sociali nel cui quadro vien compiuto il lavoro.⁴

Il modo con cui gli uomini lavorano, con certi mezzi, su certi oggetti, per ottenere prodotti utilizzabili, secondo uno scopo già presente come progetto nella loro mente prima dell'inizio del lavoro; e dunque l'unità storicamente variabile di forza fisica e capacità intellettuali, di muscoli e di organi sensori, di destrezze, di esperienze accumulate, di abilità e di nozioni, cioè il grado di conoscenza e controllabilità della propria corporeità, della propria spiritualità e delle leggi della natura esterna: tutto ciò è

⁴ Ivi, p. 212-13.

aspetto di rilevanza primaria per lo studio dei modi di vita di qualsiasi gruppo umano, per conoscere una società in sé e per comprendere le forme con cui una società, gli uomini di una determinata società, pensano il proprio modo di essere al mondo. Le caratteristiche specifiche del lavoro sono non solo condizione delle caratteristiche specifiche dei rapporti tra gli uomini che lavorano, ma sono anche fondamento e causa di tutti i fenomeni della vita sociale e individuale, in ogni epoca storica. In una prospettiva teorica di questa portata deve essere pensata l'importanza di un lavoro di documentazione come quello che qui si è tentato.

2. IL TIPO DI DOCUMENTAZIONE

Una rilevazione dell'ergologia agricola, cioè dei processi di lavoro, delle tecniche e dei mezzi impiegati per la produzione, non ha dunque senso se non è vista, anche durante la campagna di rilevazione diretta, come un contributo limitato a una documentazione delle condizioni socio-economiche, e più generalmente culturali, della società, o della porzione di società, di cui tali fenomeni sono caratteristici, e che solo per comodità e necessità di discorso (e dei supporti materiali del discorso, come è il caso dei libri) si separano dal complesso globale e continuo della realtà culturale. Nel paragrafo che segue riprenderò l'argomento e cercherò di mettere meglio a punto questa *chiave di lettura* del mio lavoro di documentazione, dando qualche indicazione generale intorno ai rapporti sociali di produzione che in questo caso mediano e permettono il rapporto dell'uomo sociale con la natura per esplicitare la propria attività tesa alla «produzione e riproduzione delle condizioni materiali» dell'esistenza.

Qui tento di offrire qualche spunto alla riflessione e qualche indicazione sul taglio e su altri due aspetti metodologici e teorici non secondari, che ho cercato di tenere rigorosamente presenti nella rilevazione e nella sistemazione dei dati.

Innanzitutto bisogna precisare, anche se molto rapidamente, che ho inteso documentare condizioni, mezzi e modi del lavoro produttivo, non condizioni, mezzi e modi del lavoro per il consumo, anche se a questo secondo tipo di lavoro e di strumentazione faccio non di rado cenno (come quando riporto tavole che vogliono dare un'idea del corredo della cucina o della *lolla* o delle parti del mulino domestico sardo mosso dall'asinello). Restano cioè fuori dal campo di attenzione tutti quei complessi di strumenti e di tecniche per la preparazione e per il consumo degli alimenti e degli indumenti, per la loro conservazione nel tempo, per la pulizia e il riposo e così via. Il primo tipo di lavoro, quello produttivo, è del resto abbastanza distinguibile dal secondo anche per quanto riguarda gli operatori: nel primo caso i lavoratori sono in grande prevalenza maschi, mentre nel secondo caso si tratta delle donne in modo quasi esclusivo. Ma questa distinzione non significa che i due tipi di lavoro siano incommensurabili, anche se distinguibili concettualmente. Tra l'altro, il consumo individuale è anch'esso un modo per riprodurre le condizioni della produzione (la forza produttiva dei lavoratori), e il lavoro per il consumo è perciò, in ultima analisi, lavoro per la riproduzione delle condizioni fisiologiche della produzione⁵.

Ma, ora, se la vita degli uomini in società, sia che producano o consumino o si scambino beni o informazioni o si divertano o si radunino in certe occasioni cerimoniali ristrette o comunitarie, se tutto ciò costituisce un *continuum* non discreto nella realtà, sta di fatto che un aspetto di questo *continuum* (aspetto che è, come abbiamo visto nel leggere il passo di Marx, estremamente importante nel lavoro) è quello del modo di rappresentarsi le condizioni, gli strumenti, le tecniche e gli scopi del proprio agire. La conoscenza, dunque, la rappresentazione concettuale e simbolica degli oggetti e dei mezzi del lavoro, del processo lavorativo. Se si chiede, a un esperto qualsiasi di tecniche agrarie ufficiali (o, più significativamente, a quel tipo di esperti e consu-

lenti che sono a contatto coi nostri contadini nei centri di assistenza tecnica in agricoltura), che tipo di conoscenze abbiano ereditato per tradizione i nostri contadini, immancabilmente la domanda mette in imbarazzo e si risponde poi che «non hanno idea» oppure «non conoscono nulla» oppure «li aiutiamo a conoscere». Ciò è abbastanza vero, dal punto di vista della scienza agraria ufficiale, che è necessario divenga sempre più patrimonio consapevole dei nostri contadini. Ma questo atteggiamento, di larga diffusione e di stampo così tipicamente esclusivista, non può essere quello di chi fa un tentativo di documentazione come quello da me tentato. Anzi, si tratta di un'ottica molto diversa. Si tratta cioè di scegliere di documentare non *l'essere*, ma la *coscienza*. Non di documentare in un qualche modo le caratteristiche della terra, del clima, della vegetazione, degli animali impiegati, della strumentazione e delle tecniche di lavoro, ma di documentare *il modo con cui «qualcuno» vede, pensa, rappresenta tutte queste cose*. Una cosa sono i fatti concreti, l'essere, e altra cosa sono sempre e immancabilmente le forme e i risultati della loro conoscenza. Ebbene, tutte queste cose si è tentato di documentare e di sistemare in questo lavoro *secondo i modi in cui i contadini stessi le pensano, le descrivono, le rappresentano, ne parlano*.

Se è vero che una cosa è la realtà e altra cosa è la sua relativa conoscenza, è anche vero che una cosa è la conoscenza, che della realtà del lavoro contadino hanno i contadini stessi che lavorano, e altra cosa è la conoscenza e la rappresentazione che ne può dare uno studioso che si serva dei mezzi e dei modi di conoscenza e di rappresentazione della scienza moderna ufficiale agraria, pedagogica, tecnologica, idraulica, fisica, chimica, botanica, zoologica, ecologica e così via.

È utile notare, per inciso, che anche fra l'effettivo modo di pensare le condizioni, gli strumenti e le tecniche del proprio lavoro da parte dei contadini, da una parte, e il quadro che, dall'altra, risulta dal mio lavoro di rilevazione e di sistemazione documentaria di quel modo contadino di rappresentarsi la realtà del proprio lavoro, c'è ovviamente uno scarto, ma che proprio questo scarto ho cercato di ridurre il più possibile.

Il quadro che risulta dalla lettura dei dati che ho raccolto e siste-

⁵ Cfr. P. G. SOLINAS, *Alcuni problemi di metodo*, cit. alla nota 1.

mato, dunque, dovrebbe essere il più vicino possibile a quello che i contadini stessi si configurano in modo *più o meno esplicito*. L'esplicitezza dei propri modi di pensare il mondo e la vita in generale, e il processo del proprio lavoro produttivo in particolare non è certo un dato caratteristico della coscienza contadina, in tutto il mondo. Non è necessario soffermarci su questo punto, se non per sottolineare un aspetto importante del lavoro di rilevazione e di sistemazione dei dati. E cioè la stimolazione accorta delle capacità di rappresentazione simbolica, della memoria e dell'intelligenza degli «informatori» affinché si sforzino di rappresentarsi e di formulare col linguaggio tutta una gran massa di nozioni che per i diretti interessati sono implicite e talmente ovvie che non ne sanno discorrere spontaneamente, soprattutto perché non capita spesso, a chi vive, di riflettere sugli aspetti più ovvi e quotidiani (e faticosi e noiosi) del proprio modo di vivere e di procurarsi da vivere, quantunque il discorrere sia più stimolato e consapevole in momenti di crisi e di trapasso come quello attuale.

La scelta di riportare una documentazione del lavoro contadino, che sia il più aderente possibile al loro stesso modo di pensarlo, non è però un ghiribizzo senza rilevanza; se è vero, tra l'altro, che queste nozioni, abilità e competenze dei contadini hanno fatto la loro storia per lungo volgere di secoli e che ne stanno ancora facendo la storia, con traumi e difficoltà comprensibili e contestualizzabili solo da parte di chi si sforzi anche di vedere gli aspetti del loro lavoro coi loro stessi occhi; soprattutto oggi, che il diffondersi di nuove conoscenze, tecniche e tipi di piante coltivate in tempi e per necessità di mercato mai prima verificatisi, fa risaltare con urgenza, anche nelle coscienze dei contadini, la necessità di fare i conti con la tradizione.

Questo tipo di documentazione ha di suo, tuttavia, un vantaggio notevole, dal punto di vista dello studioso. Quello, cioè, di fornire dei dati suscettibili di essere utilizzati per svariati tipi di analisi da parte di specialisti di varia competenza, o per lo meno di suggerire loro direzioni di ricerca o di analisi: in primo luogo allo storico delle tecniche agrarie e del complesso della produzione agraria o allo storico *tout-court*, ma anche al demologo o all'antropologo culturale, oltre che al curioso serio, ma in modo

particolare agli stessi contadini, quando siano visti anche come artefici autonomi delle loro condizioni di lavoro, in una fase, come quella odierna, di lacerazione del patrimonio ereditato e di crisi di orientamento e di identità di se stessi.

Uno sguardo anche fugace al testo e al sommario della materia trattata può dare un'idea esatta, meglio di un discorso preliminare, del perché ho usato, qualificando questa documentazione, gli aggettivi di *morfologica*, di *descrittiva*, di *funzionale*. Si vede subito, cioè, che si tratta della presentazione sistematica di un complesso di conoscenze, di strumenti e di tecniche di lavoro, descritte con una certa minuzia nei loro aspetti di forma e di struttura, mentre il tutto è interconnesso per ottenere lo scopo finale di dare un quadro complessivo e plausibile, mediante l'evidenziazione del significato pratico di ogni aspetto trattato, di quel fenomeno globale che ho denominato *lavoro contadino*⁶. E il lavoro contadino non è sinonimo di *condizione contadina* o di «mondo contadino», ma di questa *condizione* e di questo «mondo» costituisce un aspetto di grande rilevanza.

3. CENNO NECESSARIO AI RAPPORTI SOCIALI DI PRODUZIONE

Abbiamo già accennato al fatto che la produzione (delle condizioni della vita materiale e delle condizioni della produzione stessa) è sempre un processo sociale. Abbiamo anche notato che,

⁶ Cfr. su questo problema della delimitazione di un punto di vista funzionale e dinamico nella rilevazione e nella sistemazione della *tecnologia culturale*, A. G. HAUDRICOURT, *La technologie culturelle: Essai de méthodologie*, in *Ethnologie générale*, vol. della *Encyclopédie de la Pléiade*, Parigi 1968, pp. 731-822, pp. 751-756, e anche, sempre dello HAUDRICOURT, *L'homme et la charrue à travers le monde*, Parigi 1955, (in collaborazione con M. Jean-Brunhes Delamarre), pp. 25-57. Si veda anche M. MAGET, *Guide d'étude directe des comportements culturels*, Parigi 1962, pp. 3-17; e soprattutto A. M. CIRESE, *Cultura egemonica e culture subalterne*, Palermo 1972, pp. 225-310; e P. CLEMENTE, *Note preliminari*, citato alla nota 1.

se è vero che la produzione è l'unione più o meno armonica e più o meno contraddittoria tra forze produttive e rapporti di produzione, è però anche vero che l'aspetto *forze produttive* – e cioè sia gli uomini che lavorano (usando muscoli e cervello, conoscenze e abilità, progettazione e volontà), sia le condizioni naturali della produttività del lavoro (risorse naturali, clima, fertilità, ecc.), sia i mezzi tecnici di lavoro – può essere considerato «separatamente» dall'aspetto *rapporti di produzione*.

Questo tentativo di documentazione si basa appunto sull'ipotesi che le condizioni e il processo puro e semplice di lavoro possono essere descritti provvisoriamente in modo autonomo dai rapporti di produzione sociali che ne sono determinati, cioè dalla configurazione più o meno sviluppata del modo sociale di produrre.

Il lavoro di per sé, infatti, in quanto semplicemente attività produttiva corrispondente a uno scopo cosciente, è innanzitutto uso di mezzi di lavoro (di produzione, di forze produttive) in quanto mezzi materiali, in quanto cose adoperabili, «valori d'uso», sia non prodotti precedentemente (come, per esempio, la terra), sia prodotti allo scopo di servire a produrre (attrezzi e macchine). Il lavoro, dunque, può essere pensato, osservato e descritto come semplice attività produttiva (lavoro vivo), risultante dal rapporto tra lavoratore e mezzi di lavoro, ma mezzi di lavoro non socialmente determinati (per esempio, posseduti da una classe), bensì solo in quanto sostanze materiali che servono come strumenti di lavoro e che in quanto tali, cioè con le loro caratteristiche materiali (di forma e di funzione) sono distinguibili, e perciò descrivibili e classificabili (morfologicamente e funzionalmente), oltre che usabili praticamente nell'attività lavorativa.

Ma il lavoro, socialmente determinato, è, per esempio, lavoro schiavistico, lavoro libero, lavoro salariato. E i mezzi di lavoro storicamente possono essere proprietà comune o proprietà privata, possono essere capitale e possono essere un aspetto del demanio feudale. E la terra può essere o non essere proprietà fondiaria. Queste qualità sociali del lavoro vivo e dei mezzi e degli oggetti di lavoro (oltre che dei prodotti del lavoro) sono inseparabili dalle caratteristiche naturali. Il lavoro, le forze produttive, i

mezzi e gli oggetti di lavoro esistono sempre in quanto cose sociali, in quanto cose la cui esistenza e il cui uso dipendono da un determinato tipo di relazioni sociali. La loro conoscenza sarebbe parziale, e perciò in fondo inutilizzabile, se non tenesse conto del loro carattere sociale, e si esaurirebbe nell'acribia della descrizione dettagliata delle forme e delle modalità d'uso o di fabbricazione o di manutenzione delle condizioni della produzione.

I risultati di una tale documentazione del lavoro contadino sarebbero, nel migliore dei casi, o il museo «morto» in quanto raccolta di cose che significano solo se stesse senza rimandare a nient'altro di ciò che nella realtà sono state, o il libro illustrato con scopi estetici o classificatori o collezionistici che in quanto documenti storici, cioè di vita reale, sarebbero significativi solo del tipo di interesse di chi li confeziona.

Una documentazione delle conoscenze, dei mezzi, delle tecniche e delle fasi di un'attività lavorativa è però, di per sé sola, non facile. Ma non può essere fine a se stessa, esaurientesi nella precisione e nell'abbondanza dei dati rilevati e sistemati. L'ergologia deve essere vista e trattata, cioè, come un particolare aspetto, funzionalmente e dialetticamente connesso direttamente con tutto il complesso degli altri aspetti della produzione sociale; come un aspetto particolare, cioè, che più precisamente e settorialmente concerne i rapporti tra gli uomini che lavorano, da una parte, e la natura su cui lavorano, dall'altra, su cui agiscono per trasformarla e adattarla ai propri fini e per trasformarsi essi stessi a loro volta; il quale processo, che abbiamo visto definito da Marx come un ricambio organico tra l'uomo e la natura a lui esterna, ha però possibilità di esplicarsi solo nell'ambito e con la mediazione di determinati rapporti sociali di produzione, cioè nel mezzo e per mezzo di rapporti degli uomini tra di loro, rapporti sociali che variano principalmente col variare dei processi di lavoro. Per mezzo di rapporti, dunque, che permettono l'esplicarsi di tutti i momenti della produzione, della ripartizione tra i produttori dei beni prodotti, del loro scambio e del loro consumo. Dare qualche rapido ragguaglio sugli aspetti socio-economici dell'attività produttiva dei contadini di queste zone della Sardegna è perciò necessario, in quanto momento direttamente

legato a quello ergologico cui si dedica qui attenzione quasi esclusiva.

Si tratta di un altro modo di mettere a punto una chiave di lettura di questo saggio di documentazione prevalentemente descrittivo. Ed è forse il modo più adatto a evitare una considerazione a sé, irrelata e perciò facilmente mistificatoria, di questi processi di lavoro, capillarmente avvolti in una trama storicamente individuabile di rapporti umani o meno contraddittori e conflittuali, che li condizionano, li permettono e spesso ne limitano e ne inibiscono oppure ne stimolano lo sviluppo.

3.1. *Il regime di proprietà*

Trascurando per ora i rapporti tra «proprietà e impresa», tra «impresa e mano d'opera» e tra prodotto e sua distribuzione, cercherò di dare un quadro della situazione considerando i rapporti tra popolazione, spazio agrario e mezzi di produzione⁷.

Notiamo innanzitutto che possiamo trascurare i settori produttivi non inquadrabili come cerealicoltura estensiva e i settori terziari. Queste attività risultano del resto subordinate, complementari e dipendenti da quella dedicata alla cerealicoltura estensiva. Circa l'80% dei beni prodotti nelle nostre zone o erano prodotti agricoli (cereali e leguminose) o erano strumenti adoperati per la cerealicoltura, compresa una buona parte delle costruzioni edili. I materiali da costruzione e altre materie prime (legno, metalli), le stoffe, gli utensili casalinghi, certi generi alimentari (zucchero, conserve), esclusi il latte e la carne, provenivano dall'esterno in massima parte e si acquistavano anche (in proporzione maggiore man mano che si risale indietro nel tem-

⁷ Un panorama più completo e articolato e analisi più ampie della materia qui trattata si trovano nel mio *Rapporti di produzione e cultura subalterna: contadini in Sardegna*, Cagliari 1974. Per questa parte attingo invece più direttamente al mio *Forme tradizionali di produzione in Sardegna (I contadini della Trexenta: 1900-1950)*, estratto da «Studi sardi», vol. XXII, 1971-1972, e in AA.VV., *Ethnologie et Histoire, Hommage à Charles Parain*, Parigi 1975, pp. 445-473.

po) tramite baratto: questo tipo di acquisti, e i conti relativi a un'intera annata presso artigiani e bottegai, si pagavano, spesso anche in natura, al termine del raccolto. La maggior parte delle attività artigiane erano legate alle esigenze dell'agricoltura. Gli stessi artigiani (fabbri, falegnami, muratori, sarti, barbieri, calzolari, bottai, sellai, carpentieri) erano di solito anche agricoltori.

Nelle parlate locali i coltivatori più o meno indipendenti si denominavano *messàius* o *massàius*, suddivisi a loro volta in due grandi categorie: *messàius mannus* e *messaiéddus*; questi ultimi a loro volta distinti in *messaiéddus* propriamente detti e in *messaiéddus a giu e karru*. I *messaiéddus* propriamente detti costituiscono quella categoria di coltivatori possessori di un'azienda a conduzione familiare (*piccola proprietà coltivatrice* si direbbe oggi); *messàius mannus* sono detti i proprietari di un'azienda di tipo capitalistico-coltivatrice in cui i rapporti fra impresa e mano d'opera sono caratterizzati sia da compartecipanti (affittuari o mezzadri), sia da subordinati a contratto annuale, stagionale e giornaliero. I *messaiéddus a giu e karru* erano (detti) quei coltivatori che non possedevano terra o ne possedevano pochissima (come poteva succedere ai lavoratori subordinati), ma possedevano tutta la serie di strumenti e di animali necessari alla coltivazione di terreni presi in affitto o a mezzadria e che avevano un'impresa a conduzione familiare⁸.

I *messàius mannus* e i *messaiéddus* possedevano, oltre la terra,

⁸ Prendiamo come esempio il comune di Guasila. Censimento del 1931: 2.444 abitanti, di cui 1.203 maschi e 1.241 femmine. Possiamo calcolare che in questo comune si dedicavano all'agricoltura circa 1.500 persone in modo continuativo e prevalente e quasi tutto il resto (bambini, vecchi decrepiti, artigiani) in modo saltuario. Il territorio del comune comprendeva 4.355 Ha. Di questi, 2.500 circa erano coltivati, con una superficie effettivamente coltivata annualmente, in media, di 130 Ha per ogni 100 abitanti. Una parte di questa superficie effettivamente coltivata apparteneva a enti pubblici o morali: 200 Ha appartenevano al comune; 30 Ha appartenevano a una confraternita religiosa, 5 Ha appartenevano al parroco *pro tempore*. La parte restante (circa Ha 2.300) apparteneva a privati. Di questi, una ventina di *messàius mannus* (agricoltori grandi) ne possedeva il 70% circa, mentre una settantina di *messaiéddus* (agricoltori piccoli) ne possedeva circa il 20%: il restante 10% consisteva in fazzoletti di terra appartenente al resto della popolazione, che era la maggioranza. I terreni incolti appartenevano quasi esclusi-

anche la quasi totalità dei mezzi di lavoro: animali, carri, aratri e strumenti a forza umana. I lavoratori dipendenti fissi (*serbidóris*) o avventizi (*giorronadéris*) possedevano solo piccoli attrezzi a forza umana, come zappe e falci. La categoria dei minori coltivatori (i *messaiédus a giu e karru*, lett. «con giogo e carro»), pur non possedendo terra o possedendone molto poca in rapporto alla forza-lavoro della famiglia, possedeva però tutta la gamma degli strumenti agricoli (di solito gli strumenti occorrenti per coltivare tanta terra quanta se ne poteva coltivare possedendo un giogo di buoi), per cui coltivavano terreni altrui stipulando o contratti d'affitto e di mezzadria o contratti di migliororia (vedi oltre)⁹.

sivamente ai *messaius mannus*, che, di solito li usavano come pascolo e a volte erano di fatto *res nullius*. Un'ottantina di famiglie possedeva quindi la maggior parte dei terreni coltivati. Il resto degli abitanti attivi in agricoltura, circa 1.100 persone, erano in pratica privi di terra ed entravano, rispetto ai possessori di essa, in rapporti produttivi di vario genere, come si vedrà meglio in seguito.

⁹ Dai dati ufficiali (cfr. *Catasto agrario 1929, Compartimento della Sardegna, Provincia di Cagliari, fascicolo 90*, Roma 1934, p. 87) la situazione delle aziende agricole risulta la seguente: 101 «aziende» con meno di Ha 1; 126 aziende da 1 a 5 Ha; 87 aziende da 5 a 20 Ha; 30 aziende da 20 a 50 Ha; 12 aziende da 50 a 100 Ha; 5 aziende da 100 a 200 Ha. In complesso 361 aziende, di cui solo un centinaio si possono considerare autonome per quanto riguarda il fabbisogno familiare. La situazione era proporzionalmente identica per gli altri centri. Cito questi dati perché corrispondono abbastanza alla situazione reale. Ma non mi servirò di altri dati ufficiali perché essi risultano a volte inattendibili o non valutabili. Basti notare che tutti i rilievi condotti nei primi cinquant'anni del secolo tendono a dimostrare una situazione quanto meno strana: per la Sardegna risulterebbe, infatti, che su centomila coltivatori, sessantamila sarebbero proprietari coltivatori autonomi. Dal censimento del 1951 risulta che si sarebbero avuti in Sardegna solo 104.000 salariati braccianti (cifra pari a circa il 46% della popolazione agricola attiva) e ben 114.000 imprenditori agricoli autonomi. Questi dati sono fuorvianti. Si noti, per esempio, che su 367.000 aziende censite ben 263.000 risultavano (nel '53) non raggiungere i 2 Ha, e che di queste ultime 166.000 non raggiungevano il mezzo ettaro e coprivano circa l'1% dell'intera superficie regionale coltivata. Per l'intera Trexenta, sempre negli anni intorno al '30 la situazione era, con molta approssimazione (tenendo conto anche dei dati ufficiali), la seguente: popolazione presente circa 9.000 persone; superficie agraria adibita a coltivazione estensiva Ha 10.500 circa (su 15.805 Ha di superficie territoriale); circa 4.500 addetti all'agricoltura; circa 1.390 «aziende» di cui 394 di meno di un Ha, 491 da 1 a 5 Ha, 211 da 5 a 20 Ha, 128 da 20 a 50 Ha, 37 da 50 a 100 Ha, 21 da 100 a 200 Ha, 5 da 200 a 500 Ha. È ovvio che i titolari di almeno 700 aziende microscopiche dipendevano quasi interamente dai titolari di quella sessantina di aziende da 50 a 500 Ha, mentre le altre si possono considerare autonome a conduzione familiare (circa 200 con Ha da 10 a 30).

Una delle caratteristiche più notevoli della situazione fondiaria di queste zone (comune del resto a tutta l'Isola e a buona parte del Meridione italiano) è quella della dispersione e della polverizzazione, che principalmente determina una realtà considerata estremamente negativa per la possibilità di creare una «proprietà privata perfetta», come si auspicava già con l'editto sulle chiudende, e per la formazione di aziende capitalistiche moderne o della tanto esaltata piccola proprietà contadina autonoma.

Anche le proprietà più grandi risultavano (e risultano ancora in maggioranza) estremamente disperse in una moltitudine di piccoli appezzamenti distanti l'uno dall'altro a volte fino a una decina di km. Le stesse aziende più grosse venivano spesso polverizzate al momento della divisione successoria fra numerosi eredi. Un modo tradizionale per reintegrarle è stato, a memoria d'uomo, quello della «endogamia» tra proprietari della medesima forza, oppure quello di diseredare quei membri della famiglia avviati agli studi e che potevano quindi vivere dei proventi di una libera professione o di un pubblico impiego. L'eredità di questi ultimi consisteva nella laurea o nel diploma, mentre la proprietà immobiliare della famiglia poteva essere divisa fra un minor numero di eredi che avevano continuato a dedicarsi all'agricoltura.

Le liti al momento della successione erano tuttavia aspre e frequenti, soprattutto quando si doveva dividere tra eredi che avevano intrapreso professioni diverse. Anche in questo periodo risulta che le valutazioni intorno al valore economico e sociale di ruoli e *status* erano spesso divergenti tra vecchia e nuova generazione e tra membri della stessa generazione al loro interno. Queste situazioni di conflitto potevano arrivare a un punto tale di insanabilità che non di rado si arrivava a dividere in parti uguali tutti i singoli appezzamenti di terreni ereditati (e poteva capitare che di una vigna, per esempio, spettasse un filare a ciascun erede) e perfino gli attrezzi (per cui si sarebbe potuto arrivare all'assurdità di dividere in parti uguali un carro agricolo).

La distribuzione del prodotto annuo era strettamente dipendente dal tipo di rapporto tra proprietà e impresa e tra proprietà e mano d'opera. Fino al momento dell'istituzione dell'ammasso

obbligatorio del grano, il prodotto veniva, in certa misura, consumato *in loco* o barattato con beni e servizi di provenienza esterna e venduto a commercianti delle città. Spesso però succedeva che il prodotto non era sufficiente per la sussistenza dell'intera comunità. Tuttavia il prodotto non era spesso sufficiente per il fabbisogno familiare dei *messaiéddus* e soprattutto dei lavoratori dipendenti, i quali, come vedremo, dipendevano in una certa misura, come i proprietari, per la remunerazione, dai rischi dell'annata. Gli uni e gli altri erano spessissimo costretti a rivolgersi ai *messàius mannus* per prestiti in natura.

I *messàius mannus* non di rado si dedicavano sistematicamente all'usura, costringendo i creditori insolventi a cedere terreni e animali in cambio di un paio di quintali di grano o di fave. L'usura e la subastazione dei beni immobili era pratica corrente nei decenni a cavallo dei due secoli. La carenza di moneta faceva sì che alcune persone che ne disponevano anche in piccola quantità – come, per esempio, certi impiegati statali o certi pensionati, soprattutto negli ultimi due decenni del secolo scorso – potevano imprestare, con interessi di solito molto alti, anche a *messàius mannus*, soprattutto per pagare tasse e imposte fondiari. Accadeva allora che la restituzione diventasse impossibile entro i limiti pattuiti, per cui qualcuno riusciva a creare dal nulla una grossa azienda, impossessandosi legalmente di pegni e beni ipotecati. Una delle aziende più grandi di questo periodo, in Trexenta, era infatti formata all'inizio del secolo da un carabiniere in pensione che aveva scoperto in sé delle «doti imprenditoriali» e si era dedicato all'investimento del suo magro capitale iniziale in prestiti a usura e che man mano, tramite la subastazione dei beni di creditori insolventi, era riuscito ad accumulare beni mobili e immobili in quantità superiore a chiunque altro nel paese dove risiedeva, tanto che era diventato una specie di banchiere che dava, ai *messaiéddus* morti di fame, la possibilità di sopravvivere un inverno anche a prezzo della perdita dei migliori terreni, dopo che anche il credito presso il monte granatico si era esaurito. Ancora oggi, augurare a qualcuno la visita de *su kummosàriu* (ufficiale giudiziario) è una tremenda maledizione. Chi tiene a dichiarare di aver prosperato col proprio lavoro non

può fare a meno di proclamare, proverbiando, che i suoi beni non provengono da *s'asubàsta*.

Ma, se alcune grosse aziende si sono estinte e se ne sono formate altre quasi dal nulla, l'«azienda» dei lavoratori subordinati (che, come è evidente, sono la maggioranza della popolazione) si estingueva non appena l'età avanzata non consentiva più di vendere la forza-lavoro. Non pochi di essi, soprattutto quando non avevano «riprodotto» nemmeno altri *serbidóris* e *giorronadéris*, finivano i loro giorni elemosinando, presso il loro parentado più giovane o presso le famiglie dei loro ex datori di lavoro, il magro cibo quotidiano.

Non di rado, certi esperti di economia agricola sarda sogliono imputare¹⁰ all'avarizia contadina il fallimento del capitalismo agrario in Sardegna, a causa della mancanza di investimenti e della concentrazione dei capitali. È vero invece che tutte le categorie di contadini, in questa zona, hanno sempre cercato di risparmiare rabbiosamente in vista della vecchiaia e che, per quanto glielo consentivano le situazioni particolari, hanno non di rado agito con la logica dell'imprenditore capitalistico. Tuttavia, in generale, se fosse lecito e utile servirsi di simili spiegazioni psicologistiche per comprendere le cause di fenomeni sociali così complessi, si potrebbe affermare, restando sul terreno dei teorici di regime, che, paradossalmente, è stata proprio la parsimonia e la preveggenza accorta dei contadini che in questa zona hanno reso difficile e spesso impossibile, nel primo cinquantennio di questo secolo e ovviamente anche prima, l'espropriazione massiccia dei coltivatori, che è condizione indispensabile per permettere la formazione di una borghesia agraria in una misura sufficiente a un decollo capitalistico di tipo classico.

¹⁰ Cfr. Per esempio gli scritti di G. MEDICI, *Aspetti recenti e remoti della proprietà fondiaria in Sardegna*, in «L'Italia agricola», 1932; *I tipi di impresa nell'agricoltura italiana*, Roma 1953; quelli più recenti di E. PAMPALONI, *Problemi fondiari dell'agricoltura sarda*, Sassari 1957; *Aspetti contrattuali e aziendali dell'agricoltura sarda*, Sassari 1957; e quelli meno recenti di F. PASSINO, F. SALARIS, P. MANTEGAZZA, ecc.

Va notato, però, che anche il tipo di produzione riscontrabile in queste zone nel periodo in esame non permetteva alla maggioranza di risparmiare la propria forza-lavoro in vista della vecchiaia. Oggi i vecchi lavoratori dipendenti e molti *messaiéddus* considerano i tempi presenti assai migliori per il solo motivo che possono godere di una pensione misera; ciò fa sì che, lungi dall'essere mantenuti di mala voglia dalle famiglie dei figli, sono da questi contesi per la sicurezza che garantisce la pensione dei loro parenti anziani, dato il loro «bilancio» precario.

3.2. La divisione del lavoro e i rapporti di lavoro

Il *messaiu mannu*, che dai suoi subordinati era chiamato *su meri* (il padrone, anche vocativo) – mentre i suoi figli erano chiamati *merixéddus* e sua moglie *sa meri* – partecipava raramente come prestatore d'opera manuale o interveniva solo in momenti anche simbolicamente e ritualmente importanti durante le fasi lavorative (tracciava il primo solco, spargeva i primi grani di semente, mieteva l'ultimo covone, eccetera). Di solito sorvegliava l'attività dei subordinati, amministrava e prendeva tutte le decisioni non di stretta *routine*. Egli poteva dare del *tu* ai subordinati, che invece lo trattavano con appellativi di rispetto. Di solito solo i suoi pari gli davano del *tu*, mentre soprattutto i *giorronnadéris* e i *serbidóris*, fossero o non fossero suoi dipendenti, gli si rivolgevano con appellativi rispettosi¹¹.

Il *messaiéddu*, soprattutto se a *giu e karru*, raramente poteva permettersi di avere dei lavoratori subordinati avventizi, ma non era raro che, soprattutto nel periodo dei grandi lavori estivi della raccolta, si servisse di subordinati stagionali. Se aveva di solito almeno un dipendente a contratto annuale godeva già di un prestigio assai vicino a quello di un *messaiu mannu*.

3.2.1. Rapporti contrattuali associativi

I rapporti contrattuali «associativi» (un qualcosa di simile alla mezzadria e alla colonia parziaria classica) si stipulavano prevalentemente tra *messaius mannus* e *messaiéddus*, soprattutto *messaiéddus a giu e karru*, ma anche tra *messaius mannus* (raramente *messaiéddus*) e lavoratori privi di terra, di bestiame e di attrezzi pesanti a trazione animale. I contratti più diffusi erano quelli detti: a) *a mes' a pari* (metà a ciascuno) e b) *a millioria* (di migliororia).

a) *A mes' a pari*. Il contratto si stipulava tra *meri* e *mesapparista*; il *meri* concedeva al *mesapparista* di coltivare «insieme con lui» un appezzamento di terreno a certe condizioni, che consistevano *grosso modo* nel dividere a metà sia le spese, sia la quantità di lavoro, sia il prodotto. In queste zone, di solito, il contratto durava un anno solare, a partire dal quindici agosto o dai primi di settembre.

Venivano concesse terre *a mes' a pari* solo quando queste si trovavano in periodo di *poboribi*. Bisogna anticipare che il territorio coltivato in ogni comune della zona veniva diviso annualmente in due zone: *bidatsóni* e *poboribi*. Su questa divisione si basava la rotazione delle colture: il *bidatsóni* era la zona dove si coltivava il grano, il *poboribi* era la zona dove o si coltivavano leguminose (fave, ceci, piselli, lenticchie), o dove i terreni venivano lasciati incolti (a riposo) e utilizzati come pascolo. Ogni annata si basava quindi sulla rotazione di una zona da *bidatsóni* a *poboribi*. Il contratto *a mes' a pari* riguardava dunque esclusivamente le coltivazioni di *poboribi* (i cosiddetti *loris kummunus*, cioè le leguminose soprattutto, e specialmente le fave). Molto raramente un terreno veniva concesso *a mes' a pari* per un'intera rotazione, che comprendesse quindi anche la coltura del grano. Questo tipo di contratto non era, per il resto, molto rigido¹².

¹¹ Cfr. il mio *Rapporti di produzione*, citato nella nota 7, pp. 159-176.

¹² Per il sistema di bipartizione dello spazio agrario in *bidatsóni* e in *poboribi* si veda oltre in C 1.1, mentre per la classificazione delle piante coltivate (*loris*) si veda in A 3.1.

Di regola, il *meri* proprietario del terreno doveva fornire metà della semente, metà dei concimi, metà della mano d'opera per la semina, la zappatura e l'estirpatura e per altri eventuali lavori straordinari. Tutti gli altri lavori ordinari e la metà restante della semente e dei concimi dovevano essere forniti dal *mesapparista*. Il prodotto, compresa la paglia, si divideva in parti uguali. Un altro modo era il seguente: il proprietario provvedeva all'aratura autunnale preparatoria, forniva metà dei concimi e delle sementi, si incaricava del trasporto fino all'aia e quindi del prodotto pulito fino alle rispettive case: il *mesapparista* provvedeva a fornire metà delle sementi, alla spagliatura tramite ventilazione (*béntua*). Anche in questo caso il prodotto veniva diviso a metà. Contratti simili son quelli detti *tersillu* e *giu de faa*.

Il proprietario aveva un duplice interesse a concedere terreni *a mes'a pari*: primo, la terra veniva preparata per l'impiego a *bidatsóni*: secondo, egli concedeva solo quei terreni molto disseminati e di difficile accesso, di qualità scadente, e ricavava un utile senza che le spese di lavorazione fossero interamente a suo carico. Questi due motivi spingevano i *messàius mannus* a concedere anche terreni a migliororia o in affitto.

b) *A millioria*. Si tratta di un contratto poco praticato in queste zone, in questo periodo. Consiste nel concedere, da parte del proprietario del terreno, un fondo a un *mesapparista* che si impegna a migliorarne le condizioni. Era più usato nel caso dell'impianto di un vigneto o di un mandorleto. Una specie locale di mezzadria miglioritaria.

Il *mesapparista* apportava al fondo le migliorie pattuite e, quando (dopo un anno o dopo alcuni anni) ciò che era stato previsto veniva realizzato, il fondo veniva diviso tra proprietario e *mesapparista*, di solito in parti uguali. Per la coltivazione estensiva potevano essere concessi a *millioria* dei fondi particolarmente disagiati, soggetti ad allagamenti, duri da dissodare, ingombri di pietrame. I frutti prodotti durante l'esecuzione dei lavori di migliororia di solito appartenevano al *mesapparista*, ma si poteva anche pattuire di dividerli a metà o altrimenti. Al termine del

contratto il proprietario concedente stipulava l'atto di trapasso del lotto che secondo i patti doveva andare al concessionario.

3.2.2. Contratti d'affitto

L'affitto durava, di regola, per un'intera rotazione agraria; il contratto iniziava l'anno in cui il terreno veniva impiegato *a poboribi* e scadeva dopo il suo impiego *a bidatsóni*. Mentre gli altri contratti, di solito, erano stipulati a voce, il contratto di affitto veniva spesso messo per iscritto. Il pagamento dell'affitto pattuito avveniva dopo ogni raccolto. Di solito si pagava in natura: due quintali di grano per ogni ettaro e due quintali di fave per ogni ettaro (secondo il sistema di misura locale; due o tre *mois* di grano o di fave per ogni *moi* di terra). Questo tipo di contratto veniva stipulato unicamente tra *messàius mannus* e *messaiéddus*, soprattutto *messaiéddus a giu e karru*. Quando si trattava di terreni mai coltivati da dissodare, allora poteva durare anche per due rotazioni e si poteva decidere di non pagare affitto per l'intera prima rotazione o solo per il primo anno.

Erano sempre concessi in affitto i terreni comunali e quelli di altri enti pubblici o morali. In molti paesi i terreni comunali sono stati concessi in affitto, vita natural durante, agli ex combattenti della prima guerra mondiale, in ragione di un lotto ciascuno, spesso eccettuati i *messàius mannus*. I terreni delle confraternite religiose potevano essere concessi in affitto solo ai membri di esse. La maggior parte dei terreni concessi in affitto erano terreni appartenenti a persone che non potevano coltivarli; vedove, orfani in tenera età e così via. I *messàius mannus* concedevano in affitto solo terreni scadenti che a loro non conveniva coltivare perché usavano in prevalenza mano d'opera servile o avventizia. Non concedevano mai in affitto terreni che conveniva coltivare direttamente o *a mes'a pari*. Ma nella valutazione della convenienza era prevalente il fatto che, comunque fosse andata l'annata, i proprietari fossero sicuri di ricavarne una rendita. I loro terreni peggiori erano di solito concessi per lunghi anni in affitto a *messaiéddus* proprietari di poca terra.

3.2.3. *Rapporti di lavoro subordinato*

I rapporti di lavoro subordinato erano quelli prevalenti tra *mes-sàius mannus* e contadini privi di terra o con pochissima terra. Si trattava della prestazione diretta di forza lavoro acquistata da *su meri*, di solito mediante contratto a voce, dato che si trattava di usanze consuetudinarie standardizzate per cui «imprenditore» e lavoratore sapevano già che cosa aspettarsi l'uno dall'altro.

I rapporti di lavoro subordinato si possono articolare in tre tipi: a) a contratto annuale, b) a contratto stagionale, c) a contratto giornaliero.

a) *Rapporti a contratto annuale*. Il contratto durava un anno solare, a partire, di solito, dall'inizio di settembre. Questi prestatori d'opera si chiamavano *serbidóris*. Il *serbidóri* veniva pagato con una parte fissa in natura: di solito 15 starelli di grano «per il suo mantenimento», circa venti litri di fave e di avena e due carri di legna da ardere; con una parte variabile in natura: un tanto di grano seminato (durante questi cinquant'anni la quantità è variata da 2 a 5 starelli) i cui frutti erano suoi; e con una parte variabile in denaro (nel 1920 era di 200 lire, nel 1930 era di 300 lire, nel 1939 era di 475 lire, nella maggior parte dei casi). Di regola il *serbidóri* veniva pagato al termine dell'anno, ma poteva riscuotere quanto pattuito durante tutto l'anno secondo le sue necessità. Il padrone scontava sempre, quando si facevano i conti, i danni arrecati dal *serbidóri* agli attrezzi o alle colture, un tanto per ogni giorno di assenza per malattia o altro grave motivo. Il *serbidóri* aveva interesse a servire presso un *meri* che possedesse terreni buoni, poiché la parte più importante della sua remunerazione era quella consistente in *trigu aràu* (grano seminato): gli spettava in proporzione un tanto corrispondente alla rendita complessiva.

La ricompensa in *trigu aràu* variava in relazione al posto occupato nella scala gerarchica servile: mentre le altre parti del compenso potevano essere uguali per tutti i gradi, per quanto riguarda il «grano seminato» si scalava di mezzo starello (una *kuarra*) per ogni grado. La scala gerarchica era la seguente: *sotsu*, *bastànti mannu* (oppure *òmini*), *bastantéddu* (oppure *mes'òmini*),

boinàrgiu, *boinargéddu*; per cui se a *su sotsu* (o, marmillese, *sotsi*) spettavano 3 starelli, a *su boinargéddu* spettava uno starello. Per ogni azienda in cui era presente tutta la scala gerarchica, mentre *sotsu* e *bastànti mannu* erano unici, gli altri potevano essere in numero molto variabile. Quando la scala non era completa, si aveva almeno un *sotsu* e un *boinàrgiu*.

La gerarchia era basata sull'età dei *serbidóris*, ma anche sulle loro capacità ed esperienza. Di solito la promozione avveniva cambiando padrone, perché per passare a un grado superiore bisognava aspettare che questo rimanesse vacante. Non erano ammesse retrocessioni, né quando si restava presso lo stesso padrone, né quando si cambiava. Il *boinàrgiu* era sempre un ragazzo sui diciott'anni, mentre *su boinargéddu* era di solito un adolescente dai dodici ai diciassette anni. Erano i principianti della carriera servile.

Nel periodo antecedente la prima guerra mondiale, il padrone forniva ai suoi servi il vitto e l'alloggio, ma il compenso non comprendeva i 15 starelli di grano per il nutrimento. Anche dopo la prima guerra, tuttavia, il padrone forniva ai servi il nutrimento, per quei pasti consumati in campagna, che consisteva di pane, a volte accompagnato da formaggio e da un po' di vino del più scadente. Le serve domestiche della casa padronale provvedevano ogni sera a preparare le razioni di pane per ogni servo di campagna. La cena veniva consumata, sempre dopo la prima guerra, in casa propria.

Nei casi in cui la famiglia del padrone non risiedeva nel paese, soprattutto durante i primi decenni del secolo, vigeva l'usanza che tutto l'occorrente per i pasti serali della servitù venisse consegnato a *su sotsu*, che provvedeva per tutti i servi, tramite il lavoro di sua moglie. Durante la mietitura (quando di solito si pernottava in campagna), il padrone forniva il cibo per tutti i pasti dei servi¹³. Alle ore ventuno, di solito, i servi dovevano rientrare a casa del padrone e alloggiare in uno stanzone apposito, che serviva anche come deposito degli attrezzi. I servi dormivano su

¹³ Il pasto serale era per tutti il principale. Tutti i pasti feriali erano a base di

stuoie di erbe palustri. Dormivano tutti insieme in modo che alle due del mattino fossero tutti presenti per ricominciare la nuova giornata lavorativa. Solo *su sotsu*, se era sposato, aveva il privilegio di passare la notte tra il sabato e la domenica in casa sua. Gli altri servi, di regola, erano tenuti a non assentarsi mai la notte dalla casa del padrone. Naturalmente la osservanza rigida di questa norma dipendeva dalla «magnanimità» del padrone, che, di solito (soprattutto man mano che ci si avvicina alla metà del secolo), concedeva «libera uscita» ogni tanto soprattutto al *sotsu* e al *bastànti mannu*. Non era però raro che i servi si organizzassero per stabilire dei turni di «fuga», con precedenza a quelli sposati.

Le mansioni cui erano addetti i *serbidóris* erano quelle del disbrigo delle faccende domestiche direttamente legate all'agricoltura (soprattutto quella di accudire agli animali da lavoro), e quelle concernenti tutti i lavori agricoli in campagna o nell'aia.

Non esisteva una divisione netta di compiti, quantunque certe mansioni spettassero di norma all'uno o all'altro dei servi. In genere le funzioni di comando erano demandate al *sotsu* e, in sua assenza, al *bastànti mannu*. La cura degli animali da lavoro era compito prevalente del *boinàrgiu* e del *boinàrgéddu*. Chi occupava, nella scala gerarchica, un posto qualsiasi, poteva anche dare ordini e direttive a chi ne occupava uno più basso. Non di rado succedeva che a lavorare di più fossero proprio i *boinàrgius*, cui tutti potevano dare ordini¹⁴.

Durante le varie fasi lavorative in campagna, ogni servo aveva di solito delle mansioni specifiche, anche se partecipava anche

pane. In campagna, di primavera, si poteva accompagnare il pane con erbe selvatiche quali cardì e cicoria o con fave fresche, colte per lo più all'insaputa del padrone. Il cibo del contadino, si usa ancora dire, consiste di «pane e saliva». Il pasto serale comprendeva però anche un piatto di minestra e spesso un bicchiere di vino scadente. Sarcasticamente si usava anche dire che la minestra del padrone era sempre talmente magra da permettere di specchiarsi nel liquido del piatto: egli infatti usava assicurarsi della scarsa quantità di grassi della minestra servita alla servitù specchiandosi, e tanto più era soddisfatto se la scarsezza di condimento permetteva di notare anche le macchie d'unto del suo cappello. «Anche stasera ci si rispecchia il padrone col suo cappello», commentavano i *serbidoris*.

¹⁴ L'impiego di dipendenti a contratto annuale era piuttosto limitato, in rapporto al numero degli addetti, ed è andato via via diminuendo col passare del tem-

po. A Guasila, per esempio, su circa 1.100 addetti, negli anni intorno al 1930 erano solo una novantina. Si può considerare che i lavoratori giornalieri erano circa 1.000, che trovavano impiego soprattutto nel periodo della zappatura, dell'estirpatura delle leguminose e della mietitura.

allo svolgimento di tutte le altre. Mansioni del *sotsu* erano di solito quelle più delicate (come quelle di tracciare i primi solchi che regolavano poi tutto il sistema di aratura di un campo, di seminare, di tracciare le gore di deflusso dell'acqua e così via). Gli altri servi proseguivano di solito il lavoro iniziato dal *sotsu* (o dal padrone). Di solito il carradore era un *boinàrgiu*, aiutato dal *boinàrgéddu*. Ma non è il caso di descrivere la divisione delle mansioni, che era di solito una faccenda molto formalizzata nei minimi particolari.

b) *Rapporti a contratto stagionale*. Questi rapporti riguardavano quasi esclusivamente i guardiani di alcune colture intensive (vigneti, mandorleti, uliveti, piccoli appezzamenti dove si coltivavano d'estate delle ortaglie) e delle aie comuni, e i mietitori.

Era compito del guardiano delle vigne e di altre coltivazioni arboree di sorvegliare queste colture durante il periodo che va dalla maturazione alla vendemmia o all'abbacchiatura (press'a poco da metà luglio a metà ottobre). Doveva risiedere giorno e notte in campagna, dimorando in un rifugio temporaneo (*barràkka*) costituito da un'intelaiatura di tronchi ricoperta di erbe secche. Il contratto si stipulava tra un guardiano e vari proprietari di simili colture, che di solito erano radunate in zone omogenee pur appartenendo a diversi proprietari. Il compenso del guardiano – cui ogni proprietario concorreva in ragione dell'estensione delle colture da custodire, di solito a seconda del numero dei cespi di vite o degli alberi fruttiferi – all'inizio del secolo era prevalentemente in natura, più recentemente in denaro. Allo stesso modo veniva ricompensato il guardiano delle ortaglie, che aveva gli stessi obblighi.

Il guardiano delle aie doveva custodire le messi accatastate nelle aie comuni (per l'uso delle quali ogni proprietario pagava un affitto al padrone del terreno adibito ad aia comune), e in seguito

po. A Guasila, per esempio, su circa 1.100 addetti, negli anni intorno al 1930 erano solo una novantina. Si può considerare che i lavoratori giornalieri erano circa 1.000, che trovavano impiego soprattutto nel periodo della zappatura, dell'estirpatura delle leguminose e della mietitura.

durante i lavori di trebbiatura e di spagliatura, dai primi di giugno fin verso la fine d'agosto. Anch'egli doveva dimorare giorno e notte nelle aie (che si trovavano appena fuori dei centri abitati) in una *barràkka* simile a quella degli altri guardiani di cui s'è parlato. Egli aiutava come poteva durante tutte le varie fasi dei lavori sull'aia. Non si stipulava con lui un contratto, né scritto né orale, ma si retribuiva in natura con una donazione detta *notsu*: i vari proprietari, cioè, al momento di portar via i cereali spagliati dall'aia, offrivano al guardiano una certa quantità di cereali a seconda della loro generosità, ma vigeva in pratica una consuetudine che regolava la quantità del «dono» in rapporto alla quantità di cereali che erano stati custoditi nell'aia. Si usava anche regalare un po' dei frutti raccolti agli altri guardiani delle vigne o delle colture arboree, al momento della vendemmia o dell'abbacchiatura. Anche in questo caso la donazione era detta *notsu*, termine col quale si soleva indicare ogni «donazione» fatta a mo' di ricompensa per lavori prestati senza contratto formale. Con questa parola si indicava anche la donazione che si usava fare per le spese che si sostenevano durante le feste patronali o durante le sagre estive¹⁵.

Un altro rapporto informale, che prevedeva la retribuzione con *su notsu*, era quello che intercorreva tra un padrone e *su stadiabéddu*, un ragazzo sui quindici anni cui si affidava il compito di badare agli animali da lavoro, durante l'estate, quando questi si facevano pascolare nei campi dove si era già mietuto il grano e dove già erano passate le spigolatrici. Un modo di ricompensarlo era anche quello di permettergli di spigolare il mattino presto, prima che arrivassero le spigolatrici (vedi oltre), con la possibilità di racimolare una maggior quantità di spighe.

Durante la mietitura (e in seguito anche per la trebbiatura e l'immagazzinamento dei cereali) sia i *messàius mannus* che i *messaiéddus* erano costretti a ingaggiare dei mietitori, sia perché non era sufficiente la mano d'opera ingaggiata a contratto annuale, sia perché era necessario compiere l'opera il più rapidamente

possibile. I mietitori venivano ingaggiati secondo un contratto detto a *skaràda*, e i mietitori venivano allora detti *skaradéris*. Il mietitore doveva provvedere agli attrezzi che egli stesso usava. Il compenso consisteva in tanto grano quanto era stato quello seminato, il cui frutto veniva mietuto dagli *skaradéris*. Il padrone, cioè, stabiliva di ricompensare i mietitori dando loro tanto grano quanto era stato quello seminato, diviso in parti uguali tra tutti gli *skaradéris*, meno, ovviamente, tante quote quanti erano i mietitori non *skaradéris*, come, per esempio, i *serbidóris* già ingaggiati a contratto annuale o i membri della sua famiglia o il padrone stesso (nel caso di *messaiéddus*). Il padrone forniva ai mietitori il vitto giornaliero, compresa la cena, poiché di solito si pernottava in campagna per settimane intere. In questo periodo i pasti erano più ricchi e non mancava mai il companatico e il vino, che poteva anche non essere del peggiore. Spesso, quando l'annata era buona, alla quota spettante a ciascuno *skaradéri* si aggiungeva qualcosa: per esempio, uno starello di grano ogni otto starelli di grano seminato. La formula stereotipa per indicare questo tipo di cottimo era: *noi a pigàì, ottu a segàì* (cioè, nove starelli da prendere, otto starelli da mietere). Gli *skaradéris* erano di solito tenuti anche a partecipare ai lavori di trebbiatura, di spagliatura e di immagazzinamento. Gli *skaradéris* avevano il diritto di avere una spigolatrice (abituamente fidanzata, moglie o sorella), la quale anch'essa partecipava ai lavori nell'aia, ma veniva ricompensata con un *notsu* in natura, che dipendeva in gran parte dalla generosità del padrone. Quando la spigolatrice non era un membro della famiglia dello *skaradéri*, essa doveva ricompensarlo con una *kuàrra* (circa 20 litri) di grano.

Con l'andar del tempo i mietitori preferivano essere ingaggiati come giornalieri e remunerati quindi con un salario giornaliero. Anche in questo caso avevano diritto a portarsi dietro una spigolatrice.

c) *Rapporti a contratto giornaliero*. Se nei primi decenni del secolo la maggior parte della mano d'opera dipendente era ingaggiata a contratto annuale o, durante la mietitura, a cottimo (*skaràda*), con l'andar del tempo sono diminuiti questi tipi di

¹⁵ Si veda più oltre in C 4.3.3.

contratto e sono aumentati in proporzione i lavoratori avventizi. I lavoratori giornalieri erano tenuti a usare attrezzi di loro proprietà. Erano detti *giorronnadéris assentis* (o, meglio, *de asséntu*, probabilmente spagnolo *de asiento*) o *a tot' annu* quei lavoratori che prestavano la loro opera sempre allo stesso padrone. Mentre gli altri erano ingaggiati solo per i lavori di campagna o sull'aia, questi ultimi erano presenti anche in quei lavori che si svolgevano in casa del padrone. Si trattava in genere di persone fidate dal punto di vista del padrone, o, non di rado, di persone che avevano con questi contratto dei debiti e li estinguevano prestando la loro opera. Di solito, in quanto venivano considerati dei privilegiati perché avevano un lavoro sicuro tutti i giorni, ricevevano un compenso giornaliero minore degli altri avventizi, di cui comunque c'era sempre larga disponibilità e che restavano a lungo disoccupati.

I giornalieri di campagna venivano pagati in moneta una volta alla settimana, la domenica mattina. La loro giornata, come quella degli altri dipendenti, andava dall'alba al tramonto, compreso ovviamente il tempo occorrente per recarsi sul luogo di lavoro (spesso distante anche vari chilometri) e per tornare a casa.

I giornalieri potevano essere maschi o femmine, ma, mentre gli uomini partecipavano a tutte le fasi lavorative in cui o non si usavano attrezzi (per es. diserbamento ed estirpatura delle leguminose) o si usavano attrezzi a sola forza umana (per es. zappatura, mietitura, spagliatura), alle donne erano riservati solo certi tipi di lavoro: zappatura, diserbamento, diradamento, pulitura delle sementi, estirpatura delle leguminose, semina delle leguminose (ma non del grano), pulitura del grano durante la ventilazione sull'aia. Di solito le donne ricevevano un compenso inferiore di circa la metà a quello degli uomini. Ai bambini erano riservati gli stessi lavori, e compenso ancor più basso, che alle donne. Naturalmente i lavoratori non intervenivano nello stabilire il salario giornaliero; di solito, anzi, «si fidavano» della «generosità» del padrone¹⁶.

¹⁶ Il salario giornaliero era a stento sufficiente a provvedere il pane (intendendo

3.2.4. *Aggiùdu torrau* (scambio di prestazioni)

Questo tipo di rapporto consisteva nello scambiarsi mano d'opera di tipo diverso. Di solito i rapporti di *aggiùdu torrau* si stabilivano tra *messaiéddus* e giornalieri che possedevano un po' di terra. Siccome questi ultimi non possedevano animali da lavoro e la relativa attrezzatura, offrivano ai *messaiéddus* giornate di lavoro in cui usavano attrezzi a forza umana in cambio di giornate di aratura, seminazione, *seidadiura* (trasporto dei cereali non trebbiati dal campo all'aia), immagazzinamento. Una giornata di lavoro con animali (aratura, semina, trasporto) veniva di solito scambiata con tre giornate di zappatura o estirpatura o diserbamento.

Questo tipo di rapporto si istituiva anche tra *messaiéddus* e artigiani. Si scambiavano giornate di lavoro nei campi posseduti dagli artigiani con prestazioni del loro mestiere: di solito coi fabbri, i falegnami, i sarti, i calzolari, ma soprattutto coi fabbri e i falegnami. Questi ultimi fabbricavano aratri o carri o parti di aratri o carri, ferravano gli animali, eccetera. Rapporti di aiuto reciproco potevano instaurarsi anche tra *messaiéddus* e certi lavoratori specializzati come potatori e innestatori, ma in questo caso una giornata di lavoro con animali equivaleva al massimo a due giornate di lavoro specializzato.

La pratica dell'aiuto reciproco tra giornalieri e *messaiéddus* e

l'espressione alla lettera) per una famiglia con molte bocche da sfamare. Poiché però tutti panificavano in casa, il salario si spendeva per l'acquisto di generi di prima necessità che non si producevano in loco, come caffè, zucchero, sapone, candele steariche o qualche pezza di panno per i vestiti. Contro le spese impreviste soprattutto i lavoratori giornalieri non avevano difesa, per cui, per esempio, una malattia si curava solo quando diveniva insopportabile. Le donne e i figli piccoli di questi lavoratori procuravano spesso il cibo con la raccolta di erbe lungo i margini dei campi o sugli argini dei corsi d'acqua. Questi giornalieri si potevano permettere raramente di allevare animali da cortile, quantunque fosse rara la casa dove non si allevasse un maiale. Durante la primavera era molto diffusa l'usanza semitollerata dei piccoli furti di fave e di grano, in campagna prima della raccolta. L'uso quotidiano delle fave fresche come cibo procurava molti decessi per favaismo, soprattutto di lattanti e di vecchi. Chi poteva permettersi di allevare qualche gallina usava le uova come «moneta» per l'acquisto di generi di prima necessità come quelli cui si è accennato.

tra *messaiéddus* (molto raramente tra *messàius mannus* e altri contadini) era diffusa e questi rapporti assumevano forme molto varie, anche al di fuori dei lavori agricoli. I vicini di casa, per esempio, erano moralmente obbligati a prestare il loro aiuto a chi si trovava in circostanze di emergenza, come malattie, decessi, matrimoni, nascite. Una pratica analoga era quella di offrire un poco dei frutti migliori ai vicini, che a loro volta ricambiavano, come nel caso della raccolta dei frutti di stagione, nel caso dell'uccisione del maiale e simili. Queste prestazioni erano caratterizzate da una tassativa reciprocità, mancando la quale si cadeva in discredito, si diventava legittimo oggetto di critica e si poteva essere esclusi dal godimento dei vantaggi consentiti dalla possibilità di ricevere aiuto nei momenti di emergenza e di essere invitati a prendere parte all'«abbondanza» del prossimo.

Sulle forme di divisione «naturale» del lavoro, cioè sulle differenze di mansioni a seconda del sesso e dell'età, si avrà modo di dare indicazioni soprattutto nella terza parte del lavoro.

4. IL PROBLEMA DELL'ADEGUAMENTO

La combinazione tra forze produttive (condizioni naturali, mezzi, tecniche, conoscenze e abilità dei lavoratori) e rapporti sociali di produzione (rapporti di proprietà e di lavoro, rapporti di scambio e forme di consumo) non è qualcosa di meccanico e di non conflittuale, e nemmeno un processo a senso unico, con impulso esclusivo dell'uno o dell'altro aspetto. L'adeguamento tra forze produttive e rapporti di produzione è la molla, il luogo di conflitto e di mutamento, del sistema complessivo di ogni formazione sociale storicamente determinata. I dispositivi materiali per compiere il lavoro e i «dispositivi sociali» che lo permettono e lo condizionano sono una *unità dialettica*, sono in continua contraddizione più o meno marcata e costituiscono un intreccio complesso. I rapporti di produzione che ho rapidamente descritto (tralasciando invero tutto l'aspetto non secondario dello

scambio ristretto o generalizzato dei prodotti) sono, ma in modo non meccanico, bensì contraddittorio e variamente interconnesso, quelli permessi e compatibili colle condizioni e coi modi di lavoro che descriverò.

La fonte principale di energia usata nella cerealicoltura da questi contadini è, nel periodo da noi circoscritto, la forza umana e quella animale. «Macchine manuali» e «macchine a trazione animale» più complesse costituiscono tutto il corredo dei mezzi di produzione. La relativa semplicità della strumentazione, la natura di questi mezzi di lavoro, non riduce la forza lavoro umana a una posizione subordinata, in cui la macchina è l'elemento dominante del processo lavorativo, o comunque questa subordinazione si attua in misura molto ridotta rispetto ai processi di lavoro con le macchine nell'industria moderna, in cui la macchina è l'elemento dominante. Nel nostro caso l'elemento caratterizzante è ancora una unità costante, nel lavoro, tra la forza lavorativa (i contadini lavoratori) e i mezzi di lavoro. È la semplicità della strumentazione e delle tecniche che caratterizza in certa misura in modo diverso, rispetto alla moderna produzione industriale (capitalista) avanzata, questo tipo di lavoro produttivo. È in larga misura ancora il lavoratore stesso (bracciante, piccolo e medio proprietario, eccetera) il centro, il punto di interconnessione di tutto il processo di lavoro e dei suoi momenti essenziali. La forza lavoro umana è cioè l'elemento ancora dominante del processo. Il «programma di lavoro» è iscritto nel suo corpo, è su misura del suo corpo in quanto sede di capacità lavorative, è nella sua testa pensante, capace di progettazione e di regolamentazione. Nel lavoro industrializzato, anche agricolo, il «programma» è già più o meno ampiamente realizzato nel mezzo di lavoro complesso, nella macchina utensile o, più ancora, nel programmatore o «cervello elettronico».

Ricordiamo, in via generica, che la base economica di un modo di produzione (e perciò anche di una formazione economico-sociale storicamente determinata) è, nella sostanza, la combinazione delle forze produttive, arrivate a un certo livello di sviluppo, e dei rapporti sociali di produzione, anch'essi arrivati a un certo livello di sviluppo che entra più o meno in contraddizione

col livello di sviluppo raggiunto dalle forze produttive. In questa combinazione, ciò che ha maggior rilevanza non è il modo del lavoro, bensì il tipo di rapporti di produzione. Ma, come abbiamo già notato, il modo di lavorare è un *indice* per la conoscenza del tipo di rapporti di produzione in generale, e, nella realtà, è un aspetto determinante perché il lavoro è il momento della produzione in atto, il momento della combinazione reale tra forze produttive e rapporti di produzione.

Ora, una delle contraddizioni, probabilmente quella preminente, in questo tipo di combinazione tra forze produttive e rapporti di produzione, è lo scarto esistente fra un tipo di strumentazione e di tecniche che per la loro relativa semplicità permettono ancora una unità non «alienante» tra lavoratore e oggetti, mezzi e prodotti del suo lavoro, e un tipo di rapporti sociali di produzione che tendono alla distruzione di questa unità della forza lavoro umana rispetto al mezzo di lavoro. Ma il mezzo di lavoro è in certa misura alienato dal lavoratore, anche qui, donde l'altra contraddizione tra processo di lavoro socializzato, nell'ambito di certe forme di divisione del lavoro, e di appropriazione privata del prodotto, che complica la contraddizione tra processo semplice di lavoro e tendenza dei rapporti sociali vigenti alla scissione tra lavoratore e mezzo di produzione. Ecco allora la possibilità di coesistenza precaria di tipi di rapporti di produzione basati sul lavoro salariato, in cui la forza lavoro è separata in grande misura dai mezzi e completamente dagli oggetti del lavoro, e in cui si ha anche una separazione tra unità familiare di consumo (la famiglia del bracciante) e unità sociale di produzione (l'azienda in cui i braccianti lavorano a salario); e di una produzione familiare, parcellizzata e «artigianale», in cui coincidono sia la forza lavoro e gli oggetti, i mezzi e i prodotti del lavoro, sia in modo più o meno completo, l'unità di produzione, familiare, e l'unità di consumo, anch'essa familiare.

In queste aziende, nel tempo considerato, inoltre, si riproducono in parte anche le condizioni della produzione (sementi, animali, strumenti manuali di lavorazione), mentre, per il resto, esse vengono riprodotte da artigiani locali specializzati (carri, aratri). Oggi non è più così in misura notevole. La riproduzione delle

condizioni della produzione si attua in larga misura altrove (le industrie produttrici di macchine per l'agricoltura, di concimi e di sementi) e qui vengono comprati. Il mercato incomincia a entrare, già un secolo fa, proprio come fornitore di strumenti e di materiali semilavorati per produrre strumenti. Ciò ha comportato la vendita di parte del prodotto, e poi via via di tutto il prodotto, fino ad arrivare alla situazione attuale in cui tutto si vende e tutto si compra; e in cui è perciò possibile un meccanismo di produzione, basato sul mercato, di tipo marcatamente capitalistico, anche se con molte contraddizioni, ma in misura ormai caratterizzante e dominante anche nel momento della produzione, oltre che in quello dello scambio.

È dunque principalmente l'introduzione progressiva, e oggi massiccia, di nuove e diverse fonti di energia meccanica, di nuovi mezzi di lavoro moderni, che ha scombinato e scombinato quel modo di lavorare; non solo, ma anche l'equilibrio instabile, e già contraddittorio, tra forze produttive e rapporti di produzione, a tutto vantaggio dei modi capitalistici basati sulla produzione di merci vendibili, e, almeno come tendenza, di plusvalore. Si riscontra, infatti, con l'introduzione di macchine moderne, di nuove tecniche e di nuove piante coltivate, l'ampliarsi dei rapporti di lavoro salariato, più o meno mascherata dietro il sopravvivere di rapporti di vecchio tipo; l'estinguersi di aziende a conduzione familiare non in grado di meccanizzare i cicli produttivi (perciò delle più piccole) e di coltivare le nuove piante industriali (barbabietola da zucchero e pomodori, per esempio, ma anche vite e carciofo); il continuare stentato e arretrato di modi di lavoro tradizionali poco remunerativi per questo tipo di «conduzione familiare» di piccole dimensioni.

Mentre, negli anni tra la prima e la seconda guerra mondiale, l'introduzione lenta delle macchine, soprattutto da parte dei maggiori proprietari di terra e di strumenti (quasi esclusivamente trebbiatrici, ma si ha anche la definitiva sostituzione dell'aratro di legno con aratri di ferro), i processi di lavoro tradizionali hanno potuto conservarsi in misura prevalente (e sono stati più incisivi certi sviluppi dei rapporti sociali di produzione), l'introduzione di macchine come i trattori, le seminatrici, le

mietitrebbiatrici, le motocoltivatrici, i concimi chimici e i diserbanti, ha distrutto in maniera vistosa quei processi tradizionali e perciò anche il tipo di struttura sociale produttiva in generale.

Si è avuta quindi, in maniera più rapida e dilacerante, proletarizzazione da una parte, concentrazione e modernizzazione capitalistica dall'altra; e nel mezzo, né carne né pesce, si continua o si riforma un precario cetto di medi e piccoli coltivatori i quali o meccanizzano in parte i processi produttivi, soprattutto riunendosi in «cooperative» per il solo acquisto agevolato di macchine da usare a turno tra gli associati, oppure comprano giornate od ore di lavoro meccanizzato, pagando per questo i possessori delle macchine, privati o «cooperative», e utilizzando il più possibile la loro forza lavoro familiare sia nei cicli di lavoro meccanizzato, sia continuando il più possibile i vecchi modi di lavoro. Da cui, anche, nuove forme di divisione sociale del lavoro, che sempre più si assimilano a quelle più prettamente capitalistiche. Ma senza più animali, quasi del tutto scomparsi. E restano perciò ad arrugginire o a marcire, o si buttano al fuoco, quasi tutti gli strumenti manuali e a trazione animale. La cui conservazione oggi è solo un'operazione museografica, che può avere un qualche senso nel caso che un tale museo venga realizzato per essere usato come strumento «didattico», soprattutto per i giovani contadini e per i tanti giovani, che non sono più contadini, ma che sarebbe utile si confrontassero col «mondo contadino tradizionale», per intendere meglio chi essi siano oggi e in che cosa e perché differiscano, a volte così tanto, soprattutto nelle preoccupazioni e nelle aspirazioni, dai loro padri e dalle loro madri.

Soprattutto perché, anche facendo questa ricognizione di un passato recente, possono meglio rendersi conto di quel processo che sempre più li fa diventare parte di quell'esercito di riserva di manodopera a basso prezzo per l'industria capitalista nazionale e internazionale.

Un confronto fra passato recente e presente, tra l'altro, potrebbe servire anche a comprendere che la meccanizzazione e la specializzazione dei compiti nel processo lavorativo non si accompagna necessariamente a una modernizzazione e a una ristrutturazione in senso capitalistico: particolarmente quando si

capisca come rapporti sociali di tipo capitalistico, specialmente nei momenti della ripartizione e dello scambio dei prodotti, fossero compatibili coi vecchi processi di lavoro, e come siano anche compatibili, e funzionali alla logica dei rapporti capitalistici in generale, residui di rapporti «pre-capitalistici» ancora riscontrabili dopo l'introduzione dei nuovi processi di lavoro meccanizzati; che, insomma, il futuro della produzione agricola, nel processo contraddittorio di adeguamento fra forze produttive e rapporti sociali di produzione, può andare oltre il capitalismo, con forme di socializzazione e di divisione del lavoro che possono meglio promuovere anche il modernizzarsi dei processi di lavoro. E che per questo è però necessaria un'azione politica cosciente dei ceti contadini, collegata con quella delle altre classi lavoratrici¹⁷. Azione politica che può trarre motivo anche dal recupero cosciente della propria storia, e in modo particolare dalla storia, anche molto recente, del proprio lavoro.

Per i non contadini, di fatto o di estrazione, cioè per i «cittadini», conoscere la vita della gente di campagna, soprattutto nel loro lavoro, può servire a rendersi conto di caratteristiche e di avvenimenti non secondari della propria storia non solo recente, e più in generale dei rapporti, conflittuali spesso anche apertamente, tra città e campagna, di quella campagna che ha permesso e permette l'esistenza di molti modi di vita «cittadini» e di tanti corrispettivi modi di atteggiarsi verso quelli «campagnoli».

¹⁷ Oltre che alle opere di MARX citate alla nota 1 e a quelle, che sempre in quella nota si citano, di GODELIER, di SOLINAS e di CLEMENTE, vorrei rimandare, per una trattazione più ampia dei punti trattati qui, al mio *Rapporti di produzione*, citato alla nota 7, pp. 114-120; pp. 138-158; a E. TERRAY, *Il marxismo e le società primitive*, trad. it., Roma 1969, specialmente alle pp. 82-90; e alla bibliografia citata in questi ultimi scritti. Si veda anche C. PONI, *Gli aratri e l'economia agraria nel Bolognese, dal XVII al XIX secolo*, Bologna 1963, specialmente alla *Prefazione*, alle pp. 115-145 e *passim*.

A

LE CONDIZIONI NATURALI DEL LAVORO

La terra
Il clima
La vegetazione
Gli animali

L'espressione «condizioni naturali del lavoro», che è come dire condizioni naturali della produzione, va spiegata almeno un poco, seppure con alcune considerazioni molto ovvie. Con questa espressione si intende indicare, e in questa sezione prima (A) si trattano, tutte quelle *cose già date in natura* in massima misura, e che non siano dunque il risultato qualitativamente e funzionalmente nuovo del lavoro: cose, condizioni naturali *nelle* quali e *sulle* quali (più che *per mezzo* delle quali) si esercita l'attività del lavoro contadino per la cerealicoltura estensiva in queste zone. Si tratta dunque più di *condizioni* che di mezzi. E ribadiamo anche subito che si tratta qui non di descrivere in qualche modo queste «condizioni naturali» dell'attività produttiva, né di descriverle secondo le nozioni e i linguaggi specialistici della scienza moderna (agraria, geografica, fisica, chimica, biologia, ecc), ma di documentare le *nozioni*, le conoscenze, le rappresentazioni che di queste condizioni naturali, e del loro proprio modo di operare in queste condizioni naturali, hanno i contadini lavoratori, così come questo bagaglio di nozioni e di rappresentazioni si è cristallizzato nella memoria collettiva, nella tradizione locale.

Nel nostro caso, poiché si tratta di contadini e del loro lavoro, una delle condizioni *naturali* del lavoro produttivo è innanzitutto *la terra*, il grande e universale *luogo* e laboratorio dell'attività umana (ma per i contadini la terra è, oltre che luogo, come per ogni lavoro, anche mezzo, oggetto, serbatoio della produzione in modo più immediato che per tutti gli altri lavori che non usino il suolo come puro ricettacolo di cose da prendere); altra condizione naturale è *il clima*, l'elemento naturale meno controllato e meno modificato e modificabile dall'uomo; quindi *la vegetazione*, agraria coltivata e spontanea, che è l'elemento naturale

più modificato e modificabile dal lavoro e che appunto in quanto *coltivabile* è il vero oggetto del lavoro agricolo; e infine *gli animali*, la forza animale, in quanto elemento in massima misura già dato in natura, quantunque anch'essi addomesticati e selezionati, cioè adattati per diventare mezzo della produzione, forza produttiva.

La qualificazione di *naturali* – ma non assolutamente naturali, non totalmente già dati in natura, come già accennato –, data a queste condizioni della produzione agricola si capisce meglio come nozione classificatoria se esse si paragonano con quelle altre *cose* genericamente definibili come *condizioni artificiali* del processo di lavoro agricolo, e cioè con tutto l'apparato di mezzi e strumenti di lavorazione, di capacità, di misura, di trasporto, cioè con tutto ciò che si tratta nella seconda parte (B). Anche questi *mezzi* non sono assolutamente artificiali, ma prevalentemente artificiali, cioè prodotto funzionale del lavoro umano. È su di questi *mezzi* che si esercita e si cumula l'abilità tecnica, oltre che la conoscenza, dei contadini lavoratori; mentre sulle condizioni naturali del loro lavoro essi applicano soprattutto *nozioni*, non abilità manuali, o poca attività manuale che non sia mediata dai *mezzi*. Certo che un bue è un *mezzo di lavoro*, ma è un mezzo naturale se paragonato con un mezzo artificiale come un aratro o un carro. Questa qualificazione di condizioni naturali del lavoro produttivo (o più in generale della produzione e più precisamente del processo lavorativo) si intende nel suo valore definitorio se la si paragona con la nozione di *condizioni sociali della produzione*, cioè con la trama di rapporti che si stabiliscono tra gli uomini per agire (lavorare) sulla natura. Si può dire, certo un po' troppo genericamente, che la produzione della vita materiale in generale sia mediata a livello sociale dai rapporti di produzione, a livello tecnico-conoscitivo dai mezzi di produzione, e a livello naturale dalle condizioni ecologiche nelle quali e sulle quali (e non tanto *per mezzo e con la mediazione* delle quali) si lavora. È ovvio che anche le condizioni naturali, o ambientali o ecologiche, non in quanto tali, ma in quanto *conosciute*, pensate, osservate, rappresentate dai lavoratori, costituiscono un bagaglio, un *mezzo* indispensabile della produzione, perché sono co-

noscenze senza le quali non si può lavorare. Sono conoscenze certo, ma anche poco elaborate e razionalizzate coscientemente, e quindi molto poco *rappresentate* e rappresentabili, dai contadini, coi mezzi di analisi e di rappresentazione sviluppatasi nella tradizione locale. La geometria e la matematica, o il disegno tecnico e tutti gli altri mezzi di rappresentazione simbolica della scienza moderna non fanno parte, o ne fanno parte in misura scarsa, del bagaglio di conoscenza e di mezzi di conoscenza di questi come della maggior parte dei contadini del mondo, ancora oggi. Ma è indubbio che delle condizioni naturali del loro processo di lavoro essi hanno conoscenza e che se le rappresentano, se non altro implicitamente nella codificazione del linguaggio parlato. È per questo che alle varie sezioni in cui si suddivide questa prima parte andrebbe premessa la dizione «nozioni su...»: sulla terra, sul clima, sulla vegetazione, sugli animali, proprie dei contadini di queste zone¹.

¹ Cfr. la nota 1 all'INTRODUZIONE. Inoltre M. MAGET, *Guide d'étude directe des comportements culturels*, Parigi 1962, specialmente alle pp. 3-17; M. GODELIER, *Objets et méthodes de l'anthropologie économique*, in «L'homme», 1965, n. 3, aprile-giugno; E. TERRAY, *Il marxismo e le società primitive*, Roma 1969; M. SAHLINS, *Stone Age Economics*, Aldine 1962; M. MAUSS, *Manuale di etnografia*, Milano 1969; C. D. FORDE, *Habitat, Economy and Society: a Geographical Introduction to Ethnology*, New York 1934; P. GEORGE, *Sociologie et géographie*, Parigi 1966; CH. PARAIN, *Les anciennes techniques agricoles*, in «Revue de Synthèse», 1957, n. 7, estratto; A. M. CIRESE, *Cultura egemonica e culture subalterne*, Palermo 1972, p. 79; M. JEAN-BRUNHES DELAMARRE, *Géographie humaine et ethnologie*, in *Ethnologie générale, Encyclopédie de la Pléiade*, pp. 1465-1501; R. PRACCHI, *I «generi di vita» nella montagna italiana e le loro recenti modificazioni*, in *Atti del IX Congresso geografico italiano - Como 1964, Como 1965*, estratto.

Nelle sue grandi linee il paesaggio trexentese, marmillese, campidanese, sarcidanese e di altre vaste zone agricole della Sardegna, non appare, ed effettivamente non è, profondamente modificato dall'attività umana e ad essa adattato. Si può dire forse a maggior ragione che esso sia stato mutato e anche forse degradato: non esistono più, se non come rara eccezione, dei boschi, soprattutto nel Sulcis e nel Sarcidano, o macchie naturali. Colline spoglie, campi brulli d'estate, grigi d'autunno e verdi in primavera: questo è l'aspetto che più colpisce in queste zone di prevalente agricoltura cerealicola. Ma la terra, in quanto condizione naturale primaria della produzione, dello scambio organico tra gli uomini e la natura, è stata adattata e gli uomini, nel corso dei millenni, vi si sono adattati. È infatti *il contadino adulto* il miglior mezzo di produzione, oltre che il più completo.

A proposito della terra, incominciamo con le principali nozioni locali sul territorio, per passare poi a quelle sul terreno in quanto luogo, mezzo e oggetto del processo lavorativo.

A 1.1. *SU SARTU*: LA CAMPAGNA E IL TERRITORIO

La parola *sartu*, o *sattu*², è in certa misura sinonimo di campagna. Ma non di campagna in quanto distinta dalla città. In que-

² Cfr. M. L. WAGNER, *Bodenverteilung und Wirtschaftsverhältnisse*, in *Das Ländliche Leben Sardiniens im Spiegel der Sprache*, Heidelberg 1921 (d'ora in poi *Ländliches Leben*), pp. 1-8; M. L. WAGNER, *Dizionario etimologico Sardo*, vol. 3, Heidelberg 1960-64 (d'ora in poi DES), *voci saltus, làk(k)ana, kabittsàbi, bidda*. Sul

ste zone, oltre a non esistere una nozione di «campagna» come un qualcosa che genericamente non è la «città», bisogna notare invece che *su sartu* indica tutto il territorio che non è il villaggio, *sa bidda*, la «villa». Ciò che è *sartu* è tutto ciò che territorialmente non è il centro abitato, per quanto minuscolo.

Ogni centro abitato, ogni *bidda* ha il suo *sartu*. Il *sartu* di una *bidda*, in quanto territorio appartenente agli abitanti di una *bidda* (e per lo più territorio di un comune) è detto *lākana*. Due *sartus* possono quindi essere *lakanāntis* (confinanti) o *lākanas a pari*. Il termine *lākana* significa anche confine, ma per lo più confine di un *sartu* di una *bidda*. Gli abitanti di una *bidda* designano il loro *sartu* con l'espressione *su sartu de bidda*, mentre gli altri *sartus* vengono designati col nome proprio di ogni singola *bidda*, come *su sartu de Mara* o *su sartu de Mandas*. Il contadino lavora nel *sartu*. Alcuni tratti di territorio immediatamente adiacenti alla *bidda*, come le aie comuni (si veda oltre in C 4.2) o zone più o meno vaste dove si coltivano ortaglie perché zone irrigabili, possono essere denominate comunemente come *is argiolas* (le aie, spesso con ulteriori specificazioni poiché non si tratta di un luogo unico adibito ad aia comune) oppure *is ortus* (gli orti, denomi-

tema generale e sui problemi storici delle campagne aperte delle zone europee mediterranee, si veda in particolare B. H. SLICHER VAN BATH, *Storia agraria dell'Europa Occidentale*, Torino 1972, specialmente alle pp. 55 e sgg.; M. BLOCH, *I caratteri originari della storia rurale francese*, Torino 1972. Più in particolare per l'Italia, E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari 1972, special. alle pp. 296 e sgg.; G. GIORGETTI, *Contadini e proprietari nell'Italia moderna*, Torino 1974; e per la Sardegna, oltre il WAGNER già citato e altri, M. LE LANNOU, *Pâtres et paysans de la Sardaigne*, Tours 1941 (d'ora in poi *Pâtres*), specialm. alle pagg. 171-288; di M. LE LANNOU si veda anche *Sur les origines de l'openfield*, in *Livre jubilatoire offert à Maurice Zimmermann*, Lione 1949; per il passato in Sardegna, ricorderei F. GEMELLI, *Del rifiorimento della Sardegna proposto nel miglioramento di sua agricoltura* [Torino 1776], Cagliari, 1966 (d'ora in poi *Rifiorimento*) specialm. alle pp. 140-167; R. DI TUCCI, *La proprietà fondiaria in Sardegna dall'alto medioevo ai nostri giorni*, Cagliari 1928; A. FERRERO DELLA MARMORA, *Voyage en Sardaigne* ecc., Parigi 18391857, vol. 4, atlante (d'ora in poi *Voyage*); A. MANCA DELL'ARCA, *Agricoltura di Sardegna*, 1780 (d'ora in poi *Agricoltura*), ora in C. SOLE, *La Sardegna di Carlo Felice e il problema della terra*, Cagliari 1967; G. B. TUVERI, *L'espropriazione dei terreni comunali*, in «Il Corriere di Sardegna», n. 209 del 5-6 settembre 1873, ora in G. CONTU, *G.B. Tuveri: vita e opere*, Cagliari 1973, pp. 156-160.

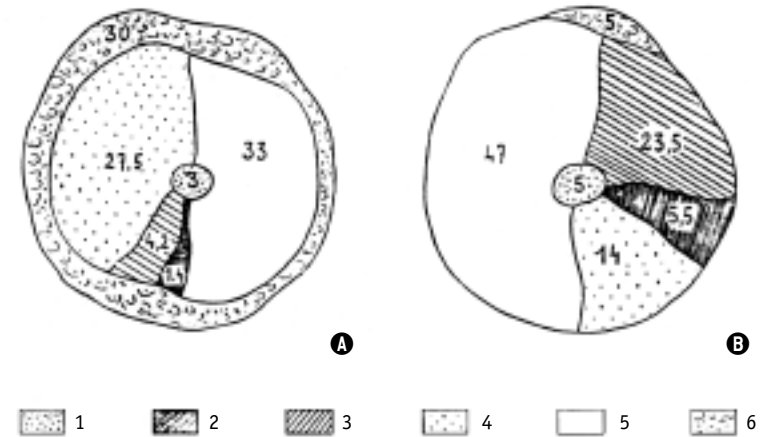
nazione per la quale vale l'osservazione già fatta per *is argiolas*). Queste zone non sono propriamente *sartu*, ma non sono nemmeno *bidda*, o comunque più *sartu* che *bidda*, poiché la *bidda* per il contadino è esclusivamente luogo di abitazione per la famiglia e di deposito dell'attrezzatura e delle derrate.

Ugualmente, nelle adiacenze della *bidda* si distingue (e soprattutto si distingueva) una o più zone lasciate incolte (o lasciate incolte per molte annate di seguito), per avere a disposizione pascoli per il bestiame da lavoro. Queste zone sono dette *pardu* o *padru* o *pardu de siddu*. Al bestiame domito da lavoro si riservavano infatti zone vicine all'abitato (che si denominavano coi medesimi termini di *pardu* e suoi sinonimi o varianti) dopo il raccolto³.

³ In molti dei paesi della Trexenta, del Gerrei, della Marmilla e altrove si indica ancora con *pard' 'e siddu* un'estensione di terreno di proprietà comunale, per lo più data in affitto ad abitanti del comune. Il *padru* variava di località a seconda dell'utilizzazione del territorio come *bidatsóni* o come *poboribi*. Il *padru* infatti occupava parte del *poboribi* e parte del *bidatsóni*; la parte in *poboribi* restava riservata al bestiame domito (e ne era escluso perciò *su bestiàmini arrùt*, il bestiame rude, cioè i bovini non domiti, e soprattutto gli ovini e i suini) fino a *sa bessid' 'e messài*, fino all'inizio della mietitura; invece la parte in *bidatsóni* restava riservata al bestiame domito fino a tutto agosto. In molti paesi questa parte di *sartu*, riservata in certi periodi dell'anno al bestiame da lavoro, si diceva *padr' 'e bòis* (pascolo, prato dei buoi), appunto perché i buoi erano la principale forza-lavoro animale impiegata in agricoltura. Per comprendere meglio la funzione del *padru* bisogna considerare l'usanza della *kumunella*, che è una forma di regolamentazione dell'uso del *sartu* sia da parte dei pastori che da parte dei contadini. Tutti i terreni non chiusi o riservati a *padru* o alberati o vitati si mettevano in *kumunella* per l'uso dei pastori dopo il raccolto o durante tutto l'anno se si trattava di terreni a *pàsiu*, a riposo. Per questo i pastori pagavano un canone alla *kumunella* in rapporto al numero dei capi e l'ammontare dei canoni pagati dai pastori veniva distribuito tra i proprietari dei terreni messi in *kumunella* in ragione della quantità dei loro terreni messi in *kumunella*. Ogni proprietario di terreni poteva tenere *foras de kumunella* (fuori di comunella) qualsiasi terreno e per qualsiasi motivo (o per riservarlo al suo bestiame o per affittarlo come pascolo o per altri motivi), e allora, affinché fosse chiaro ai pastori che non potevano usufruirne, si tracciava un solco intorno al campo, in modo che le porche fossero verso l'esterno. Il *padru*, sia quello a *poboribi* che restava fuori comunella fino all'inizio della mietitura, sia quello a *bidatsóni* che restava fuori comunella fino a tutto agosto, dopo questi termini restava *spassiau*, cioè zona aperta a tutto il bestiame non domito (*bestiàmini arrùt*). In ogni caso i terreni adibiti alla cerealicoltura, quindi non chiusi o alberati o vitati e così via, potevano essere tenuti fuori comunella solo dal quindici ottobre

Il *sartu*, infine, assume (e soprattutto assumeva) due importanti denominazioni, dipendenti dal modo di rotazione delle colture (per le quali si veda oltre in C 1.1): cioè si divide in *bidatsóni* e in *poborìbi* a seconda che una parte sia adibita in prevalenza o esclusivamente da tutti i coltivatori alla coltivazione del grano (*bidatsóni*), o venga adibito alla coltivazione dei *loris kumùnus* o *loris minùdus* (leguminose, ma si veda oltre in A 3) oppure sia lasciato a *pàsiu*, cioè a riposo. Poiché si tratta di rotazioni prevalentemente biennali, la zona che in un'annata è *bidatsóni* sarà *poborìbi* nell'annata successiva, e viceversa⁴.

Di solito, tutti i *sartus* della Trexenta, della Marmilla, del Sarcidano, del Gerrei, del Sarrabus e dei Campidani in generale, presentano la struttura ora delineata, cioè una diversificazione di colture a seconda della vicinanza al centro abitato, alla *bidda*, che è sempre compatto, sia esso di forma allungata lungo una strada principale, sia esso più o meno concentrico. Maurice Le Lannou riporta questo schema di ripartizione delle colture in due villaggi delle nostre zone: Pabillonis (Campidano d'Oristano) e Villamar (Trexenta-Marmilla), indicati, rispettivamente, con A Pabillonis, e con B Villamar.



[Disegno n. 1]

Dove 1 indica terreni a colture legnose (mandorleti, vigneti, uliveti), vicino all'abitato; 2 indica terreni coltivati a legumi o foraggi; 3 indica terreni coltivati a fave (leguminosa principalmente coltivata in queste zone); 4 indica i terreni lasciati a *pàsiu*, a maggese; 5 indica i terreni coltivati a cereali (in ambedue i *sartus* in percentuale maggiore: 33% a Pabillonis e 47% a Villamar); 6 indica i pascoli permanenti (che a Villamar, come in tutta la Marmilla la Trexenta, sono molto scarsi e quasi sempre intorno al 5%, come in questo *sartu*). I numeri all'interno delle figure indicano le percentuali dei terreni rispetto alla totalità dei *sartus*⁵. Queste figure ci danno anche modo di intendere come si strutturasse (e si strutturi ancora in qualche misura oggi) il *sartu* rispetto alla rotazione biennale in *bidatsóni* e in *poborìbi*: la parte non tratteggiata è il *bidatsóni* e la parte tratteggiata coi retini 2, 3, 4, indica il *poborìbi*. Se si sommano, infatti, le percentuali delle zone a *poborìbi* (2, 3 e 4) si raggiunge grosso modo

⁵ M. LE LANNOU, *Pâtres*, p. 189.

fino al quindici giugno: tra queste due date tutti i terreni coltivati a cereali o a leguminose e non chiusi rientravano in comunella (in pratica durante tutta l'estate), eccetto le zone riservate a *padru de bòis*, secondo le norme già accennate. Si può vedere in proposito A. LA CORTE, *La scolca e il suo majore*, Sassari 1889; A. SOLMI, *Studi storici sulle istituzioni della Sardegna nel Medioevo*, Cagliari 1917; M. L. WAGNER, *Ländliches Leben*, pp. 37-38.

⁴ Sul problema dello sviluppo, delle origini, del significato e della rilevanza socio-economica degli istituti del vidazzone e del paberile, oltre che di altre analoghe come le cussorgie e le orzaline, si è molto scritto soprattutto nella seconda metà del secolo scorso, e anche prima, e nei primi decenni di questo secolo. Si può fare riferimento, un po' a caso, a F. GEMELLI, *Rifiorimento*; U. G. MONDOLFO, *Terre e classi sociali in Sardegna nel periodo feudale*, in «Rivista italiana per le scienze giuridiche», 1903, n. 36, pp. 114 e sgg.; R. DI TUCCI, op. cit.; A. SOLMI, *Adempri-via*, Pisa 1904; L. DEL PIANO (a cura di), *Antologia storica della questione sarda*, Padova 1959; G. SOTGIU, *Alle origini della questione sarda*, Cagliari 1968; A. BOSCOLO, *Il feudalesimo in Sardegna*, Cagliari 1967 (antologia); C. SOLE, *La Sardegna*, cit.; M. LE LANNOU, *Pâtres*, pp. 171-288; M. L. WAGNER, *Ländliches Leben*, pp. 1-8, 37-38 e *passim*; G. MAGHETTI, *Considerazioni intorno al riparto dei terreni di proprietà dei comuni e del demanio nell'isola di Sardegna*, Torino 1848.

la percentuale della zona a cereali (47% e 43% per Villamar e 38% e 33,1% a Pabillonis).

A 1.1.1. *La toponomastica*

Un contadino (grande, medio, piccolo o bracciante) deve conoscere mediamente tutti o quasi tutti gli appezzamenti in rapporto al loro proprietario e per lo più anche i loro occasionali possessori (affittuari o *mesapparistas*, cioè «mezzadri»). Se si tiene conto della dispersione e della polverizzazione fondiaria, qui molto grande, risulta che il contadino deve conoscere, in media, i proprietari o i possessori occasionali di un paio di migliaia di fondi. Condizione indispensabile, per acquisire senza troppe difficoltà queste nozioni, concernenti le suddivisioni di proprietà e il possessore occasionale della maggior parte degli appezzamenti, è la conoscenza perfetta della toponomastica del *sartu* della propria *bidda* e dei principali toponimi dei *sartus lakanàntis* (confinanti), toponimi che si possono contare in alcune centinaia per ogni *sartu*. La toponomastica, come è facile comprendere, si apprende tanto più facilmente in quanto la maggior parte dei toponimi si riferiscono o a caratteristiche orografiche (per cui molti sono i toponimi che sono formati dai nomi comuni che vengono riportati in A 1.2.1, come *monti*, *kostèra*, *bakku*, *kanàbi*, ecc.); o a caratteristiche idrografiche (*arriu de*, «fiume tale», *mittsa de*, «sorgente tale», ecc.), caratteristiche idrografiche che sono note anche nei più minuziosi particolari, per esempio dei bacini imbriferi e del percorso; o a caratteristiche della viabilità campestre (si veda qui di seguito). Esistono anche, ovviamente, molti toponimi legati alle attività umane, ad antichi insediamenti scomparsi, legati a più o meno antiche famiglie proprietarie; e altri, infine, legati a caratteristiche della vegetazione spontanea o ai tipi di coltura che vi riescono meglio.

Non è possibile dilungarsi su questo tema della toponomastica. Basti solo osservare che la sua rilevazione e il suo studio è molto importante, oltre che per lo storico e per il geografo, anche per lo studioso del lavoro contadino, sia perché i toponimi

sono fenomeni linguistici estremamente conservativi, sia perché la toponomastica si arricchisce continuamente anche in rapporto al variare delle tecniche di coltivazione e delle piante coltivate. Per cui, per esempio, si può trovare solo più nella toponomastica la testimonianza della coltivazione, in altri tempi, di certe piante; dato che esistono toponimi come *Su pran' 'e linus* (Gua-sila), che testimonia della coltivazione antica del lino, di cui oggi non si ha nemmeno memoria, oppure toponimi come *Is benàt-sus* (Sanluri), che testimoniano della bonifica e del dissodamento, avvenuto già da oltre un secolo e mezzo, di vaste zone (per *benàtsu* vedi oltre in A 1.2.2): per non parlare dei toponimi che testimoniano del variare dell'itinerario di corsi d'acqua, della scomparsa di stagni e di paludi, di monumenti come nuraghi non più visibili e così via⁶.

A 1.1.2. *La viabilità rurale*

Per tutti i paesi della Trexenta, della Marmilla, del Gerrei, del Sarcidano e delle zone vicine non è il caso di parlare, soprattutto fino agli anni Cinquanta, ma in certa misura ancora oggi, di rete viaria rurale o di strade poderali o interpoderali. La denominazione di *bia sarda* (strada sarda), per esempio, serve ad indicare, con una forte carica negativa, un tipo di strada dissestata e difficilmente percorribile sia dai carri che da altri mezzi di trasporto. In vaste zone non esistevano strade di sorta, ma solo *moris*, sentieri percorribili solo a piedi o dagli animali da lavoro in fila indiana (e allora l'aratro e le sementi dovevano essere trasportate a spalla). Quando in tali zone prive di strade si doveva passare coi

⁶ Cfr. M. L. WAGNER, *La lingua sarda*, Berna 1951; A. SANNA, *Introduzione agli studi di linguistica sarda*, Cagliari 1957; G. SPANO, *Vocabolario sardo geografico, patrimonico ed etimologico*, Cagliari 1853; A. ROLLA, *Toponomastica sarda*, Cagliari 1893; E. PAIS, *Ricerche storiche e geografiche sull'Italia antica*, Torino 1908; O. BALDACCI, *Termini geografici dialettali sardi*, estratto; O. BALDACCI, *Studio dei nomi regionali d'Italia. I nomi regionali della Sardegna*, Firenze 1945; A. MORI, *Le regioni d'Italia. La Sardegna*, vol. VIII, Torino 1961.

carri (soprattutto nel periodo del raccolto), si passava a *istrunkadùra* («stroncando», le messi ovviamente). Le poche strade esistenti raramente erano percorribili dai carri durante il tardo autunno e l'inverno (periodo delle piogge), poiché troppo fangose e acquitrinose. Era fenomeno frequente la formazione di camminamenti temporanei, detti comunemente *arràstus* (orme) o *kaminèras* (in Marmilla), che poi i proprietari potevano distruggere arandoli.

Alcune *bias sardas* erano a volte ben mantenute, soprattutto perché, fino agli anni Cinquanta, vigeva l'usanza obbligatoria delle *kumandàtas*, secondo cui ogni residente adulto capofamiglia doveva impiegare in lavori di manutenzione di strade (interne o di penetrazione agraria), o per altre opere pubbliche, due o più giornate di lavoro all'anno; se possessore di buoi e carro doveva adoperare questi mezzi, altrimenti prestava la sua forza-lavoro (in Marmilla questi braccianti son detti *giorronadéris a brattsu*, cioè «giornalieri a braccio»). Il lavoro di manutenzione delle strade campestri consisteva principalmente nel trasportare sabbia o sabbione e nel cospargere questi materiali sulle strade per *apparixài*, pareggiare il fondo eliminando le buche e i dislivelli.

Oggi esistono in ogni comune dei consorzi di utenti per la creazione e la manutenzione di strade di penetrazione agraria, indispensabili per l'uso dei mezzi meccanici moderni. Ma questi consorzi dipendono quasi esclusivamente dai rari e magri finanziamenti pubblici.

A 1.2. LE CARATTERISTICHE DEI TERRENI

Soprattutto in questa sezione la materia trattata viene esposta quasi esclusivamente a livello delle nozioni dei contadini intorno alle caratteristiche dei terreni. Le nozioni sulla terra, in quanto luogo e mezzo del lavoro produttivo agricolo, hanno una loro complessità prevalentemente implicita, linguisticamente espres-

sa in tutta una serie di denominazioni tassonomiche che, in generale, si organizzano intorno a tre principi tassonomici fondamentali: *esposizione e posizione, qualità pedologiche ed estensione*. Ma a questi principali criteri classificatori si accompagnano altri criteri un po' secondari quali la *forma* degli appezzamenti, la *chiusura* o meno di essi, l'*uso* prevalente. Non sempre esistono anche le rispettive denominazioni non perifrastiche, poiché sia i tre criteri tassonomici basilari, sia quelli secondari, combinandosi a vicenda, sono suscettibili di precisazioni e distinzioni, che si esprimono verbalmente tramite giustapposizione di termini o tramite perifrasi⁷.

A 1.2.1. Esposizione e posizione dei terreni

Rispetto alla posizione geografica, e principalmente all'altimetria, all'esposizione e all'agibilità, si hanno le seguenti denominazioni (vedi Tavola n. 1):

kostèra, terreno in declivio ripido, poco agibile e soggetto a dilavamento;

konka, altura poco elevata, isolata e di piccole dimensioni, poco agibile;

kùkkuru, rilievo poco elevato rispetto ai precedenti e ancor meno esteso;

kosta, pendio meno esteso e meno ripido della *kostèra*, poco agibile e spesso sassoso;

narbóni, altura inagibile con l'aratro (accezione marmillese e sulcitana)⁸;

⁷ Le denominazioni qui riportate si possono trovare in buona parte nel DES. Sui suoli della Sardegna cfr. LE LANNOU, *Pâtres*, pp. 4756; A. ARU e P. BALDACCINI, *Carta dei suoli della Sardegna meridionale*, in «Studi sassaresi», vol. XIII, 1966.

⁸ Cfr. DES, voce *narbòne*; Wagner, *Ländliches Leben*, p. 9; LE LANNOU, *Pâtres*, p. 131. Nella *Carta de logu de Arborea* (ed A. BESTA e P. E. GUARNERIO, Sassari 1905) *narbòne* indica, pare, la tecnica del debbio. In Ogliastra *narbonài* significa debbiare. In Campidano *narbóni* indica a volte un campo quadrangolare o anche altra forma di appezzamento; nel Gerrei campo incolto.

pranu, rilievo più esteso del *kùkkuru* e meno ripido della *kostèra* e della *kosta*;

màrgini (*mràxini*), corto e ripido piovente spesso non coltivabile;

cèa, tratto piano, umido e fertile, spesso alla base di rilievi e pendii dilavati;

pianùra, largo tratto piano, agibile e intensamente coltivato quando buono;

pabói, tratto piano e basso prevalentemente di qualità scadente;

fundàbi, tratto basso e piano, simile alla *cèa*, ma più infossato e umido;

foràda, stretto e lungo avvallamento umido e poco agibile, valloncello;

bakku o *vakku*, valloncello più grande della *foràda* e spesso acquitrinoso;

tsurru, avvallamento tra due rilievi paralleli, umido e più largo del *bakku*;

iska, striscia di terra in riva a corso d'acqua, umida e profonda;

gùtturu, gola, valloncello stretto coi fianchi ripidi, agibile in basso;

I depositi di dilavamento e delle piene sono detti *aremadùra*. Altre denominazioni concernenti l'aspetto e la posizione sono le seguenti:

serra, collina a schiena d'asino, poco agibile e spesso dilavata;

arku, conca fra due rilievi collinari contigui e ripidi, spesso incolto;

sedda, pianoro minuscolo alla sommità di un'altura; *serràgu*, parte superiore del fianco d'un rilievo collinoso o montano;

brunku, sporgenza in cima a rilievo collinare o montuoso (significa *muso*).

Per quanto riguarda più precisamente l'esposizione rispetto al sole del mattino, un terreno è *facci a sobi* oppure *solianu* (solatio, soleggiato), altrimenti, è *palas a soli* (o *pabas a sobi*, spalle al sole) oppure *fridu* (freddo).



SERRA



BRUNKU



BAKKU



KÙKKURU



TSURRU



GÙTTURU

A 1.2.2. *Qualità dei terreni*

Secondo la qualità, i terreni si distinguono genericamente in *terras bonas* e *terras malas*. Sono di buona qualità le seguenti varietà di terreno, le cui denominazioni si riferiscono principalmente alle caratteristiche del suolo (pedologiche) oppure indicano caratteristiche dovute all'azione delle acque principalmente, e secondariamente anche dei venti o di altri fenomeni climatici:

terra grassa, o *terra màini* (Sulcis), genericamente per terreno ricco e fertile, umido e profondo;

terra forti, come la precedente denominazione, che tiene bene le messi;

terra stasia, terra magra, il contrario di *terra grassa*, povera, secca, superficiale;

terra nièdda, terra nera, buona, profonda, fertile, umida in tutte le stagioni;

terra luàttsa, terra traditrice, apparentemente buona, ma invece scadente;

pillùra, terreno poco permeabile perché poco profondo e perciò scadente;

arruinabàttsu, il tipo di terreno più fertile in Trexenta-Marmilla, nera;

arruinàbi, terra buona, ma meno della precedente, ricoprirebbe antiche rovine;

terra matroxina, terra soffice e che non si raggruma se piove, scura o chiara;

tuèrra, terra di pianura fresca, nerastra, molto fertile, detta *terra prana* nel Sulcis;

mingiràbu, terra bianca, fertile se *grassu*, altrimenti scadente;

terra braxa, terra bianca mista con terra nera, buona e di facile lavorazione;

arenàxu o *terr' 'e arena*, sabbiosa e grassa, umida (*ùccida* se grassa e umida);

sabonàttsu, terra difficile da lavorare, troppo dura in siccità, troppo vischiosa se piove;

arrokkìbi, terra con rocce affioranti, che assume le aggettivazioni di: *arrokkìbi pilluràxu*, se le rocce affiorano orizzontal-

mente, e *arrokkìbi telluràxu* se le rocce affiorano all'insù, verticalmente;

sittsibiàxu, terreno con strato superficiale di pietrisco (*travasonéddu*);

paùì o *paùli*, terreno spesso acquitrinoso e perciò incolto, palude;

benàttsu, o (marmillese) *bannàxi*, terreno in posizione bassa e piana, facilmente inondabile durante le piogge, soprattutto perché vi sorgono *abenadróxus* o *enadróxus*, cioè acque sgorganti dal sottosuolo (fontanili), per lo più mai dissodato, ricoperto di giunchi e altre erbe semipalustri, può essere adibito a pascolo quando non è allagato;

margangiòni (o *mrangangiōi*), terreno sassoso, con rocce affioranti, cespuglioso, difficilmente dissodabile e perciò per lo più incolto.

Le caratteristiche di posizione-esposizione e quelle pedologiche sono le più rilevanti in rapporto alla produzione cerealicola, e la ricchezza delle nozioni e delle relative denominazioni lo dimostra. Agibilità e fertilità sono caratteristiche di pari importanza, poiché è inutile che un terreno sia ben agibile se non è fertile o è paludoso, come è inutile che un terreno sia fertile ma non agibile.

Passiamo ora alle principali nozioni, che abbiano anche un corrispettivo linguistico di larga diffusione, riguardanti l'estensione, la forma, la chiusura e l'uso prevalente dei terreni.

A 1.2.3. *Caratteristiche di estensione, forma, limite, uso*

Nozioni e denominazioni di questo tipo riguardano principalmente caratteristiche dei terreni in quanto divisi per proprietà o possesso e per l'uso prevalente che i loro possessori ne fanno.

Ma vediamo innanzitutto il sistema di misurazione dei terreni della tradizione locale. Esso è diffuso in tutta la Sardegna centro-meridionale (e un po' dappertutto nell'isola) e si articola come segue (si noti anche che le medesime denominazioni e il medesimo sistema è usato anche per la misurazione degli aridi, come si

vedrà in seguito, nella seconda parte dove si tratterà degli strumenti di misurazione, in B 1.4):

moi, o *moiu* (Sulcis), unità di misura di base, equivalente a 40 are (o a 40 kg circa per gli aridi);

kuàrra, mezzo *moi*, 20 are (20 kg per gli aridi);

kuàrtu, quarto di *moi*, 10 are (10 kg per gli aridi);

kuartùcciu o *mesu kuàrtu*, ottavo di *moi*, 5 are (5 kg per gli aridi);

imbùdu, un sedicesimo di *moi*, 2,5 are (2,5 kg per gli aridi).

Sono anche molto usate le espressioni *dus mois* e *kuàrra* per indicare un ettaro e *tres kuàrtus* per indicare trenta are.

La corrispondenza tra sistema di misurazione dei terreni e sistema di misurazione degli aridi, anche nelle denominazioni oltre che nei valori, è probabilmente da spiegare col fatto che è stata operata una assimilazione tra la quantità di terreno seminato e la quantità di semente depostavi: in un *moi* di terra si semina infatti un *moi* di grano o di legumi, e così via.

In tutta la Sardegna meridionale, come dappertutto più o meno nell'isola, prevalgono di gran lunga i terreni aperti su quelli chiusi, (vedi TAV. n. 2), come del resto in tutta l'area mediterranea meridionale, fatto che ben si connette col sistema di rotazione biennale obbligatoria per vaste zone e anche col tipo di coltivazione cerealicola estensiva asciutta⁹. Il criterio tassonomico che ha prodotto le denominazioni di *terras abèrtas*, terreni aperti, senza chiusura di sorta, e di *terras serràdas* o *kungiàus* non è infatti molto rilevante in queste zone. Le recinzioni più comuni sono i muretti a secco (*murù a bullu*), le *kresuràs*, siepi, di fichi d'India (*figu moriska*), di rovo (*prunigrìsti* e *arrù*) o altro.

Naturalmente anche i campi aperti sono delimitati: i confini tra i campi sono segnati da *kabitsàbis*, che sono delle strette strisce di terreno lasciato incolto. Non esistono altrimenti forme diverse di delimitazione.

⁹ Cfr. WAGNER, *Ländliches Leben*, pp. 1-10; LE LANNOU, *Sur les origines de l'openfield*, cit., pp. 111-118.



Riguardo all'estensione i terreni assumono queste principali denominazioni:

terra manna, genericamente grosso appezzamento non chiuso, di varia forma;

tanka, grosso appezzamento, chiuso o aperto, di forma varia; *korrià* e *korrièddu* (*tira* in Gerrei e Sarcidano), piccolo terreno allungato;

spuntóni, piccolo appezzamento residuo di precedenti suddivisioni;

bukkóni, minuscolo appezzamento;

bagantínu, piccolo appezzamento in zona vitata o di ortaglie, spesso irriguo.

Per quanto riguarda la forma, le denominazioni sono scarse. Ne abbiamo già viste alcune, come *korrià*. La denominazione indicante una forma quadrangolare tendente al quadrato perfetto, molto diffusa in queste zone, è quella di *banda* o *lottu* oppure anche *narbóni* che varia di estensione da *sartu* a *sartu*, ma che corrisponde spesso a circa 60 are. I *lottus* e le *bandas* sono probabilmente denominazioni residue dei tempi in cui i terreni comuni si assegnavano annualmente in parti uguali ai diversi coltivatori. In molti paesi, infatti, si conserva memoria di una lottizzazione di terreni comunali da assegnare a coltivatori di certe categorie (per esempio ai reduci della grande guerra). Le misurazioni per effettuare queste lottizzazioni si eseguivano con corde o con canne¹⁰.

La denominazione di *tanka* o di *tankàu* (cfr. il catalano *tanca* e *tanca*) in certe zone (Sarcidano, Ogliastra, Sarrabus) serve a indicare un terreno chiuso a muro a secco. In Trexenta e in Marmilla il termine *kungjàu* non indica, per lo più, solo terreni chiusi con recinzioni, ma anche terreni alberati: i terreni alberati e vitati sono naturalmente sempre fuori di comunella, per cui *kungjàu* o *kungiadèddu* sono a volte sinonimi di terreni per loro natura fuori di comunella.

¹⁰ Cfr. LE LANNOU, *Pâtres*, pp. 133-137 e 189-191; GEMELLI, *Rifiorimento*, p. 104, p. 169 e *passim*; R. DI TUCCI, *Storia del contratto agrario in Sardegna*, Cagliari, 1926, pp. 15-23.

Altre suddivisioni generiche, infine, sono quelle che distinguono *is terras aratórias* (terreni da semina) da tutte le altre e soprattutto dalle *pastùras* (pascoli permanenti), e *is terras prènas* (piene, seminate) da *is terras a kottùra* (a maggese o a leguminose foraggere). I pastori usano la denominazione di *kussórgia* (o *kussròxa*) per indicare la zona di pascolo, privata o della comunella, che si riservano per il loro gregge. Nel Sarcidano e nel Gerrei, e meno in Trexenta e in Marmilla, si usa anche il termine italianizzante *dsona* (zona) per indicare parti di *sartu* in cui i singoli proprietari possiedono la maggior parte dei loro terreni, da semina o pascoli permanenti. In molti paesi del Gerrei, nel Sarcidano e nel Sarrabus si usa il termine *passibi* o *passili* per *poborìbi*. In certi *sartus*, come per esempio in quello eccezionalmente vasto (per le zone del Campidano) di Villacidro, si avevano e si hanno in parte ancora delle diverse zone adibite alla cerealicoltura, zone che si suddividono nella rotazione annuale in *bidatsóni* e in *poborìbi*, per cui annualmente si hanno nel *sartu* diversi *bidatsónis* e diversi *poborìbis* o *poborìlis*¹¹.

¹¹ Cfr. G. FULGHERI, *Questioni ademprivili. Relazione all'assemblea generale del Comizio agrario di Villacidro, fatta in sedute del 25 marzo e 19 ottobre 1879*, Cagliari 1879, pp. 3 e sgg., p. 39 e sgg.; G. DE FRANCESCO, *Un comune di montagna*, Cagliari 1902, pp. 55 e sgg.

Le condizioni climatiche, in quanto quasi mai e quasi affatto controllabili, sono quasi esclusivamente oggetto di nozioni o di previsione. Per chi coltiva terra non irrigua e vive buona parte della vita *skavuàù in su sartu* (buttato in campagna), le precipitazioni, i venti, il calore e la luce sono oggetto di preoccupazione e di previsione costante. Ma prima di trattare delle idrometeore, dei venti e delle previsioni sul clima e sull'andamento della annata, è utile soffermarci a dare qualche indicazione sommaria intorno alle nozioni concernenti lo spazio in generale e la suddivisione del tempo, cioè principalmente intorno alle nozioni e alle abitudini tipicamente «locali» di situarsi rispetto allo spazio e al tempo¹².

A 2.1. TEMPO E SPAZIO

Una delle cose che maggiormente colpiscono chi si interessa delle nozioni dei contadini di queste zone (ma anche dei contadini di ogni altra parte del mondo in genere) intorno allo spazio in quanto luogo in cui si è situati e in cui si situano tutte le cose, e al tempo in quanto seriazione ciclica di eventi legata ai

¹² Cfr. M. MAUSS, *Manuale di etnografia*, Milano 1969, pp. 221-223; E. DURKHEIM e M. MAUSS, *De quelque forme primitive de classification* in «L'année sociologique», 1901-1902, pp. 1-72; M. MAGET, *Guide d'étude directe des comportements culturels*, Parigi 1962, pp. 142-165 e p. 137 e sgg.; C. LEVI-STRAUSS, *Les mathématiques et les sciences sociales*, Parigi 1964; E. DE MARTINO, *Il mondo magico*, Torino 1973, in appendice *Angoscia territoriale e riscatto culturale nel mito achilpa delle origini*, pp. 261-266

movimenti delle cose nello spazio, è quella di una relativa povertà di nozioni e di tecniche che servano a orientarsi sia nello spazio che nel tempo. Esistono certamente moltissime nozioni, almeno apparentemente slegate e incoerenti, intorno alla terra e ai corpi celesti, modi di orientarsi nello spazio e nel tempo, ma si tratta quasi esclusivamente di modi, di tecniche di orientamento legate a condizioni ambientali strettamente locali e non di nozioni generali e astratte. Ed è soprattutto in questo campo che le spiegazioni dei fenomeni e delle loro origini sono spesso le più lontane dalle conoscenze e dai metodi di conoscenza della scienza moderna. Non c'è in questa sede lo spazio per documentare (per non parlare di analisi) sistematicamente le nozioni e le concezioni intorno alla composizione, all'origine e al destino del cosmo. Tenterò invece di dare qualche esempio di documentazione di nozioni pratiche per la cognizione dell'ubicazione delle cose nello spazio e per la misurazione del tempo. Poiché le nozioni e le tecniche di ricognizione del tempo sono più ricche, incomincerò con queste.

A 2.1.1. Partizione e ricognizione del tempo

Come è facile immaginare, il diffondersi solo parziale delle nozioni moderne intorno al cosmo e ai movimenti dei corpi celesti e della terra, e quindi il conservarsi di nozioni legate e coerenti con altre concezioni precopernicane e pregalileiane, rendono arduo trovare livelli di coerenza nella massa di nozioni intorno a questo soggetto. Per quanto riguarda più precisamente il tempo, la cui partizione e la cui misurazione è indispensabile nel processo di lavoro del contadino, è utile notare come non esista presso questi contadini, in quanto nozione sviluppatasi nella tradizione locale, una idea di giorno che comprenda giorno e notte e quindi tutto il periodo di una rotazione terrestre. Ma esiste invece la nozione di giorno in quanto contrapposta a quella di notte, il cui discrimine è la luce e il calore. Ma intorno alla luce e al calore darò qualche ragguaglio più in là. Giorno e notte quindi, *di' e notti*, con tutte le gradazioni intermedie che

vedremo in seguito. Alla nozione di giorno e notte è collegata quella di settimana, *cida*, i cui sette giorni son detti: *lunis*, *martis*, *merkuis*, *giòbia*, *cenàbara*, *sàbudu* e *dominigu* (queste denominazioni hanno molte variazioni fonetiche a seconda delle parlate locali).

Le stagioni sono quattro, non precisamente delimitate secondo moduli locali diversi da quelli della astronomia e della meteorologia ufficiale. Ogni stagione è *grosso modo* di tre mesi. Le quattro stagioni coi rispettivi mesi sono: *attóngiu*, autunno, coi mesi di *kabudànnu* o *kabudànni* (settembre, cosiddetto «capodanno» perché forse si tratta di un residuo del calendario bizantino che faceva incominciare l'anno, anche liturgico, in settembre), *mési de ladàmini* (ottobre, così detto «mese di letame» perché corrisponde al periodo di concimazione col letame), *donniassantu*, (novembre, così detto «ognissanti» per la ricorrenza religiosa con cui si apre), *mési de idas* (dicembre); *iérru*, inverno, coi mesi, oltre che di parte di dicembre, di *gennàxru* (gennaio); *friàxru* (febbraio); *martsu* (marzo); *berànu*, primavera, coi mesi, oltre che la fine di marzo, di *abribi* (aprile), *màiu* (maggio), *làmpadas* (giugno)¹³; *istàdi* o *stadiàbi*, coi mesi, oltre che la fine di giugno, di *mési de argiolas* (luglio, così detto «mese delle aie» in riferimento al tipo di lavoro stagionale agricolo), *aùstu* (agosto) e *kabudànni* (settembre).

La diffusione degli orologi portatili da tasca o da polso è fenomeno di questi ultimi due decenni, in queste campagne. Lo strumento di misurazione e di segnalazione del tempo più seguito era perciò l'orologio dei campanili che indicava, con sistemi vari, il trascorrere del tempo col suono di una campana. Ma la campana dell'orologio dei campanili non è udibile per vasto tratto della campagna. Si ricorreva perciò all'osservazione di *sinnàbis* (segni), come l'ombra di rilievi o di alberi, il cui andamento era conosciuto con tutte le variazioni lungo il periodo di

¹³ Cfr. M. L. WAGNER, *Il nome sardo del mese di giugno*, in «Italice», XXIX, 1952, n. 9, pp. 151-157. Alla voce *làmpada* in DES si vedano le osservazioni su *cenàbara* e *caputanni* e le indicazioni bibliografiche.

luce e col variare delle stagioni, oppure di stelle o di costellazioni durante la notte. Può essere utile notare come non si riscontrino residui di partizione calendariale lunare. Il corso della luna e le sue quattro fasi sono buoni segni di riferimento per il tempo notturno e per l'andamento delle stagioni. Per la ricognizione del tempo durante la notte si osservano stelle o costellazioni come *is istendàbis*, costellazione che appare verso le tre del mattino e segna l'inizio della giornata lavorativa con il pasto dei buoi da lavoro; quindi l'apparizione de *sa stell' 'e obréshi*, Venere, indica per lo più l'ora di avviarsi al lavoro nei campi. Altri corpi celesti conosciuti e denominati sono, per esempio, *sa bìa de sa palla* (la via della paglia), la via lattea (cui si connotano varie leggende), *su troni*, il grappolo, *is setti fradis* (i sette fratelli), il gran carro, *sa stell' 'e mesunótti*, la stella di mezzanotte, e altre.

A 2.1.2. L'orientamento nello spazio

Per quanto riguarda le nozioni e i modi di orientamento nello spazio, oltre alle cose già notate, si può qui fare solo qualche osservazione generica. Soprattutto perché le nozioni in proposito sembrano essere veramente molto poche. Non esistono, o non esistono più, nozioni generali locali come quelle colte dei punti cardinali. Ma siccome ogni parte del *sartu* e tutto il rilievo per largo tratto è denominato minuziosamente e analiticamente, la determinazione delle direzioni e delle ubicazioni si fa indicando località oppure direzioni da cui soffiano venti (per i quali si veda oltre). Non esiste una denominazione che indichi l'orizzonte e la terra viene ovviamente pensata piatta. L'orizzonte è un *continuum* indeterminato che si indica per mezzo delle cose che effettivamente ne sono delimitate. Ma su argomenti come questo del tempo e dello spazio secondo le nozioni locali è bene fermarci qui. Si tratta di un tema molto delicato e suscettibile di far prendere grosse cantonate, poiché l'orientarsi nello spazio comporta una concezione, anche se implicita, del mondo fisico come totalità.

Non è infatti difficile notare come siano in grande misura di carattere religioso (e in certa misura non cristiane) anche le rappresentazioni cosmogoniche, calendariali e soprattutto tutto ciò che concerne lo spazio e il tempo, e cioè, un po' meno genericamente, tutto ciò che concerne il cielo, la terra e il mondo sotterraneo e tutto ciò che concerne i cicli del tempo, il passato, il presente e il futuro. Anche la nozione di orientamento si esprime spesso o si colora di rappresentazioni religiose in senso lato. Tutte queste cognizioni e rappresentazioni sono certamente importanti da conoscere anche per uno studioso del lavoro contadino in particolare, poiché, tra l'altro, certe nozioni e certe concezioni, per quanto rattoppate e residuali, si traducono anche per il contadino lavoratore in tabù o in obblighi che ne condizionano a volte notevolmente l'attività. Per quanto ci riguarda possiamo indicare questi temi e questi problemi come una direzione importante di ricerca. Essi, comunque, restano in certa misura fuori dal campo di interesse che abbiamo cercato di delimitare con la denominazione di condizioni o di nozioni intorno alle condizioni naturali del processo di lavoro agricolo.

A 2.2. LA LUCE E IL CALORE

Anche per questo argomento valgono abbastanza le osservazioni fatte qui sopra sia intorno alla complessità e delicatezza dell'argomento, sia intorno alla stretta connessione di questi fenomeni con rappresentazioni di carattere sacro o religioso o fantastico o che almeno a noi oggi appaiono frutto di pura fantasia.

Le nozioni intorno ai rapporti ed equilibri ecologici fra terra, vegetazione, clima e buon andamento dell'annata agraria si concentrano con assoluta prevalenza sulle idrometeorie (precipitazioni soprattutto) e sull'aria atmosferica, a giudicare almeno dalle concezioni che nel linguaggio sono state codificate. Il calore atmosferico e la luce sembrano avere un ruolo secondario, o comunque queste componenti del clima sono state, nella tradizione

locale, meno esplorate e fatte oggetto di nozioni che abbiano un corrispettivo terminologico. L'elemento che appare più «trascurato» è la luce, che nelle concezioni e nelle preoccupazioni di questi contadini non pare aver un ruolo di rilievo. Ancora adesso è largamente ignorata qualsiasi nozione intorno al processo di fotogenesi clorofilliana. La luce è un elemento talmente *dato in natura* e ovvio e abbondante che non risulta siano state elaborate e si siano cristallizzate nella tradizione locale nozioni e termini che diano conto di conoscenze intorno ai rapporti e alle influenze della luce sugli altri fattori climatici e sui cicli vegetativi. Le nozioni in proposito riguardano esclusivamente la visibilità e sono quindi ecologicamente neutri. Si distingue una giornata chiara (*di' krara*) da una giornata col cielo coperto (*di' kugurròsa*) e un mattino fosco (*mengiànu fumattsòsu*) da un pomeriggio chiaro (*meri' limpiu*), così come si distinguono e denominano tutte le gradazioni di luminosità del ciclo giorno-notte-giorno: *obreshi-dròxu* (aurora e alba), *mengiànu kittsi* (mattina presto), *mengianèddu* (prima mattina), *mesu mengiànu* (mezza mattina), *mengiànu artu* (mattina inoltrata), *mesu di'* (mezzogiorno), *maigàmma* (primo pomeriggio), *meri'* (pomeriggio), *meri' artu* (pomeriggio inoltrato), *mericèddu* (sera), *skurigadròxu* (l'imbrunire), *skurigàu* (buio), *notti* (notte), *primu notti* (prima notte), *mesu notti* (mezzanotte), *part' 'e kittsi* (verso l'alba), *kittsixèddu* (prestinu), *lugóri* (luce lunare). Un aspetto, che mi pare notevole, delle nozioni sul clima in queste zone è il tipo di associazione causale che si fa tra la temperatura atmosferica e le precipitazioni e i venti. Non sono infatti le variazioni termiche a muovere i venti e a creare e influenzare il regime delle precipitazioni e delle altre idrometeorie, ma proprio il contrario: poiché piove, fa freddo; se nevicata, fa molto freddo; se gela, fa ancor più freddo; poiché soffia la tramontana, fa freddo, mentre fa caldo perché soffia lo scirocco; poiché grandina, soffia un forte vento; poiché l'aria è secca, soffia il maestrale. Tanto meno «vero» quanto più la casualità è netta.

Le principali denominazioni indicanti gradazione di calore sono: *gelu* (gelo), *frìus* (freddo), *kallenti* (caldo), *baska* (molto caldo), *krukkùiu* (afa).

A 2.3. FENOMENI ATMOSFERICI

La distribuzione delle precipitazioni è in tutta la Sardegna, pur nei limiti di una regolarità riconoscibile e riconosciuta, abbastanza irregolare e relativamente poco adatta al lavoro cerealicolo, sia nelle differenze di regime tra un anno e l'altro, sia nelle differenze assai marcate tra le stagioni¹⁴. Come per la Sardegna in generale e per tante altre zone mediterranee meridionali, il massimo e la maggior concentrazione delle piogge si ha nel periodo che va dalla fine di settembre all'inizio della primavera e sono quasi del tutto assenti nel resto dell'anno, quantunque siano assai necessarie a mezza primavera per le colture cerealicole e foraggere.

A 2.3.1. Le idrometeorie

Non esiste una denominazione (e nemmeno una nozione sufficientemente chiara) di aria in quanto elemento materiale gassoso. Il termine *ari* o l'italianizzante *aria* significano genericamente cielo, strati elevati dell'atmosfera, dove stanno le nuvole e vi si formano; *is aris*, al plurale, è anche sinonimo di nuvole. Non c'è (o meglio certamente sarebbe dire che non c'è più) una spiegazione locale di come si formino le nuvole, le precipitazioni, l'elettricità atmosferica e le scariche elettriche durante i temporali. Però c'è sempre presente più o meno espressamente e coscientemente, dietro tutti questi fenomeni, l'azione causante immediata di un *deus ex machina* che non è detto venga sempre pensato nei termini della o di una teologia cristiana.

L'atmosfera, in seguito alla formazione di nuvole, può essere detta *ari inturriàda* (cielo irato), *ari trua* (cielo torbido), *ari boirattsa* (cielo con nuvole alte isolate), *ari krobèrta* (cielo coperto),

¹⁴ Cfr. LE LANNOU, *Pâtres*, pp. 25-42; H. HÖFELE, *Die Niederschlagsverhältnisse der Insel Sardinien im Rahmen der übrigen Klimafaktoren*, Tübinga 1937; G. PINNA, *Il clima della Sardegna*, Pisa 1954, pp. 101 e segg.

ari mala (cielo triste), *ari bella* (cielo limpido); le nuvole possono essere *paras* (letteralmente «frati», nuvoloni), *nui grussa* (nube spessa), *a brebéis a brebéis* (cielo a pecorelle), *fumàttsu* (scampoli dopo un temporale), *nebidàttsu* (nubi basse o nebbia alta), *nui krokkàda* («nube coricata», cirro), *prama* («palma», cumulo), *nui arrungiosa* (strato). L'arcobaleno è detto *cirikku 'e Nuéi* (cerchio di Noè).

La pioggia, per la quale non esiste un termine in nessuna parlata locale, si denomina con le seguenti specificazioni principali: *temporàda* (temporale), *delüviu* (diluvio), *strossa* (rovescio), *arrosina* (pioggia lenta), *kropp' 'e akkua* («colpo d'acqua», rovescio improvviso), *straccìa* (pioggia con vento), *arrevacéddu* (pioggerella).

La grandine è detta *landiréddu* (piccola ghianda), la neve *ni'*, la rugiada *arròsu* (omofono del termine che significa riso, castigliano *arròz*), *arròsu masku* (rugiada maschia), si dice quando è fredda; la brina è detta *cibixia biànka* e la gelata senza galaverna è detta *cibixia nièdda* (brina nera).

Un'annata piovosa è detta *annàda bushòsa*, durante la quale il suolo si allenta (*terra inkallàda*, terra quagliata). La pioggia leggera e prolungata è buona poco prima della semina, dopo le calure estive, perché *tèmpera terra*, allenta la terra, la cui condizione migliore per questa bisogna è detta *a mattsa de kastàngia*, cioè farinosa, soffice e umida come una castagna ballotta.

A 2.3.2. I venti

All'azione dei venti si attribuiscono differenti effetti, a seconda delle loro caratteristiche. Molti venti hanno denominazioni esclusivamente locali, che si riferiscono alla direzione da cui spirano, indicata con zone e località che si trovano in certe direzioni in rapporto alla località in cui si vive: come, per esempio, *bent' 'e mari* (vento di mare), *bent' 'e susu* (vento di sopra), *bent' 'e bashu* (vento di sotto), *bent' 'e Kastéddu* (vento di Cagliari). Le denominazioni più comuni dei principali venti sono:

bentu estu, maestrale, violento e di lunga durata, non nocivo

d'estate perché non caldo, è però ritenuto nocivo nelle stagioni intermedie perché secca il suolo e le messi; gli effetti di questo vento forte e prolungato si notano dappertutto in Sardegna per la frequente inclinazione verso Sud-Est degli alberi e della macchia mediterranea; è il vento più adatto alla *béntua*, cioè alla spagliatura mediante ventilazione;

bentu de sobi, scirocco, caldo e umido e perciò fastidioso e pericoloso d'estate; il suo spirare verso settembre si dice porti piogge prolungate e benefiche;

tramuntàna o *travuntàna*, tramontana, assai freddo d'inverno, quando provoca precipitazioni nevose, brinate e gelate; è considerata utile durante il periodo di maturazione delle messi (maggio-giugno), per cui si dice che *sa tramuntàna ingrànidi is loris* (la tramontana fa maturare i cereali), mentre lo scirocco, in questo periodo e soprattutto in giugno (*làmpadas*), si dice che fa *al-lampaiài* il grano, cioè lo fa seccare prima della maturazione, lo fa *abuttiri*, abortire;

bent' 'e mari, libeccio, piuttosto raro.

Un forte vento è detto *bentu disastàu*, una tromba d'aria è detta *bentu mui mui*.

All'azione dei venti, come si è un poco già notato, per quanto riguarda le messi, si attribuiscono sia degli effetti fisico-chimici (disseccamento precoce: «*abbruxiadùra*, cioè abbracciamento, vien detto sia l'effetto dei venti caldi che quello dei venti freddi), sia degli effetti meccanici, come la *strumpadùra* (atterramento, abbattimento) delle messi, che risultano allora difficili da mietere o da estirpare. Per la cerealicoltura, come è facile immaginare, non si sono mai usati, a memoria d'uomo, degli apparati frangivento. Le caratteristiche che si riconoscono ai venti sono esclusivamente la temperatura (caldi, freddi, tiepidi, freschi), l'umidità (umidi, secchi), l'intensità, che non è pensata come velocità e conseguente forza d'urto, poiché i venti non li si pensa in modo chiaro come movimenti dell'aria, né si ha una chiara spiegazione causale della loro origine: la spiegazione viene per lo più attinta alla grande riserva di cause che è l'idea che, per così dire, «non si muove foglia che Dio non voglia».

A 2.3.3. *Previsioni sul tempo e sull'annata*

A parte ogni considerazione sulla fondatezza dei metodi di previsione (mentre più significativa è certamente un'analisi che ne ricavi le motivazioni ideologiche e le concezioni di fondo), l'arte del presagio, magico-divinatorio o causal-sperimentale, analogico o simpatetico, è molto sviluppata tra i contadini. In prima e grossolana approssimazione si può notare che le previsioni del tempo e dell'annata si possono suddividere in due grosse categorie: *previsioni estemporanee*, che di solito hanno un fondo di esperienza e si basano sul principio di causa-effetto, o meglio sul meccanismo logico che ricava da un indice l'azione di una causa anche sconosciuta che produce certi effetti; e *previsioni a lungo termine*, di solito a ciclo annuo, le quali invece sembrano basarsi su analogie che appaiono ora arbitrarie, a noi «uomini moderni», perché sembrano fondarsi su analogie incongrue e su codici del tutto arbitrari. In questa seconda categoria di previsioni è riscontrabile una stratificazione notevole di elementi ideologici di varia provenienza, che a loro volta sono abbastanza chiaramente e non troppo arbitrariamente suddivisibili in *elementi profani*, frutto di osservazioni ripetute e ricavate secondo meccanismi logici a noi familiari, in *elementi sacri precristiani*, di tipo diciamo «animistico» o «politeistico», in *elementi cristiani ortodossi*, desunti cioè dalla tradizione cristiana ufficiale, e in *elementi cristiani spurii locali*.

Queste sono però solo osservazioni grossolane, espresse solo come approssimazioni preliminari per una analisi ulteriore, e soprattutto per dar conto del tipo di raggruppamento descrittivo adottato.

A 2.3.3.1. *Previsioni estemporanee*

Si deducono solitamente dall'osservazione del comporamento e della forma delle nuvole, del firmamento, dei venti o di altri agenti o fenomeni climatici.

Molte di queste previsioni si basano sulla formula logica: *se...*,

allora... e si sogliono esprimere cristallizzate in proverbi o in qualcosa di analogo a un proverbio. Come per esempio:

Su xélu a brebéis a brebéis, s'akkua fintsas a péis (il cielo a pecorelle, l'acqua fino ai piedi), che ha un noto corrispettivo in italiano;

Sa luna kun sa kòà, béntu promittidi (la luna con la coda, alone, promette vento);

Si èttant is pillonis, temporàda sigùra (Se gli uccelli si comportano in modo [più] irrequieto e audace [del solito], il temporale è sicuro).

Il sole che sorge circondato da un alone preannuncia la pioggia entro ventiquattr'ore. Se il sole tramonta con un alone rosso, presto soffierà il maestrale. La luna con alone indica l'arrivo d'un vento da Ovest. D'inverno, dopo le notti stellate, ci si deve aspettare la brina.

L'arcobaleno al mattino indica brutto tempo, di sera indica bel tempo.

Gli uccelli troppo irrequieti o troppo calmi indicano un rapido cambiamento di tempo. Così pure i buoi. Così pure se la volpe si appressa uggliando al gregge o all'ovile. Così pure il risveglio dei dolori reumatici.

A 2.3.3.2. *Previsioni a lungo termine*

È largamente diffuso in Sardegna un sistema per prevedere il tempo per ogni singolo mese dell'anno, a incominciare dal mese di settembre, che in Sardegna è detto *Kabudànnu* (lat. *caput anni*), e che nel calendario bizantino era appunto il primo mese dell'anno. Osservando l'andamento delle condizioni climatiche dal primo al ventiquattro settembre è possibile «prevedere» il tempo per ogni singolo mese successivo. Tale sistema è detto *kurrénti de s'annu*. Ogni giorno dal primo al dodicesimo di settembre è preso a simbolo di ognuno dei dodici mesi. Se piove la mattina di un certo giorno, per esempio del due, ciò indica che nella prima metà di ottobre piovierà (mattino del due = prima metà del secondo mese, cioè di ottobre se settembre è il primo);

se invece piove il pomeriggio del giorno sei, ciò significa che piovierà nella seconda metà di gennaio; se splende il sole per tutto il giorno 12, ciò significa che il mese di agosto sarà un mese di siccità: ognuno dei giorni, dall'uno al dodici di settembre, indica, col suo stato del tempo dal mattino alla sera, il tempo del corrispondente mese dell'anno in corso. I giorni dal tredicesimo al ventiquattresimo servono da controprova per ognuno dei mesi. Per il medesimo scopo si può usare la prima dozzina di gennaio (Sulcis).

Dalle condizioni climatiche generali dei singoli mesi si traggono pronostici sull'andamento dell'annata agraria. Queste previsioni si sono per lo più cristallizzate in proverbi. Quali per esempio:

Gennàrgiu sikku / messàiu arrikku / Gennàrgiu proiòsu / messàiu tingiòsu. (Gennaio secco / Contadino ricco / Gennaio piovoso / Contadino pidocchioso).

Sempre proverbando si indicano le peculiarità di ciascun mese. Come: *Abrìbi 'nci torra su lépiri a kùibi* (Aprile rispinge la lepre nella tana). *Intràu friaxu, a dónnia tserpiu su skraxu* (lett. «Entrato febbraio, ad ogni bestia lo stomaco»). Di interpretazione varia: gli animali ricominciano a trovar cibo; oppure degli animali si può mangiare anche lo stomaco; e altre. *Gennàrxu bocci sa mamma a frius* (Gennaio uccide sua madre col freddo).

Sia per indicare pronostici sull'annata in base all'andamento climatico dei singoli mesi, sia per caratterizzare il clima dei singoli mesi, si sono formate nella tradizione orale locale delle brevi composizioni in versi rimati o assonanti, che potrebbero genericamente denominarsi epigrammi. Come questi, il primo indicante le peculiarità di febbraio, il secondo descrivente un pronostico da ricavare nel mese di aprile:

Friàxu, karas e karas: Febbraio, [ha] facce e facce [molte facce]:
Ora maba kun sa pobìdda, Quand'è con la moglie è di malumore,
Ora bona kun sa fancèdda. Quand'è con l'amante è allegro.

Intràu est abribi Entrato è aprile;
Inkraradì in su konkìbi; Affacciati dall'altura:

Ki su sruku è krobéttu, Se il solco è coperto,
Tenidì bonu aspettu, Abbi buona speranza;
Ki no è krobéttu su sruku, Se non è coperto il solco,
Strexidìndi su nunku. Asciugati il muso.

Il significato del primo «epigramma» è chiaro (la traduzione è assai libera). Il secondo significa: se ad aprile le biade son tanto cresciute da coprire i solchi, tanto che i solchi non si distinguon più, allora il raccolto sarà buono; ma se il solco sarà ancora visibile, allora pulisciti pure la bocca perché hai finito di mangiare, d'ora in poi non ne avrai più.

La notte di San Giovanni Battista e il giorno dedicato a questo santo sono in tutta Europa occasioni di pronostici di varia natura, oltre che circostanza in cui si hanno avvenimenti straordinari. In questa data si fanno anche qui molti pronostici sul tempo e sull'annata, oltre che sul futuro in generale. I pastori sogliono lasciare le capre libere per tutta la notte di San Giovanni, dopo che tutte hanno abbondantemente bevuto. Dal modo in cui il mattino dopo le si ritrova nella campagna si può arguire l'esito dell'annata: se sono tutte raggruppate, l'annata sarà cattiva e il tempo brutto; se sono tutte sparse per la montagna, il tempo sarà bello e l'annata buona.

Altri giorni «segnalati» per ricavare pronostici sul tempo o sull'annata sono anche i seguenti:

l'ultimo giorno di gennaio: se piove si avrà un inverno breve; se non piove si avranno altri quaranta giorni di freddo invernale; a questo proposito si racconta la storia «eziologica» di *Marìa Fustighina* (o *Maria Fustilla*) la quale esce di casa, povera vecchierella, per raccogliere legna, l'ultimo giorno di gennaio: se piove, Maria Fustighina non può raccogliere la legna e non potrà scaldarsi, e *perciò* il freddo cesserà presto; se non piove, essa può raccogliere i quaranta *fustigus* (pezzi di legna, da cui il nome) che le occorrono per alimentare il suo caminetto per i successivi quaranta giorni;

il due febbraio: giorno della festa della Candelora: durante la processione prevista dalla vecchia liturgia romana, si portava a

spalla una statua della Madonna nelle cui mani si collocava una candela accesa; se la candela restava accesa durante tutto il tragitto della processione, se ne arguiva che il tempo sarebbe stato buono per quell'anno e quindi anche l'annata favorevole; se la candela si spegneva a metà o subito all'inizio della processione, allora si arguiva che il tempo e il raccolto sarebbero stati o mediocri, nel primo caso, o pessimi, nel secondo caso;

il due dicembre: giorno di Santa Bibiana: se piove in questo giorno, seguono certamente altri quaranta giorni di maltempo.

E altri giorni in cui si è in grado di pronosticare tutto un ciclo omogeneo per clima e sue conseguenze sul processo vegetativo e lavorativo e sulla salute e produttività degli animali. Il capraro ha la più grande fiducia nella «sensibilità» della capra per i mutamenti del clima, mentre molto di meno ne ha il pecoraio per le sue pecore. Il maiale, poi, è un gran confusionario e del tutto incapace di organizzarsi in vista dei mutamenti climatici.

La previsione e il presagio sul tempo e sul raccolto è, infine, un'arte maschile. Le donne sono considerate un po' delle diletanti pasticciona, a meno che l'età molto avanzata non suffraghi con la lunga esperienza la mancanza di discernimento e di dottrina.

LA VEGETAZIONE

La vegetazione agraria, cioè coltivata, è il principale oggetto del lavoro del contadino, il centro delle attenzioni, ciò che si caratterizza come scopo del lavoro, rispetto a tutto il resto che è luogo o mezzo o condizione.

La vegetazione spontanea è uno dei principali nemici del contadino, sia in quanto macchia o boscaglia, che impedisce o rende difficoltoso il dissodamento o che tende a rubare *terra aratória* (terreno coltivato), sia in quanto vegetazione infestante i campi coltivati.

Tratteremo questo argomento dividendolo in due parti principali: *la vegetazione agraria* e *la vegetazione spontanea*. Non esiste una nozione, con relativa denominazione, che localmente discrimini genericamente tra questi due tipi di vegetazione, ma esistono, come spesso accade, nozioni più analitiche. Tutta la vegetazione che non è *lori* (lat. *labore*), cioè oggetto della coltivazione cerealicola estensiva, o *mattédu*, cioè alberi coltivati, *ortalitsia*, ortaglie, rientra nella grande categoria dell'indeterminato. Esistono pochi termini che denotino in modo generale astratto i vari tipi di vegetazione: *erba* (erbe), che crescono a *fundus* (cespi), *mobas*, cespugli, che crescono poco alti ma per largo tratto in modo compatto; e *mattas*, alberi, che crescono più o meno alti e hanno un tronco aereo. La campagna, ovviamente, assume denominazioni diverse anche a seconda del tipo di vegetazione che vi si coltiva, e pure questo è un altro criterio di classificazione della vegetazione. Abbiamo perciò, come già accennato: *su mattédu* (alberi), *is bingias* (le vigne), *is ortus* (gli orti), *is loris* in *terra aratória* (vedremo qui di seguito la nozione di *loris*), *is pasturas* (i pascoli in genere) *is kotturas* (i pascoli temporanei o permanenti). Come si vede, la denominazione di *kottura* (o *koltura*) è assai ambigua, tanto più se si considera che in certe zone (Sulcis, Sarrabus), essa indica terreno coltivato, mentre per

lo più significa maggese, ma anche terreno incolto, tanto è vero che dissodare si dice per lo più *skotturài*. Un esame di queste denominazioni credo riveli delle concrezioni storiche interessanti per lo studioso del lavoro agricolo in Sardegna e anche per lo studioso delle forme sociali di produzione agricola.

È naturale che le nozioni più analitiche si riscontrino nella designazione delle varie piante coltivate, e perciò soprattutto delle graminacee e delle leguminose. Vediamo subito le nozioni intorno a questo tipo di vegetazione agraria. Non tratterò della vegetazione arborea o della vite, come si è già convenuto.

A 3.1. VEGETAZIONE AGRARIA

Tutte le piante coltivate in *terra aratória*, cioè i cereali e le leguminose annue, sia in quanto messi sia in quanto frutti raccolti e incamerati, sono dette *loris* (logudorese *laòre*, sulcitano *lói* e altre varianti). I *loris*¹⁵ si distinguono sia dal *mattédu*, alberi coltivati (in certe località *mattédu* indica anche e specialmente la macchia e la grossa vegetazione spontanea, da cui *mattài*, operazione di liberare un terreno dal *mattédu* prima del dissodamento), sia dai vigneti, sia dalle ortaglie e da ogni altra possibile pianta coltivata (lino, tabacco, carciofi, barbabietole e così via). I *loris*, o *lois* (Sulcis), sono esclusivamente l'oggetto della coltivazione cerealicola e delle leguminose.

Ma all'interno di questa maggiore e più importante classe dei *loris* esistono delle suddivisioni in base a criteri di vario genere. Una suddivisione fatta in base al modo di seminarli è quella che discrimina tra *loris a seminadùra* (le graminacee, ma anche le leguminose di seme piccolo come la sulla, la veccia, il trifoglio) e *loris a ghattadùra*. A *seminadùra* significa che si seminano spar-

gendo a spaglio il seme nel terreno prima o dopo l'aratura; *a ghattadùra* significa che la semente viene «gettata», seme per seme, nel solco e ricoperto poi dalle porche del solco successivo, e ciò avviene per tutte le leguminose meno quelle appena incluse tra i *loris a seminadùra*. A questa suddivisione corrisponde poi quella che si basa sul modo di prelevarle dal suolo. *Loris a messadùra* son dette soprattutto le graminacee, ma anche le leguminose *a seminadùra* (veccia, trifoglio, sulla, che infatti si mietono: *messadùra* significa mietitura). *Loris a tiradùra* son dette le leguminose (già seminate *a ghattadùra*), che non si mietono quando mature, ma si estirpano (si «tirano»: *a tiradùra*) sradicandole. Tutti i *loris a seminadùra* sono quindi anche *loris a messadùra*, mentre tutti i *loris a ghattadùra* sono anche *loris a tiradùra*. Queste sono suddivisioni che si basano su certe tecniche di coltivazione. Una suddivisione dei *loris* che si basa sull'importanza del prodotto è quella che discrimina tra *trigu* (grano) e *loris kummùnu* (tutti gli altri *loris*). E ciò può dare un'indicazione su quanto sia antico il sistema di coltivazione che «ruota» intorno a quella del grano. I *loris kummùnu* (cioè di minor valore, ordinari) possono essere suddivisi, a loro volta, in base all'uso, in *loris de brovénda* e *loris de birànda* o *loris koxibis*. I *loris de brovénda* sono le leguminose e le graminacee che si usano per l'alimentazione degli animali (fave, avena): *sa brovénda* oppure *su musùngiu* è quella parte di cibo che spetta a ogni animale. I *loris de birànda* o *loris koxibis* (*koxibis* significa «cuocibili»), detti nel Sarrabus anche *loris de valóri* («di valore»), sono quelle leguminose che, per essere state coltivate e concimate, in certe zone adatte, sono facilmente commestibili (fave, ceci, piselli, lenticchie, latiro) sia freschi che secchi. Si noti che i fagioli (*su fasólu*) non costituiscono un *lori*, ma una ortaglia: il che significa che forse non sono mai stati coltivati in modo estensivo nella Sardegna meridionale. Le graminacee, eccetto naturalmente il grano, e le leguminose erbacee (sulla, veccia, trifoglio), che si coltivano quasi esclusivamente per gli animali da lavoro, possono essere spesso mietute fresche, in primavera, per darle in pasto agli animali domestici; e allora queste erbacee sono dette *forràinu* o *forràina* o *forràini* (*forràì*), guaime, foraggio fresco primaverile.

¹⁵ Cfr. M. L. WAGNER, *Ländliches Leben*, p. 24; DES, voce *laòre*.

A 3.1.1. Anatomia e ciclo vegetativo dei loris

Le parti componenti di tutti i *loris* si distinguono innanzitutto in *seïdu* (o *saiïdu*) parola che indica genericamente tutta la pianta e anche tutto l'insieme delle piante (*fundus*) in quanto distinte dal frutto e dai frutti, e quindi in *fruttu* (frutto). Il *seïdu* di un *lori* in generale si distingue in *arraxìni* (radice), *kambu* (gambo, fusto), *kambixéddus* (ramificazioni), *folla* (foglie); ciò che non è *seïdu* è parte fruttificante o frutto: *ghìa*, gemma, *fro-ri*, fiore, *fruttu*, frutto. Più genericamente ancora, per tutti i *loris*, si distingue, soprattutto una volta mietuti o estirpati, in *trunku* (tronco, radice e «fusto») é *koma* (chioma, parte superiore: foglie e frutti).

A seconda delle varie piante di *lori* e a seconda delle fasi del ciclo vegetativo, si hanno nozioni e denominazioni anatomiche o fisiologiche numerose. Poiché mi pare significativo avere una qualche documentazione un po' precisa, suddivido ulteriormente questa parte in graminacee e leguminose¹⁶.

A 3.1.2. Le graminacee

Abbiamo già notato che non esiste una nozione classificatoria

¹⁶ Sull'oggetto, i metodi di studio, la rilevanza, gli studi di una branca dell'etnologia detta *etnobotanica*, si veda di J. MILLOT, *L'ethnobotanique*, in *Ethnologie générale* cit., pp. 1740-1766, con ampia bibliografia internazionale. Si veda anche, sempre in generale, A.G. HAUDRICOURT et L. HEDIN, *L'homme et les plantes cultivées*, Parigi 1943; A. L. MERCIER, *Enquête sur les végétaux dans le folklore et l'ethnographie*, in «L'ethnographie», 1946 e 1951-1960; R. PORTÈRES, *L'ethnobotanique: place, objet, méthode, philosophie*, in «Journal d'Agriculture tropicale et de Botanique appliquée», 1961, n. VIII, pp. 102109; G. FORNI, *La pianta domestica: elemento ecologico, fatto culturale e documento storico*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», n. 1, 1970. Per quanto riguarda la Sardegna, bisogna citare, come opere ricche di notizie su quest'argomento della botanica tradizionale, le opere dei linguisti, come quasi tutte quelle (e comunque citate) del Wagner, specialmente DES, vol. III, pp. 493-498. Più in particolare sono da ricordare le opere di A. CARA, *Vocabolario botanico sardo-italiano*, Cagliari, 1873; A. COSSU, *Indagine sui pascoli della Sardegna*, Sassari 1961; A. COSSU, *Flora pratica sarda*, Sassari 1968; F. PRATESI e F. TASSI, *Guida alla natura della Sardegna*, Milano 1973.

che comprenda tutte le graminacee, o almeno tutte quelle coltivate in queste zone (grano, avena, orzo), ma, che esiste una denominazione di *loris a messadùra*. (che si mietono), che ha come corrispettivo esatto quella di *loris a seminadùra* (che si seminano cospargendo la semente a spaglio, sul campo e non gettando i singoli semi nel solco). Abbiamo visto anche che i *loris a messadùra* e *a seminadùra* comprendono sia tutte le graminacee coltivate (non naturalmente graminacee come le canne palustri, che non sono *lori*), che si mietono una volta giunte a maturazione oppure fresche come *forràini* (avena soprattutto e mai grano, raramente orzo), ma anche le leguminose erbacee che si coltivano per servire da *forràini* (cioè da foraggio fresco), e che sono per lo più il trifoglio, la sulla e la vecchia.

Ma, lasciando da parte queste leguminose *a messadùra*, i *loris a messadùra* (coincidenti con i *loris a seminadùra*), che comprendono le graminacee in modo particolare e soprattutto il grano, anatomicamente si distinguono tutte molto genericamente in: *kanna* (culmo, che può essere *prena*, piena, o *buidà*, *tuvùda*, vuota), e tutte le *kannas* insieme si denominano *fenu* (termine che indica sia le stoppie che i culmi recisi), la *kanna a nuus* (nodi: dopo la trebbiatura nella paglia è possibile distinguere una parte detta *nuèra*, la paglia più pesante, costituita dalle parti nodali dei culmi), la parte terminale del culmo, che sorregge la spiga, si dice *tsugu*, collo, denominazione analogica conseguente con quella di *konka*, testa, che indica la spiga (le *konkas* sono denominate collettivamente *spiga*, parola che spesso si usa anche come sinonimo di *konka*, detta anche, soprattutto in Marmilla, *kabittsa*); la *konka* o *spiga* o *kabittsa* è composta di *naus* o *granus*, i grani, le cariossidi; ogni *nau* è ricoperto da una *kamisèdda* (lett. «camicetta») o *kappa*, brattea, che termina nel filamento detto *arista*, resta, setola. Il «cuore», la piumetta embrionale del *nau* (grano, cariosside), è detta *tsaurra* o *ànima* (da cui *tsaurrà* o *tseurrà*, germinare); il pericarpo del *nau* si dice *króxu*, termine generico corrispondente a «buc-cia» (TAV. n. 3, A, B).

Ma vediamo ora le principali graminacee coltivate, una per una.

A 3.1.2.1. *Il grano*

Il grano, come abbiamo già visto, è la pianta coltivata più importante, oggetto anche di rispetto e di venerazione, e a volte di godimento estetico.

Il grano coltivato in Sardegna è quasi esclusivamente grano duro. Si coltivano e si coltivavano anche grani teneri (Mentana, Villaglori e altre specie) e il marzuolo, ma in quantità trascurabile nelle zone cerealicole centro-meridionali sarde. Le qualità di grano duro che più comunemente si coltivano sono:

dàunu, con spiga corta e rossastra, *kanna prena* (culmo pieno), molto produttivo;

cixirèddu (lett. «cecino»), aristato in nero, culmo pieno (*kanna prena*);

biankucchiu o *trigu biàнку*, con spiga lunga e aristata in bianco, culmo vuoto, cariosside chiara (detto anche *koa de xera*, cioè aristato in giallo);

pittsu de kabóru (lett. «becco di biscia»), con spiga rossastra lunga;

kappèlli, aristato in nero, *kanna tuvùda*, culmo cavo, molto coltivato in Trexenta;

moru nièddu (lett. «moro nero»), aristato in nero, *kanna tuvùda*, raro;

murru bashu, aristato in nero (lett. «muso basso»), spiga corta, *kanna prena*;

biankonàu (bianconato), simile al *kappèlli*, di poco pregio, cariosside bianca;

balilla, aristato rossiccio, quello della «battaglia del grano»;

kuaddàriu, spiga lunga e *pilùda* (pelosa), reste scure, *kanna tuvùda*, raro.

Per il grano valgono le denominazioni anatomiche che abbiamo già visto per le graminacee in generale. Durante il ciclo vegetativo si distinguono alcune fasi e processi. Abbiamo già visto che la piumetta embrionale della cariosside è detta *tseùrra* o *tsaùrra* o anche *ànima* (Sarrabus), e che il germogliare è detto *tseurrài* o *intseurrài*. Quando la piantina appare alla superficie del suolo si dice che *pùnciad(a)* (*punciài*, bucare con chiodo),

«buca» il terreno, quindi *préttsi(d) folla* (si «divide» in foglie) e cresce *in kambu* (nel gambo, nel culmo), formando un *fundu* (cespo) di uno o più *pillónis* (lett. «uccelli»), getti, da cui *pillonài*, far getti. Quando la spiga sta per apparire si dice che *est in próshimu* («è in prossimità») e si dice che il grano ha raggiunto *sa skabiddadura* o *skavidadura* o *esti skabiddàu* o *skavidàu* quando la spiga è apparsa; ora la spiga è *in frori* (in fiore) e incomincia a essere *mesu nau* (mezzo grano, mezzo chicco), cioè incomincia a ingranire e ha ancora *sa konka moddi*, la spiga (testa) molle; il grano è *trimpìu* o *ingranìu* quando la spiga è giunta a maturazione, e si miete quando è *sikkàu*, o in *kannemébi*, o in *amori* (TAV. n. 3, A).

Le idrometeore e gli altri agenti atmosferici influiscono negativamente o positivamente sul ciclo vegetativo del grano. La pioggia con vento produce gli effetti peggiori: *trigu kobomàu* (lett. «grano chino in avanti») o *allettigàu* (Sulcis) è il grano che la pioggia e il vento hanno piegato da una parte, per cui le spighe che restano in superficie maturano bene e quelle ricoperte dagli strati superficiali non maturano o maturano male. Il vento, soprattutto caldo (*bent' 'e sobi*), può spezzare i culmi e si ha come risultato *sa konka morta* (la spiga morta) oppure *sa makarronàda* (lett. «la maccheronata»), che consiste nello stroncamento delle ariste, quando sono già più o meno secche, per cui il grano non matura. Un'insolazione precocemente forte anticipa l'essiccamento a prima della maturazione completa, e si ha allora *su trigu spabàu* (il grano rattratto) o *sa ginìa*, grano non giunto a maturazione.

Le malattie del grano più temute sono:

su breimi, o *su pintu*, i vermi, non meglio specificati; effetto di recisione della piantina giovane da parte di questo *breimi* (verme) per antonomasia;

su krugullóni, il punteruolo, che si ciba di grano già spagliato e immagazzinato; lo si elimina lasciando il grano qualche tempo al sole dopo la spagliatura, oppure si immergono nei mucchi di grano delle teste di *skruidda* (agliacea che cresce spontanea, cipolla selvatica);

sa *tingia arrùbia*, la tigna rossa, compare prima dell'essiccamento subito dopo la maturazione, specialmente dopo piogge di tarda primavera: aggredisce le foglie e fa inaridire l'intera pianta; s'*arruina*, la ruggine del grano, che aggredisce le guaine fogliari come la tignola rossa;

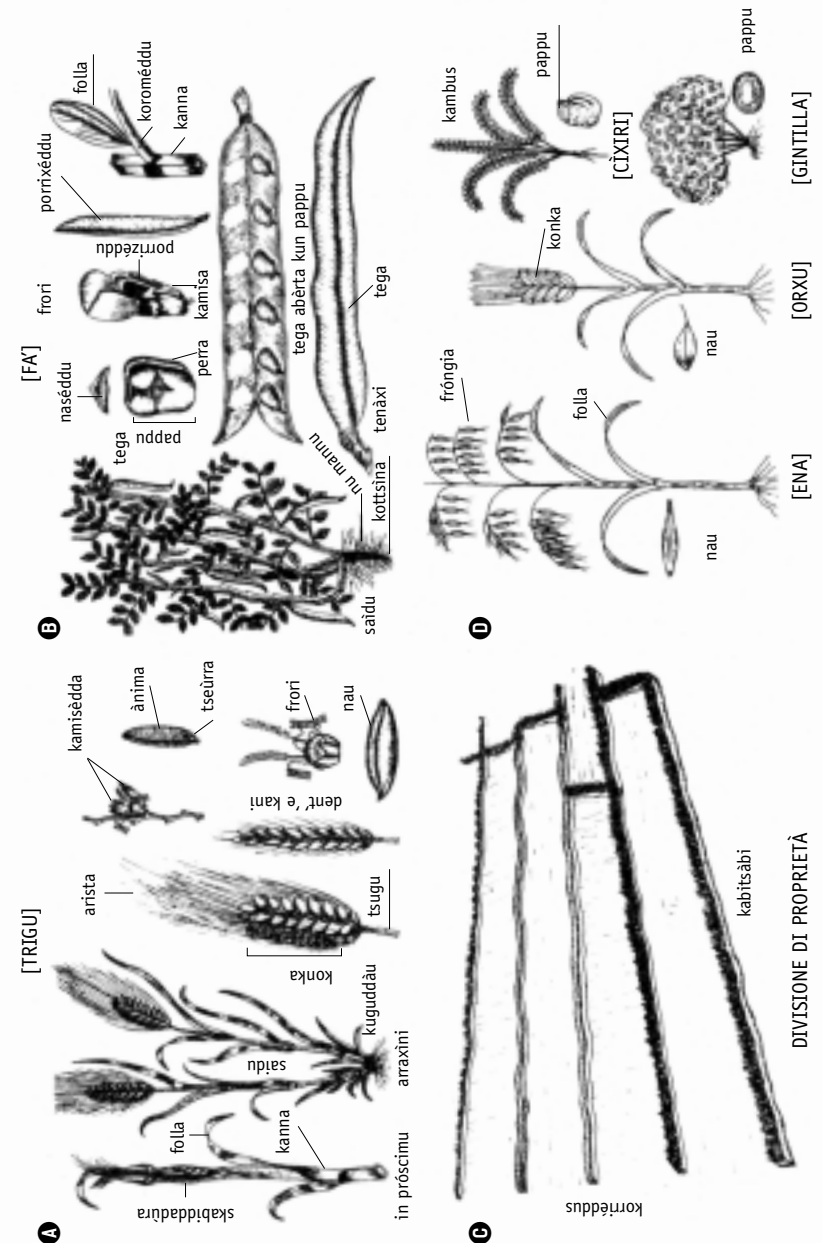
su *mortu nièddu* (lett. «il morto nero»), è l'effetto di cause non note (succede soprattutto se non si disinfetta con bentanite il grano da seme) per cui le cariossidi ammuffiscono e diventano nere.

Un tipo di grano seminato in terreno poco adatto può produrre frutti più o meno scadenti. I casi più comuni di grano mal riuscito sono: *su dent' e kani* (lett. «il dente di cane»), spiga con due sole file di cariossidi magre e grinzose, effetto della semina di *kappelli* in terreno *sittsibriàxu*, terreno con *travasonéddu* (pietrisco) superficiale; *sa brenti biànka* («la pancia bianca»), che indica il biancore anormale della cariosside, dovuto a cattiva qualità del terreno; *sa brenti arrùbia* («la pancia rossa») è invece il risultato normale di una buona maturazione del grano. Il sole di giugno provoca spesso la *allampaiaadura*, essiccamento precoce.

Il clima afoso di tarda primavera (su *krukkùiu*, l'afa) può produrre *sa alluadura* o *allulluradura* del grano (*alluàu* significa per lo più intontito, stordito), che consiste ancora nell'essiccamento precoce. Un clima molto capriccioso produce *sa muffa de is araxinis* (lett. «la muffa delle radici»), il mal del piede, che fa morire le piantine giovani. Se si miete il grano ancora non ben essiccato (*mabóngiu*) risulta difficile la trebbiatura, per cui resta molta *sbrèfa*, spighe non ben sgranate, e perciò anche molto *kuguddàu*, cioè *naus kun kamisédda* (cariossidi con brattea).

A 3.1.2.2. L'orzo

Molto coltivato, si dice spesso, in un vago passato, anche per panificare soprattutto durante carestie, poco coltivato dovunque a memoria d'uomo. Si distinguono le seguenti qualità: *orxu sardu*, orzo sardo, o *orxu eru*, orzo vero, con spiga tonda, panciuta, con almeno quattro (ma anche cinque o sei) file di cariossidi,



usato per gli animali da lavoro o per panificazione in periodi d'emergenza (*annàda mala*, guerra); *trig' orxu* (lett. «orzo-grano»), detto in Trexenta *orxu de Sibìus* (orzo di Silius, villaggio del Gerrei), e detto anche *orxu de kafféi* (orzo di caffè), con spighe simili a quelle del grano, con cariossidi tondeggianti, che si liberano facilmente dal glume quando si tostano per essere usate come surrogato del caffè. L'orzo si usa, e si usava soprattutto, come alimento dei maiali, che, si dice, mettono su lardo più spesso mangiando orzo. Del *fenu* (stoppie) d'orzo si riempivano spesso i materassi. Una varietà d'orzo poco coltivata è quella detta *orxu de birra* (orzo di birra), con cariossidi in sole due file, di scarsa qualità come frutto, ma adatto, per il suo *seidu* abbondante, a essere usato come *forràini* o come fieno insieme con l'avena e altre erbacee.

A 3.1.2.3. L'avena

In tutta la Sardegna centro-meridionale l'avena si coltiva e si coltivava quasi esclusivamente come foraggio o come *forràini* (erba fresca per gli animali). Essa, si dice, è anche di introduzione recente (fine del secolo scorso). Poiché l'avena va molto soggetta alla stretta (*s'alluadùra*), essa è più volentieri mietuta fresca di primavera come *forràini* per il bestiame da lavoro. Chi possedeva cavalli ne seminava in terreni di poco valore, ma freschi, come *brovénda* per questi animali. Il *fenu*, come quello dell'orzo, si usava per riempire i materassi. L'infiorescenza dell'avena (*ena*, avena) si dice *fróngia* (TAV. n. 3, D).

A 3.1.3. Le leguminose

Abbiamo visto che con la denominazione di *loris kummùnus* o *loris minùdus* si indicavano soprattutto le leguminose, usate come alimento degli animali o come alimento per gli uomini, sia fresche che secche. In quest'ultimo caso vengon dette *loris de birànda* o *loris koxibis* o *loris po kottùra*, mentre nel primo caso

si dicono *loris de brovénda*, cioè cibo per gli animali da lavoro. Esse sono anche dette, come già notato, *loris a ghattadùra*, con riferimento al tipo di semina, e *loris a tiradùra*, con riferimento all'estirpamento.

Tutti questi *loris* hanno in comune alcune denominazioni anatomiche: *is arraxìnis* o *sa cottsina* (il complesso radicale), quindi *sa kambèdda* o *su kambu* o anche *sa kanna* (il caule eretto a sezione quadrangolare), *sa koma* (la chioma, comprendente le foglie e i frutti); a un certo stadio della crescita spuntano *is froris*, da cui si forma, dopo *su seberaméntu* (la caduta del fiore), *su porrixèddu* (lett. «piccolo porro», baccello appena formato), che si sviluppa poi in *tega* (baccello), che in un primo tempo è *friska* (fresca), poi *indobida* (matura), infine *sikkàda* (secca). I baccelli recisi freschi per consumarne *su pappu* (i semi) diventano *allattsanàus*, cioè si guastano, dopo solo un giorno e non sono più consumabili. La *tega* (baccello) è composta da *su kroxu* (il baccello senza i semi, lett. «la buccia») e *su pappu* (il seme), che a sua volta è composto da *sa skrocìa* (la buccia, tegumento esterno), tolta la quale il seme risulta di due *perras* (valve) che hanno ad una estremità *su nasèddu*, l'unghia (TAV. n. 3, B).

Le leguminose, dopo che *pùnciant(a)* (spuntano dal suolo) in seguito a *su intseurraméntu* (germinazione), crescono in *madri* (lett. «in madre»), hanno cioè il primo getto effimero; alla caduta della *madri*, crescono *is kadrànkèddas* (getti successivi non caduchi), che si trasformano poi in *pillonàttus*. Da essi, presso l'ascella delle foglie (*su koromèddu*), spunta la gemma (*ghia*) e quindi il fiore. (TAV. n. 3, B).

Delle leguminose, le fave (*sa fa' o fai*) sono ancora le più coltivate. Esse si usano come cibo principale, insieme con la paglia di grano, dei buoi e anche dei cavalli, ma ancora degli asini, dei maiali e, tritate, degli animali da cortile. Nelle zone cerealicole della Sardegna meridionale se ne coltivano tre varietà: *sa fa' sarda* (la fava sarda), con baccello di circa dieci cm, contenente tre, quattro o al massimo cinque grossi semi; *sa fa' furistèra* (o *faixèdda de Sicilia*), che dà semi piccoli ed è più resistente; *fa' de sètti pappu* (lett. «fava di sette semi»), cosiddetta perché il baccello

contiene almento sette semi, poco coltivata. La prima varietà era la più coltivata sia come *brovènda* per gli animali da lavoro, sia per essere mangiata fresca o secca, sia soprattutto per essere venduta. Rarissimamente si coltivano fave per sovescio, tecnica che si usa solo nel caso di leguminose andate completamente a male.

La fava teme soprattutto la brina e le gelate. La siccità invernale e primaverile ne guasta la maturazione e i semi si riducono a *faintsóni*, cioè a *fa' aburtida* (o *abuttia*), fava abortita. Le malattie più comuni sono *sa tingia nièdda* (tigna nera) che ricopre *koroméddu* e *porrixéddu*, essicandoli; *su tabàkku*, che fa *auttiri* (abortire) i semi, che diventano neri, cosa che avviene specialmente con clima nebbioso e soleggiato. Un insetto detto *perdu fa* (coleottero grigio, mosca delle fave) è il più comune nemico delle fave secche.

Dopo le fave, la leguminosa più coltivata, esclusivamente come cibo per l'uomo, è il cece. Se ne distinguono due varietà: *su cixiri sardu*, che è tanto più *koxibi* (cucinabile) quanto più è stato ben scelto il terreno (il migliore è *su arruinàbi*) ed è stato ben concimato con letame di strame; *su cixiri barrakkókku*, più grosso e tenero.

Anche la lenticchia si coltiva solo come cibo umano. È detta *gintilla* o *gentilla*. Non si consuma mai cruda o fresca. Le fave si consumano crude quando sono molto fresche (*faixédda*, favetta). Raramente si mangiano ceci freschi.

Freschi invece, cotti o crudi, si consumano per lo più i piselli, *su prisùcci* (*pisu durci*, seme dolce). Se ne distinguono per lo più tre varietà: naturalmente una detta *prisùcci sardu*, col baccello arcuato, chiaro e rugoso, contenente circa otto semi; *prisùcci bir-di* (pisello verde), perché resta verde anche quando è secco; *prisùcci mannu* o *gigànti*, dal baccello lungo con almeno una decina di semi.

Rari e ora non più conosciuti sono il latiro e la cicerchia. In altri tempi, e in alcune zone un poco ancora (specialmente nel Gerrei e nel Sarrabus), si coltivava il lino. Ma il lino, contrariamente alle leguminose, si coltivava sempre in *bidatsóni*. Con il disuso del telaio e della tessitura tradizionale è scomparsa anche la coltivazione del lino. Anche il lino è un *lori a seminadùra*, che si semina

a spaglio, ma è però un *lori a tiradùra*, che si estirpa e si lascia seccare in mannelli eretti, quindi *pistàu* (pestato) per farne uscire i semi dalle capsule (i semi si usano come medicinali contro gonfiori, *kontrappàsimus*). I mannelli si macerano quindi nei ruscelli, immergendoveli e lasciandoli per un paio di settimane tenuti fermi con sassi. Poi i mannelli si sciolgono, si lavano, si asciugano al sole e sono quindi pronti per la stigliatura (*agronadùra*), con cui si toglie *s'ossu* (l'osso).

A questo punto si tratta di lavoro femminile per il consumo familiare individuale.

A 3.2. VEGETAZIONE SPONTANEA

Su questo argomento faccio solo qualche cenno fugace, poiché si tratta di un tema complesso, anche se poco trattato in Italia. I linguisti, e forse meno i botanisti ufficiali, sono stati finora, da noi, i più precisi rilevatori e analizzatori di questo patrimonio di conoscenze tradizionali. È d'altronde sviluppata altrove una branca di studi detta etnobotanica¹⁷.

Divido la materia in due parti: nella prima riporto denominazioni riguardanti la vegetazione più comune della macchia mediterranea in queste zone; nella seconda riporto le denominazioni delle principali erbe infestanti, che hanno maggior importanza per il lavoro del contadino.

A 3.2.1. La macchia

Nelle zone cerealicole la macchia mediterranea è ormai poco visibile, se non nelle alture più impervie. Nelle parlate locali

¹⁷ Cfr. la nota precedente.

questa vegetazione, come si è già notato, si designa come vegetante a *mobas*, a cespugli, a macchia bassa. Tralasciando gli alberi veri e propri, come le varie specie di quercia (*ciuérxu*, *ibixi*) o l'erica (*tùvura*) o l'olivastro (*ollastu*), si hanno queste principali denominazioni:

modditsi, lentisco, dal cui frutto si ricava un olio commestibile (*oll' 'e stinku*);

mudrégu, cisto, usato, come il lentisco, come legna da ardere in fascine;

ollióni (*obiói*), corbezzolo, usato come legna da ardere;

murta o *mutta ucci*, mirto o «mirto dolce», usato come ornamento e per aromatizzare carni fresche o conservate; le bacche a volte si mangiano;

krukkùri o *krakkùri*, ampelodesmo, ricopre intere colline e intere zone¹⁸;

Non tipiche della cosiddetta macchia mediterranea, ma comunque assai diffuse, sono queste altre piante cespugliose o di altro tipo:

figu moriska, ficodindia, usato come siepe o chiusura, dal frutto commestibile, cresce anche spontaneo;

arrù o *orrù*, rovo, anch'esso usato spesso come chiusura, se ne mangiano le more;

prunixèdda, susino selvatico, usato come chiusura o siepe;

sparàu, asparago, diffuso e spontaneo, se ne mangiano i germogli.

Piante spontanee tipiche dei terreni incolti sono:

lua, euforbia, nociva per ogni tipo di bestiame e fastidiosa se toccata;

kadrillóni, asfodelo, dal cui fusto in certe zone si intrecciano canestri;

¹⁸ Anticamente, si dice, con i culmi dell'ampelodesmo si confezionavano stecchi per lavorare a maglia e simili, i «ferri» da calza. Cfr. DES, voce *krakkùri*.

feùrra o *féurra*, ferula, usata per fare *skovas de forru*, scope da forno;

kadùmbu, verbasco, usato per ottenere *cerdas* per i carri (vedi oltre in B 3.2.2);

guréu o *kadru guréu* o *kadr' 'e sartu*, cardo selvatico, di cui si mangiano i carducci e i carciofini (*kugùtsua*) durante i pasti in campagna o in casa;

erba pùdria (erba putrida), anetum graveolens?;

nebriàttsa, piantaggine?, da cui si fanno scope per le aie e i cortili (TAV. n. 34, B).

A 3.2.2. Le erbe infestanti le colture

Le erbe infestanti sono principalmente graminacee e leguminose, sia quelle coltivate che crescono in campi adibiti occasionalmente ad altra coltura, sia quelle non coltivate. Oltre queste (a parte quelle coltivate, come l'avena, le fave, l'orzo, la sulla, la vecchia, il trifoglio), le principali erbe infestanti i campi coltivati, e che perciò richiedono uno o due diserbamenti, sono:

s'auéna, l'avena fatua; *sa gikkóia*, la cicoria (naturalmente commestibile); *s'ambrullàttsa*, il rafano selvatico; *su kaul' 'e muru* (lett. il cavolo dei muri), ombelico di Venere; *s'erb' 'e agullas*, graminacea non meglio identificata. In luoghi umidi crescono soprattutto: *sa menta*, mentastro; *martùtsu*, crescione, nasturzio, commestibile; *s'ápiu*, sedano palustre, commestibile; *lau*, erba palustre non meglio identificata, commestibile; *is edas*, bietole, commestibili; *sessini*, cipero, usato per riempire materassi; *su giunku*, giunco, che *mùlliu* o *mùllidu* (pestato, lett. «munto»), serve come legaccio o per rifinire parti di canestri di vimini o di stoppie; *kannisóni*, specie di canne basse; *kanna*, canna.

Ma le erbe più comunemente infestanti i campi sono *su kabísku*, o *masaókkku* (Marmilla), cavolo selvatico, i cui fiori gialli a volte sembrano occupare tutto un campo di grano o di fave; e *su babbàui*, il papavero, che si vede anch'esso con le sue grandi macchie rosse nei campi coltivati. Infatti diserbare si dice comunemente *skabiskài*, cioè togliere *su kabísku*. Altre erbe infestanti le

colture sono *su pittsiànti* o *occiàu* o *pittsiadóri*, ortica; *su lullu*, il loglio; *s'allu de karrògas* (lett. «aglio delle cornacchie»), aglio selvatico; *pis' 'e kabóru* (lett. «seme di biscia»), cicerchia pisellina; *trevùllu*, trifoglio; *kadru niéddu*, cardone; *krabàvigu*, spino bianco; *tsikkirìa*, aneto; *lillu aresti*, giglio selvatico; *sa skariòla*, indivia selvatica; *kadr' 'e molénti*, *cirsium* arvense; *su drémi drémi*, il tremolino; molto diffuso e dannoso alle colture è *su kannaióni*, gramigna; *s'aspu*, acetosella; *su karagàntsu*, la margherita dei prati; *sa narbédda*, la malva, rara nei campi, usata anche come medicinale da impiastro per ferite ed enfiore; *sa skruidda*, cipolla selvatica, il cui tubero si immerge nei mucchi di grano immagazzinato per evitare che sia infestato dal punteruolo (*krugullóni*).

È opportuno notare, al termine di questi cenni sulle nozioni intorno al «regno vegetale» dei contadini di queste zone della Sardegna meridionale, l'importanza di una rilevazione su larga scala di questo tipo di nozioni e di denominazioni, e quindi una analisi che ne ricerchi criteri classificatori e livelli di coerenza tassonomica. Non è detto che si trovino o che sia facile trovarli. Ma il linguista, per esempio, può certo trovare dei «campi semantici» o qualcosa di analogo in quanto criterio classificatorio, forse anche solo dopo analisi etimologiche o fonetiche (prefissi ricorrenti, suffissi o aggettivazioni ripetuti eccetera). Noi, del resto, abbiamo trovato criteri coerenti e rigidi di classificazione in base al lavoro agricolo (i *loris* con tutte le loro varietà); altri specialisti possono trovarne altri da altri punti di vista, come quello linguistico o quello botanico vero e proprio.

GLI ANIMALI

La forza motrice più importante nell'attività agricola tradizionale, in Sardegna come in tante altre zone agricole, è stata, fino a poco più di un quindicennio addietro, quella del bue e secondariamente quella del cavallo, eccezionalmente quella dell'asino. In questa sezione non tratterò della forza animale bovina ed equina in quanto strumento dell'attività agricola nella cerealicoltura, ma piuttosto in quanto cosa data in natura, che si prepara e si addomestica per essere usata come mezzo di lavoro.

Certamente anche molti altri animali (insetti, lombrichi, uccelli, mammiferi, eccetera) hanno un'importanza più o meno grande in rapporto al lavoro agricolo, e soprattutto in rapporto alle caratteristiche della terra coltivata e alla vita delle piante coltivate, in quanto animali che vivono nei campi cibandosi di vegetali freschi o secchi e in quanto accessori più o meno eccezionali del lavoro agricolo e della vita dell'agricoltore (cani, animali da cortile, gatti, ovini e bovini d'allevamento, e così via). Per non parlare di animali come le api e dell'apicoltura. Ma la considerazione di questi temi esula dal campo, cui abbiamo deciso di limitarci, della cerealicoltura estensiva asciutta. Di qualche animale (insetti soprattutto) si è già trattato come causa di malattia delle piante, e ad altri si accennerà quando se ne presenterà l'occasione. Il grande tema della zoologia tradizionale delle nostre campagne è ancora, in Italia, da affrontare con ricerche sistematiche anche da parte dello studioso del lavoro contadino¹⁹.

Questa sezione si suddivide in tre parti: il bue, il cavallo, l'asino

¹⁹ Cfr. LEFEBVRE DES NOETTES, *L'attelage et le cheval de sel à travers les âges*, voll. 2, Parigi 1931; A. LEROI-Gourhan, *Note sur l'étude historique des animaux domestiques*, Lione 1949; R. J. FORBES, *Studies in Ancient Technology*, Leida (senza data); R. V. SAYCE, *Primitive Arts and Crafts*, Cambridge 1933.

e alcuni altri animali. Nella parte B si tratterà del modo di utilizzazione della forza animale come forza motrice dei più grossi mezzi di lavorazione, del suolo e dei *loris*, e dei mezzi di trasporto.

A 4.1. IL BUE

Un buon ottanta per cento della forza motrice animale è fornita dal bue nel lavoro contadino delle zone cerealicole della Sardegna meridionale. Il giogo di buoi è presente in tutte le fasi lavorative e l'agricoltura di queste zone è stata quella che è stata, e continua in parte ad esserlo, principalmente per l'uso della forza del bue. Trattando di questo animale da lavoro, in questa sezione, dò qualche notizia intorno alle nozioni tradizionali locali sulle varie razze, alle caratteristiche anatomiche codificate nel linguaggio, alla fisiologia, alla patologia e alle terapie tradizionali, alla castrazione e alla domatura e infine alla denominazione dei buoi da lavoro²⁰.

Sul cavallo e sull'asino restringerò lo spazio a pochi cenni.

A 4.1.1. Razze bovine

A memoria d'uomo (e risalendo perciò agli ultimi decenni del-

²⁰ Scriveva Francesco d'Austria Este, nel 1812, nel suo *Descrizione della Sardegna*, (a cura di G. BARDANZELLU, Roma 1932): «I villani trattano con dolcezza i loro bovi, li nettano bene, li nutriscono bene, quanto possono, cioè con l'erba fresca, mandandoli alla pastura, quando questa vi è, e d'estate quando l'erba è disseccata sul prato dal sole e quando tagliano danno loro paglia...» Sull'uso dei buoi in Sardegna abbiamo notizie in F. GEMELLI, *Rifiorimento, passim*; in Lamarmora, *Voyage, passim*; R. TENNANT, *Sardinia and its Resource*, Londra 1885, *passim*; J. W. TYNDALE, *The Island of Sardinia*, voll. 3, Londra 1849; A. BRESCIANI, *Dei costumi dell'Isola di Sardegna comparati con gli antichissimi popoli orientali*, voll. 2, Napoli 1850, *passim*; G. FERRARO, *Folklore dell'agricoltura in Sardegna e nel Monferrato*, in «ASTP», 1891, X, pp. 266-74, 347-61, 1892, XI, pp. 76-101, 200-218; B. LUCIANO, *Cenni sulla Sardegna*, Torino 1843, pp. 223-225; e molti altri, ma soprattutto M. L. WAGNER, *Ländliches Leben*, pp. 85-93 e 104-105.

l'Ottocento), le razze bovine in uso per il lavoro agricolo in Sardegna sono quelle dette del *boi sardu* (bue sardo), piccolo e tozzo, intelligente e resistente alla fatica, e quella detta *modikana* (di origine siciliana, da Modica). Nelle zone prettamente agricole per lo più non si allevano i buoi da lavoro, ma si acquistano da zone dove è invece più sviluppato l'allevamento degli animali, compresi i bovini, come il Sarcidano, il Gerrei, la Giara. Per questo motivo i contadini della Trexenta, della Marmilla e dei Campidani frequentavano le fiere annuali che si tenevano in occasione di feste religiose soprattutto campestri, come la Fiera di Isili, la Fiera di Serri (in provincia di Nuoro), di Gonnosfanadiga e di Santa Croce ad Oristano (provincia di Cagliari), di Abbasanta in provincia di Nuoro. Qui i contadini acquistavano i buoi già domiti e aggiogati. Sia detto subito e una volta per tutte che in Sardegna i buoi si usano sempre e solo aggiogati in coppia, mai da soli o in più di due non accoppiati. In casi eccezionali si poteva fare un *arremùkku*, cioè aggiungere una coppia attaccandola al timone di un carro che non poteva essere smosso dalla solita coppia. È motivo di non poca meraviglia, per i contadini sardi, scoprire fuori di Sardegna l'uso diverso che si fa dei buoi come forza motrice.

Le varietà razziali dei buoi (razza qui è termine molto generico) si denotano principalmente con denominazioni concernenti il colore del manto e la forma delle corna. Il *boi sardu* si distingue in due varietà principali: quella *brabaraxina* (barbaracina) e quella *kampidanèsa* (campidanese). Tentativi di introdurre altre razze *furistèras* (forestiere), più grandi e forti, non hanno avuto buon esito perché i contadini sardi preferiscono la razza locale, più resistente e laboriosa e soprattutto più intelligente e quindi più adatta ad apprendere le varie mansioni e prestazioni piuttosto minuziose e complicate, rispetto alle più diffuse prestazioni normalmente richieste altrove ai buoi da lavoro.

Rispetto al colore del manto si distinguono le seguenti varietà: *montàu*, pelo nero anteriormente, parte posteriore per lo più differente e spesso con croce bianca sulla schiena, cioè *skina fettada*; *ghiàni*, completamente nero; *skerosu*, rosso scuro, baio, con coda e collo nero; *pettiàttsu*, rosso scuro o castano con striature più scure; *billaràrbu*; manto chiazzato in bianco e nero e zampe

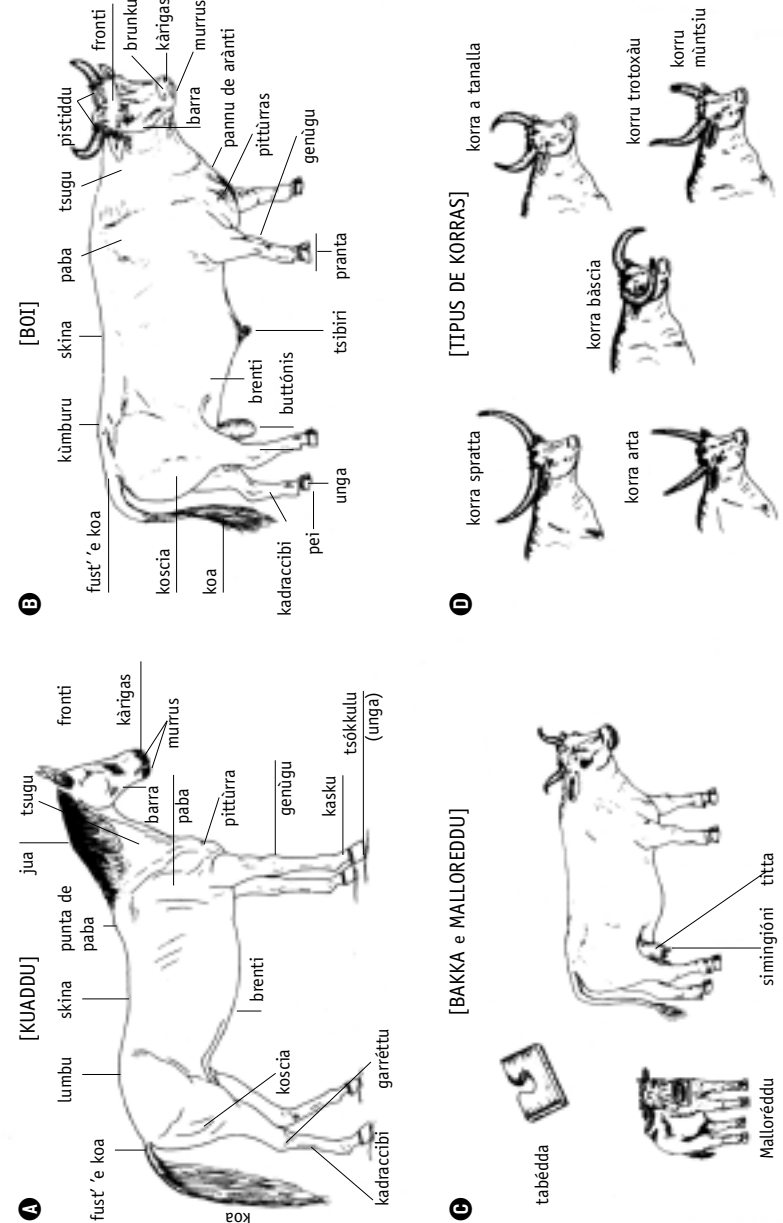
bianche; *facciàrbu*, fronte bianca e mantello di vario colore; *spanu*, giallo avorio; *steddàu*, con macchia bianca in fronte; *braxìnu*, con una lunga macchia bianca sulla schiena; *pilu de molénti* (lett. «pelo d'asino»), grigio. Ragioni estetiche consigliavano la scelta di un giogo ben appaiato come caratteristiche del manto e anche come caratteristiche della forma delle corna (TAV. n. 3, C). A questo riguardo si hanno le seguenti varietà; *korru de tanàlla* (lett. «corno a tanaglia»), corna arcuate verso l'interno; *korra bàdua*, corna abbassate e puntate in avanti; *korra basha*, abbassate in avanti; *korra arta*, dritte all'insù; *korra trottoxàda*, attorcigliate all'insù; *korra spratta*, divaricanti verso i lati; *korru muntsiu*, corna piccole e mal riuscite; *korru kalàu*, con un solo corno abbassato in avanti.

Le corna, in rapporto al fatto che i buoi si aggiogano alla cervice, non dovevano avere delle forme strambe e si provvedeva ad aggiustarle quando le, bestie erano ancora vitelli. La forma più apprezzata era quella *a korra arta* leggermente *a tanàlla*.

Esistevano delle *arràttsas inkrociàdas* (razze incrociate), che si apprezzavano quanto più conservavano le caratteristiche di resistenza e di intelligenza del bue sardo, acquistando maggior *krastu*, statura, e forza. Non si aggiogano mai bovini di sesso diverso e rare erano le coppie di *bakkas* (vacche). Nel Sarcidano e in Ogliastra i bovini sardi da lavoro o da latte sono detti *boborrèddus*. Le femmine danno poco latte e si allevano principalmente per la doma e per carne. Fino ai due anni il torello (*mallorèddu*) sta nel branco (*cedda*), quindi, per la doma, viene *stallàu* (prelevato), *krastàu* (castrato) oppure lasciato per monta (*mallóru kollùdu* o *mallóru de bakkas*). Ai migliori torelli da monta si applicava *su buttoni a s'origa*, un «bottonone» di ottone all'orecchio destro, secondo una norma legislativa del periodo fascista.

A 4.1.2. Anatomia, fisiologia, patologia e terapia

Fino ai due-tre anni il bovino sta dunque nella *cedda* (mandria), al pascolo brado. Pernotta nella *cerina*, recinto per i *mallorèddus*, vitelli, adiacente a *su accili*, recinto per le vacche.



Viene svezzato verso il sesto mese, impedendo l'allattamento con *sa tabédà* (pezzo di legno che si fissa al setto nasale), che non impedisce però di brucare l'erba, oppure con *su murràli* (striscia di cuoio, con punte di metallo, intorno al muso del vitello, che punge così le mammelle della madre; che lo respinge) oppure ricoprendo i capezzoli della madre con pezzi di intestino di bue o con sterco di animale, o ancora, infine, ricoprendo i capezzoli con stracci spalmati di catrame tiepido. Verso i due anni sia i vitelli che le vitelle sono adatti alla riproduzione. Il periodo degli accoppiamenti è verso la primavera inoltrata e l'inizio dell'estate. La gravidanza dura circa nove mesi e *s'angiaméntu* (il periodo dei parti) cade verso la fine dell'inverno e durante la primavera. La vita media di un bue o di una vacca è di circa 18-20 anni. Il periodo di maturità va dal sesto al quindicesimo anno circa. Dopo la *stalladùra* (prelevamento dalla mandria), la *mal-ladùra* o *krastadùra* (castrazione) e la *doma*, il bue, o la vacca (più raramente), vengono destinati ai lavori agricoli. Vedremo nel prossimo paragrafo queste operazioni in particolare.

Nella tavola n. 4, B e C, si possono notare le denominazioni di parti anatomiche del bue e della vacca.

I buoi da lavoro vengono tenuti quasi esclusivamente in stalle (*lolla* o *stadda de is bois*), uno dei locali, adiacenti alla casa di abitazione, come i pagliai, il letamaio e i magazzini (*stabis*), costruiti per necessità del lavoro agricolo. L'alimentazione del bue è principalmente la paglia di grano (*palla de trigu*) mista al *musúngiu* (fave tritate o avena od orzo), per la maggior parte dell'anno; durante la primavera riceve spesso *forràini* (erba fresca, graminacee o leguminose erbacee mietute fresche) e d'estate, prima e dopo il raccolto, va a pascolare nel *padru* (vedi in A 1.1. e alla nota 2). Nella sezione dedicata alla manifattura domestica (B 3.4) darò maggiori notizie intorno ai modi e agli usi *de s'appallaméntu* (lett. «appagliamento», somministrazione della paglia, cioè dell'alimentazione dei buoi) e alla loro cura.

Singoli comuni o consorzi tra comuni stipendiano, già fin dagli anni Trenta, un veterinario condotto, ma alle sue cure i contadini ricorrevano solo in casi estremi. Diagnosi e terapie tradizionali sono conosciute sia dai contadini in genere, sia da alcuni parti-

colamente esperti che venivano consultati anche dagli altri. Le malattie più conosciute e frequenti e i modi di curarle sono per lo più i seguenti:

unfróri o *accirubaméntu* o *prandidùra a béntu*: rigonfiamento dello stomaco specialmente dopo aver mangiato erbe inguazze o quantità eccessive di cereali o leguminose secchi; si riconosce dal rigonfiamento del ventre e dalla difficoltà a camminare; si cura facendo ingoiare al bue alcuni pezzetti di lardo, oppure somministrando circa un litro di vino tiepido e lasciando il malato a digiuno per due giorni, oppure, in casi estremi, operando una piccola incisione nel fianco sinistro, in modo da consentire la fuoriuscita del gas dallo stomaco, oppure, infine, legando la bestia a un albero e tirando in alto con forza la testa per le corna, tanto che stia con le zampe anteriori divaricate in avanti, in modo che risulti agevole introdurre nella cavità boccale un bastone (*matsùkku*, *matsòkka*) con cui, sollecitando la radice della lingua, facilitare e provocare l'erutazione dei gas prodotti dalla fermentazione eccessiva;

kadrùmpu o *su mal' 'e su angu*: si riconosce per lo più dopo il decesso, ma anche da un rigonfiamento esterno della gola; se ne bruciano le ulcerazioni con un ferro rovente e si versa infine un quindi si incide la parte gonfia per farne uscire *su sànguini mau* («il sangue malato») e vi si versa infine un pizzico di sale;

sa ukka mala («la bocca malata»), l'afte: si riconosce dalle pustole nella cavità boccale e dalla febbre; se ne attribuisce la causa a un'alimentazione troppo carente di erba fresca; si cura lavando la cavità boccale con aceto misto a un po' di sale e di miele; la preoccupazione maggiore è però quella di riuscire a far mangiare l'animale, adoperando anche un imbuto infilato nella bocca e somministrando pastoni di semola o di fior di farina; le eventuali affezioni alle zampe si curano con applicazioni di verderame in polvere;

arràna de su péi («ranocchio del piede»): malattia che corrode lo zoccolo (anche dei cavalli tra il nodello e la corona) e debilita i tendini; unico rimedio tradizionale è l'assottigliamento della punta dell'unghia;

s'utsàra o *ùtsara* (esiste un'erba omonima): malattia delle corna

alla punta o alla base, col pericolo di perderle; si cura infilando del lardo incandescente nelle corna e strofinandole poi con stracci ben puliti;

più frassu («pelo falso»): affezione degli ossi delle zampe posteriori, riconoscibile dal camminare anormale dell'animale; non si conosce terapia tradizionale;

is ogus maus («gli occhi malati»): malattia degli occhi che si manifesta con la presenza di vermi sotto la palpebra; si cura togliendo i vermi e versando poi sotto le palpebre del tabacco da fiuto;

arréxi o *arraxìni* o *kadrànka*: insetto che succhia sangue e provoca infezioni attaccandosi principalmente allo scroto (*buttónis*) e alle orecchie; si cura con applicazioni di creolina e olio di sansa o rimasugli di deposito dell'olio d'oliva (*medróku*) nelle parti toccate dall'insetto;

travaióni (tafano): insetto che agisce come il precedente, deponendo le sue larve nella pelle delle bestie; la malattia si risolve da sola al momento dello sviluppo delle larve che si allontanano, ma la loro presenza provoca molto fastidio e spesso le bestie impazziscono e *fùint a muska* (lett. «fuggono per la mosca») o *kùrrint a travaióni* («corrono per il tafano»);

tingia (rogna): si manifesta con la perdita di pelo in vaste zone, che si ricoprono di croste squamose; si cura applicando *oll' 'e stinku*, olio ricavato dalle bacche del lentisco;

puntóri: malattia mortale dell'intestino (forse spesso si tratta di peritonite);

sangunèra (sanguisuga): succede che questo «verme» si attacchi alle mucose delle fauci e della laringe dei buoi quando si abbeverano in corsi d'acqua in cui le sanguisughe sono presenti; si strappano manualmente dopo localizzate;

tserróni: affezione della pelle nella zona dello zigomo, sotto l'occhio, con suppurazione e pericolo di perdere l'occhio; non si ricorda cura empirica²¹.

A 4.1.3. *La preparazione del bue da lavoro*

La domatura si incomincia poco prima o subito dopo la castrazione (*sanadùra*). La castrazione si effettua per due scopi principali: primo, per aumentare *su krastu* (la statura, la mole) dell'animale; secondo, per renderlo *masédu*, cioè mansueto e docile. In ogni caso i torelli si castrano anche quando vengono allevati per la carne. *Sa sanadùra* si pratica nel periodo che va dall'anno all'anno e mezzo d'età. Esistono vari sistemi tradizionali di castrazione dei torelli. La più comune è la *malladùra*, che si effettua in due modi. Il primo modo è quello di schiacciare con un maglio di fico (*mallu*, da cui *malladùra*, o *mattsùkku* o *mattsokka*) i testicoli dell'animale che è tenuto legato con una corda alla cervice e alle zampe posteriori affinché stiano divaricate; i testicoli si spingono in fondo allo scroto e si tengono così legando lo scroto con un laccio. Il secondo modo consiste, dopo aver legato il torello nel modo già indicato, nello schiacciamento dei testicoli presi srettamente con un ramo biforcuto. La *krastadùra* vera e propria consiste invece nel recidere, con una tanaglia applicata alla base della borsa scrotale, il dotto testicolare (*sa itta*).

La domatura incomincia con *sa frandigadùra* o *su frandigu* (lett. «accarezzamento») per vincerne la diffidenza e il timore. La seconda fase preparatoria consiste nel tener legato il torello (o il bue giovanissimo appena dopo la *sanadùra*) a un palo, per parecchi giorni, diminuendo mano mano la lunghezza della corda, per abituare la bestia a non essere libera di muoversi a suo piacimento. A questo punto incomincia l'addestramento al lavoro vero e proprio. Si incomincia con l'aggiogamento (per il quale si veda più diffusamente in B 2.2.1). Ogni bue della coppia viene subito abituato a essere aggiogato o a destra o a sinistra, in modo che si adatti principalmente a rispondere agli ordini dati dal contadino per mezzo degli *odrinàngus* o *odrinàngus*, corde che fungono da briglie, applicate a nodo scorsoio o all'orecchio destro o all'orecchio sinistro a seconda della posizione del bue (i due *odrinàngus* risultano così all'interno della coppia aggiogata). Uno dei primi lavori, che servivano anche come addestramento, era quello della trebbiatura, che consisteva nel maciullare i cereali secchi

²¹ Cfr., sulle malattie bovine, M. L. WAGNER, *Ländliches Leben*, pp. 91-92, e in DES le varie voci di denominazioni delle malattie citate.

facendovi passare sopra i buoi, che giravano a lungo calpestandoli, ora in senso orario, ora in senso antiorario, e perciò i giovani da domare avevano agio di abituarsi a lungo a rispondere a solo pochi ordini principali: svoltare a destra oppure a sinistra, spostarsi di lato o convergere verso il centro (sulla trebbiatura si veda in C 4.3.1). Un modo molto usato è anche quello di aggioare un bue da domare con uno già domato, che costringe il primo a seguirlo secondo gli ordini del contadino.

Per mezzo degli ordini dati con gli *odrinàgus*, con su *strumbu* o *strùmbulu* o *péttia spinàda* (pungolo, TAV. n. 11, D3), con la voce e con altri suoni soprattutto sibilanti, da una coppia di buoi ben domiti si ottengono prestazioni non facilmente riscontrabili altrove in Europa: cambio di direzione con qualsiasi angolatura, marcia avanti rettilinea o in curva progressiva, marcia indietro, accelerazione, rallentamento, avvio, fermata, sollevamento d'una zampa, posizione di aggioamento, avvio alla stalla, avvio all'abbeverata, e così via.

I richiami più comuni sono: *àia* (via), *àiàia* (più in fretta), *boh* o *bonu* (fermi), *issiu* o *torra* (marcia indietro), *asseh asseh!* (avvicinarsi al giogo), schiocco della lingua (calma) e parecchi altri, anche col fischio.

Dopo la domatura, e ogni anno poco prima dell'inizio dei grandi lavori estivi, si provvede alla *ferradùra*, che è necessaria per impedire il consumo degli zoccoli. L'operazione viene sempre eseguita da un fabbro o maniscalco (*ferréri*), che di solito veniva ricompensato o con un tanto per ogni zoccolo ferrato oppure con una giornata di lavoro (con animali) per ogni coppia ferrata. La *ferradùra* consiste nell'applicare, per mezzo di chiodi, due lamine di ferro per ogni zoccolo (*ferrus* o *pinnas*). La mascalcia tradizionale ha elaborato per i buoi un apparato detto per lo più *trebàxu po ferrài* o *màkkina de ferrài*, dentro il quale si inserisce il bue, che viene sollevato da terra tramite due fasce che lo tengono sotto la pancia e sono collegate a una carrucola o a un verricello, o con altri sistemi (TAV. n. 29, C).

Ogni giogo o coppia di buoi ha anche un suo nome, naturalmente unico, ma bipartito. È la prima volta che ci capita di trattare di un tipo di attività che ha una evidente funzione estetica. Sa-

rebbero molte le occasioni che avrei, in questo lavoro, di dar conto di momenti di creatività artistica durante il lavoro o legati in qualche modo al lavoro contadino. Non voglio però tralasciare di accennarvi quando si tratta di fenomeni, come questo della denominazione dei buoi, che accompagnano alla funzione estetica una evidente funzione pratica. Il richiamo del bue tramite il suo nome è cosa rilevante al fine di ottenere da lui la prestazione desiderata. Orbene, nel dare una denominazione al giogo di buoi, il contadino deve dimostrare una certa capacità inventiva, per quanto riguarda le forme linguistico-metriche, e una certa arguzia nel dare un senso e un contenuto preciso alla denominazione nel suo insieme. La forma tradizionale più comune è quella del distico formato da due quinari, di cui ogni quinario è il nome di uno dei buoi. Riporto qualche esempio, scelto tra le centinaia che si potrebbero fare: *Preparadì / Mira k'è tempus* (Preparati / Bada ch'è tempo); *Troppu batallas / Pagu 'ndi sumu* (Troppo tu parli / Poco ti credo); *Lassamì stai / Pagu ti xirku* (Lasciami stare / Poco ti cerco); *No tengas pressi / Ka gei c'è tempus* (Non avere fretta / Tanto c'è tempo). E questi sono esempi di denominazioni assimilabili a detti o sentenze, che si rivolgono ad amici o a nemici. Ma più comuni sono forse quelle che si rivolgono a donne innamorate o meno, come per esempio: *Karu s'onóri / Poderadìddu* (Caro l'onore / Tienitelo); *No t'app' offèndiu / Poità ti primas?* (Non ti ho offeso / Perché t'adonti?); *Troppu ti mudas / Impara a tessi* (Troppo t'agghindi / Impara a tessere); *Bella ti fais / sentsa ddu essi* (Bella ti fai / Senza esserlo); *Affacciadì / Mira ka passu* (Affacciati / Bada che passo); *Tropp'è s'affettu / No mi 'ndi stàu* (Troppo è l'affetto / Non riesco a farne a meno). Altro modo di denominare il giogo è quello di dare ai due buoi appellativi gentili oppure appellativi che richiamino caratteristiche fisiche o dell'indole dei due animali, quali, per esempio: *Su bellu / Airósu* (Il bello / Aitante); *Arrundibéddu / Ogu niédus* (Rondinella / Occhi neri); *Gravèllu / Mudàu* (Garofano / Ornato). Famigerato è rimasto un contadino che non seppe dare al suo giogo un nome migliore di *Lantsoru / Brukkuittu* (Lenzuolo / Brocchetta).

Nella seconda parte, trattando dei mezzi di lavoro usati con la forza motrice del bue, e nella terza parte spesso, avremo modo

di trattare dell'uso del bue nei vari momenti del lavoro ordinario e straordinario.

A 4.2. IL CAVALLO

Nelle zone prettamente cerealicole della Sardegna il cavallo ha un'importanza assai minore di quella del bue in quanto forza motrice. È invece più usato come mezzo di trasporto per le lunghe distanze, ma non dal contadino, che, se lo usa, lo usa come sostituto del giogo di buoi, adattando i vari attrezzi e i carri nella parte d'attacco. Il cavallo è anche il mezzo di trasporto di prestigio del medio e grande proprietario, sia sellato che attaccato al calesse.

Il cavallo, in Sardegna, viene usato da solo, raramente in coppia, nel lavoro agricolo e il suo uso prevalente è quello di forza motrice per mezzi di trasporto, essendo più veloce del bue. Per le denominazioni anatomiche vedi la Tav. n. 4, A.

Le razze equine da lavoro più diffuse nelle campagne della Sardegna meridionale sono quelle dette *inglesa*, *araba*, *de sa Jara* (della Giara, zona della Sardegna centrale in provincia di Cagliari). *Su kuàddu inglesu* è quello più grande e robusto, adatto più per il traino dei carri che per lavori più fini come l'aratura; *su kuàddu arabu* è meno grande, tarchiato, mansueto ma ombroso e bizzarro; *su kuaddèddu de sa Jara* o *kuàddu sardu* è di piccole dimensioni, piuttosto forte, vivace, qualche volta indocile, ma resistente alla fatica. Nelle zone cerealicole, e in genere in Sardegna, sono molto rari i muli e del tutto assenti i bardotti. Il cavallo è utilizzato in agricoltura per un periodo medio di una dozzina d'anni. Naturalmente le razze suddette sono per lo più lontane dall'essere pure. Il contadino in genere non si preoccupa e non dà importanza al pedigree dei suoi animali, mentre più importanza vi attribuiscono, per esempio i pastori, anche ai cavalli, e soprattutto i carrettieri. L'età del cavallo, come dovunque, si determina con molta approssimazione, dall'osservazione dei denti:

is pikkótsus (picozzi) spuntano verso l'ottavo giorno dalla nascita; *is mediànus* (mediani) verso il trentacinquesimo; *is kantónis* (cantoni) al sesto mese; gli incisivi da latte si *aguàlliant* (agguaigliano): *is pikkótsus* a un anno, *is mediànus* verso il sedicesimo mese, *is kantónis* a due anni; *is pikkótsus* cadono a due anni e mezzo, *is mediànus* a tre anni e mezzo, *is kantónis* a quattro e mezzo. A cinque anni il cavallo ha *sa bukka fatta*, la bocca fatta. A otto anni gli incisivi si inclinano, *is pikkótsus* si arrotondano a nove anni, *is mediànus* a dieci, *is kantónis* a dodici anni circa. *Is pikkótsus* diventano triangolari a 14 anni, *is mediànus* a 15, *is kantónis* a 16-17. A diciotto anni *is pikkótsus* diventano biangolari, *is mediànus* a 19 e *is kantónis* verso i venti.

Il puledro (*puddéku*, *puddekkéddu*, *puvréddu*) resta con la madre (*égua*) fin verso l'anno e mezzo e si svezza per lo più con la tecnica del *murràli* già indicata per i vitelli. A seconda del colore del manto i cavalli si distinguono in: *bàiu*, baio; *mùtinu*, rosso arancio; *ghiàni*, morello; *facciàrbu*, con stella bianca in fronte; *murru*, bianco o grigiastro; *billaràrbu*, *peàbru*, con le estremità posteriori bianche; *baltsànu arànti* o *baltsànu aségus*, zampe anteriori bianche o zampe posteriori bianche; *mebìnu*, color miele.

La castrazione dei cavalli, poco in uso fino a quel momento, si incomincia a praticare per tutti gli animali non da monta (*stallónis*), nel 1924 (una legge ne regolava i modi). *Sa sanadùra* del cavallo si pratica verso il sedicesimo mese dalla nascita. Il sistema più vecchio è quello della *malladùra* già descritto per i torelli. Ma il sistema più sicuro è quello dell'apertura della borsa scrotale o per staccare, stringendo con una tanaglia, i cordoni testicolari, oppure per asportare anche i testicoli²².

La domatura non si esegue mai con meno di due uomini. La prima operazione è quella *de dd'assogài*, prenderlo alla testa con una corda a nodo scorsoio: una volta stanco di dimenarsi per liberarsi del laccio, si cerca di montargli in groppa senza sella (*a imbrentadùra*, *a skina limpia*, a schiena «pulita»), stando molto

²² Cfr. M. L. WAGNER, op. cit., pp. 93-103.

curvo in avanti. Successivamente lo si attacca al carro e all'aratro. Un modo graduale di domarlo è quello di incominciare a mettergli in groppa una bisaccia, prima vuota poi sempre più pesante, fin dai primissimi mesi di vita, specialmente quando il puledro non sta in branco, ma segue la cavalla madre nel suo lavoro. Le prime volte che lo si attacca all'aratro o al carro deve essere tenuto sia per la cavezza che per le briglie.

La ferratura si fa per la prima volta appena dopo domato, verso i due anni e mezzo. La ferratura del cavallo è più laboriosa di quella del bue, poiché il *ferréri* deve prima lavorare sullo zoccolo di raspa e d'incastro (*arresoitta*) per pareggiare bene l'orlo plantare.

Il cavallo riceve anch'esso un nome, ma secondo le usanze più diffuse dovunque, tanto che spesso le denominazioni sono italianizzanti, oggi, e a volte gallicizzanti o anglicizzanti, anche presso i contadini. I nomi tradizionali più diffusi sono del tipo: *Baiéddu* (piccolo baio), *Morittu* (morello), *Mirella*; ma anche *Mustafà*, *De Gasperi*, *Togliatti*, *Ciurcillu* (Churchill, Winston), *Barròsu* (Testardo), *Ballerina*, *Kadrallina* (Cardellini).

Le malattie del cavallo più temute sono:

is gutturrónis: stranguglioni, affezione alle prime vie aeree; si ingrossa il collo e la bestia tossisce e respira affannosamente (cimurro); alla somministrazione di paglia di ceci si attribuiscono capacità terapeutiche di questa malattia; ma per curare questo malanno molto frequente negli equini esiste anche una *mexìna* («medicina», ma nel senso di *brusherìa*, magia-stregoneria) che val la pena di descrivere per sommi capi (si usa soprattutto nel Sarcidano e nel Gerrei, ma anche un po' dappertutto con poche varianti): l'officiante si pianta di fronte alla bestia incimurrita, si toglie il berretto, lo mette sotto l'ascella sinistra, si fa tre volte il segno della croce, prende dalla tasca un coltello a serramanico (*arresàia*, *leppa*), lo apre, fa dei gesti come se incidesse profondamente al centro della gola sul collo dell'animale e infine ripete per tre volte la formula «*Santu Martìni teniàd tres serbidóris: unu aràda, unu pudàda e unu segàda is gutturrónis*» (San Martino aveva tre servi: uno arava, uno potava e uno tagliava gli stranguglioni);

puntas a brénti, éssi a puntas (mal di pancia): la bestia si butta a

terra agitando le zampe; dipende da indigestione, e, quando ciò è vero, è spesso efficace una bella galoppata (per questo si dice comunemente, di uno che va di corsa, che *ténid puntas a brénti*, ha il mal di pancia del cavallo, o più semplicemente, perché corre a fare i suoi bisogni);

is oxrus (lett. «gli orzi»): vermi che escono dall'ano e hanno una forma simile a grani d'orzo; si cura somministrando alla bestia della paglia di ceci e si crede che il male sia causato dall'ingestione di molta paglia d'orzo;

s'intikkìu (il ticchio?): una voglia continua e invincibile di mordere qualcosa di duro o di legnoso; non si conosce cura empirica o di tipo magico;

friadùra (sfregamento) o *skadridùra*: irritazioni e ulcerazioni dovute ai finimenti, e soprattutto alla sella o sellino e alla *kollàna*; si curano cospargendo grasso od olio d'oliva (*ollu armàu*) oppure cospargendo sulle ferite una polvere ottenuta macinando un tipo di pietra detta *perd' 'e molas* (pietra di macine), di color rossiccio e friabile;

i cavalli vengono poi affetti da molte malattie tipiche anche dei bovini: come l'afta, la mosca cavallina, il carbonchio e altre.

A 4.3. L'ASINO E ALCUNI ALTRI ANIMALI

Su molénti o bestiòlu o burrìnkù (asino) è utilizzato molto poco per i lavori agricoli. Era invece la principale forza motrice per l'irrigazione degli orti, attaccato alla noria per attingere l'acqua dai pozzi e soprattutto per il funzionamento della *mola* per macinare il grano (TAV. n. 23).

Alcuni braccianti con uno o due fazzoletti di terra o con qualche filare di vigna lo utilizzavano (e qualcuno ancora rarissimamente lo utilizza) anche nei lavori d'aratura. Per molti pastori, che non possono permettersi un cavallo, è un prezioso mezzo di trasporto dei recipienti del latte quotidianamente munto, in «cassa» o in campagna.

In ogni paese, dunque, si contavano almeno alcune decine di asinelli usati principalmente per far andare *sa mola* e secondariamente da attaccare al *karrattonéddu* (carrettino) per trasporti non pesanti. Un modo per utilizzare il somaro è anche quello di sistemargli in groppa due ceste che pendono ai due lati, oppure due taniche oppure una grande *bértula* (bisaccia) con due capaci *foddis* (tasche). Un somaro si utilizza per quasi una trentina d'anni. Anche l'asino viene regolarmente ferrato. Mangia ciò che mangia il cavallo, ma è meno schizzinoso. La razza più diffusa nella Sardegna centro-meridionale è quella tipica «sarda», piccola, grigia, non adatta a essere montata. Non ci dilungheremo a trattare di questo animale, «oscuro» anche in queste zone. Accenno solo a un uso, vivo fino a una settantina d'anni fa in molti paesi della Sardegna meridionale (ma anche altrove nell'isola), relativo al modo di tenere i somari di un intero paese.

Esisteva in ogni villaggio una zona della campagna, per lo più sempre incolta, detta di solito *su pardu de is moléntis* (il pascolo dei somari), dove ogni giorno tutti i somari del villaggio venivano portati e custoditi da un *molentràxu* (asinaio), che era per lo più lo scemo del paese o una persona un po' menomata (il mestiere di asinaio non era dunque molto stimato e serviva anzi da spauracchio per il futuro dei bambini pigri). Nelle adiacenze immediate del paese esisteva poi una *korti* (un terreno chiuso con muretto a secco), nella quale ogni mattina i proprietari conducevano i somari. Verso le otto del mattino *su molentràxu* prelevava tutti i somari dalla *korti* e li portava al *padru*. All'imbrunire li riportava alla *korti*, da cui li prelevavano i vari proprietari. Il *molentràxu* riceveva di solito un compenso di alcuni chili di grano (non più di cinque o sei chili) all'anno da ogni proprietario di somaro sotto la sua custodia. Il momento della menata e del prelievo dalla *korti* al mattino e all'imbrunire era anche qualcosa da ricordare. A questa bisogna di accompagnare l'asino alla *korti* e a casa provvedevano di solito i più giovani (maschi o femmine) della famiglia, figli o servi. Perciò questa era anche un'occasione d'incontro quasi giornaliero fra giovanotti e ragazze. Ed è anche facilmente immaginabile come questi incontri mediati dall'asino non

fossero spesso molto tranquilli. Gli scherzi, più o meno eleganti o spiritosi, erano molto frequenti in queste occasioni, e gli asini, spesso irrequieti e sporcaccioni, ci mettevano la loro parte²³.

Un paio di cenni fuggevoli ad alcuni altri animali. Per esempio ai passeri, pericolosi per le messi al momento della maturazione, come anche alcuni altri uccelli. Per tenerli lontani soprattutto dagli orti, dalle vigne e dai campi d'orzo e di grano più vicini all'abitato, qualcuno poteva ingaggiare il solito scemo del paese a far rumore, nelle ore di luce, battendo su una lastra di latta o su un grande barattolo a mo' di tamburo. Ma, dato che in questa sezione abbiamo dato conto di un esempio di *mexìna* per curare il cimurro del cavallo, riporto altri due esempi di *mexìna*. La prima per tenere lontani gli uccelli dalle messi e dagli orti, detta *sa mexìna de su krukkuéu*. Esistono molte varianti. Questa che riporto è di Mandas, ma ne ho sentito versioni molto simili in Marmilla, nel Sarcidano e nel Sarrabus, oltre che in Trexenta.

Il contadino dev'essere sul campo, da proteggere dai passeri, prima dell'alba, perché la *mexìna* va fatta prima dell'alba. Perciò, se il campo è lontano, a volte gli conviene partire la sera precedente e dormire in campagna. Durante il tragitto non deve rivolgere parola o saluto a nessuno e non deve, fin dal tramonto della sera precedente, né defecare né urinare. Si deve trovare sul campo prima che gli uccelli si risveglino. La *mexìna* vera e propria inizia con la raccolta di quattro sassi presi ai quattro angoli del campo da «curare»; quindi si pianta al centro del campo o si fa il segno della croce, poi va ai quattro angoli, recita la formula «*Shu, krukkuéu, schu / S'akku' 'e monti ti fattsad a nu / S'erb' 'e su monti ti praxa ke mebi / Su trigu miu ti parid febi*» (Sciò passero sciò / L'acqua del monte ti faccia nodo/L'erba del monte ti sembri miele / Il mio grano ti sembri fiele); ciò detto, butta dietro le spalle uno dei sassi e poi ripete il tutto agli altri tre angoli del campo. Al

²³ Sull'uso del somaro in Sardegna hanno scritto molti e quasi tutti gli autori finora citati. Su quest'usanza del pascolo collettivo dei somari si veda in modo particolare A. DELLA MARMORA, *Itinéraire de l'île de Sardaigne*, Torino 1860, pp. 344 e *passim* nel vol. II; B. LUCIANO, op. cit., pp. 54-55.

termine si fa tre volte il segno della croce. Il tragitto per il ritorno deve essere diverso da quello dell'andata.

Un'ultima *mexìna* contro tutti gli animali che possono danneggiare le colture (insetti, vermi, topi, eccetera). Si chiama *sa mexìna kontra a isi tserpiùs* (lo scongiuro contro gli animaletti nocivi). È stata raccolta a Guamaggiore, ma si usava quasi dappertutto, per questo scopo o per scopi terapeutici vari (per esempio contro i parassiti degli animali da cortile). L'officiante si scopre il capo, si inginocchia sul limite del campo (*kabittsàbrì*), fa il segno della croce e si guarda intorno con attenzione: descrive verbalmente le caratteristiche del campo, delle piante che vi sono coltivate e di tutti gli animaletti da cui teme danno alle colture. In precedenza si è già procurato un ramoscello di *tùvura* (altrove si tratta di altro albero, come il sempreverde e il sambuco). A questo punto scuote il rametto in modo che cadano le foglie e recita la formula «*Kummenti skudi kusta tùvura / skuda dónnia tserpiùs*» (Come cadono le foglie di questa erica / Cada ogni animaletto); oppure, scuotendo un ramo di sempreverde «*Kummenti skudi kustu sempribiù / Aicci skuda dónnia tserpiùs*»²⁴. Lo scuotimento e la recitazione della formula si ripete per tre volte.

Poiché stiamo per terminare le notizie sugli animali, viene opportuno sottolineare che la parola *tserpiù* indica tutta una categoria di animali, di piccola o piccolissima taglia, di aspetto e comportamento sgradevole e spesso nocivi (topi, insetti, vermi, rettili, anfibi, eccetera).

Infine, un'osservazione generale a proposito di queste *mexìnas*. È probabilmente notevole il fatto che i contadini (ormai molto rari) che usavano queste forme magiche di protezione e di azione sulla natura, fossero spesso convinti di agire nell'ambito dell'ortodossia cattolica. Cose analoghe non le ha sempre fatte anche il ministro del culto? I parroci delle nostre campagne era-

no fino a pochi decenni orsono molto pratici e molto richiesti di preghiere e riti canonicamente definiti come *sacramentali*, che annoverano anche preghiere in latino contro le formiche o le mosche o i topi o i pidocchi. Nel corso della trattazione coglierò qualche altra volta l'occasione (ma non ogni volta che si presenterà, poiché ne verrebbe fuori un altro tipo di trattazione) per accennare a questi aspetti magico-rituali o genericamente sacri o religiosi del lavoro contadino nelle nostre zone. In genere le pratiche di questo tipo sono riscontrabili in momenti e di fronte a fenomeni non controllabili tecnicamente o anche solo conoscitivamente; nel caso, come abbiamo già avuto modo di notare, dei fenomeni climatici e della difesa dagli animali nocivi; gli uni e gli altri rientrano infatti in campi di scarsa o vaga conoscenza, oltre che essere fatti ed esseri su cui non si può agire secondo le tecniche e le conoscenze efficaci invece per tanti altri fatti ed esseri.

²⁴ Su pratiche magiche protettive contro animali nocivi e altre pratiche riguardanti animali, cfr. tra l'altro, G. CALVIA, *Animali e piante nella tradizione popolare sarda e specialmente nel Logudoro*, in «Folklore italiano», 1926, fasc. II, pp. 187-206.

B

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Strumenti manuali
Strumenti a trazione animale
Edilizia rurale e manifattura domestica
Indumenti contadini

Per delimitare con un poco di chiarezza la materia che si tratta in questa seconda parte, può essere utile esporre preliminarmente in modo sintetico le sezioni e le suddivisioni ulteriori in cui essa si articola.

La prima sezione documenta e illustra i mezzi tecnici che si usano esclusivamente con la forza dell'uomo lavoratore, che sono più propriamente un diretto prolungamento del suo corpo, e più precisamente delle sue braccia (B 1). Più analiticamente: gli attrezzi di lavorazione, con cui si agisce sulla terra per smuoverla e manipolarla in superficie (B 1.1); gli attrezzi da taglio, che impegnano più particolarmente la mano destra (mentre quelli di lavorazione impegnano di solito ambe le braccia) e servono per lo più a prelevare dal suolo le piante coltivate o parti di esse (B 1.2); gli attrezzi da presa, che impegnano di solito ambe le braccia e servono a trasferire piante prelevate dal suolo, parti di terreno superficiale o a pulire aree adibite a certe lavorazioni (B 1.3); gli strumenti di misurazione, specialmente degli aridi dopo il raccolto (ma si accennerà anche ai sistemi e agli attrezzi di misurazione dei liquidi) (B 1.4); gli strumenti contenitori, sia delle granaglie che della paglia e dei liquidi, che sono di vari materiali, quali i vimini, il legno, la terracotta, il metallo (B 1.5).

Nella seconda sezione tratterò dei grandi strumenti che si usano con la forza motrice degli animali regolata dall'uomo, più complessi dei precedenti e di più recente introduzione (B 2); più analiticamente: gli attrezzi di lavorazione del suolo, quali gli aratri e simili (B 2.1); i mezzi di trasporto, quali i carri (B 2.2).

Nella terza sezione (B 3) darò qualche notizia intorno alle abitazioni, con maggiori particolari sui locali direttamente legati all'attività agricola, e ai lavori domestici connessi col processo di

lavoro della cerealicoltura. Più analiticamente: le abitazioni e gli annessi agricoli (B 3.1), con notizie sulle case bracciantili, dei piccoli e medi contadini, dei grandi proprietari; e la manifattura domestica legata alla produzione (B 3.2), con notizie sulla cura degli animali da lavoro, la manutenzione dei locali e dell'attrezzatura e la fabbricazione di contenitori e di altri attrezzi¹.

Nella quarta sezione (B 4) tratterò in breve del vestiario, normale, festivo e da lavoro, dei contadini.

Nel trattare la materia di questa seconda parte si avrà occasione di accennare anche a lavori, attrezzi e locali non direttamente legati alla produzione cerealicola, ma più direttamente a processi di lavoro per il consumo domestico familiare. Si tratterà solo di cenni, che servono però a dare indicazioni sui processi di lavoro successivi alla produzione e alla riproduzione delle condizioni tecniche della cerealicoltura estensiva.

Una considerazione generica e non molto significativa, che può venire spontaneo formulare nel considerare la «dotazione» di mezzi tecnici, di manufatti e di costruzioni utilizzati dai contadini di queste zone e dai contadini sardi in generale, fino a pochissimi anni fa e in certa misura ancora oggi, è che si tratta di un apparato semplice e primitivo. Meno generica, ma non sempre ovvia, è la considerazione che si tratta di attrezzi, costruzioni e manufatti che nel volgere dei millenni sono risultati i più adatti al lavoro contadino nelle particolari condizioni di queste contrade, e che non c'è nulla di «primitivo», bensì un lento o lentissimo accumularsi di esperienza e abilità tecniche, sviluppatosi o

autonomamente o per influenze e innovazioni esterne. Niente di primitivo, nulla di naturale e di non artefatto in questo complesso di *media* per lo svolgimento pratico delle conoscenze, delle abilità, delle abitudini e delle energie lavorative. Molta esperienza, invece, sapienza e puntigliosa specializzazione accumulata in tanto volgere di annate. È vero che si tratta di un armamentario semplice, in rapporto alla strumentazione agricola moderna, soprattutto per quanto riguarda i mezzi di trasporto e i contenitori. Spero però di poter dare, con tutto il complesso di questo lavoro di documentazione, una qualche idea dell'apparato, non certo semplice e facilmente dominabile nella descrizione, di nozioni, di mezzi, di tecniche e di abilità che fanno di questo (come, credo, di ogni altro tipo di lavoro contadino), un «mezzo di produzione» che un adulto urbanizzato non potrebbe forse mai acquisire per il resto della sua vita².

² Sui problemi metodologici della rilevazione e dello studio delle tecniche di lavoro umano in generale, si veda A. G. HAUDRICOURT, *La technologie culturelle: Essai de méthodologie*, in *Ethnologie générale* cit., pp. 731-822. Per una discussione e una presentazione sistematica degli aspetti e dei temi della ricerca sulla tecnologia e sull'ergologia «etnologica», si veda, sempre in *Ethnologie générale*, pp. 823-880, J. MICHÉA, *La technologie culturelle: Essai de systématique*. Una delle migliori storie della tecnologia è ancora quella di CH. SINGER, E. G. HOLMYARD, A. R. HALL, *History of Technology*, Oxford 1954 e sgg. Importante deve essere considerato il lavoro di A. LEROI-GOURHAN, *Evolution et Techniques*, vol. 2, Parigi 1945. Il primo è piuttosto *événementiel*, il secondo sistematico e storico-dinamista. Si veda comunque la bibliografia riportata da J. MICHÉA nel suo contributo, citato ora, in *Ethnologie générale*. Per una molto stimolante discussione di questi problemi di ricerca, di sistemazione, di metodologia interdisciplinare, della rilevanza socioeconomica e culturale di questo tipo di studi, si vedano soprattutto, per quanto riguarda in particolare il punto di vista storicomaterialistico, i lavori di CH. PARAIN, di cui alcuni già citati (nota 1 alla parte A, *Les anciennes techniques agricoles*), come *Rapports de production et développement des forces productives: L'exemple du moulin à eau*, in «La pensée», n. 19, febbraio 1965, pp. 65-70; M. Fernand Braudel et la civilisation matérielle, in «La pensée», nn. 140-141, agosto-ottobre 1968, pp. 193-198, *La vie rurale*, in «Revue de synthèse», terza serie, nn. 11-12, luglio-dicembre, 1958, pp. 328-335; *Esquisse d'une problématique des systèmes européens d'estivage à production fromagère*, estratto da «L'Ethnographie», anno 1968-1969, pp. 1-28; *Voies et formes de la différenciation dans les petits vignobles du centre de la France: technique, coutumes, croyances*, in «Arts et traditions populaires», V, nn. 2-4, aprile-dicembre 1957, pp. 134-157.

¹ Che le abitazioni, e in modo particolare gli annessi agricoli come le stalle o i pagliai o i magazzini, siano mezzi di lavoro, parte delle forze produttive, è abbastanza evidente ed è perciò plausibile l'inclusione di queste notizie in questa seconda parte che tratta di mezzi e strumenti di lavoro. La manifattura domestica è invece un complesso di lavoro vero e proprio, lavoro in atto per produrre strumenti. L'inclusione anche di queste notizie in questa seconda parte non è però casuale o anomala, ma dipende dalla considerazione che questo tipo di lavoro domestico, direttamente legato alla cerealicoltura, serve a produrre e a riprodurre e a tenere in efficienza la strumentazione, i mezzi tecnici e la forza animale, cioè i principali mezzi del lavoro. Non si tratta di lavori per la produzione, ma per la riproduzione di parti delle condizioni della produzione.

STRUMENTI MANUALI

Dal punto di vista dei rapporti sociali di produzione, gli strumenti a forza umana sono, in certa misura ancora oggi, i mezzi di produzione in possesso anche dei braccianti, che erano per lo più tenuti ad usare mezzi di lavoro proprii quando lavoravano a giornata. Privi di terra o in possesso di minuscoli appezzamenti e privi dei mezzi di lavoro a forza animale, i braccianti delle zone cerealicole della Sardegna meridionale sono rimasti possessori di questa strumentazione minuta che potevano usare anche per coltivare i loro fazzoletti di terra o terreni presi da coltivare *a me-s'a pari* (vedi INTRODUZIONE, 3.2.1), con lo svantaggio, però, di dover provvedere a questa attrezzatura anche per lavorare per conto dei medi e grandi proprietari. Bisogna precisare però che non possedevano, i braccianti, tutti gli attrezzi a forza umana qui descritti, ma solo, in genere, quelli di lavorazione e da taglio; gli attrezzi di misurazione e da presa erano forniti dal padrone che li ingaggiava. Oggi i braccianti ricevono, per lo più, tutti i tipi di strumenti da parte di chi li ingaggia³.

B 1.1. ATTREZZI DI LAVORAZIONE DEL SUOLO (TAV. n. 5, A e B)

Tutti gli strumenti che per convenzione denomino in questo modo si compongono di un manico (*màniga*), che si impugna con la destra e si sorregge più in alto con la sinistra, e di una parte agente che prende il nome dell'attrezzo singolo. Il manico è

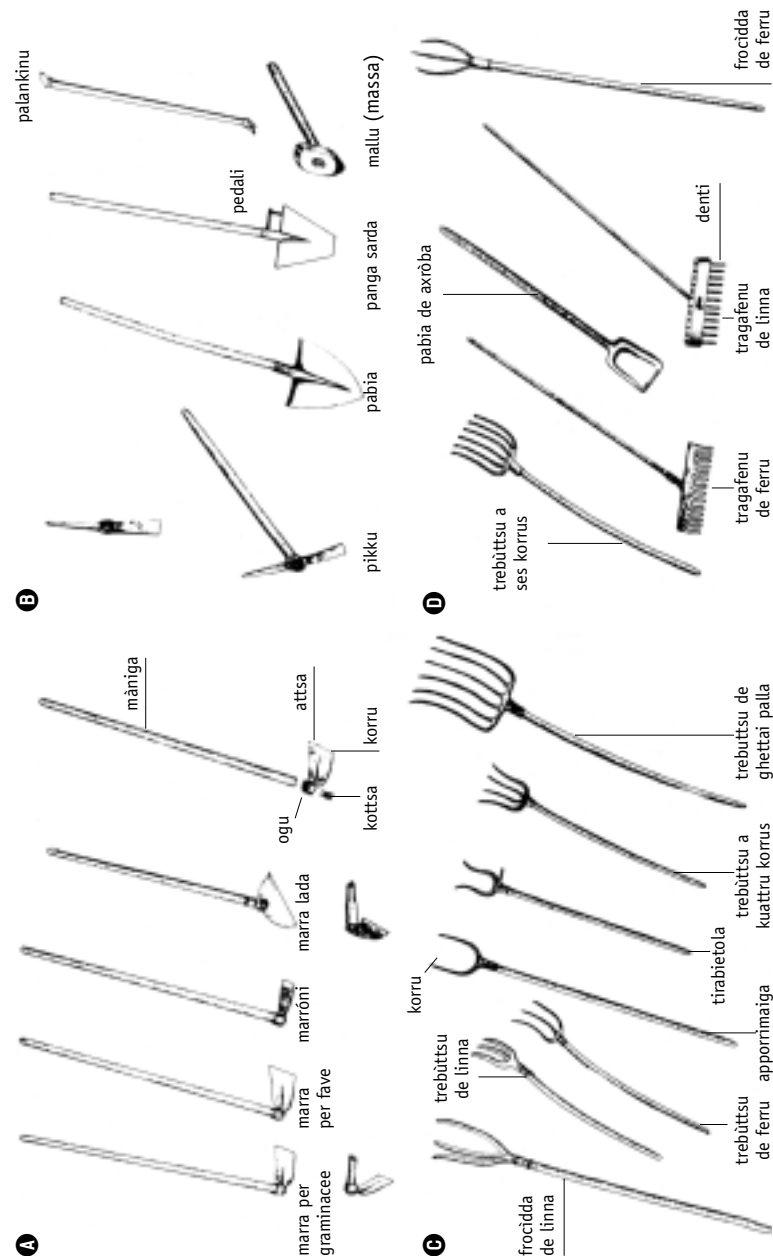
³ Cfr. il mio *Rapporti di produzione e cultura*, cit., pp. 100 e sgg.

esclusivamente di legno, la parte agente di ferro. Il manico si inserisce nella parte agente che è provvista di un *ogu* (occhio), un'apertura per lo più circolare. Sia la parte agente che il manico sono di fabbricazione locale: i fabbri forniscono la parte agente di ferro e altri artigiani o venditori ambulanti provenienti da zone più ricche di vegetazione arborea forniscono il manico di legno. Il manico si tiene ben fermo nello *ogu* tramite la *kottsas*, zappa o bietta metallica che si inserisce tra il manico e la parete dello *ogu*. Questi attrezzi, come ben si comprende, funzionano come leva (di secondo genere). Di solito il manico è cilindrico, più o meno regolare, spesso con la parte che si infila nello *ogu* di forma quadrangolare per facilitare l'inserimento della *kottsas* o per poterla meglio adattare ai vari *ogus*. Il manico di questi attrezzi ha di solito una lunghezza media di circa un metro e venticinque centimetri. Vediamo i principali⁴:

marra de marrài trigu, (zappa per zappare il grano): si usa prevalentemente per la zappatura delle graminacee; la parte agente ha un'altezza di circa una dozzina di centimetri, una base maggiore, che taglia la terra (*attsas*), di circa sei centimetri e una base minore provvista di *ogus*, per lo più ellissoidale, di circa quattro centimetri, e risulta perciò a forma di trapezio isoscele, con la lama (*lama*) spessa alcuni millimetri; gli angoli della base maggiore, della *attsas*, detti *korrus* (corni), sono appuntiti per poter *marrài a korrus* («zappare di corno»), cioè leggermente, usando queste punte; la *attsas* e i *korrus* devono essere sempre ben aguzzi (*acciraxàus* o *akcuttus*) e se sono *ingùdrus* (ottusi) si portano dal fabbro (TAV. n. 5, A);

marra de marrài fa (zappa per zappare le fave): con la parte

⁴ Su questi attrezzi a mano usati dai contadini sardi si trovano notizie abbondanti in M. L. WAGNER, *Ländliches Leben*, p. 72 e *passim*. Nel DES, vol. III, *Varianti sarde*, si ritrovano quasi tutte le denominazioni di attrezzi qui riportate. Altre notizie, per il secondo Settecento e per l'Ottocento, si trovano in F. GEMELLI, *Rifiorimento*, pp. 150-157; A. MANCA DELL'ARCA, *Agricoltura*, pp. 105-106, 114-117; A. DELLA MARMORA, *Voyage*, trad. Martelli, pp. 313 e sgg.; B. LUCIANO, *Cenni*, pp. 222-225; M. LE LANNOU, *Pâtres*, 281 e sgg.; S. ATZORI, *Attrezzi agricoli a Guasila*, in «BRADS», n. 3, 1968-1971, pp. 38-42; M. PIREDDA PILIU, *Attrezzi agricoli del Logudoro*, in «BRADS», n. 3, 1968-1971, pp. 43-47.



agente lunga quanto quella della precedente, ma con le basi più grandi di un paio di centimetri, si usa per la zappatura delle leguminose e deriva la denominazione dalla leguminosa più coltivata in queste zone, la fava (TAV. n. 5, A);

pikku (piccone): la parte agente è bipartita, con lo *ogu* al centro; una parte è detta *punta*, appuntita, per fendere i terreni duri, l'altra parte è detta *lama* o *prama*, trapezoidale, per tagliare i terreni duri; la *prama* può anche avere altre forme, per esempio la forma di scure (a *sigurèdda*) per tagliare radici e simili, oppure, ancora, poteva avere ambe le parti di forma trapezoidale (*skudixèdda*); un piccone con ambe le parti a punta (a *pùncia*) è detto anche *pikku rokku*, e un piccone con ambe le parti trapezoidali, ma più corte, si dice *marróni* ed è simile a la *scudixèdda* (TAV. n. 5, B);

marralàda (lett. «zappa larga»): per lo più a forma di arco di circonferenza, con lo *ogu* nella parte centrale superiore dell'arco, con in basso una lama affilata (la corda dell'arco); si usa nelle vigne per *skrattsài* (scalzare), e negli altri campi per pulire le gore di deflusso dell'acqua piovana e in «casa» per pulire il cortile dagli escrementi degli animali (TAV. n. 5, A);

panga (vanga): distinta in *panga sarda* e in *panga italiana*; la prima si distingue sia per la sua forma classica a trapezio isoscele in cui la base minore è la parte (*lama*) che aggredisce il suolo, sia per il vangile (*pedàli*) che può essere assente, mentre la seconda è di forma quasi triangolare, ma un po' ovoidale, terminante quindi a punta e con un vangile che poggia sia sul manico che sulla base della parte agente; si usa in due tempi, prima spingendo sul vangile con la pianta del piede destro e poi sollevando la terra con manovra delle braccia (TAV. n. 5, B);

palankinu (palanchino): verga d'acciaio cilindrica con una sezione di circa due centimetri e una lunghezza di circa un metro e venti; serve per fare buche profonde e per sollevare e spostare massi usandolo come leva (TAV. n. 5, B).

B 1.2. ATTREZZI DA TAGLIO (TAV. n. 6)

Solitamente sono attrezzi più piccoli di quelli di lavorazione del suolo e si usano prevalentemente con la mano destra, mentre gli altri si usano con ambe le mani e anche col piede destro. Hanno un'impugnatura corta, di legno, di solito di legno di fico, che permette l'inserimento della parte agente al suo interno con facilità, perché il legno di fico ha *su muèddu* (il midollo), agevolmente espellibile con una punta di metallo, quale quella di cui sono forniti questi attrezzi, per essere inseriti nell'impugnatura. I principali, usati nella cerealicoltura, sono:

fracci o *farci* (falce): a forma di mezzaluna o segmento di ellisse; l'arco si chiama *koddu* (spalla), la punta *bikku* (becco) e si chiama *spigóni* la parte appuntita che si inserisce nell'impugnatura, da cui in fondo fuoriesce e si ribadisce (*arrabronadùra*). La parte interna concava è finemente dentellata; può essere *strinta* (o *strimma*, Marmilla) e *lada*, cioè stretta e larga, a seconda anche delle dimensioni delle braccia del mietitore; l'impugnatura (detta ancora *màniga*) è lunga una quindicina di cm, cilindrica; durante il lavoro si affila spesso con una pietra, di solito arenaria;

fracci furistèra (falce forestiera, detta *folàgna* nel Sulcis): è la falce fienaiia ovunque diffusa, di importazione recente dal Continente italiano (da cui la denominazione di «forestiera»);

pudàttsa (falcetto): una falce come quella messoria, di formato ridotto di circa due terzi, senza dentellatura, usata dalle spigolatrici;

kàvuna (roncola): usata dal contadino per eliminare dal campo cespugli e alberelli (*limpiài*, pulire): parte tagliente terminante a uncino, lunga circa venti centimetri, larga circa sette e con un'impugnatura, sulla stessa linea e di legno, di circa trenta cm; *ka-vunàttsu* è uno strumento da taglio simile alla roncola, spesso con impugnatura ricoperta di pelle cruda; nel Sulcis è detto *arruncillu*;

sigurèdda (scure): normale scure di dimensioni un po' più ridotte, col manico di circa un metro; si usa per far legna; una scure più grande è detta *sigùri*;

serróni (seghetto): con manico di legno e parte tagliente dentellata inferiore; parte tagliente lunga 40 cm e larga circa 5 cm e

manico, leggermente ricurvo all'estre mita, lungo circa 17 cm, di forma parallelepipedica; si usa per potare alberi e per l'innesto a spacco.

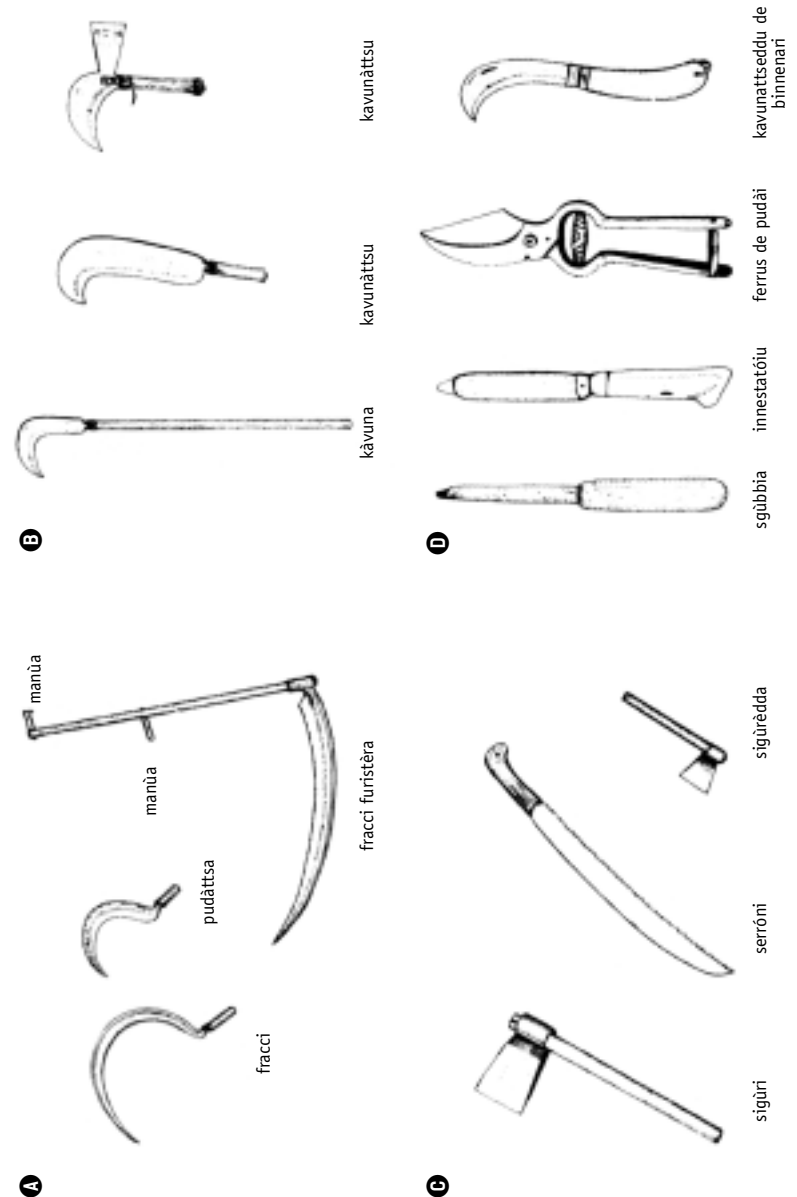
B 1.3. ATTREZZI DA PRESA (TAV. n. 5, C e D)

Questi che indico in questa parte sono attrezzi che servono per spostare dei materiali, o trascinandoli o sollevandoli, oppure per ripulire aree come cortili o l'aia prima e dopo il deposito e la trebbiatura dei *loris*.

I più diffusi e usati sono:

trebùttsus (le forche e i tridenti): se ne usano di legno e di ferro, a tre e a più rebbi e di varie dimensioni; anche i *trebùttsus* hanno un manico di legno pure quando la parte agente è di ferro, parte agente che ha anch'essa un *ogu* in cui si inserisce la *màniga*; quelli di legno sono a volte tutti d'un pezzo e si ricavano per lo più da rami adatti, ma di solito è tutto d'un pezzo solo il manico e il rebbio centrale, mentre i rebbi laterali sono tratti da un ramo biforcuto accuratamente arrotondato e appuntito in cima ai rebbi; quelli a *tres korrus* (a tre «corni», rebbi) sono spesso anche di ferro, con manico che si inserisce nell'*ogu*; di ferro se ne usano anche a quattro e a sei rebbi, di lunghezza variabile; quello a sei rebbi, usato per caricare e scaricare la paglia, ha rebbi lunghi una cinquantina di cm; varianti locali sono *travùttsu* (Sulcis), *trabùttsu* (Trexenta) e altre;

pàbias (pale): quelle in ferro hanno forme e usi come se ne vedono dappertutto; ne esistono invece di legno (di castagno, solitamente acquistate da venditori ambulanti provenienti da paesi delle Barbagie come Desulo o Aritzo), con il manico che si attacca con chiodi e con legacci alla parte contenente, di forma rettangolare ma con un incavo; queste ultime si usano nell'aia e per rimuovere o sistemare i cereali nei magazzini (*stabis*); sia i *trebùttsus* che le *pàbias* si adoperano con le due braccia, come gli attrezzi di lavorazione del suolo;



tragavénus o *traivénus* o *tiravénus* (rastrelli): anche questi sono di ferro, con manico che si inserisce nell'*ogu*, oppure di legno, con manico che si inserisce in un foro al centro della parte agente, formata da una tavoletta forata in cui si inseriscono i *dentis* (denti), che variano da una decina a una ventina; il manico si inserisce perpendicolare rispetto ai denti; i rastrelli di legno si usano quasi esclusivamente nell'aia, mentre quelli di ferro hanno usi svariati;

apportimàniga o *frocidda po sa màniga* (porgicovoni o forca per i covoni): la parte agente è composta da un ferro biforcuto (raramente triforcuto) che ha al centro un *ogu* in cui si inserisce un manico di legno lungo almeno due metri; ne esistono anche completamente in legno; la lunghezza del manico serve per arrivare a porgere i covoni in cima al carro già carico e perciò alto;

apportiva o *frocidda a tres korrus* (porgifave o forca a tre rebbi): attrezzo di ferro con manico di legno o completamente in legno, la cui parte agente è formata da tre lunghi rebbi che si triforcano dal medesimo punto, adatto a prendere dal suolo i mucchi (*arattsàdas* o *imbrattsàdas*) di fave e caricarle sul carro;

skovas (scope): ramazze estemporanee, o formate semplicemente da una pianta di *nebriàttsa* (piantaggine) o da un ramo fronzuto di lentisco (e allora servono per la pulizia dei cortili, dopo averne raschiato gli escrementi animali con la *marralàda*), oppure si tratta di un ramo robusto e fronzuto di olivastro che si incurva col peso diuturno di un grosso sasso e quindi si riveste di rami di asparago, e allora si tratta di *skovas de axròba*, scope per l'aia (TAV. n. 31), dette *skovàttsus* nel Gerrei.

B 1.4. ATTREZZI DI MISURAZIONE

Abbiamo già accennato al fatto che i termini indicanti l'estensione dei terreni corrispondono a quelli indicanti quantità di cereali o di aridi in genere. Esistono però anche degli strumenti contenitori che servono per misurare gli aridi. Essi sono per lo

più in lamiera di ferro, coi bordi rinforzati con cerchi di ferro. Più raramente, negli ultimi settant'anni, sono di legno, per lo più a doghe tenute insieme da cerchi. Essi sono (TAV. n. 7, B):

litru: litro o un kg circa; in molti paesi non esiste come recipiente che serve a misurare gli aridi, perché eccessivamente piccolo;

imbùdu: tre litri o circa tre kg; di latta o spesso anche di legno o di sughero, usato soprattutto per misurare *loris koxìbis* (leguminose commestibili);

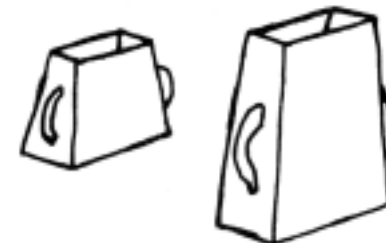
mesurèdda o *cinku litrus*: cinque litri; cilindro di latta aperto superiormente, con un'asticella diametrica all'imboccatura e un'altra cilindrica verticale dal centro dell'asticella diametrica al centro della base; spesso mancano le due asticelle; è alto circa 18 cm e ha un diametro equivalente;

mesùra: venti litri; di forma identica alla *mesurèdda*, ha però sempre le due asticelle; altezza e diametro sono di circa 29,5 cm;

kubèddu: di circa venti litri; non è proprio uno strumento di misura, ma si adopera nelle operazioni di misurazione per raccogliere più rapidamente la quantità per riempire una *mesùra*, che è lo strumento più usato per i cereali; è di lamiera di ferro, a forma di botte, o di legno a doghe;

kuàrra: 25 litri; di solito non si usa un attrezzo corrispondente; dove esiste si tratta di un recipiente come la *mesùra*, di ferro o di legno;

moi, o *móiu* (Sulcis): 50 litri e circa 35 kg; due *mois* e una *kuàrra* di cereali pesano per lo più circa un quintale; due *mesùras* e due *mesurèddas* fanno un *moi*; non esiste per lo più un attrezzo corrispondente, se non in certi villaggi del Sulcis, dove si adoperano *mois* di legno a forma di piramide tronca a base rettangolare, che hanno due manici attaccati alle pareti minori; ecco qui sotto *mesùra* e *moi* del Sulcis;



[disegno n. 2]

kuartùcciu: sei litri, cioè due *imbùdus*; per lo più non si adopera uno strumento corrispondente;

kuàrtu: un quarto di *moi*, cioè 12,5 litri; non esiste uno strumento corrispettivo, se non in qualche paese della Marmilla, ed è simile alle *mesùras*.

Tutti gli strumenti di misura riportati si possono riempire, nel misurare i cereali o le mandorle o le olive, *arràsu*, passando con *su arraidóri* o *arrasadóri* (cilindro di legno di circa 80 cm di lunghezza e tre di base), oppure *akkùkuru*, cioè colmi a monticello. *Arràsu* si misurano il grano e le altre graminacee.

Questi strumenti e questo sistema metrico per aridi sono ancora dovunque in uso.

Infine un cenno rapido al sistema e agli strumenti di misura dei liquidi. Da una cinquantina d'anni, e in certi paesi anche da prima, il sistema tradizionale di misurazione dei liquidi si è più o meno sfaldato e sincretizzato con quello decimale ufficiale. Esistono comunque (TAV. n. 7, A):

su kuàrtu: il quarto di litro; recipiente cilindrico di latta con manico per la presa, alto circa 11 cm e con un diametro di circa 5,5 cm;

su mesu litru: il mezzolitro; di forma e materiale simile al precedente, con un diametro di circa 13 cm e un'altezza di circa 7 cm;

su litru: il litro; come i recipienti precedenti; diametro di circa otto centimetri e mezzo e altezza di circa 18 cm; in certi paesi si usa anche un *doppiu litru*;

su dekàlitru: il decalitra; specie di anfora di latta con grossi manici che vanno dall'imboccatura, alta una decina di centimetri e più, alla base su cui poggia l'imboccatura;

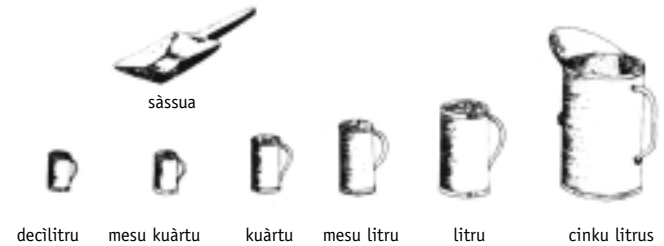
si dice che anticamente fosse di legno (ma non si chiamava forse *dekàlitru*, italianismo di probabile recente introduzione);

sa mesumàriga (*màriga* equivale a brocca per acqua): di quindici litri di capacità e di forma identica al decalitra, sempre di latta;

sa màriga: di forma e materiale come i precedenti, è capace di 50 litri;

sa brokka: di forma e materiale come i precedenti, contiene 12,5 litri.

A MISURE DI LIQUIDI



B MISURE DI ARIDI



B 1.5. CONTENITORI

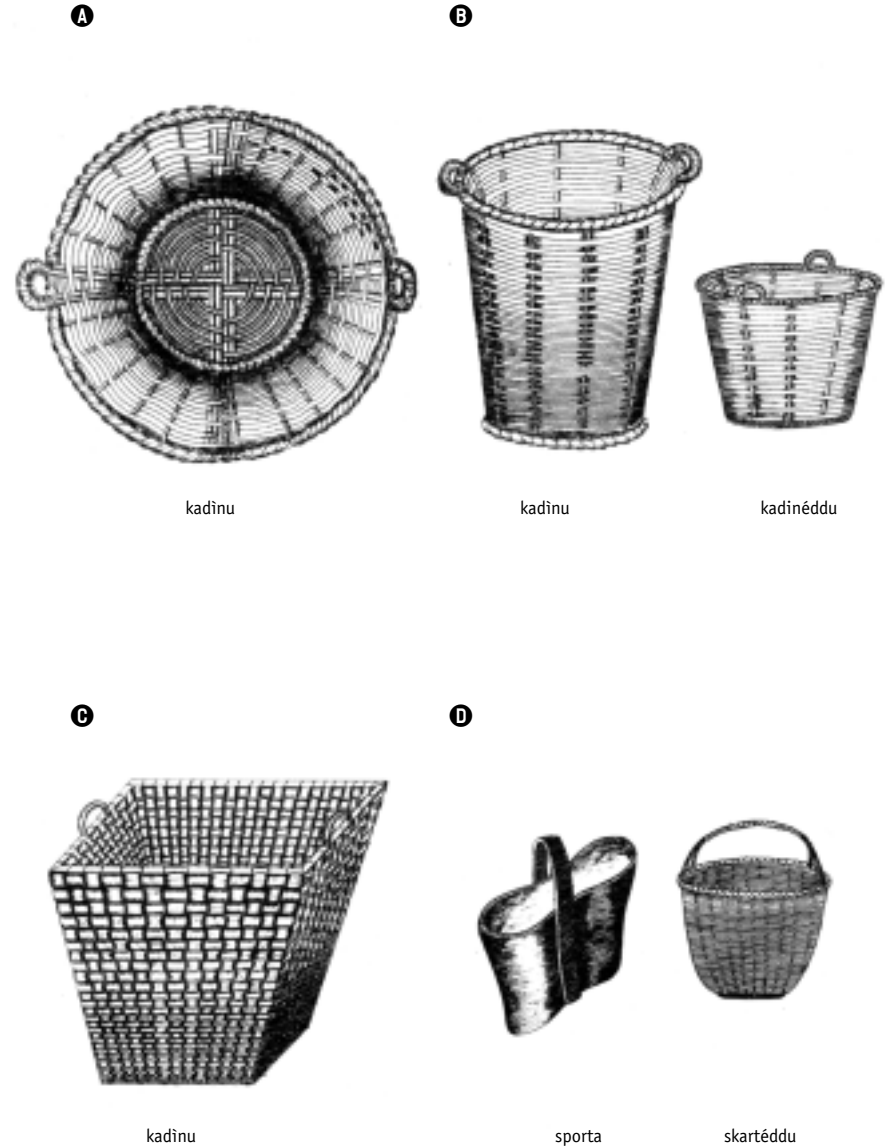
I contenitori servono per svariati usi e sono di vario materiale. Ne elenco e descrivo per cenni i più in uso (TAV. n. 8):

kadînus: recipienti di varia grandezza, formati da verghe di canna intrecciate, di forma assimilabile a un tronco di cono, con i bordi rinforzati da spirali di giunchi o altro; *is kadînus de appal-lài* sono i più grandi, alti circa un metro, e servono a trasportare la paglia dal pagliaio alla stalla dei buoi; *is kadinéddus* (più piccoli), anch'essi usati per lo più per trasportare paglia, hanno la stessa forma e intreccio;

bértula (béttua): bisaccia; è lo strumento contenitore più usato in Sardegna, non solo dai contadini, ma da chiunque sta in campagna; le due tasche son dette *foddis*; quelle di uso più comune sono di panno (saia o altro panno grosso), altrimenti sono di orbace; si porta su di una spalla, con un *foddi* ricadente sul petto e l'altro ricadente sulla schiena, oppure sulla sella del cavallo o del somaro o sopra il carro, raramente sul giogo, quando non si ha il carro; la sua confezione è semplice: su un panno della larghezza di circa 50 cm e della lunghezza di circa un metro e venti si cuciono, sovrapponendoli alle parti estreme di questa pezza maggiore, due pezze minori della stessa larghezza ma della lunghezza di circa 35-50 cm; si hanno così i due *foddis* e la parte portante mediana che fa da bilanciante poggiando sulla spalla, sulla sella, sul giogo, sulla *tabèdda* del carro (vedi in B 2.2.1);

taskapàni (tascapane) o *dsàinu* (zaino): tasca di pelle o di panno molto grosso, spesso di provenienza militare, che poggia sulla schiena alla solita maniera degli zaini; come la bisaccia, serve a riporvi piccoli strumenti da taglio, come coltelli, e soprattutto il cibo e le bevande che il contadino deve consumare in campagna durante la giornata di lavoro: per il pane si usa sempre un contenitore di panno bianco detto

sakkitta o *sakkitta de su pani*: di lino o altro, delle dimensioni medie di 50 per 30 cm; si chiude con una fettuccia che sta attaccata all'estremità superiore aperta; si tiene dentro la *bértula* o dentro il *taskapàni* (detto, in Ogliastra e nel Sarcidano, più comunemente *taska*, spesso di pelle di capra).



krokkorìga (lett. «zucca»): frutto secco di una cucurbitacea, svuotato delle parti interne e adoperato come recipiente per liquidi, specialmente del vino, che si portano con sé in campagna; si porta anch'essa dentro la *bértula*; per svuotare il frutto si pratica un foro nella parete secca, foro che poi, una volta svuotato, serve per versarvi e attingervi il liquido; si chiude con un turacciolo di sughero e si beve avvicinando il foro alle labbra (*bufjài a brunku*);

brukkuittu (brocchetta): recipiente di terracotta di varia forma per contenere l'acqua da bere durante il lavoro in campagna;

barrìbi: recipiente per acqua da bere, della capacità di circa sette-otto litri, è una botticella, con doghette e cerchietti, con un solo foro (*maffu*) al centro della parete concava, che si chiude con un tappo di sughero;

spotta o *sporta* (sporta): cesta di giunchi intrecciati, con manico di cuoio o d'altro materiale flessibile; è un cilindro, aperto superiormente, con base ellissoidale; di varia capacità, dai sette ai venti litri, si usa come contenitore delle sementi durante la semina a spaglio, come contenitore dei cereali che si somministrano agli animali da lavoro, come sostituto del *kubéddu* (si veda al paragrafo precedente) durante le operazioni di misurazione e insaccamento dei cereali, specialmente in Marmilla, dove è detta *spotta po mesurài* (sporta per misurare), solo che di solito serve per riempire la *kuàrra* e non la *mesùra*, come avviene più comunemente in Trexenta e nel Gerrei;

skattéddu (*skartéddu*): cesto di vimini con manico circolare ampio; di varia grandezza e capacità, ma per lo più a forma di tronco di cono con la base minore all'ingù, rinforzata da un supporto a forma di cercine; si porta al braccio.

Esistono infine vari contenitori casalinghi, raramente usati per il lavoro legato alla cerealicoltura, come le *krobis* (corbule), i *cibirus* (stacci), i *pobìnus* (canestri di varia forma e grandezza) e altri contenitori di terracotta per liquidi, come le *màrigas* o *brokkas* (brocche a forma di anfora) e i *dsirus*, grandi orci per la conservazione dell'olio (giare), delle olive in salamoia e altro; per non parlare delle botti (*karràdas* e *kuppónis*) e dei tini (*kubidìmas*) e di altri piccoli contenitori usati nella vinificazione. Naturalmente, in-

fine, per il trasporto dei cereali si sono sempre usati, a memoria d'uomo, sacchi di juta che si legano in cima con legacci di spago (per le *màrigas* e *dsirus* si veda la tavola n. 22, A e B. Per i *cibirus* e altri contenitori costruiti con intreccio di stoppie o di vimini, vedi le tavole n. 22 e n. 33).

ATTREZZI A TRAZIONE ANIMALE

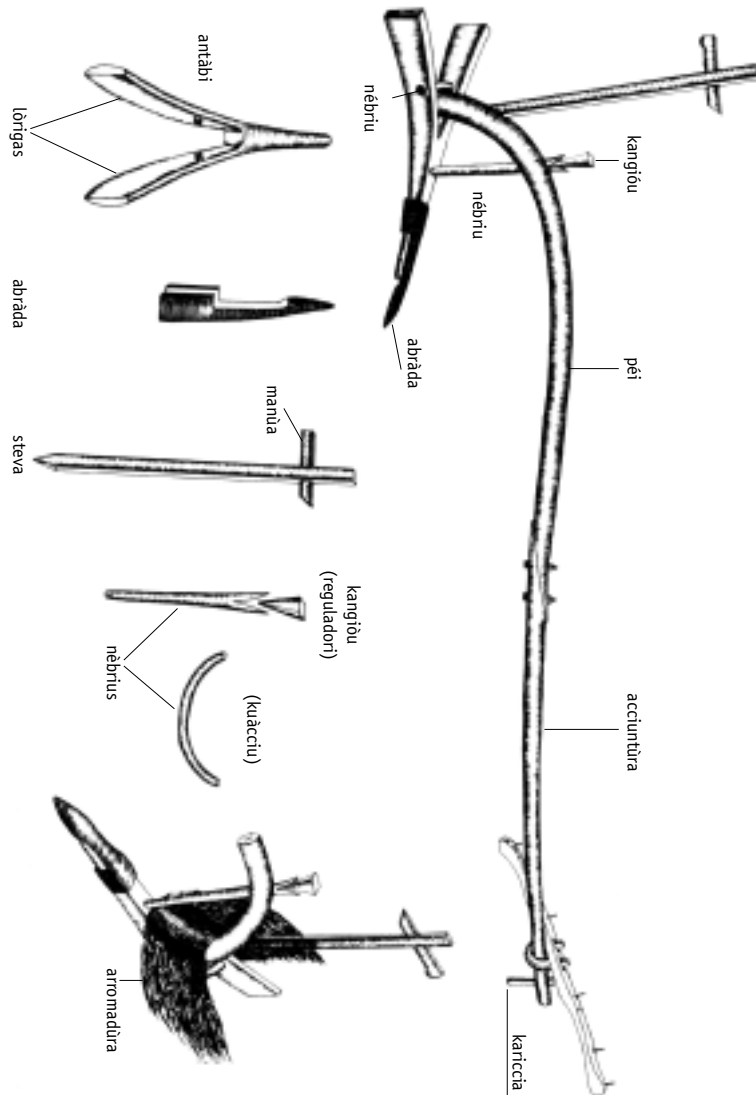
Gli strumenti mossi dalla forza animale (e soprattutto dal giogo di buoi e dal cavallo) sono quasi esclusivamente gli aratri e altri consimili attrezzi di lavorazione del suolo e i carri, adibiti al trasporto di derrate e di ogni genere di materiale, oltre che secondariamente al trasporto delle persone e degli attrezzi, soprattutto degli aratri e degli altri mezzi di lavorazione del suolo. Incominciamo perciò coi grandi attrezzi di lavorazione del suolo, che sono principalmente gli aratri (B 2.1), per passare poi a trattare dei mezzi di trasporto, che sono quasi esclusivamente i carri (B 2.2).

B 2.1. I MEZZI DI LAVORAZIONE DEL SUOLO

Gli aratri, contrariamente a quanto succede per i carri, sono uguali sia per il giogo di buoi che per il cavallo e si differenziano solo nel tipo di attacco. Per ogni tipo di strumento di lavorazione del suolo accennerò alle differenze di attacco e a eventuali altre particolarità. Incominciamo con l'aratro più antico, quello di legno o *aràu sardu*.

B 2.1.1. *L'aratro di legno*

S'aràu de linna o *aràu sardu* ha una tipologia piuttosto varia in Sardegna, quantunque presenti dappertutto alcune caratteristiche di base, come una sola manopola e l'assenza di ruota regolatrice e di coltro, oltre che il materiale di legno. Sia il Lamarmora che il Wagner si sono interessati a questa tipologia, riconoscendo



il primo due tipi principali (del Nord e del Sud dell'isola) e il secondo quattro tipi.

Lamarmora crede che questi tipi di aratro di legno «a chiodo» siano stati introdotti in Sardegna dai Romani. È fuori luogo qui addentrarci in questioni concernenti tipologia, diffusione, origine di questi tipi di aratro. Può essere però interessante fare una piccola digressione diffusionistica, riportando alcuni tipi di aratro molto simili tra di loro. Si può riportare, per esempio, questo disegno di Le Lannou in cui si riproducono i due principali tipi di aratro sardo, del Nord e del Sud: quello superiore è quello del Nord.



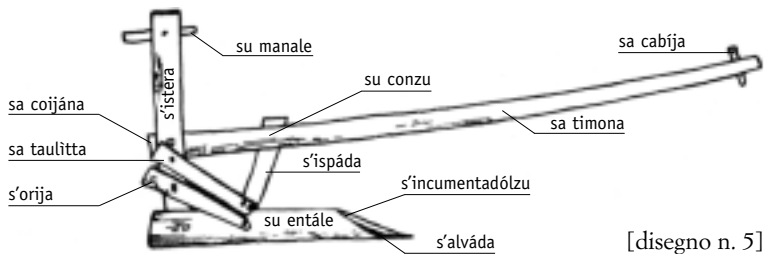
[disegno n. 3]

Questi tipi di aratro di legno a chiodo sono però abbastanza differenti dai due tipi principali che riporta il Lamarmora



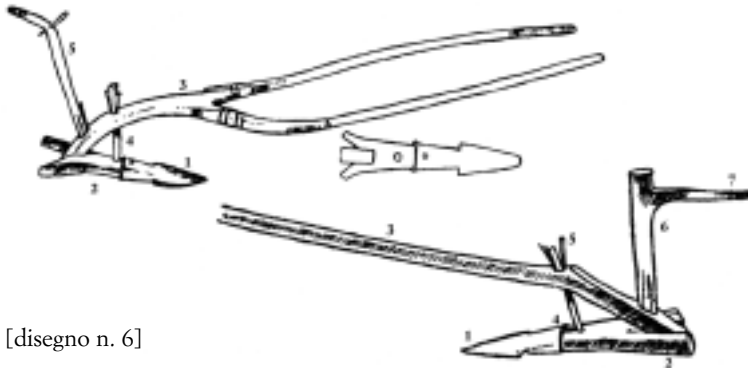
[disegno n. 4]

Si paragoni però il tipo del Nord (quello superiore) con il tipo logudorese (di Ozieri) riportato da Maria Piliu



[disegno n. 5]

Si paragoni anche il tipo del Sud riportato da Lamarmora con quello che io riporto alla tavola n. 9. E, per finire, infine, si confrontino tutti i tipi finora notati, e in particolar modo quello che io riporto per la Trexenta e la Marmilla, con quelli riportati da Le Lannou e da Lamarmora per il Sud, e con questi che Haudricourt e Delamarre riportano, rispettivamente, il primo per la Puglia meridionale e il secondo per la Campagna romana.⁵



[disegno n. 6]

⁵ I disegni dei due tipi d'aratro riportati da LE LANNOU si trovano in *Pâtres*, p. 281; i due tipi riportati dal WAGNER si trovano in *Ländliches Leben*, p. 15. Qui il Wagner dedica alla tipologia e alla nomenclatura sarda degli aratri di legno le pp. 15-20, con riferimenti ad antichi scrittori romani, al Gemelli, al Lamarmora, al Mongez, e mette in evidenza gli svantaggi dell'aratro sardo di legno, che «scalfisce solo la terra, senza affondare... senza rompere le zolle e senza rigettarle di fianco. Il coltro è del tutto ignoto... è difficile da guidare». Rilievi che, ripresi quasi alla lettera dal GEMELLI e dal LAMARMORA, sono, dall'opera del WAGNER, ripresi anche dal LE LANNOU. Il LAMARMORA, nel *Voyage*, pp. 309-314 della traduzione Martelli e pp. 390-99 dell'originale, mette in evidenza le molte differenze da luogo a luogo e soprattutto tra Nord e Sud in generale, giudica quello meridionale come

Le somiglianze tra questi ultimi due dell'Italia centro-meridionale e quello che io riporto per la Trexenta e la Marmilla (che è presente anche nel Gerrei, nel Sarrabus e nei Campidani di Cagliari e d'Oristano) sono più forti che fra gli altri sardi riportati da Le Lannou e quello riportato da me.

Questa piccola digressione ci serve a rilevare quanto siano notevoli le differenze sincroniche e diacroniche all'interno dell'isola. Torna opportuno notare ciò proprio nel trattare di un attrezzo che comunemente si considera arcaico e tipico di tutta la Sardegna. Un discorso analogo si può fare per tutti gli attrezzi agricoli, per le tecniche e per gli usi e le concezioni legati al lavoro contadino in Sardegna. Ma questo è un lavoro ancora tutto da fare.

Torniamo al nostro *aràu de linna* o *aràu sardu* (nel Sarrabus si

il più antico, che crede sia «il vero aratro romano», ma giudica il vomere troppo piccolo e lamenta la mancanza di coltro e la forma scomoda, consiglia i sardi ad «adottare la stiva dell'aratro piemontese e lombardo» e termina anche lui rifacendosi a un passo di Columella, che egli può ora correttamente interpretare dopo aver visto l'aratro sardo di legno. Il disegno di aratro logudorese di Ozieri è tolto da M. PIREDDA PILIU, *Attrezzi agricoli del Logudoro*, in «BRADS», n. 3, 1968-1971, pp. 43-47. I due aratri italiani continentali sono riprodotti da A. G. HAUDRICOURT e M. JEAN-BRUNHES DELAMARRE, *L'homme et la charrue à travers le monde*, Parigi, 1955, p. 269. Sull'aratro sardo in particolare, altre notizie per il passato si trovano in F. GEMELLI, *Rifiorimento*, pp. 150-167, in A. MANCA DELL'ARCA, *Agricoltura di Sardegna*, del 1780, pp. 105-106 dell'antologia a cura di C. SOLE, *La Sardegna di Carlo Felice e il problema della terra*; in B. LUCIANO, *Cenni sulla Sardegna*, Torino 1843, pp. 222-225. Sull'aratro, oltre quello già citato di HAUDRICOURT e DELAMARRE, di interesse anche per la Sardegna sono principalmente VIOLANT Y SIMORRA, *El Pireneo Español*, Madrid 1949, e *Parallelismes culturels entre Sardinya, Catalunya, Balears*: in «Studi sardi», vol. IX, 1949, estratto: P. SCHEUERMEIER, *Bauernwerk*; P. LESER, *Entstehung und Verbreitung des Pfluges*, Münster 1931; K. JABERG und J. JUD, *Sprach- und Sachatlas*; G. DE GREGORY, *Història de la Isla de Cerdeña*, Barcellona 1832; A. GRIERA, *El Jou, l'arada i el llaurar*, in «Butlletí de dialectologia catalana», Barcellona, gennaio-giugno 1923, pp. 80-101; G. DIAS e F. GALHANO, *Algumas velhas de arados portugueses actuais*, in *Actos do Congresso Luso-Espanhol*, Lisboa 1950, pp. 335-345 del III tomo; CH. PARAIN, *La Méditerranée, les hommes et leurs travaux*, Parigi 1936; J. CARO BAROJA, *Los arados españoles. Sus tipos y repartición*, in «Revista de dialectología y Tradiciones populares», tomo V, 1949, pp. 3-96; B. BRATANIC, *On the Antiquity of the One-sided Plough in Europe, Especially Among the Slavic Peoples*, Stoccolma 1951, *International Congress of European and Western Ethnology*. Si veda anche, per l'Italia moderna, C. PONI, *Gli aratri e l'economia agraria nel Bolognese*, Bologna, 1963, citato.

dice *aràubhu*, dove la h indica il colpo di glottide, oppure *aràrubu* corrispettivo di *aràdulu* del Gerrei.

Questo aratro era ancora molto usato fino agli anni Quaranta e oltre, sia per gli usi normali dell'aratro, sia specialmente per *akkorài* (fare gore di deflusso dell'acqua piovana sovrabbondante, per la sistemazione idraulica dei campi) perché questo aratro rovescia le porche da ambe le parti.

Nella tavola n. 9 si ha una rappresentazione chiara di questo aratro e delle sue singole parti. Ma è bene descriverlo con una certa minuzia.

La parte trainante, anteriore, si compone da *su péi* (il piede), che forma un arco partendo dalla congiunzione con *s'antàbi* e poi continua quasi rettilineo per congiungersi con *s'agùri*, cui si congiunge *s'acciuntùra*; *su péi* si congiunge a *s'antàbi* per mezzo de *su nébriu* (nervo), profime, che serve da parte regolatrice, mentre *su péi*, *s'agùri* e *s'acciuntùra* sono congiunti con anelli di ferro. La parte agente è principalmente *s'antàbi* (dentale), che poggia a terra e su cui si inserisce *s'obràda* (*abràda*, *arbàda*), il vomere. Nella parte posteriore, *s'antàbi* si bipartisce in due *origbèddas* o *lorigas*, che hanno la funzione di far ricadere le porche sia a destra che a sinistra della sezione del solco. *S'antàbi* è congiunto al *péi*, oltre che dal *nébriu*, anche dal *kuàcciu*, assicella trasversale. La parte di guida, *sa steva*, forma blocco con *su péi* e *s'antàbi*; *sa steva* termina con *sa manùa* (manopola), che si inserisce perpendicolarmente alla parte terminale. Abbiamo già accennato al *nébriu*, pertica di legno che si inserisce in due buchi tra *su péi* e *s'antàbi*; fuoriesce superiormente da *su péi* formando una biforcazione in cui si incunea *su kangióu* o *temperadróxu*, che serve a variarne l'altezza: quanto più *su kangióu* si inserisce in basso, tanto più profondo risulta il solco (profondità che non può superare di solito i venti centimetri). L'operazione di regolare la posizione de *su kangióu* o *temperadróxu*, per variare la profondità del solco, si dice *temperài s'aràu*. Un termine sinonimo di *manùa* è *manùntsa*. Il legno adoperato era principalmente o di *ibixi* (*quercus ilex*) o di *ollàstu*, olivastro. L'uso di questo attrezzo si è continuato anche dopo l'introduzione degli aratri di

ferro perché più adatto per certi tipi di aratura, come quella dei vigneti o per ricoprire la semente seminata a spaglio, oltre che per *s'akkoraméntu*, come già accennato. Questo aratro era apprezzato perché permette di fare i solchi paralleli vicinissimi ed è molto più difficile che si svirgoli col vomere: è cioè possibile *arài a matsa de srukku* (arare nella pancia del solco, cioè senza lasciare creste tra un solco e l'altro) ed evitare così di *arài a koa de margiàni* (arare a coda di volpe, cioè con solchi storti per scarti improvvisi), lasciando grosse *murèddas* o *kristas*.

Il modo di aggrogare i buoi all'aratro di legno è semplice, il solito rispetto al modo consueto di aggrogamento al carro (si veda oltre in B 2.2.1). Si inserisce il giogo in *s'agùri* (che è lunga circa tre metri), facendo entrare quest'ultima dentro *s'aióni* (per il quale vedi oltre sempre in B 2.2.1), che si tiene fermo inserendo in un apposito foro una *karìccia* (cavicchio, per il quale si veda sempre in B 2.2.1).

Per l'attacco del cavallo si usa un' *agùri* biforcuta, che si biforca a ipsilon partendo da *su péi* (TAV. n. 14, D), una specie di ellisse aperta davanti.

B 2.1.2. Gli aratri di ferro

Gli aratri di ferro sono stati introdotti nella Sardegna meridionale già nei primi anni del secolo e negli ultimi anni del secolo scorso, ma una diffusione massiccia e prevalente si ha solo dopo la prima guerra mondiale. Essi all'inizio erano di esclusiva importazione dal Continente italiano e si acquistavano per lo più presso i locali Monti Granatici o Frumentari, poi presso i Consorzi agrari. A poco a poco questi aratri sono stati costruiti anche, in tutto o in parte, dai fabbri locali, che si rifornivano di parti standard o semilavorate presso fonderie sarde (Doglio di Cagliari e la fonderia di San Gavino).

Ne esistono, già fin dal primo dopoguerra, alcuni tipi plurivomeri. Incominciamo con *s'aràu de ferru* per antonomasia, detto anche, in Trexenta, *èkkarra* (probabilmente dall'aratro tipo Eckert).

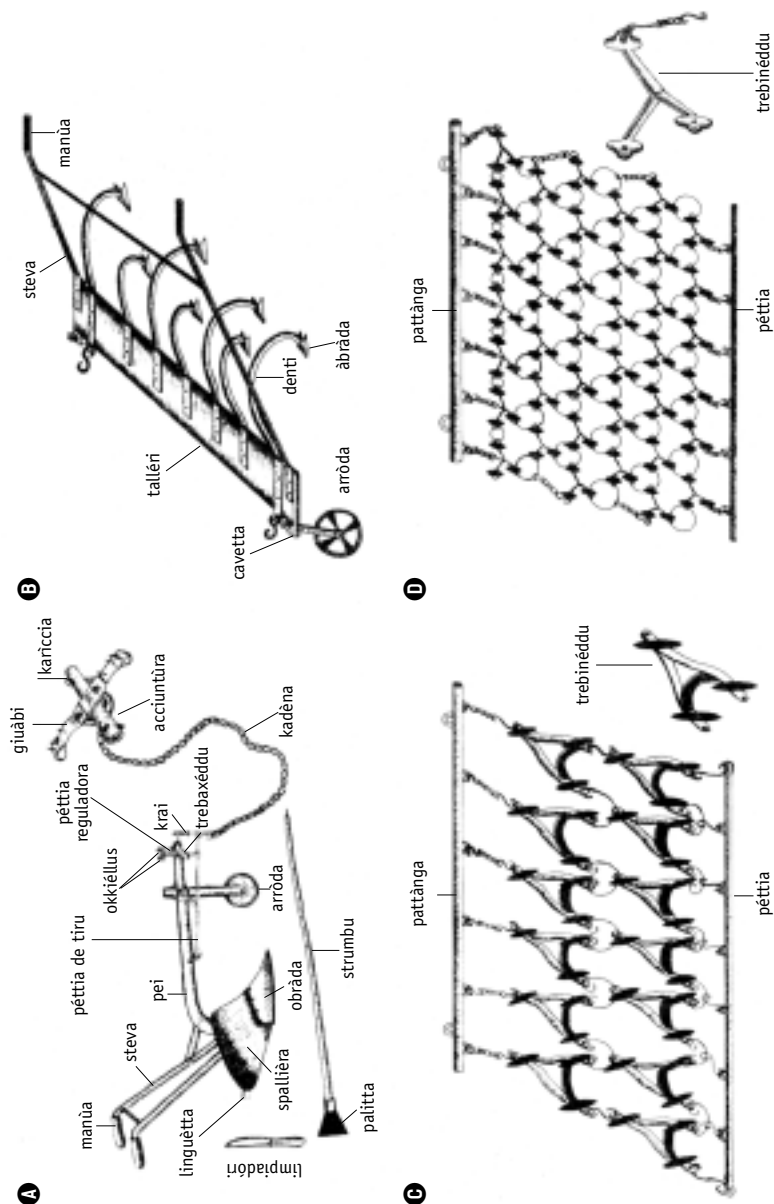
Questo tipo di aratro si diffuse subito già nei primi anni del secolo. Vediamo la descrizione analitica che ne danno i contadini trexentesi in particolar modo. Di solito la parte di traino si monta solo al momento di utilizzare l'aratro. È formata da una catena a grossi anelli, che, «sostituendo» il timone dell'aratro di legno, si attacca a un apposito gancio della parte regolatrice provvista di una sola ruota. La *kadèna* termina con un piccolo timone di legno che si inserisce nell'*aióni* del giogo per i buoi. Questo minuscolo timone è detto *acciuntùra*. Raramente si applica, invece della *kadèna*, un'*agùri* come quella per l'aratro di legno. Nella tavola n. 10 si vedono le varie parti di questo aratro con le relative denominazioni. Con esso si può arare solo in senso circolare, mentre con quello di legno si può arare solo con solchi paralleli e rettilinei. Si gira in senso orario, incominciando dalla parte più esterna e convergendo verso il centro del campo. È usato per tutti i tipi di aratura (TAV. n. 10, A).

Per poter arare con solchi rettilinei paralleli (cosa necessaria nei terreni poco agibili a *kostèra*, per cui si veda in A 1.2.1), si usa un altro tipo di aratro, di importazione esterna, il voltaorecchio, detto localmente *fortorékkiiu*, che ha due *obràdas* (vomeri) e due *spallièras* (versoi), che si intercambiano al termine di ogni solco prima di invertire la marcia.

Altri tipi di aratri di ferro sono il 6M, *su seièmme*, e il 10M, *su diecièmme*. Il 10M si usa con due coppie di buoi. Questi due tipi di aratri, con parte agente e regolatrice più complessa e con maggiori prestazioni, si usano solo con uno o più gioghi di buoi e principalmente per dissodare, avendo vomeri più grandi e versoi ugualmente maggiori. Si usano principalmente per i dissodamenti e per le arature primaverili dei maggesi.

È bene dare ora qualche informazione ulteriore intorno alle caratteristiche dell'aratura a seconda del tipo di aratro usato.

Coll'aratro di legno sardo locale si ha una larghezza base triangolare di circa 20-25 cm; il solco, a sezione triangolare, ha in media una profondità di 10-16 cm; la sezione risulta, grosso modo, dalle formule $25 \times 16 / 2 = 200$ cmq e, rispettivamente, $20 \times 10 / 2 = 100$ cmq; con uno sforzo totale, rispettivamente, di 1,00 kg per cmq e di 1,25 kg per cmq. Coll'aratro tipo Eckert (*ékkarra*) si ha



un solco largo in media cm 25, con una profondità media di circa 20 cm, una sezione media di circa 500 cmq, con uno sforzo totale di circa 0,300 kg per cmq. Con aratri tipo Sack, coi 6M e i 10M, aumentando la larghezza del solco, la sua profondità e la sezione, diminuisce proporzionalmente lo sforzo complessivo per cmq.

Per l'attacco del cavallo all'aratro di ferro, non al 6M e al 10M (ma molto raramente in coppia per questi aratri più grandi), si varia la parte d'attacco e si usa un aratro più piccolo de *s'èkkarra* usata con un giogo di buoi. La parte d'attacco si compone di un *bilancinu* o *bilancéri*, un'asta di legno che si aggancia al *péi*, provvista di due catene attaccate alle estremità dell'asta per permettere l'attacco del cavallo. Il cavallo, per questo lavoro, è ovviamente provvisto di finimenti, che si possono vedere nella tavola n. 14, C e D, e che sono in grande misura gli stessi usati per l'attacco al carro.

B 2.1.3. *Erpice e zappacavallo*

Su tsréppi o *sréppi* o *érpici* è di due tipi, a striscio e a frangizolle.

Lo zappacavallo, *su tsappakavàllu* o *ciappakavàllu*, è un attrezzo che si usa particolarmente per ricoprire le sementi seminate a spaglio. Spesso si aumenta la forza dei *dentis* e delle *obràdas* o *arbàdas* mettendo dei grossi sassi sulle aste dei *dentis*. Se ne veda una riproduzione nella tavola n. 10, B.

La parte di sostegno de *su tsréppi* caratterizza questo attrezzo a snodo rispetto allo zappacavallo. È formata da un'asta di legno detta *patànga* e nella parte posteriore da una sbarra di ferro detta *pétta* (pertica). Gli elementi della maglia che agisce sul suolo son detti *trebinéddus* (piccoli treppiedi), per la loro forma. Serve per rompere le zolle, per pareggiare il terreno, a volte per ripulire dopo il diserbamento (*skadradùra*). I *trebinéddus* hanno punte inferiori e punte superiori, le une più lunghe delle altre. L'erpice può perciò essere usato da ambe le parti, con le punte lunghe o con le punte corte (TAV. n. 10, C e D).

Erpice e zappacavallo si usano sia con il giogo di buoi, sia con

il cavallo, con la parte d'attacco uguale a quella già descritta per gli aratri.

Tutti questi attrezzi si trasportano sul carro, specialmente gli erpici e gli aratri grandi. Per questa bisogna, come si vedrà meglio, si usa un carro più piccolo di quello tradizionale, detto *karréllu*, di introduzione più recente (anni Venti). Prima dell'introduzione del *karréllu* era molto diffuso un modo di trasportare gli aratri appoggiandoli al giogo, come già documenta Lamar-mora con un disegno nel suo *Voyage en Sardaigne*, e come si può anche vedere nella tavola n. 40, A e B.

Ma sui mezzi di trasporto a forza motrice animale bisogna dilungarci in modo particolare.

Nella tabella n. 40, già citata, si possono vedere alcuni modi di trasporto con o senza animali, ma senza carro.

B 2.2. I MEZZI DI TRASPORTO

Il carro a buoi, e molto secondariamente il carro a cavallo, è stato solo sino a una decina d'anni fa il principale mezzo di trasporto usato nel lavoro agricolo in Sardegna. Senza di esso non era possibile svolgere le principali attività implicate nella coltivazione estensiva dei cereali e delle leguminose (per non parlare della viticoltura e di altre colture specializzate), in una situazione come quella di queste nostre zone, caratterizzate da una forte polverizzazione e dispersione dei fondi, dalla non residenza dei coltivatori nelle campagne e quindi dalla necessità di lunghi e giornalieri spostamenti e trasporti dai campi alle aie comuni e dai campi alle case d'abitazione nel paese.

La proprietà di almeno un giogo di buoi e di un carro era anche il primo passo e il primo segno di un'ascesa verso la situazione di coltivatore più o meno autonomo. E certamente, nel passato, la figura del coltivatore che possedeva di suo solo uno o più gioghi di buoi e un carro con tutti gli accessori, e la relativa attrezzatura, senza possedere terra o possedendone poca, era una

figura predominante, data l'esistenza dei demani feudali, comunali e di altri proprietari eminenti, sui quali si esercitavano forme varie di uso dei terreni da parte dei coltivatori e dei pastori.

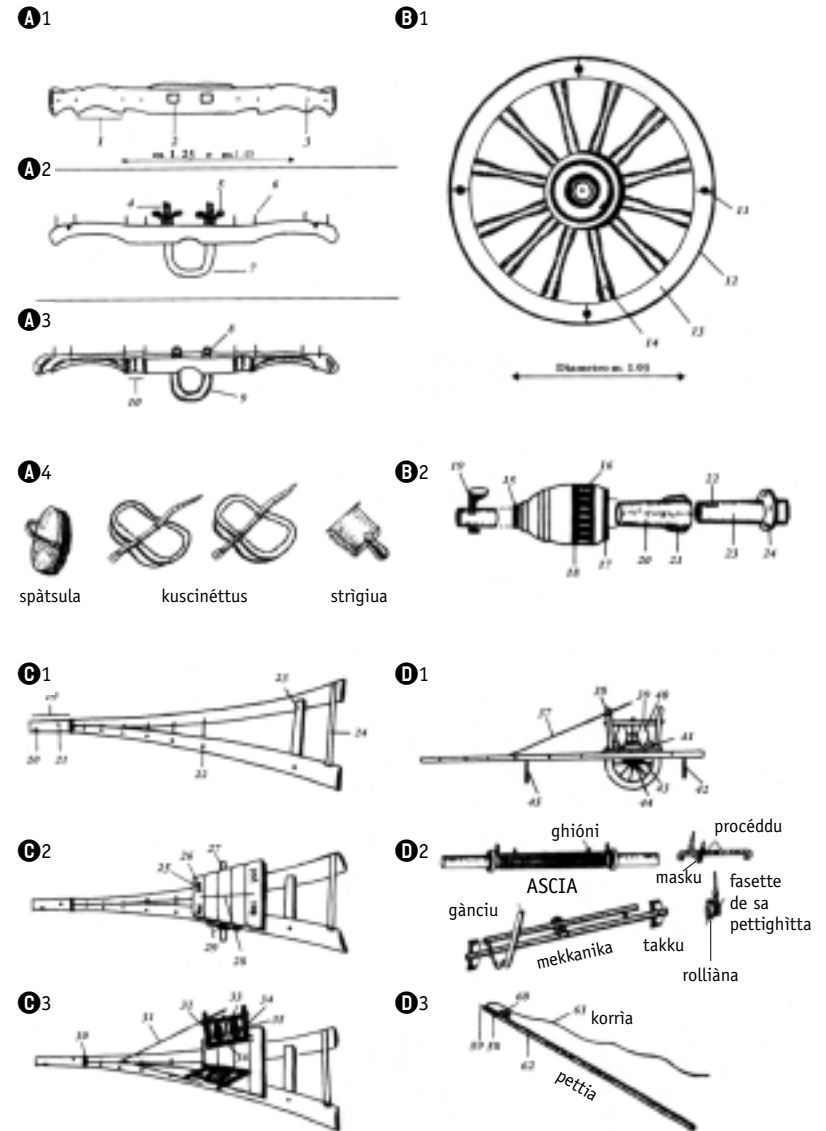
In tutta la Sardegna meridionale, come nella Sardegna in generale, il carro a buoi è sempre stato a sole due ruote e trainato da una coppia di buoi. Si ha memoria di carri antichi a ruote piene, che si ritrovano ancora raramente nelle zone interne centrali.

Qui di seguito descrivo il tipo di carro a buoi (B 2.2.1) in uso in Trexenta, Marmilla, Campidani. In altre zone, come il Sulcis e il Sarrabus, oppure l'Ogliastra e il Sarcidano, si hanno carri molto simili, ma con qualche variante, per lo più di molta secondaria importanza funzionale. Poi passerò a dare qualche indicazione sui carri da cavallo (B 2.2.2).

B 2.2.1. Il carro a buoi

Il principale mezzo di trasporto, trainato da una coppia di buoi, sempre a due ruote, con la parte contenente modificabile e le altre parti imm modificabili: queste sono le caratteristiche che si individuano subito nei carri usati in Sardegna nel lavoro agricolo⁶.

⁶ Tra le tante «storie» del carro e del suo diffondersi nel mondo soprattutto europeo e mediterraneo, può farsi cenno a quella di WILHELM TREUE, *Achse, Rad und Wagen*, Monaco 1965, che spazia per tutti i continenti e giunge alle conclusioni che il carro a due ruote è più antico di quello a quattro, che quello a due animali è precedente a quello a un solo animale, che la ruota a raggi è tanto antica quanto quella piena, che il giogo è tipico dei carri trainati da due buoi. Sui carri in generale e sui carri da buoi in particolare, usati o meno in agricoltura, si veda anche A. LEROI-GOURHAN, *L'homme et la matière*, Parigi 1949, primo tomo di *Evolution et technique* cit.; A. G. HAUDRICOURT, *Contribution à la géographie et à l'ethnologie de la voiture*, in «Revue de Géographie humaine et d'Ethnologie», I, 1948, pp. 54-64. Per l'Italia continentale e altre regioni vicine si può far riferimento a P. SCHEURMEIER, *Bauernwerk* cit., vol II, pp. 34 e sgg., che riporta anche una ruota piena di Milis in Sardegna, p. 137, e un carro di Tempio, p. 142; a K. JABERG e J. JUD, *Sprach- und Sachatlas* cit.; a F. GALHANO, *O carro de bois em Portugal*, Lisbona 1973; un lavoro recente che cerca di fare un quadro completo delle origini, dello sviluppo e della diffusione dei veicoli tradizionali soprattutto agricoli è quello di W. PUTSCHKE, *Sachtypologie der Landfahrzeuge*, Berlino-New York 1971, che



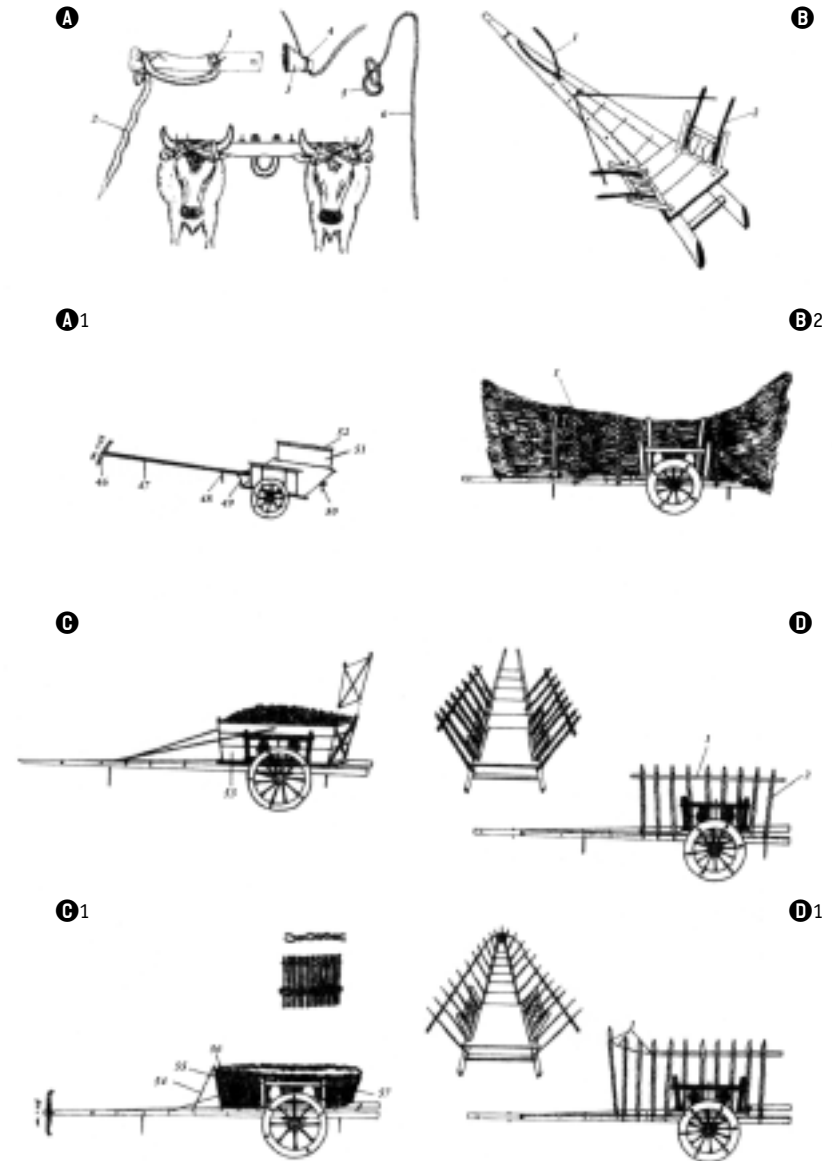
Ne dò una descrizione strutturale e in parte funzionale, mentre nella terza parte se ne vedranno ancor meglio gli usi nelle varie fasi del lavoro⁷.

La parte anteriore trainante e d'attacco e la parte portante sono costituite da un timone di legno, per lo più di *ibizi* (leccio), monoblocco, detto *skaba* o *skaba de karru* («scala», «scala di carro»), lungo circa cinque metri, lunghezza che corrisponde a quella massima del carro nella sua interezza (TAV. n. 11, C1). L'estremità anteriore della *skaba*, che è la parte d'attacco per i buoi, è provvista di fori, detti *arriadròxus*, che servono a fissarvi il giogo, detto *giuàbi* (TAV. n. 11, A). A circa un metro e mezzo dall'estremità anteriore, la *skaba* si biforca in modo progressivo raggiungendo il massimo della biforcazione nella parte posteriore. All'inizio della biforcazione le due parti sono tenute insieme da asticelle di legno (raramente tutte o in parte di ferro) dette *kadri-gbeddas* (TAV. n. 11, C1, 22). La parte d'attacco vera e propria, che va dall'inizio della biforcazione verso l'estremità anteriore tutta d'un pezzo, si dice *pittsu de sa skaba* (TAV. n. 11, C1, 10) in cui si inserisce il giogo.

Vediamo subito il modo locale di aggioamento dei buoi al carro (TAV. n. 12, A). Questa operazione si impara fin da bambini e vien detta *giungidùra*. Ambedue i buoi (*su boi de manka* e *su boi de odriàngus*, cioè il bue di sinistra e il bue di destra, rispetto al carradore che stia sul carro) si accostano al carro e si mettono in posizione di attacco all'invito del contadino, che di solito li richiama, uno per uno, con la locuzione *akkòst' a su karru!* (accosta al carro). Per primo deve essere aggioato *su boi ki bìncid(i)*

riporta anche il disegno di carro sardo a ruote piene del nostro disegno n. 10 (Abbildung 42).

⁷ Abbiamo parecchie notizie sui carri da buoi usati in Sardegna. Il Gemelli, *Rifiorimento*, ne parla, o meglio ne spara alle pp. 150 e sgg., criticando soprattutto il modo di aggioare, l'asse mobile e l'uso delle ruote piene; A. DELLA MARMORA, *Voyage*, trad. Martelli, ne tratta a lungo qua e là e specialmente alle pp. 315-317 del vol. II; B. LUCIANO, *Cenni*, pp. 139-223; G. JOURDAN, *L'île de Sardaigne*, Parigi 1861, dice che i carri dei sardi «ressemblent à ceux sur lesquels les rois fainéants promenaient leur mollesse» (p. 68); e così via attraverso gli inglesi TENNANT e SMITH fino al WAGNER, op. cit., pp. 72-73 e al LE LANNOU, op. cit. pp. 283-284.



(lett. «il bue che vince»), cioè quello più forte e che ha il sopravvento sull'altro (cosa che avviene sempre per ogni giogo di buoi) in ogni occasione: non rispettare questo diritto acquisito di preferenza può provocare guai, come anche un'incornata del bue più forte a quello più debole, che non può nemmeno difendersi o scostarsi perché già sotto il giogo.

Ma vediamo come è fatto un giogo, *giuàbi* (o *giuàbi*). Se ne usano in genere di due dimensioni, uno più grande (lungo circa un metro e 45 cm, con otto *gravillas* o *fustis* o *ossiédus*) e uno di minori dimensioni (lungo circa un metro e 25 cm, con quattro *gravillas*): il primo si usa per il carro normale, l'altro per arare e per il *karréllu*, cui si accennerà fra poco, al termine della descrizione del carro normale. *Su giuàbi*, in ogni caso, è un pezzo di legno sagomato, adatto a essere poggiato e fissato alla cervice dei due buoi e inserito nell'estremità del timone, detta *pittsu de sa skaba*. Le parti laterali, dette *kambèddas* (TAV. n. 11, A1, 1), che poggiano sulla cervice dei due buoi, sono sagomate ad arco e ben levigate per non danneggiare gli animali. Spesso tra la cervice e le *kambèddas* del giogo si inserisce un *koshinéttu* (cuscinetto) per attutire l'attrito del giogo (TAV. n. 11, A4). La parte centrale del giogo, detta *ponti* (TAV. n. 11, A1, 2) oppure *punt'e su giàbi* (Marmilla), ha due grossi fori rettangolari che permettono di inserire, dal basso in alto, un archetto di cuoio (non conciato, ma lasciato seccare al sole cosparso di sale, *peddi krua*) oppure di ferro, detto *aióni* (TAV. n. 11, A2, 7) oppure *frontàbi* (Marmilla) o (Sulcis) *frontàli*, il quale serve a fissare il giogo nel *pittsu de sa skaba*. Dopo che l'estremità della *skaba* è inserita dentro l'*aióni* del giogo, si inserisce in un apposito foro (*stampu de sa kariccia*) *sa kariccia*, cavicchio di legno che impedisce la fuoriuscita del giogo (dell'archetto detto *aióni*) dal *pittsu o punta de sa skaba*. Invece della *kariccia*, per trattenere il giogo si può anche inserire *sa kadrìga*, tavoletta parallelepipedica, in un buco apposito dell'estremità del timone; tra *sa kadrìga* e l'*aióni* si può inserire, per non consumare quest'ultimo, un pezzo di cuoio «crudo», detto *braxéri*. Quando l'*aióni* è di ferro, invece de *su braxéri*, si usa *sa brabèttà*, placca metallica dentellata che impedisce lo scivolamento del giogo.

Appena il bue più forte si è avvicinato al giogo, il contadino lo invita a mettere la testa sotto la sua *kambèdda*, apostrofandolo di solito con le parole «*asùtta! aià asùtta!*» («sotto! orsù, sotto!»). Le corna vengono legate al giogo per mezzo di una correggia di cuoio detta *loru* (TAV. n. 12, A, 2), lunga circa tre metri e mezzo, che viene prima fissata alla *gravilla* (detta in Marmilla *fusti de loru* e altrove, come nel Sarrabus e a Villacidro, *ossiéddu*), che è una delle otto o quattro punte di ferro fissate nel giogo al centro e alle estremità. Le altre *gravillas* (che a volte, invece di quattro o due per parte possono essere anche tre per parte) o *ossiédus* o *fustis de lorus* servono a impedire lo scorrimento dei *lorus* (TAV. n. 12, A, 6), che si legano intorno alle corna e al giogo inserendoli tra queste punte di ferro. Con il *loru* si fanno tre giri, detti *ittas* o *ghettàdas*, incominciando di solito dal corno interno per passare poi all'altro corno, dove, dopo tre *ittas*, il *loru* si fissa con nodo speciale al corno (*inkrièddadura*). Ora si può attaccare l'altro bue più debole. Al termine si applicano *is odriàngus* o *odrinàngus* (TAV. n. 12, A, 3, 4, 5, 6), che sono due redini, uno per ogni bue, di corda di canapa o di vimini o di crini di cavallo, che servono per guidare il giogo nella direzione voluta. Ogni *odriàngu* si fissa con un nodo al corno esterno insieme con l'estremità del giogo, quindi lo si fa passare sul davanti della testa del bue (sulla fronte, *fronti*) e lo si lega infine al padiglione auricolare del bue (all'orecchio che sta all'interno, verso il timone), da dove prosegue, parallelo all'altro, verso la parte contenente (TAV. n.11, C3), dove li tiene il carradore, sul carro o a fianco del carro.

Il carradore, tirando gli *odriàngus*, sollecita l'orecchio di uno dei due buoi, ottenendo così un mutamento qualsiasi di direzione: tirando ambedue le redini la coppia si blocca. Lo stesso sistema di aggioamento si usa per tutte le altre incombenze in cui compaiono i buoi aggiogati (aratura, trebbiatura, eccetera).

Passiamo ora alla parte contenente del carro (TAV. n. 11, C2 e C3).

Il timone monoblocco ha un diametro di circa 25 cm all'estremità anteriore; il diametro va sempre più aumentando man

mano che si va verso l'estremità posteriore; ma abbiamo visto che a circa un metro e mezzo dall'estremità anteriore la *skaba* si biforca con aumento progressivo, fino a raggiungere l'apertura massima di circa un metro e mezzo nel *puntu de aségus* (punto di dietro), che è un listello di legno ben stagionato che si incastra sulle due estremità della biforcazione, che raggiunge in questo *puntu* il massimo di circa un metro e mezzo come già indicato (C1, 23). Nella parte posteriore c'è un altro listello di legno che unisce, incastrandovisi, le due parti della biforcazione del timone, a circa una cinquantina di centimetri dal *puntu de aségus*, listello che è detto *maïsta de aségus* (lett. «maestra del retro»). Il *puntu de aségus*, la *maïsta de aségus* e le *kadrighèddas* (che abbiamo visto essere listelli di legno o verghette di ferro che uniscono le parti della biforcazione nella parte anteriore più vicina al punto d'origine della biforcazione) hanno la funzione di tenere il timone nelle medesime condizioni, soprattutto per quanto riguarda l'angolazione della *skaba* bipartita. Tra la *maïsta de aségus* e l'ultima *kadrighèdda* della parte anteriore del timone sta *su sterrimèntu*, cioè il letto, la parte contenente del carro (nel Sarrabus si dice appunto *lettu de su karru*), che è formato da una serie giustapposta di cinque robuste tavole (di leccio o di olivastro), distese e poggianti sulle due parti della biforcazione della *skaba*: ovviamente questo *sterrimèntu* ha una forma di trapezio isoscele, con la base minore nella parte anteriore, che vien detta *arànti de karru*, e la base maggiore nella parte posteriore, che vien detta *aségus de karru* (rispettivamente «davanti del carro» e «didietro del carro», vedi tavola n. 11, C3). La base minore è di circa 70 cm e quella maggiore è di circa 130 cm. Cosicché l'area dello *sterrimèntu* è di circa due metri quadri (TAV. n. 11, C2, 28). Ma non tutta quest'area risulta parte contenente, poiché questa è limitata e delimitata dalle due *kubas* (TAV. n. 11, C3, 34).

Le due *kubas* (o *kuas* in Marmilla e nel Sulcis) sono situate lateralmente, parallele alle due parti della biforcazione della *skaba* (TAV. n. 11, C3, 34), e fanno da sponde della parte contenente. Le due *kubas* sono formate da un *lingiu de baxu* (TAV. n. 11, C3, 36) e da un *lingiu de susu* (TAV. n. 11, C3, 33), lunghi circa un me-

tro e dieci cm, da due *péis* (TAV. n. 11, C3, 32) di circa 40 cm e da due *tabèddas* (TAV. n. 11, D1, 40). Le due *kubas* si inseriscono in appositi *stampus* (TAV. n. 11, C2, 25) a circa 20 cm dall'orlo dello *sterrimèntu*, ad angolo ottuso di circa 120° col fondo. Le due *kubas* sono ulteriormente fissate allo *sterrimèntu* con un listello di ferro o di legno detto *trebidròxa* (TAV. n. 11, C3, 33). La capienza può essere aumentata aggiungendo dei pezzi di tavola sul davanti, *arànti de karru*, e sul retro, *aségus de karru*. Dall'inizio della biforcazione della *skaba*, collegati con due anelli di ferro alla prima *kadrighèdda*, partono due lunghe pertiche cilindriche, di circa tre metri e mezzo e con una sezione di 15-20 cm, dette *fustis de anèllas* (TAV. n. 11, C3, 31), che vanno a poggiare ciascuna su una *kuba* e servono specialmente per le varie trasformazioni della parte contenente di cui si dirà.

La parte portante, *sa skaba*, e la parte contenente, *su sterrimèntu*, poggiano sull'asse in cui si inseriscono le ruote; ma non direttamente: sotto ciascuna delle due parti della biforcazione della *skaba* stanno due blocchi di legno, di solito a forma di mezzaluna, detti *is procèddus de su karru* (TAV. n. 11, D2), dentro i quali passa l'asse. L'asse è fissata ai *lingius de bashu* della *kuba* tramite un ferro a U detto *masku*, uno per parte (TAV. n. 11, D2).

Siamo così arrivati alla parte motrice.

Un asse di ferro di forma quadrangolare, *s'asha*, sostiene il carro sulle ruote (TAV. n. 11, D2). Piazzata sotto *su sterrimèntu* o *lettu de su karru* (letto del carro), perpendicolare alle due parti della biforcazione del timone, si situa giusto alla metà dell'area del letto del carro. Le due parti estreme sono cilindriche, per permettere l'inserimento delle ruote e per diminuire l'attrito. La ruota (si ricordi che in tutta la Sardegna i carri da buoi sono solo a due ruote) ha un diametro di circa 120 cm (TAV. n. 11, B1). Si compone di cinque o sei *gravèllus* o *grivèllus*, pezzi di legno arcuati tenuti insieme da *obbìbis arrabronàus* (grossi chiodi ribaditi) e da un cerchione di ferro detto *lamóni*, che è la parte più esterna della corona circolare, in contatto col suolo. Ognuno dei cinque o sei *gravèllus* è fissato al mozzo della ruota, detto *buttu* (TAV. n. 11, B2), tramite due raggi, *arràggius*, convergenti verso il

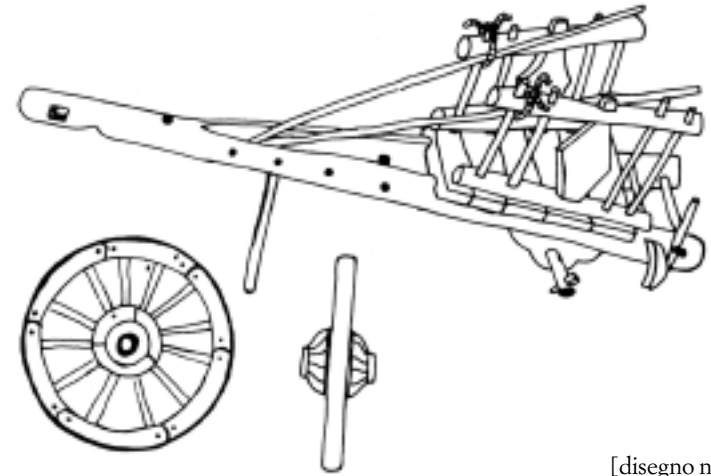
buttu, in cui si inserisce l'asse: il *buttu* è un solido di legno sagomato di forma ovoidale, tipo mezza botticella, e rinforzato da cerchietti di ferro allo stesso modo delle botti.

All'interno del *buttu* si inserisce la *bùsbula*, cilindro di ferro (TAV. n. 11, B2, 20) in cui si inserisce la parte finale cilindrica dell'asse. La *bùsbula* viene ogni tanto ingrassata con lardo rancido (*lardu assiàu*) o con i fondi dell'olio d'oliva (*ollu armàu*). Una parte estrema dell'asse, di circa 20 cm, fornita di un apposito foro, sporge all'esterno del *buttu* oltre la ruota e, inserendo nel buco una *krài* (chiave), puntello di ferro, si impedisce la fuoriuscita della ruota (TAV. n. 11, B2, 19). (Per la tecnica della lubrificazione vedi TAV. n. 13, D).

Nelle zone più collinose e impervie, come nel Gerrei, nel Sarrabus e nel Sarcidano, il carro da buoi è spesso anche provvisto di un sistema frenante detto *mattànika* o *mekkànika*, situato nella parte posteriore, all'altezza circa del *buttu* delle due ruote: si tratta di due pezzi di legno uniti tra loro a forma di angolo acuto, di cui uno si trova subito dietro la ruota ed è provvisto di due *takkus* in prossimità delle due ruote; i *takkus* sono di legno, di solito di fico, rivestiti, nella parte che fa attrito con i *lamóni* della ruota in fase di frenatura, di cuoio o più recentemente di gomma. Per frenare, facendo attrito coi *takkus* sulle ruote, si usa una pertica di circa mezzo metro, attaccata alla parte terminale del timone con una catenella, poggiandola sul secondo listello di legno che, spostandosi, fa aderire i *takkus* al cerchione delle ruote (TAV. n. 11, D2). Per lo stazionamento il carro è provvisto di due *ballantsónis* o *kottsèddas*, cioè di due pertiche cilindriche, una sul davanti e una sul retro, che all'occorrenza si fanno poggiare per terra e tengono bilanciata la parte contenente (TAV. n. 11, D1, 42 e 45). Nel Sulcis son detti *potentis*, in Marmilla *ballantsinus*.

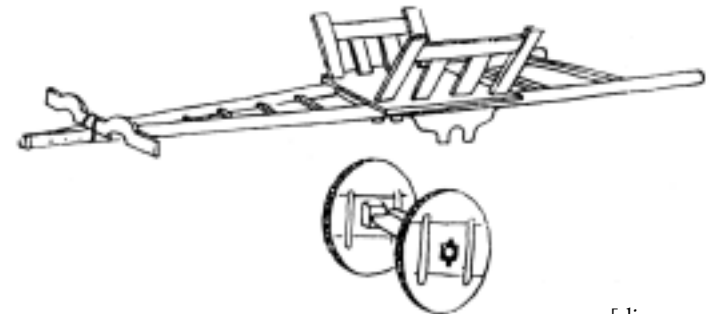
A seconda delle varie zone, cerealicole o meno, il carro a buoi ha in Sardegna caratteristiche particolari, ma secondarie, rispetto a quelle principali, come il modo di aggioiare i buoi sempre in coppia, le ruote, il fissaggio delle ruote all'asse e dell'asse alla parte portante. Per esempio, nel Sarrabus il carro a buoi ha tre *tabèddas* nelle *kubas* (TAV. n. 11, D1, 40). Nel Logudoro ha le

sponde «piene» come il carro da cavallo o il *karréllu* (TAV. n. 12, A1). Nel Sulcis esso ha le caratteristiche che si possono notare nel disegno n. 7.



[disegno n. 7]

Carri a ruote piene si incontravano fino a qualche anno fa nelle zone centrali dell'isola. A. G. Haudricourt, nel suo *Contribution à la géographie et à l'ethnologie de la voiture* (in «La revue de géographie humaine e d'ethnologie», 1, 1948, pp. 54-64) riporta (disegno n. 10) un tipo di carro sardo centrale a ruote piene, osservabile nel disegno n. 8.



[disegno n. 8]

Vediamo ora, infine, i vari adattamenti della parte contenente del carro, che si trasforma, ampliandola, a seconda delle necessità di trasporto.

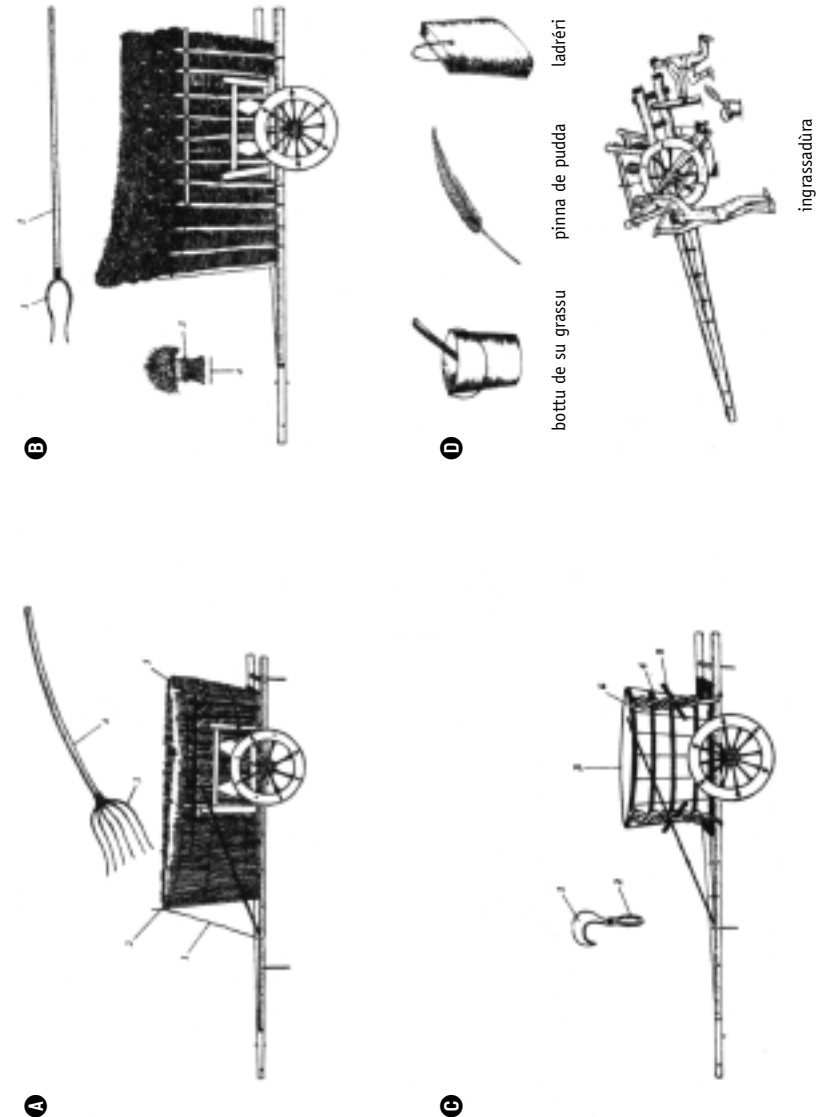
Una prima trasformazione, che si faceva all'inizio dell'annata agraria verso i primi di settembre, è quella per il trasporto della legna da ardere (principalmente per scaldare il forno per la panificazione domestica circa quindicinale), che si andava a raccogliere anche lontano una ventina di chilometri dal paese, quando le zone un po' boschive o ricoperte di macchia sono così distanti; zone che sono solitamente di proprietà comunale e su cui tutti i membri del comune potevano avere diritto di «legnatico».

Per quest'uso il carro deve risultare, oltre che capiente, anche leggero e stabile. Si applicano al carro due accessori: la *frocidda* e quattro *fustis de karru*. La *frocidda* è un grande ramo biforcuto, che si sceglie per l'ampiezza della biforcazione e per la lunghezza e robustezza dei due corni. Questa *frocidda* si sistema sul timone all'inizio della biforcazione della *skaba* (TAV. n. 12, B1). Ha la funzione di tenere insieme la parte anteriore del carico di legna, in modo anche che non disturbi i buoi. I *fustis de karru* sono perliche di legno lunghe circa un metro e mezzo che si fissano ai quattro *péis de kuba* (TAV. n. 12, B, 2).

Al più anteriore di essi si lega, da ambo le parti, un *fusti de anèllas*. Il carico di legno viene assicurato anche con corde (TAV. n. 12, B1, 1).

Una seconda trasformazione è quella per il trasporto dell'uva durante la vendemmia, verso i primi d'ottobre. In questo caso si tolgono ambe le *kubas* e sullo *sterrimèntu* si sistema la bigoncia, detta *kubidina*, che si fissa tramite zeppe di legno, *kottsas*, infisse nei buchi delle tavole del letto del carro. Nella tavola n. 13, C, si può vedere abbastanza chiaramente il modo di sistemare la bigoncia per la vendemmia.

Altre modificazioni della parte contenente, che si eseguono sempre d'autunno, sono quelle per il trasporto del letame nei campi in cui si seminerà (*skavuài ladàmini*, per cui vedi in C 1.1). Per tale uso, nel carro si sistema una *cerda* (per cui si veda in B 3.2) oppure una *kasha*. La *cerda de skavuài ladàmini* (TAV. n. 12, C1), che si distingue dalla *cerda de inkungiat palla* (per la quale si



veda più oltre in C 4.3.3 e la tavola n. 13, A, 1, 2, 3, 4, 5), si dispone lungo tutto il perimetro dello *sterrimèntu* all'interno delle *kubas*. Posteriormente si chiude legando con una corda e anteriormente un'altra cordicella tiene ritta la *cerda* (TAV. n. 13, B, 1). La *kasha* (TAV. n. 12, C, 53) ha le stesse dimensioni complessive della *cerda*, ma è formata da quattro tavole di legno, due laterali più lunghe, una anteriore e una posteriore, fissate tra di loro con chivvistelli uncinati. La tavola posteriore è asportabile per effettuare il carico e lo scarico del letame.

Ma la trasformazione di gran lunga più importante è quella che si fa per il periodo del raccolto, per il trasporto dei covoni e dei cereali dai campi alle aie (per cui si veda nella terza parte in C 4.2). Per ottenere una capienza molto maggiore del solito, si dispongono, tutt'attorno alla parte contenente, *is kubàbis* o *frukkas* (TAV. n. 12, D, 2): sette pertiche di circa due metri fissate allo *sterrimèntu* e alle *kubas* e tenute insieme da due pertiche superiori orizzontali, che si incastrano alle cime biforcute dei *kubàbis*. Di solito ai *kubàbis* si aggiunge anche la *karrùba* (TAV. n. 12, D e D1), che consiste di altre tre pertiche uguali ai *kubàbis*, disposte sul davanti del carro, nella parte biforcuta dove stanno le *kadrighèddas*; queste tre pertiche anteriori, sistemate a semicerchio, sono tenute insieme da una mezzaluna di lamiera applicata all'estremità superiore e fissata alle pertiche laterali superiori orizzontali, pertiche che sono dette *kostànas* (TAV. n. 12, D1, 1).

Ultima trasformazione in ordine di tempo durante l'annata e al termine del raccolto, è quella per il trasporto della paglia. Lasciando i *kubàbis*, ed eventualmente la *karrùba*, si sistema tutt'attorno, all'interno dell'intelaiatura dei *kubàbis* e della *karràba*, una *cerda* di verbasco o di canne, più alta di quella usata per il trasporto del letame (che è alta circa 80 cm, mentre questa è alta circa un metro e 80 cm). La lunghezza complessiva di una *cerda* è di circa sei metri, anche di quella per il letame. La *cerda* si lega ai *kubàbis* con legacci di vimini o con cordicelle ed è tenuta ritta da una cordicella (TAV. n. 13, A), che la stira anteriormente, congiungendo una *kadrighèdda* alla sommità anteriore.

Anteriormente e posteriormente si aumenta la capienza chiudendo con fascine o con tavole gli spazi vuoti di *arànti* e di *aségus de karru*. Nel Sulcis il carro così trasformato è detto *karrùga*.

Durante il periodo fascista i contadini furono obbligati a usare solo carri con l'apparato di frenatura e si istituì anche un registro comunale dei mezzi di trasporto, per cui ogni tipo di carro aveva la sua targa in cui compariva anche il nome del proprietario. Carro da buoi, come s'è detto, è di gran lunga il mezzo di trasporto più importante in queste zone, e per questo mi sono dilungato nella sua descrizione. Accenno ora ad alcuni altri tipi di carri, agricoli soprattutto, e ad altri modi di trasporto (raffigurati nella TAV. n. 40, sezione C).

B 2.2.2. Altri mezzi e modi di trasporto

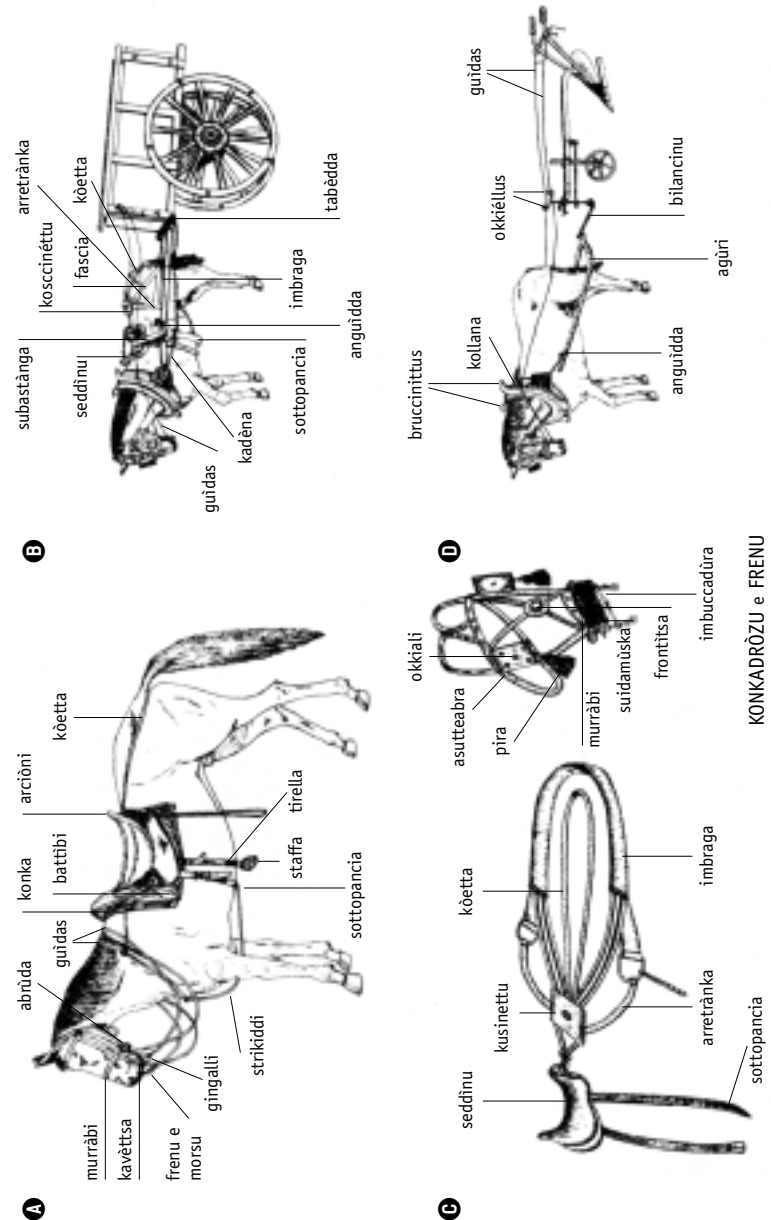
Verso la metà degli anni Venti è stato introdotto, in Trexenta e in Marmilla specialmente e meno in altre zone, un tipo di carro da buoi più leggero e più piccolo di quello tradizionale ora descritto, detto *karréllu* (TAV. n. 12, A1). Differisce dal carro normale nelle dimensioni, nella parte anteriore d'attacco e nella parte contenente. Il giogo usato è più piccolo, come quello usato per l'aratura. Il timone non si prolunga fino al retro del carro, ma arriva solo fino alla metà del letto, formato da tavole avvitate a travicelli verticali, con sponde perpendicolari. Non subisce trasformazioni. Ultimamente la parte motrice è stata modificata con ruote di gomma piena. Si usa per trasporti occasionali e poco ingombranti, e specialmente per gli aratri e gli altri attrezzi durante i lavori in campagna, quando usare il carro grande, specialmente d'inverno, è difficile per la condizione delle strade di penetrazione agraria.

Col cavallo si usano vari tipi di carri, anche in agricoltura. Per il lavoro dei campi si usa soprattutto *su karrettóni* (*karrattōi*). La parte anteriore portante e d'attacco è costituita da due stanghe entro cui si attacca il cavallo. Lunghe circa 5 metri e distanti circa un metro e venti tra di loro, di quercia, sono a sezione quadrata, eccetto che nella parte terminale, che è rotonda. Nella tavola

n. 15, A, si vedono denominate le varie parti di questo tipo di carro. La parte motrice si differenzia da quella del carro a buoi perché ha ruote (sempre ancora due) più grandi, con un diametro di circa 160 cm e con circa dodici raggi, ma per il resto è identica al carro a buoi. La parte contenente è simile a quella del *karréllu*. E molto spesso provvisto di apparato di frenatura, detto anche in questo caso *mattànika* o *mekkanika*. Il *karrettóni* subisce adattamenti e ampliamenti della parte contenente soprattutto per il trasporto dei covoni e delle leguminose durante il raccolto. Per questo scopo si montano nella parte contenente, all'interno delle sponde, quattro listelli di legno a U e terminanti a punta, dette *mercis*, e altre quattro pertiche, dette *fustis*, nelle parti estreme del letto del carro: due *kostànas* uniscono orizzontalmente, in alto, le due serie di quattro pertiche (due *mercis* e due *fustis* per parte). Anche questo carro può essere provvisto di *karrùba*, come quello a buoi (TAV. n. 15, B).

Un carro da cavallo più leggero del precedente, usato soprattutto per il trasporto di persone e di derrate per lunghe distanze, è *sa karrètta*, simile al *karrettóni*, ma con due molle tra il letto e l'asse delle ruote (TAV. n. 15, C).

I carrettieri professionisti, che trasportavano i prodotti agricoli in città e tornavano carichi di mercanzie per i bottegai del paese, usavano un *karrettóni mannu* (grande carro da cavallo), che aveva dimensioni di solito più ampie almeno di un terzo di quelle del *karrettóni* usato in agricoltura (TAV. n. 15, D). Un carro da cavallo ancora più grande era detto *barrócciu*, che è l'unico carro, usato in Sardegna, che avesse, ma molto raramente, quattro ruote e a volte anche un traino di una coppia di cavalli. *Karrettóni mannu* e *barrócciu* si usavano per i grandi e i lunghi viaggi verso la città ed esclusivamente da carrettieri di professione, detti *karrettonéris*. La parte contenente di questi carri era quasi sempre provvista di una *lòssia*, cielo aperto davanti e di dietro, formato da una stuoia di canne intrecciate, tenuta tesa ad arco da due semicerchi di ferro fissati alle estremità delle sponde (TAV. n. 15, D).

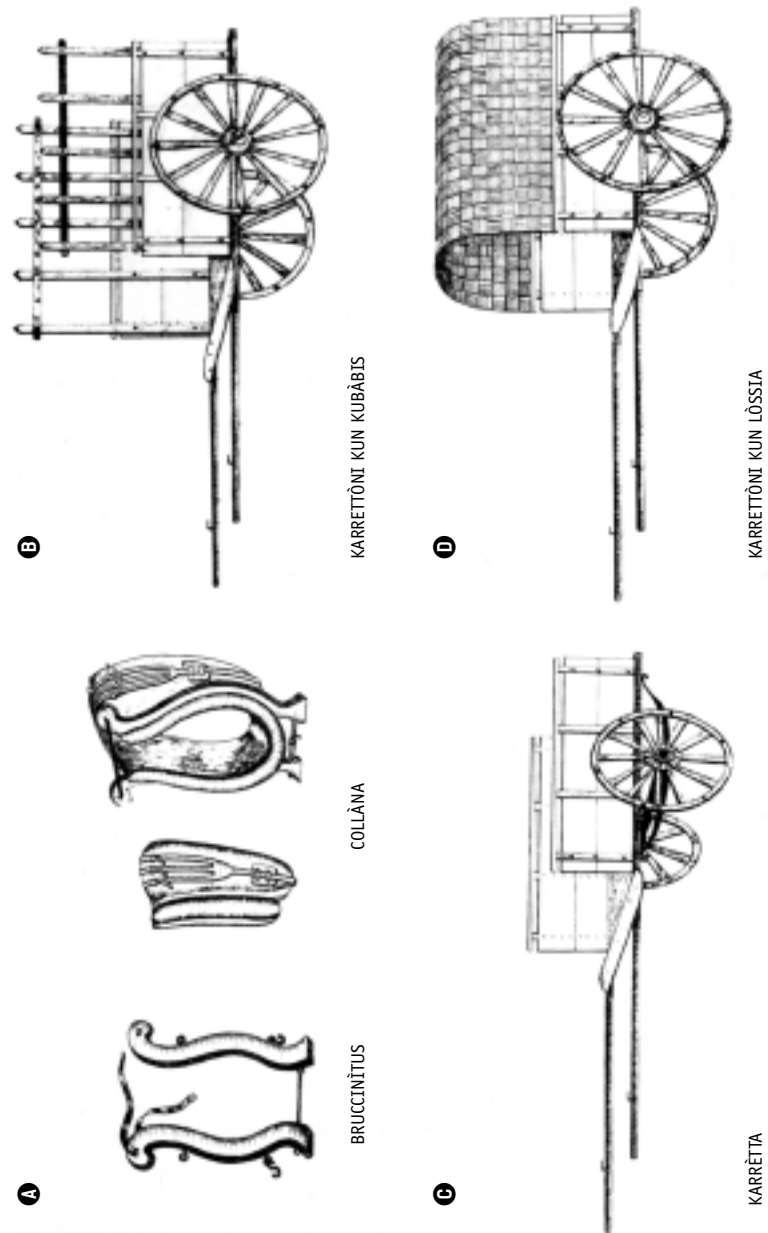


KONKADRÒZU e FRENU

Carri da cavallo esclusivamente signorili, usati quindi solo dai maggiori proprietari e dai «signori» del paese⁸, erano *sa karròssa*, di produzione non locale, come anche *su karrottsinu*. Il maggior mezzo di trasporto di cui si ha memoria in queste campagne e *su kocciu* (cocchio?), a quattro ruote e a più cavalli, che era la diligenza postale, di fattura completamente estranea a questi luoghi, e dai contadini raramente usata per i loro viaggi⁹.

Per il somaro si usa pure un *karrettonéddu de burrinku* (carretto da somaro), in tutto simile a quello da cavallo, ma ovviamente di proporzioni ridotte di circa la metà. Si usano ancora da parte dei pastori per il trasporto del latte e hanno oggi ruote di gomma piena¹⁰.

Nella tavola n. 40 si vedono illustrati alcuni modi di trasporto senza carro, col solo giogo di buoi, col somarello o a corpo libero, di sacchi, corbelle, anfore (*màrigas*), fasci di legno, bisacce, zappe, aratri.



⁸ Tutti questi grandi attrezzi a forza motrice animale sono riservati esclusivamente all'uso dei maschi. Alle donne, tra i lavori dei campi, è riservata solo la spigolatura, e alcuni tra i lavori dell'aia, specialmente quelli di pulitura e vagliatura. Tra gli arnesi a forza umana, la donna usa soprattutto la zappa, mai la falce.

⁹ Per un tentativo di analisi della stratificazione sociale all'interno dei paesi agricoli della Sardegna meridionale, e in particolare della Trexenta, rimando al mio *Rapporti di produzione*, cit. pp. 100 sgg. e *passim*.

¹⁰ Alcuni dati, concernenti i paesi della Trexenta, ma indicativi abbastanza anche per le zone della Marmilla e dei Campidani, meno per il Gerrei, per il Sarrabus e per il Sulcis, rilevati nel 1970 (fonte U.M.A.), mettono in evidenza come, su una popolazione totale di circa 10.000 abitanti, di cui è attiva solo il 25% circa, è attiva in agricoltura il 45% circa della popolazione attiva, si abbiano 25 trattrici, 25 seminatrici, 6 motoagricole, 35 motocoltivatori, 4 motozappe, 10 motofalciatrici, 9 mietitrebbiatrici.

EDILIZIA RURALE E MANIFATTURA DOMESTICA

Quasi tutta la Sardegna agro-pastorale è caratterizzata da un insediamento compatto e concentrato nelle *biddas* (ville, paesi), con poche e spesso punte case sparse o cascinali, che, anche quando e dove esistano, non sono per lo più usate come residenza di contadini lavoratori. Questa è la situazione tradizionale, che si riscontra fino agli anni cinquanta di questo secolo, a partire almeno dalla fine del medioevo. Fanno eccezione le zone del Sulcis dei *medàus*, della Nurra dei *kuiles* e della Gallura degli *stazzi*; zone di popolamento disperso di origine più recente delle più antiche *ville* sarde, insieme coi casi eccezionali di popolamento disperso e di agricoltura appoderata di Arborea nell'Oristanese e di Fertilia nell'Algherese e degli insediamenti assai precari in zone di trasformazione fondiaria dell'ETFAS qua e là in tutta la Sardegna. Minuscola zona di insediamento disperso è anche il Sarrabus costiero (Castiadas).

Le zone cerealicole della Sardegna meridionale sono però fortemente caratterizzate dal tradizionale insediamento compatto. Se prendiamo come esempio la Trexenta, troviamo che su nove centri abitati (di cui tre frazioni di comuni più grandi) abbiamo, ancora nel 1951, una percentuale del 2,33% di case sparse, in prevalenza abitate temporaneamente da guardiani o custodi, o del tutto disabitate o adibite ad ovile temporaneo¹¹.

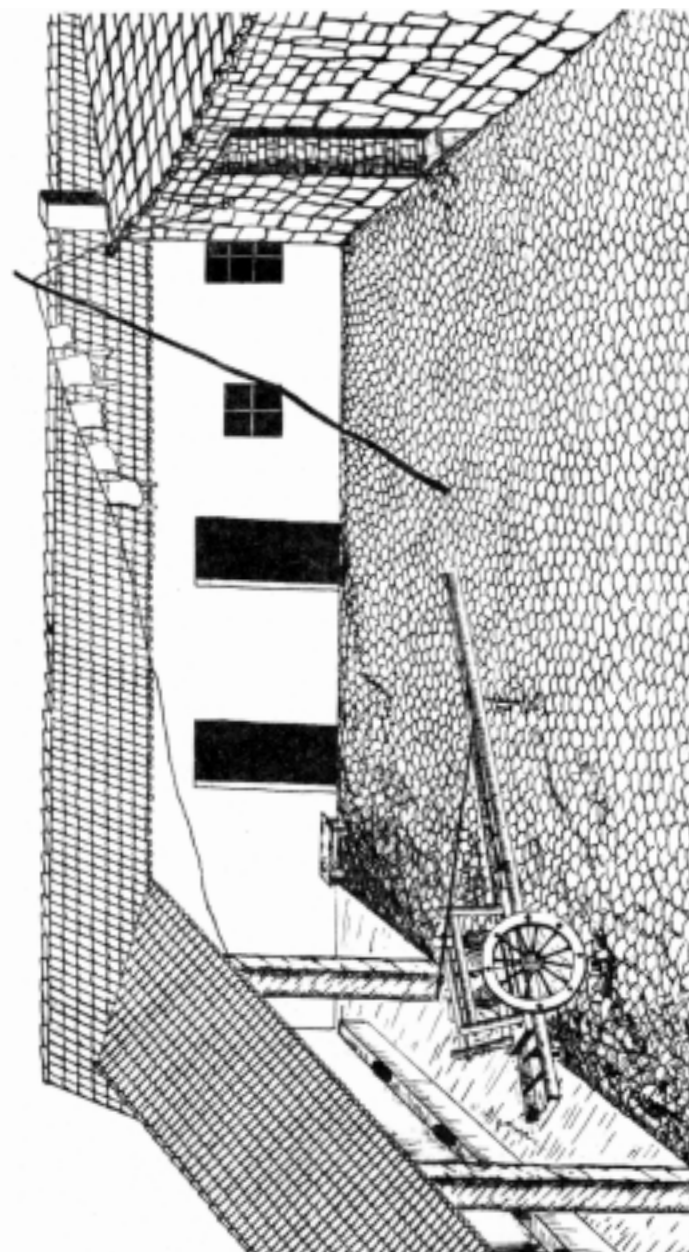
¹¹ Per le caratteristiche del popolamento in Sardegna si veda principalmente M. LE LANNOU, *Pâtres*, pp. 85-154; M. PINNA e L. CORDA, *La distribuzione della popolazione e i centri abitati della Sardegna*, Pisa 1956-1957 e le opere citate nelle note seguenti. Per il passato remoto, oltre al GEMELLI, *Rifiorimento, passim*, al LAMARMORA, *Voyage e Itinéraire* per il Settecento e il primo Ottocento, si possono trovare notizie, anche sullo sviluppo delle forme di popolamento e dei tipi di case rurali, in G. LILLIU, *La civiltà dei sardi dal Neolitico all'età dei Nuraghi*, Torino 1963, pp. 160-236; G. PESCE, *Architettura punica in Sardegna*, in «Bollettino del Centro di Studi per la storia dell'architettura», 1961, XVII, estratto; G. METZKE,

In questa sezione voglio dare qualche notizia intorno alle caratteristiche delle case rurali di queste zone, particolarmente riferendomi agli annessi agricoli, e alle opere che vi si svolgevano direttamente legate al lavoro cerealicolo.

B 3.1. L'EDILIZIA RURALE

In queste zone cerealicole le case rurali, cioè abitate da lavoratori della terra e dai proprietari di essa, radunano in sé sia locali usati come abitazione sia locali usati come magazzini, stalle, letamai, ovili; e contengono, nei più o meno ampi cortili rustici, pozzi e/o cisterne e abbeveratoi; nel caso dei maggiori proprietari, anche locali per il pernottamento dei lavoratori a contratto annuale; annessi per animali da cortile, legnaie, e annessi per i lavori dedicati al consumo domestico, come il forno e la stanza per il mulino mosso dall'asinello (TAVV. nn. 22 e 24).

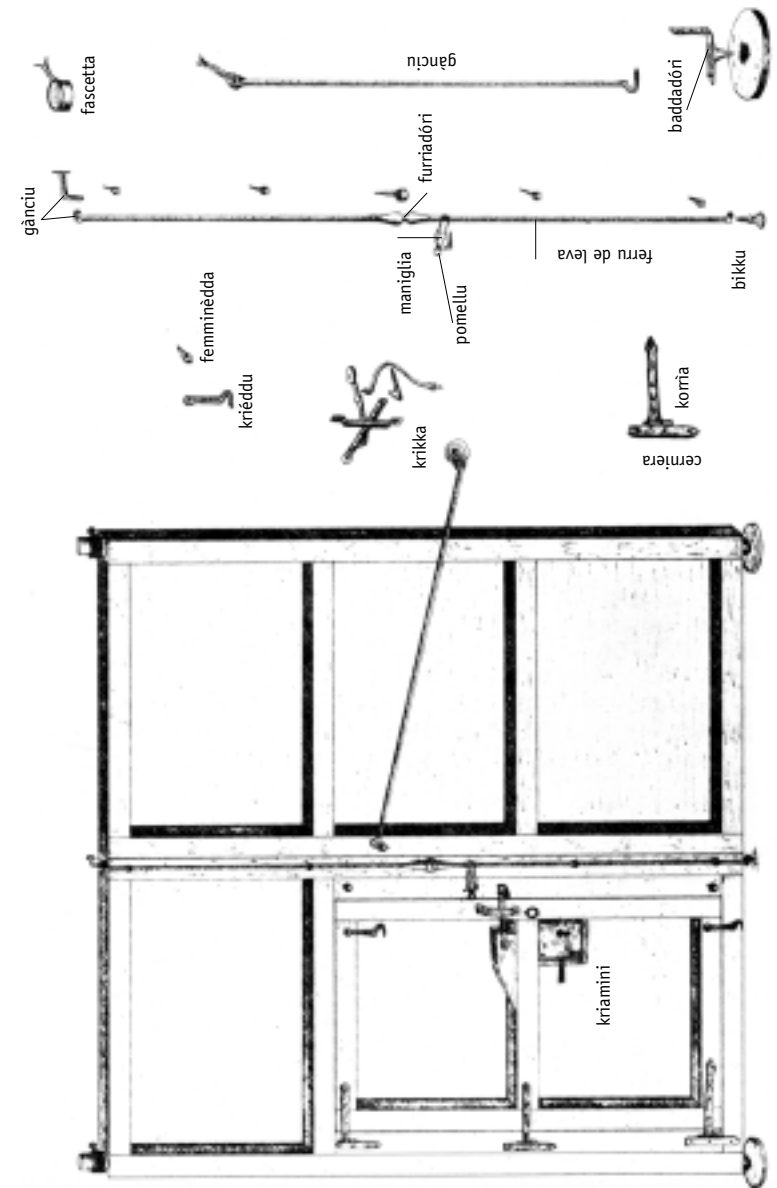
Credo sia ora facile comprendere come le abitazioni, e tutto il complesso della costruzione rustica, si differenzino a seconda della stratificazione sociale interna ai lavoratori e ai proprietari della terra. Tralasciando di trattare delle case degli artigiani, come calzalai e sarti che abitavano in case simili a quelle dei braccianti, o come quelle dei fabbri e dei carpentieri che avevano laboratori più o meno ampi annessi alla casa di abitazione, e delle case di abitanti come bottegai o del ceto impiegatizio, spesso più varie e urbanizzanti, mi dedicherò alla descrizione morfologica e funzionale di tre principali tipi di casa rurale tradizionale (con qualche cenno alle trasformazioni attuali), e cioè di quelle dei braccianti (B 3.1.1), dei piccoli e medi proprietari (B 3.1.2) e dei maggiori proprietari (B 3.1.3).



Architettura romana in Sardegna, ivi, estratto; F. LODDO CANEPA, *Lo spopolamento della Sardegna durante la dominazione aragonese e spagnola*, Roma 1932, pp. 651-680 del vol. I.

Senza entrare troppo specificamente (soprattutto perché non posso farlo in maniera specialistica) nei particolari strutturali tipici di un modello tradizionale di casa rurale, si può però delineare un tipo, comune un po' a tutti i ceti contadini, di abitazione. In essa troviamo per lo più un cortile rustico (TAV. n. 16), che vediamo ingrandirsi da un minimo della casa bracciantile a un massimo della casa padronale dove di solito è doppio o anche triplo; i locali per gli animali da lavoro e/o da cortile, i depositi di cereali e di paglia, spesso assenti nella casa bracciantile; nel cortile, il forno a cupola, un pozzo e/o una cisterna, un letamaio e/o un immondezzaio; un orticello o un grande orto, spesso doppio, la legnaia, che spesso ricopre il letamaio o l'immondezzaio e/o il portone d'ingresso; e in fondo al cortile, in cui si entra dal portone o portoncino d'ingresso, la casa d'abitazione, a un solo piano specialmente nel caso dei braccianti o a due piani negli altri casi.

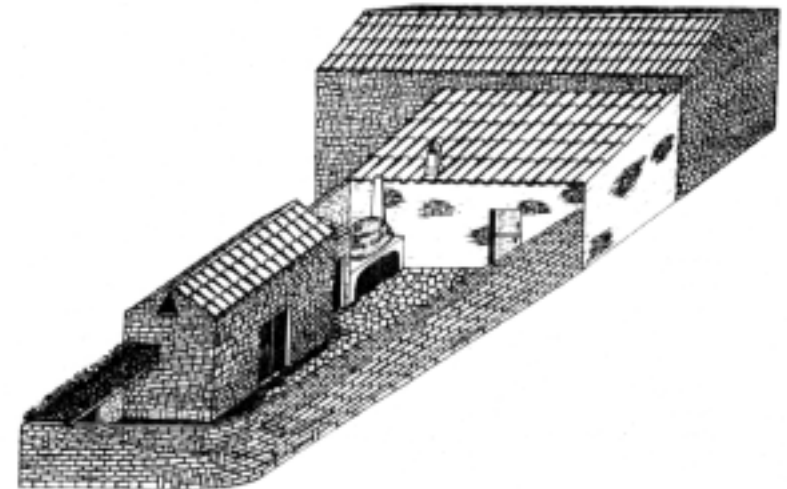
Con riferimento prevalente alla situazione abitativa della grande massa dei piccoli e medi coltivatori e dei lavoratori più o meno dipendenti, si può osservare in generale che le case di questi paesi erano (e sono ancor oggi in misura notevole) in pietra o in mattoni crudi, in tutto o in parte, ma più spesso in parte (i mattoni crudi sono più usati nei Campidani e in genere nelle zone pianeggianti della parte occidentale del meridione dell'isola). Le case sono addossate l'una all'altra, assai spesso non intonacate all'esterno, con tetti di tegole e soffitto a incannucchiato sorretto da travature di legno, a uno o a due piovanti, con pavimenti spesso in terra battuta o lastricati con grandi pietre piatte; pareti interne intonacate con argilla, o con argilla e calce, o con fango con paglia, e per lo più dipinte a calce con colori tendenti al rosa e al giallo. I *messàius* disponevano di più o meno ampi cortili rustici in cui si trovavano gli annessi per gli animali da lavoro e da cortile e tutti gli altri annessi, invisibili per lo più all'esterno perché il tutto (abitazione, stalle, cortili, magazzini, pagliai, cantine e altro) faceva blocco e si aveva di solito un solo ingresso con portone di legno, due o più ingressi nel caso dei maggiori proprietari. Letamai e immondezzeai risultano



così prossimi alle stanze d'abitazione. Spesso l'acqua di vena dei pozzi non è potabile e si provvedeva all'approvvigionamento idrico alimentare solitamente la domenica, recandosi a riempire botti di legno, su carri da buoi o da cavallo, a fonti distanti anche decine di chilometri. Perciò quest'acqua preziosa non si usava in genere per cucinare. I propri bisogni si facevano spesso nei letamai o negli immondezzai (*korràttus*, immondezzai, *muntronaxus*, letamai, vedi TAVV. nn. 20 e 22, D). I cortili sono per lo più chiusi da muri di cinta non intonacati, specialmente all'esterno, oppure, in tutto o solo in parte, da siepi, di solito di fichidindia. Verso gli anni Trenta, in alcuni paesi si ebbero le prime fontanelle pubbliche di un acquedotto potabile. Qui donne e ragazzi attingevano l'acqua con brocche di terracotta (*màrigas* o *brokkas*, vedi tavv. nn. 23, B e 40, C). Dentro gli abitati o ai suoi margini esistevano spesso abbeveratoi pubblici per animali, detti *pikkas*¹².

Le strade erano di solito selciate, più o meno rozzamente, ma spesso mal sistemate per il deflusso dell'acqua piovana. D'inverno spesso diventavano acquitrini, anche difficilmente «guadabili» nei punti più bassi. Oggi sono per lo più asfaltate.

Di solito le case non erano e non sono propriamente insufficienti come quantità di locali adibiti ad abitazione, quantunque molte famiglie di braccianti, soprattutto se numerose, potessero disporre solo di una stanza da letto per i genitori, di una cucina,



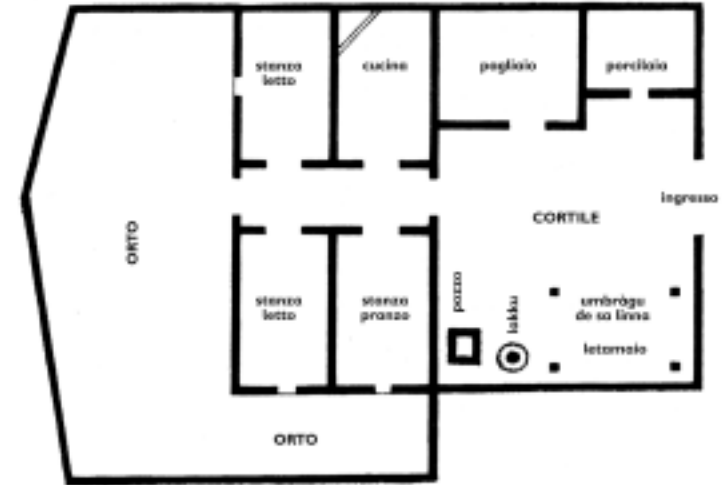
¹² Notizie ampie sulla casa rurale in Sardegna e sul suo processo di sviluppo fino a oggi si trovano specialmente in O. BALDACCI, *La casa rurale in Sardegna*, Firenze 1952; V. MOSSA, *Architettura domestica in Sardegna*, Cagliari 1954; M. LE LANNOU, *Pâtres*, pp. 257-271; M. L. WAGNER, *Ländliches Leben*, pp. 149-156; V. MOSSA, *Sull'origine dei portali monumentali di campagna eretti in alcune località della Sardegna*, estratto da «Studi sardi», vol. IX, 1950; A. TERROSU ASOLE, *Note sulla dimora rurale in Sardegna*, Padova 1965; P. CLEMENTE, *Alcuni problemi di classificazione del materiale demologico: la tipologia della casa rurale sarda* in M. Le Lannou e in O. Baldacci, in «BRADS», n. 4, 1972-1973, pp. 13-22. Per una tecnica di ricerca su manufatti di materiale intrecciato si veda G. P. PAOLI, *Metodologia di una ricerca sull'intrecciatura: nota preliminare*, in «BRADS», n. 6, in stampa.

di una *lollixedda* (per la *lolla* vedi oltre e la Tav. n. 29) e di un'altra stanza da letto per tutti i figli. Non si davano quasi mai casi di coabitazione con animali da lavoro o da cortile, quantunque spesso il mulino (*moba* o *mola*) per il grano, mosso dall'asinello, si trovasse in cucina (Tav. n. 24).

Ma vediamo più in particolare i vari tipi di complesso rustico-abitativo¹³.

B 3.1.1. Le case dei braccianti

Le case dei braccianti erano, e sono, principalmente e quasi esclusivamente formate da locali abitativi: cucina, stanze da letto, cortiletto, spesso orticello, piccola *lolla*, a volte qualche piccolo magazzino per i cereali e i combustibili (paglia di grano e di fave), legnaia nel cortile (sul letamaio o immondezzaio o ricoprente a mo' di tettoia il portoncino d'ingresso); forno a cupola nel cortile, con apertura nella cucina o meno; a volte qualche apparato per animali da cortile, come pollame, e di solito



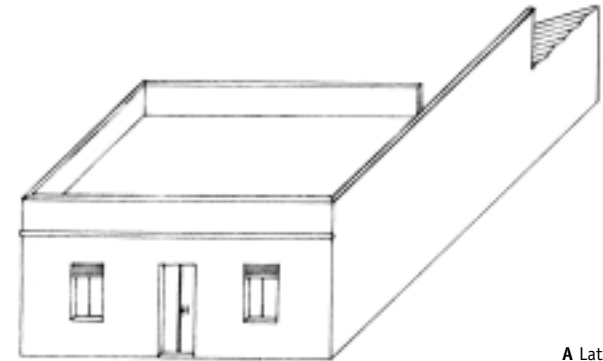
¹³ Per quanto riguarda la sola Trexenta (ma i dati sono più ampiamente indicativi) si ha una media delle stanze per abitazione e per abitante, nei censimenti del 1951, 1961 e 1971 così quantificata (fonte: ISTAT): 1951, 4,3 per le case in proprietà e 3,1 per le case in affitto (corrispondente a 0,86 e a 0,71 per abitante); 1961, 4,3 nelle case in proprietà e 3,4 nelle case in affitto corrispondente a 0,90 e 0,83 per abitante); 1971, 4,4 e 4,1 (corrispondente a 0,96 e 0,94 per abitante). Sull'epoca di costruzione di queste case si ha (comprendendo le case di tutti gli abitanti): 2.992 case su circa 10.000 abitanti, delle quali circa 1.353 costruite fino al 1945 (in particolare 617 prima del 1919, 393 sul periodo 1919-1945) e 1.332 costruite dopo il 1945 (in particolare 763 nel periodo 1946-1960, 569 dopo il 1960 e 343 di epoca ignota). Nel 1971, su circa 2.992 case abitate, si ha che 1.478 hanno acqua corrente dell'acquedotto in casa, 1.170 hanno acqua d'acquedotto fuori casa e 21 hanno solo acqua di pozzo o di cisterna, e 323 senza acqua; 970 hanno il gabinetto in casa, 1.468 ce l'hanno nel cortile; 1.106 hanno un bagno o una doccia; 1.771 hanno impianto elettrico per illuminazione e 1.090 per altri usi; 2.713 usano gas in bombole per cucinare; 19 case hanno impianto di riscaldamento centrale, 21 hanno impianto di riscaldamento autonomo. Da questi dati è deducibile, approssimativamente, che circa la metà delle case (comprese quelle dei contadini, che sono la maggioranza) sono costruite prima del 1945 e le altre dopo, con materiali e strutture più o meno variabili rispetto a quelli tradizionali.

per il maiale, spesso sistemato nella *domu de su forru* (visibile nella TAV. n. 22, A).

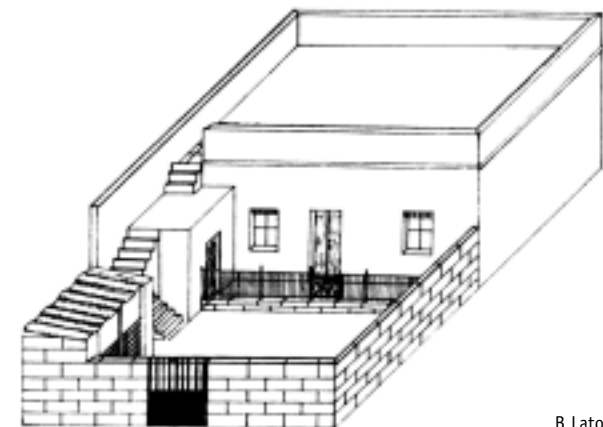
Entriamo un poco in una tipica casa di bracciante trexentese, che è quella riprodotta, in planimetria e in sviluppo, nella TAV. n. 18, e che è rappresentativa dei modi costruttivi delle case bracciantili di tutte queste zone.

Il varco d'ingresso, aperto nel muricciolo di cinta, è una *gekka* o *gekka a kostallas*, diversa dal portone (*portàbi* o *portàli* o *pottà-bi*) illustrato nella TAV. 17, che è tipico delle case dei medi e soprattutto piccoli proprietari. È fatta cioè da listelli lignei verticali giustapposti, fissati insieme da due assi orizzontali, lignei, inchiodati ai listelli verticali. Non è, come quasi sempre sono queste *gekka*s e anche i *portalis*, a due ante. La serratura ferma la *gekka* con un chiavistello (*passadóri* o *passànti*), che scorre dentro due anelli di ferro (*femminèddas*) e si fissa incastrandosi in una crepanza del muro; invece, quando si tratta di due ante, in un anello dell'altra anta. Sopra il portoncino sta la legnaia. Il cortiletto, acciottolato (*inkoduàù*), è stretto e allungato e in esso danno un piccolo deposito della paglia e di altri combustibili come sarmenti e degli strumenti di lavoro; il forno a cupola, sotto il quale è custodito il maiale da ingrasso (*prokku de urra*); uno stanzino stretto e basso che serve da cesso (*kómudu*), con un buco al centro del breve pavimento, e chiuso con una porticina rudimentale che a volte non ha nemmeno cardini, ma si appoggia con un palletto che fa perno a terra. In questa casa bracciantile, prima di una quindicina d'anni fa, al posto del *kómudu* c'era un piccolo *korràttisu*, immondezzaio e luogo di decenza, delimitato dal muro di cinta e da un muretto basso nel cortile.

Dal cortile si accede nella *lolla*, che è un ambiente tutto chiuso, senza le arcate che si è abituati a considerare caratteristiche delle *lollas* (che sono ad arcate oppure a varie luci non arcuate quasi solo in case di medi e grandi proprietari). Sulla *lolla* danno le porte della cucina e di una stanza da letto. La *lolla* ha la funzione di stanza da ricevere, da lavoro e di luogo di passaggio per gli altri locali e di protezione dai rigori invernali e dalle calure estive. Le pareti non sono lisce e a piombo, ma un po' gibbose a causa



A Lato anteriore



B Lato posteriore

del materiale usato per i muri (pietre grezze o mattoni crudi cementati da fango frammisto a paglia). Il pavimento è in terra battuta, con uno strato superficiale di fango frammisto a paglia (*a foméntu*). In altre case bracciantili o di *messàius* è spesso formato da lastre di pietra giustapposte (*intellàu*). La copertura è a un piovante verso il cortile, formata da uno strato di tegole di produzione artigianale locale, da un'incannucciata e da una trave di colmo (*biga*) con arcarecci (*kadènas*) e listelli (*kurréntis*). La prima stanza da letto, per i genitori, ha le stesse caratteristiche, ma è a due piovanti e più alta rispetto alla *lolla*. L'altezza maggiore ha la funzione di serbatoio d'aria, perché la stanza è senza finestre, come quasi sempre in queste case. Il pavimento è a *intellàu*. Tali sono anche le altre due stanze da letto, una per le figlie femmine e una per i figli maschi. Alle altre stanze da letto si accede solo dalla cucina. In questo caso, dalla cucina nella stanza per i maschi e da questa nella stanza per le femmine. Le porte interne sono di legno scadente a una sola anta, e senza anticina apribile indipendentemente, come invece si riscontra più spesso. Nella cucina c'è un caminetto (*dsiminèra*) in uno degli angoli (TAV. n. 23, A). In una parete c'è la *bukka de su forru* (bocca del forno), chiusa da una porticina di latta senza cardini. Nella cucina si trovano le masserizie raffigurate nella TAV. n. 23, B, C e D. Nella *lolla* sono appesi alle pareti parte dei recipienti e delle masserizie raffigurate nella TAV. n. 29: nella parete di destra si vede un accessorio tipico, che contiene lo specchio, un pettine e una spazzola.

Questa casa sorge su un'area complessiva, compreso il cortiletto, di 181 mq. La casa raffigurata nella TAV. n. 19 sorge su un'area complessiva di 188 mq. Rispetto alla precedente, sorge su un'area più tendente verso il quadrato, con un orticello sul retro. L'ingresso è a portaletto. Il cortile è in terra battuta. Vicino a una piccola costruzione a due piovenze adibita a deposito di materiale combustibile sta un piccolo porcile, di pietra e con copertura di tegole senza incannucciata. Sul lato opposto c'è la legnaia (*linnàxi* o *umbràgu de sa linna*), sorretta da quattro pilastri monoblocchi di pietra e ricoprente l'immondezzaio, che serve anche come latrina. In prossimità c'è un pozzo con acqua di vena, non potabile perché salmastra, che serve per l'igiene

personale, per lavare i panni e per la cucina. È costruita in pietra e in mattoni crudi, mentre la precedente è tutta in pietra. Ci sono due stanze da letto, una cucina e una piccola *lolla*, che non serve però come luogo di passaggio, poiché tutte le stanze abitate sono separate da un andito che attraversa tutta la casa in senso verticale. I pavimenti sono in mattonelle, eccetto la cucina, che è a *intellàu*. I soffitti sono a tavolato, cioè tutti ricoperti da tavole giustapposte, portate dai muri perimetrali o divisorii, meno la cucina, che è a incannucciata. Ultimamente la cucina è stata pavimentata in cemento. Tutte le stanze hanno finestre, e ciò è stato possibile perché sul retro c'è un orticello, mentre nel caso precedente, come spesso accade, il muro del retro dà su un cortile di altro proprietario.

Nella TAV. n. 20 si riporta un esempio di casa odierna, di recente costruzione, di una famiglia di braccianti. Struttura, materiale da costruzione e modo di utilizzare lo spazio differiscono abbastanza da quelle precedenti più tradizionali. Mentre i muri, sia portanti che divisorii, sono, nei due casi precedenti, in pietra o mattoni crudi, spessi da 60 a 80 cm e più, gibbosi e non a piombo, quelli di questa casa sono in blocchetti di calcestruzzo, in pietra e in mattoni laterizi, gli intonaci sono perfetti, le coperture sono a soletta. Una specie di giardinetto separa il cortile dal resto della casa abitata, e ciò richiama un po' la *lolla* ad arcate delle case più complete dei medi e grandi proprietari. Non c'è più *lolla*, ma una specie di stanza da pranzo e da ricevere. Non c'è più il forno, il pagliaio e il gabinetto nel cortile, che è affiancato e aggiunto alla cucina.

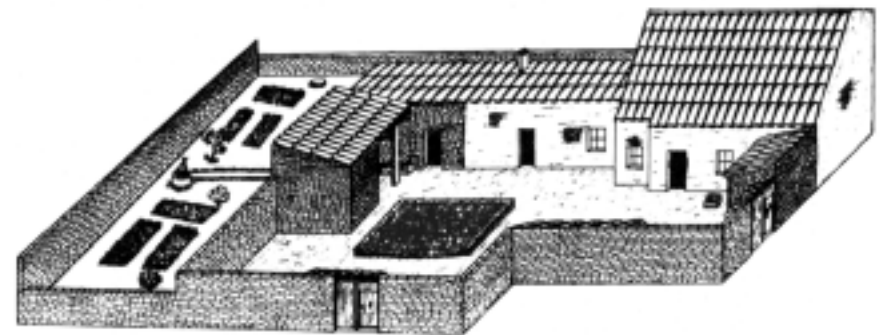
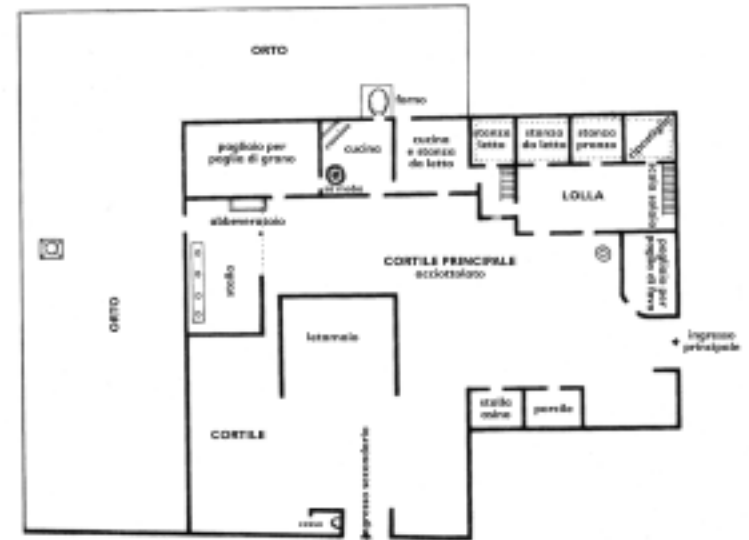
B 3.1.2. *Le case dei piccoli e medi proprietari*

Le case dei piccoli e medi proprietari differiscono da quelle dei braccianti principalmente per gli annessi agricoli (stalle, pagliai, magazzini, rimesse). Nella parte adibita ad abitazione della famiglia le differenze sono per lo più quantitative: stanze più ampie e spesso più curate e meglio arredate, maggior numero di locali, spesso due cucine, una «buona» per la domenica e le fe-

ste, e una «ordinaria» per gli altri giorni. Soprattutto nelle case dei medi proprietari si riscontra la *lolla* aperta sul davanti e che dà nel cortile, occupante tutto il fronte della casa, a uno o due piovanti, con archi più o meno eleganti o con semplici luci partite da pilastri che sorreggono un trave orizzontale. La copertura della *lolla*, ottenuta col solito sistema delle travature, incannucciata e tegole, sporge dal corpo della casa, di solito a due piani, quando si tratta di *lolla* aperta ad archi o a più luci non arcuate. Assai spesso, e in prevalenza nel caso di piccoli coltivatori, la *lolla* è chiusa, come quella descritta nel caso della prima casa di bracciante, ma di solito più grande di questa. In generale queste case sono a due piani. Nel piano di sopra ci sono i magazzini di cereali (*stabis* o *sobàrius*, o *magasinus*) e una o più stanze da letto. Un buon esempio di casa di medi proprietari benestanti è quella della TAV. n. 26, che ha una *lolla* ad archi a due piovanti e il piano superiore adibito in maggior parte a magazzino dei cereali, per il grano e i *loris koxibis* (leguminose mangerecce) e per le fave e l'avena, destinate agli animali da lavoro. Ma vediamo un momento il primo esempio, assai più comune, di casa di piccolo proprietario, ma che è indicativo anche per case di medi proprietari, e in certa misura anche dei maggiori proprietari come del resto anche, e ancor più, il secondo esempio, che è di un proprietario già più che medio.

In questa TAV. n. 21 si può esaminare un esempio molto diffuso, soprattutto in Trexenta e Marmilla, di casa di *messaiu* con uno o due gioghi di buoi da lavoro.

Osservando la struttura di questo complesso rustico-abitativo si può notare una caratteristica molto diffusa delle case rurali sarde: la giustapposizione dei locali, sia abitativi che agricoli. La *lolla*, tutta chiusa, è giustapposta al corpo abitativo maggiore e da essa una scala ripida di legno porta al piano superiore adibito a magazzino dei cereali; sulla sinistra, a questo corpo maggiore a due piani è giustapposta una cucina «buona», ad essa è giustapposta un'altra cucina «ordinaria», cui è giustapposto un pagliaio per la paglia di grano per i buoi; e al pagliaio è giustapposta, sul lato sinistro, la *lolla de is bois* (la stalla dei buoi); mentre, sul lato

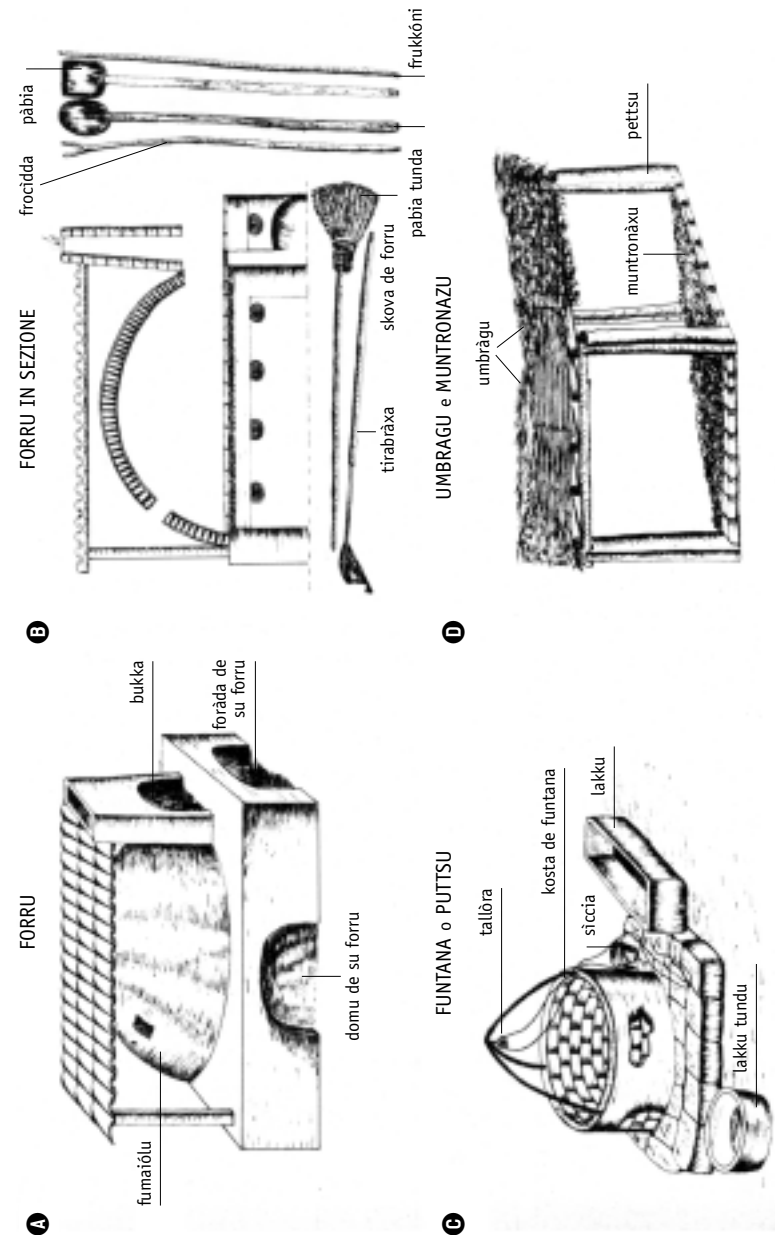


destro opposto alla *lolla*, è giustapposto il pagliaio della paglia di fave, che serve come combustibile da riscaldamento nel caminetto delle due cucine. Qui, come spesso, dominano le coperture a un solo piovante, con tegole, incannucciata e travature, soprattutto nel caso degli annessi agricoli. La cucina buona, le tre stanze da letto e la stanza da pranzo hanno un pavimento a piastrelle, la *lolla*, fino agli anni Quaranta con un pavimento di grosse pietre piatte (*intellàu*), ha ora un pavimento di piastrelle. Mentre i soffitti dei locali abitati a un solo piano terreno sono a incannucciata e travature, il soffitto delle stanze da letto e del ripostiglio è a tavolato, il quale costituisce anche il pavimento dei magazzini superiori dei cereali, che così si conservano meglio e più protetti dall'umidità.

Diamo uno sguardo agli annessi agricoli.

La stalla, *sa lolla de is bois*, è capace di tre gioghi di buoi, ma ne ha sempre contenuto solo uno. La copertura è la solita, con travi, incannucciata e tegole. I muri sono in pietra; il trave maestro poggia a un'estremità su un pilastro monoblocco di pietra. I muri, sia all'interno che all'esterno, non sono intonacati. Nella tavola n. 31 si possono vedere i due modi di sistemazione delle mangiatoie dei buoi (*lakkus*, parola che indica anche gli abbeveratoi). Nel primo caso (A), si hanno delle mangiatoie ottenute lasciando dei grandi buchi circolari su una base parallelepipedica. Nel secondo caso (B), si hanno dei grossi truogoli di pietra poggiati separatamente su una base di pietre di forma più o meno cubica. Nelle mangiatoie, o in terra o nelle pareti, sono incastrati dei paletti a cui si legano con corde i buoi quando sono nella stalla per i pasti e per il riposo.

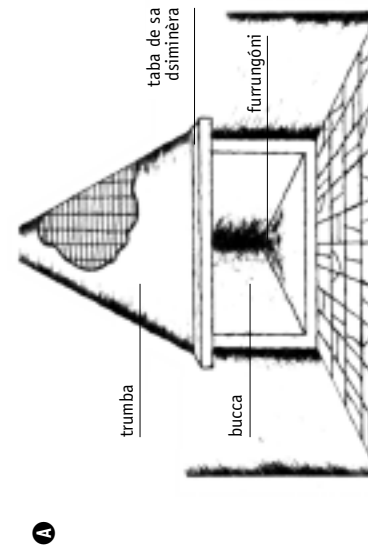
I pagliai, quasi sempre due, uno per la paglia di grano, il più grande e il più curato perché la paglia per buoi deve conservarsi bene, e uno per la paglia di fave, usata come combustibile soprattutto per il riscaldamento della cucina, che contiene anche altri combustibili. In questo caso esso contiene anche legna da ardere, poiché non c'è legnaia né su uno dei portoni d'ingresso, né sul letamaio, che è una buca vicina alla stalla dei buoi, profonda circa un metro e circondata per tre lati da un muretto



a secco di poco più di mezzo metro. Si veda invece, nella TAV. n. 22, D, un letamaio ricoperto dalla legnaia sorretta da quattro *pettsus*, pilastri di pietra monoblocchi. I magazzini dei cereali (*stabis* o *magasinus de su lori* o, marmillesse, *sobàrius*) sono, come già notato, nel piano superiore al di sopra delle stanze da letto, le pareti sono intonacate per la miglior conservazione delle derrate. In questa casa troviamo altri annessi rustici che danno sul cortile, che è acciottolato solo in parte. Solo il forno non dà sul cortile, ma sta nell'orto retrostante, con l'apertura nella cucina ordinaria. Da notare che in questa cucina si trovava anche la *mola* per la macinazione del grano, come spesso accadeva (TAV. n. 24). Il cesso è adiacente al portoncino d'ingresso rustico e la sua copertura è una prosecuzione di quella che sta sul portone (che è quello riprodotto, anche nei particolari, nella TAV. n. 17, simile del resto a quello dell'ingresso principale). Sul cortile, con un piovente addentellato al muro di cinta, danno anche una piccola stalla per il somaro e un piccolo porcile.

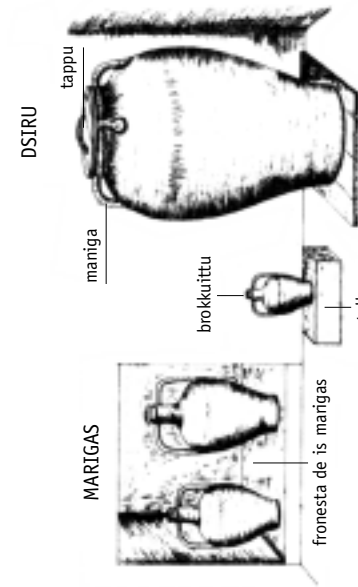
Mentre nell'esempio di casa di medio-grande proprietario della TAV. n. 26 abbiamo una grande cantina per il vino, che serve anche da rimessa per l'attrezzatura (*domu de is ainas*), rimessa che non manca mai nelle case dei maggiori proprietari perché serve anche di solito come stanza da «letto» della servitù maschile, in questa casa di piccolo proprietario l'attrezzatura è custodita nel pagliaio della paglia di fave, nella stalla e dovunque è possibile ricavare un po' di spazio per essa. Il pozzo, che serve principalmente per l'acqua per abbeverare gli animali da lavoro, sta nell'orto retrostante, mentre nel caso della TAV. n. 26 sta nel cortile acciottolato su cui dà la stalla dei buoi. In quest'ultimo complesso i cortili sono tre, due acciottolati e uno in terra battuta, ciascuno con un ingresso. L'ingresso principale è un portone ad arco, caratteristico delle case dei medi e grandi proprietari, mentre gli altri due sono *gekkas a kostallas*, già descritte. Uno sguardo un po' analitico a questa tavola n. 26 dà un'idea abbastanza esatta di questo tipo di complesso rustico-abitativo, riscontrabile dappertutto, con varianti più o meno notevoli, nella Sardegna meridionale cerealicola.

Nella TAV. n. 25 troviamo rappresentata una tipica variazione



B

A



D

C

E

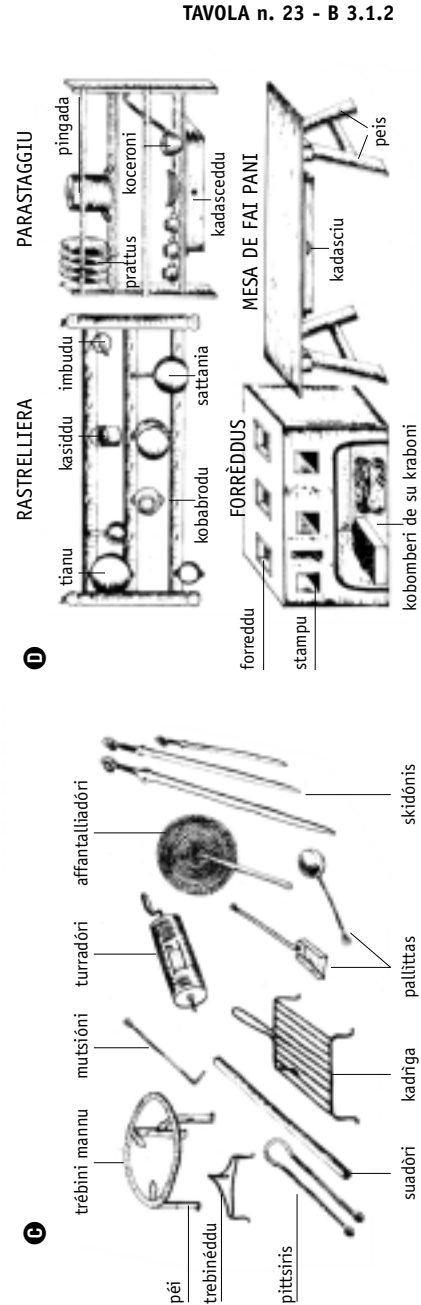
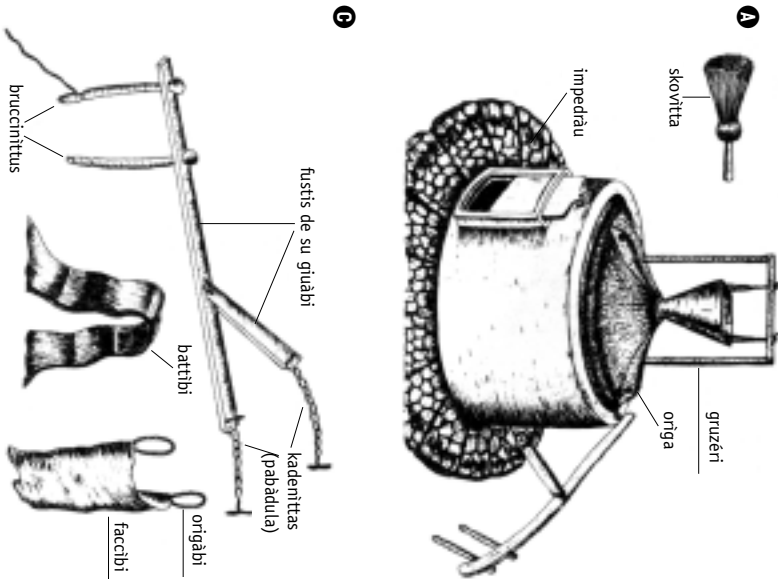
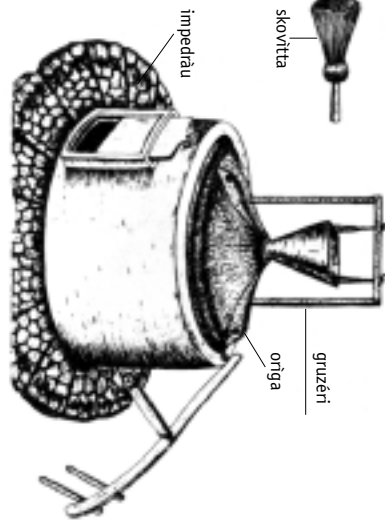


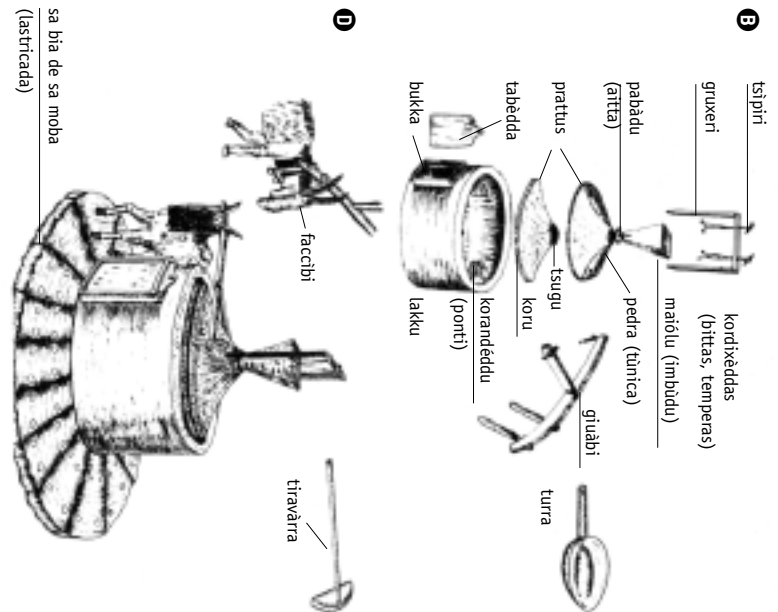
TAVOLA n. 23 - B 3.1.2



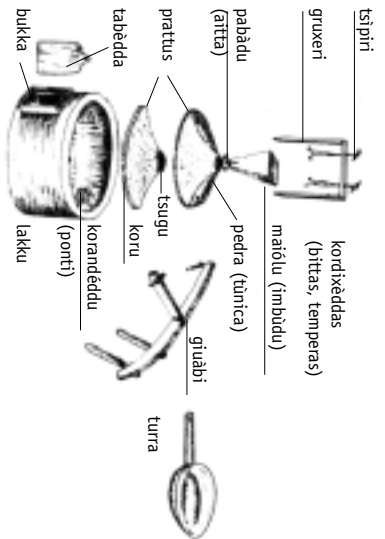
Ⓐ



Ⓑ



Ⓒ



Ⓓ

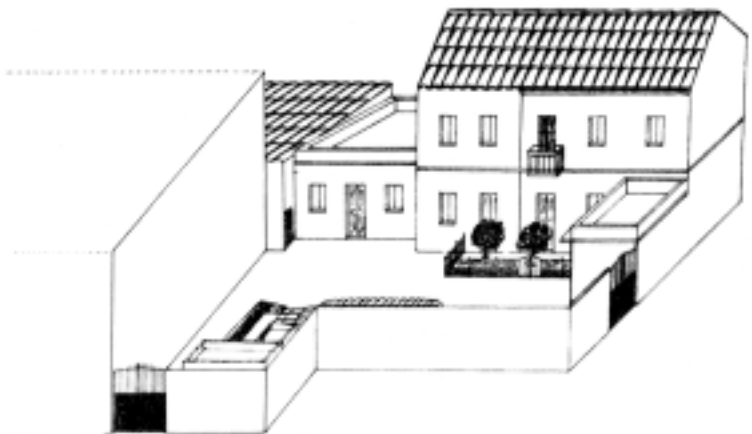


TAVOLA n. 26 - B 3.1.2 CASA DI MEDI PROPRIETARI (Selegas)



attuale di molte case tradizionali, in cui si aggiunge l'abitazione per uno dei figli. Confrontando le due tavole nn. 21 e 25 si può vedere che tipo di utilizzazione degli spazi, sia coperti precedentemente, sia scoperti a cortile o a orto, si è fatta in questo caso, che è anch'esso molto rappresentativo delle trasformazioni attuali di queste case. I genitori anziani, ora nonni, continuano a vivere in locali riadattati dove prima erano le due cucine.

B 3.1.3. Le case dei maggiori proprietari

Il complesso rustico-abitativo riportato alla tavola n. 26 è rappresentativa anche di molti complessi di grandi proprietari. L'esempio della tavola n. 27 è anch'esso assai rappresentativo. Ambedue si trovano all'interno degli abitati, come è di regola. Nel secondo caso abbiamo una separazione netta e ben visibile tra casa d'abitazione padronale, del tipo di palazzotto di città, e annessi rustici, che pur tuttavia sono adiacenti e collegati alla casa padronale. Essa è separata con un marciapiede privato dalla strada pubblica, su cui dà con una facciata che ha finestre con inferriate in ferro battuto nel piano terra e con balconi al piano superiore, su cui sta una terrazza praticabile che dà sulla strada con una balconata di colonnine in pietra scolpita. Il portoncino padronale chiude un varco ad arco, con cornice a bugnato, che ripete motivi ornamentali dei cornicioni della facciata. Il piano terreno è adibito alla vita diurna, quello superiore a quella notturna e al riposo.

Non c'è *lolla*, ma un andito su cui danno le porte di tutte le stanze, compreso uno studio. Il primo cortile, immediatamente sul retro della casa padronale, è separato da questa da un piccolo giardino e dalla stanza d'abitazione del capo della servitù maschile agricola (*sotsu*), e vi si trova una rimessa per il calesse. Ad esso si accede da un portone ad arco con abbellimenti. Da questo cortile si accede, attraverso una *gekka a kostallas*, al cortile agricolo (*prattsa de is bois*, cortile dei buoi), su cui danno le stalle per i buoi (sei gioghi), una stalla per il cavallo, una porciaia, un magazzino autonomo per i *loris* a due piani, quello in-

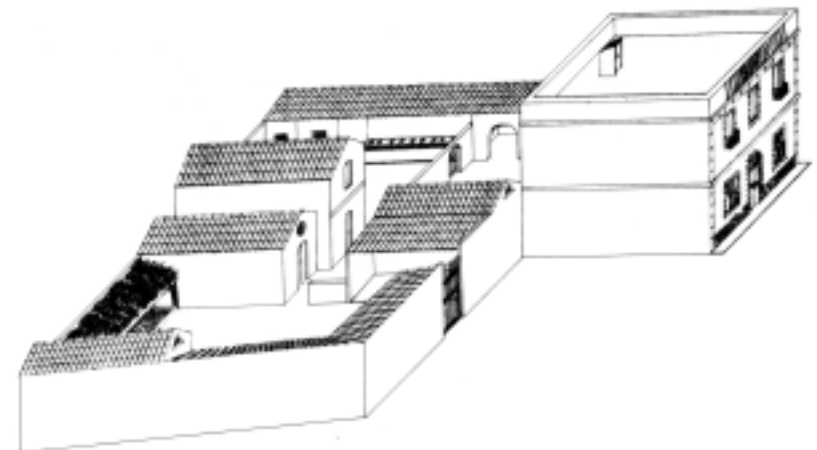
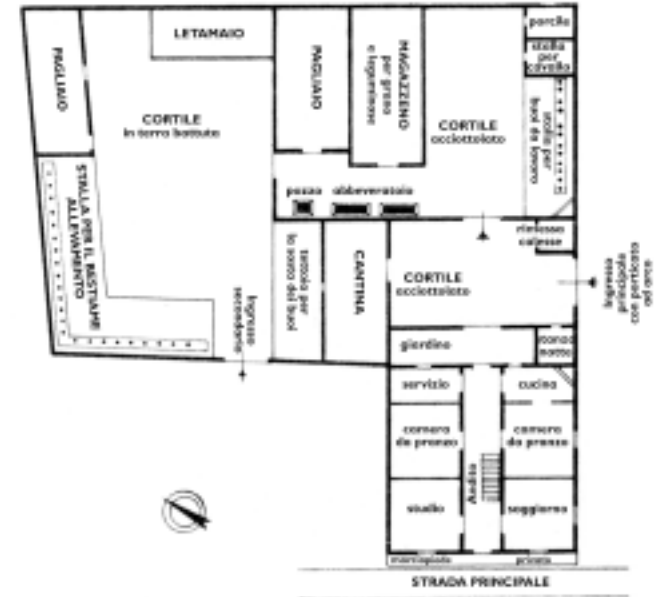
feriore per le fave e le altre leguminose, e quello superiore per il grano; un pagliaio per la paglia di grano per i buoi, una cantina e un pozzo con due abbeveratoi. Da questo cortile si accede all'altro, più grande e con ingresso autonomo, in terra battuta, su cui danno il letamaio ricoperto da una legnaia, un pagliaio, e una grande stalla per le pecore (*akkorru de brebéis*). Una grande tettoia è adibita a rimessa di attrezzi e per la sosta dei buoi. Altre rimesse si trovano in locali separati, ma vicini a questo complesso. Oggi, mentre la casa padronale non ha subito modificazioni notevoli nella struttura, tutto il complesso rustico è stato riadattato per le esigenze dell'agricoltura meccanizzata e alcuni locali sono scomparsi per essere sostituiti da appartamenti e negozi, che vengono dati in affitto o gestiti direttamente, tramite dipendenti o associati.

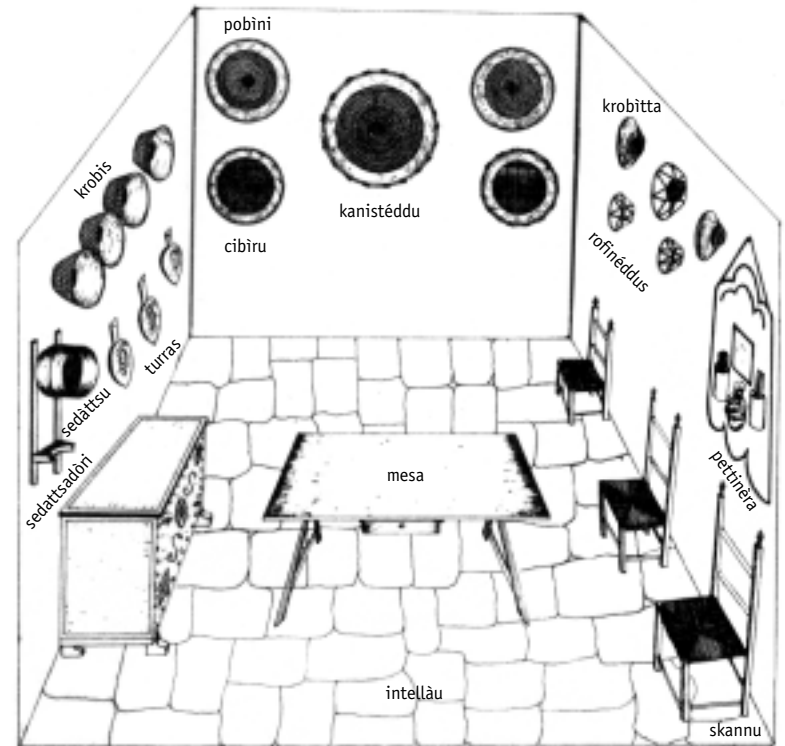
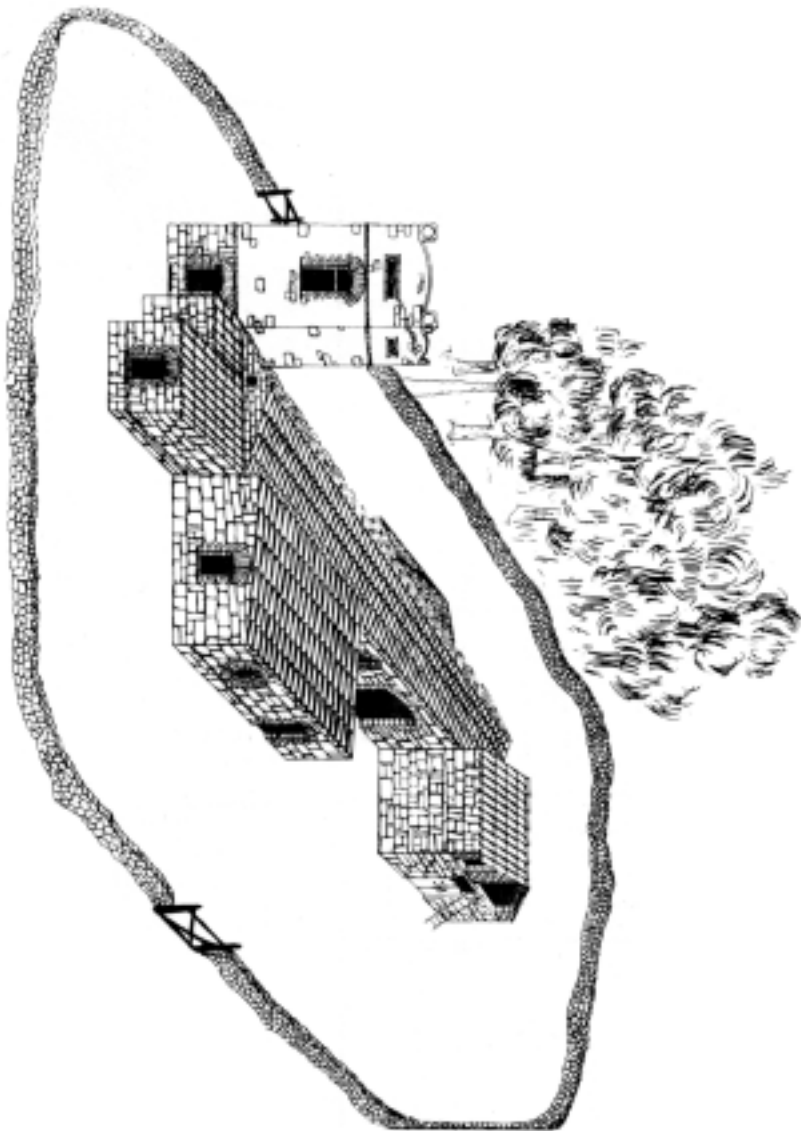
Siccome i maggiori proprietari agricoli erano fino a una quindicina d'anni fa, e in alcuni casi ancora adesso, anche i maggiori proprietari di greggi di pecore, nelle loro case, come in questa, si trova anche una stalla per il gregge, in un cortile rustico autonomo (*prattsa de is brebéis*).

Per lo più, oggi, questi maggiori proprietari non abitano più, se non saltuariamente, nella casa del paese, ma in città.

L'esempio di complesso, esclusivamente rustico, riportato nella tavola n. 28, è un caso abbastanza eccezionale di cascinale campestre al centro di un'azienda tutta accorpata, di proprietà di un medico abitante in paese. Vi si trovano stalle, pagliai, magazzini di derrate, rimesse per carri e attrezzature varie. La torre merlata adiacente è cosa del tutto particolare. In essa si trovano due stanze d'abitazione, riservate al padrone, per le sue visite periodiche. In altri locali abitava un guardiano e qualche altro dipendente. Si trova a circa cinque chilometri dall'abitato di Senorbì. Il suo stato di abbandono testimonia del fallimento dell'impresa, dovuta principalmente alla sua eccezionalità.

Imprese del genere sono invece meglio riuscite, nelle zone della Trexenta e della Marmilla, ad alcune famiglie di siciliani (per lo più sfollati del terremoto di Messina del 1908), che hanno costruito cascinali, o meglio sarebbe dire masserie, in aperta campagna, su proprietà più o meno accorpate, e che hanno adattato

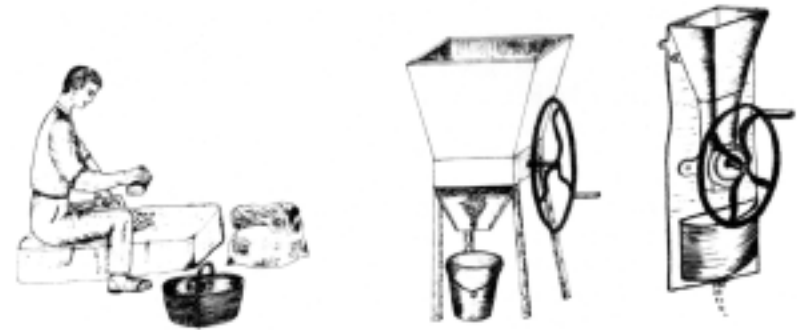




in modo singolare le loro abitudini d'origine a quelle locali, integrandosi per lo più perfettamente, pur con le loro peculiarità, col resto della popolazione agricola. Iniziative del genere, tentate anche nel secolo scorso da possidenti del luogo, in tutte queste zone, hanno avuto vita e prosperità più o meno lunga, con fallimenti e riprese, ma più spesso con fallimenti definitivi, per tornare ai modi di conduzione tradizionali, e soprattutto ai complessi rustico-abitativi come quelli descritti, che sono parte integrante e preminente dell'urbanistica di tutti i paesi agricoli della Sardegna meridionale in certa misura ancora oggi. Le condizioni tecniche e il tipo di coltivazioni dell'agricoltura odierna, e in qualche caso della pastorizia, permettono invece la riuscita più o meno buona di imprese del genere, su imitazione dei poderi dell'Italia centro-settentrionale, dove però anche i tradizionali appoderamenti sono in forte crisi, e dove non sono pochi, soprattutto in toscana, i casi di contadini (e soprattutto di pastori) sardi che vi si trasferiscono per lavorarci. Notevole l'opinione di questi sardi trapiantati lassù, che dicono di adattarsi ai disagi della vita in poderi autonomi e isolati, ma in una campagna non «deserta», come è il caso delle loro zone di origine, dove la vita comunitaria si svolge esclusivamente nel paese e dove tutte le attività lavorative si incentrano nel paese. È anche per questo che gli assegnatari sardi degli appoderamenti ETFAS hanno ben presto abbandonato le case campestri, benché ciò sia da attribuire soprattutto alla precarietà della loro condizione di coltivatori.

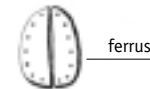
B 3.2. LA MANIFATTURA DOMESTICA

I lavori domestici dei contadini di queste zone non sono per lo più da assomigliare con quelli di molte altre zone agricole continentali, o anche solo con quelli dei pastori, che lavorino i latticini e la carne, per quanto riguarda la confezione di strumenti per il lavoro agricolo. La maggior parte del tempo dedicato ai lavori domestici è impiegato per la cura e l'alimentazione degli animali

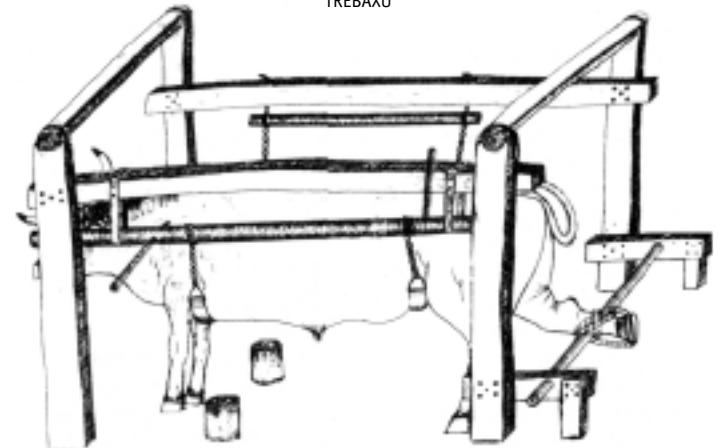


PISTADURA DE SA FA'

MOLAS DE MOLLI FA'



TREBAXU



FERRADURA

da lavoro. Poiché questi contadini vivono dentro i paesi, è facile comprendere come le attività per la riproduzione delle condizioni del lavoro (attrezzature specialmente) siano diventate compito specializzato di artigiani locali, soprattutto di fabbri e falegnami, o di artigiani, che lavorano a pieno tempo o solo in certe stagioni, provenienti da altre zone, e che nelle zone cerealicole vendono i loro manufatti; come è il caso di venditori di attrezzi di legno, quali pale per l'aia e attrezzi da cucina, o di vimini, come vagli e crivelli per la pulitura dei *loris*, soprattutto quelli da seme, e per il consumo familiare alimentare. Gli uomini partecipavano anche alla panificazione, solitamente circa quindicinale. Tuttavia nonostante che ci si servisse dei fabbri e dei falegnami per la confezione e la revisione di strumenti, sia manuali che a trazione animale, e si acquistassero molti degli attrezzi da venditori ambulanti (di solito anche produttori diretti), alcuni attrezzi si confezionavano in casa direttamente dai contadini che dovevano usarli nelle varie fasi dei lavori campestri e dell'aia, e si doveva dedicare tempo anche alla manutenzione e al riattamento annuale dei grandi strumenti manuali e a trazione animale, come i carri e gli aratri.

Oltre ai falegnami e ai carpentieri, che fabbricavano i carri, e ai fabbri, che fabbricavano aratri e parti di questi strumenti e provvedevano alla loro manutenzione e alla ferratura degli animali, esistevano anche altri artigiani, come sellai e bottai, intrecciatori di *cerdas* per i carri e di contenitori di vimini e di canne, come i *kadinus* e le *sportas*; lattonieri e stagnai, che fabbricavano strumenti di misurazione (questi ultimi di solito provenienti da zone dove esistevano fino a una decina d'anni fa artigiani specializzati, come i ramai di Isili, di origine zingara e integrati con la popolazione locale già da alcuni secoli). Strumenti di legno, di metallo, di vimini, di stoppie e di canna, si vendevano nelle fiere estive paesane o col piccolo commercio ambulante stagionale.

Vediamo ora i lavori casalinghi per la cura degli animali da lavoro, e dopo, alcune tecniche di confezione casalinga di certi strumenti di manutenzione e di trasformazione dell'attrezzatura.

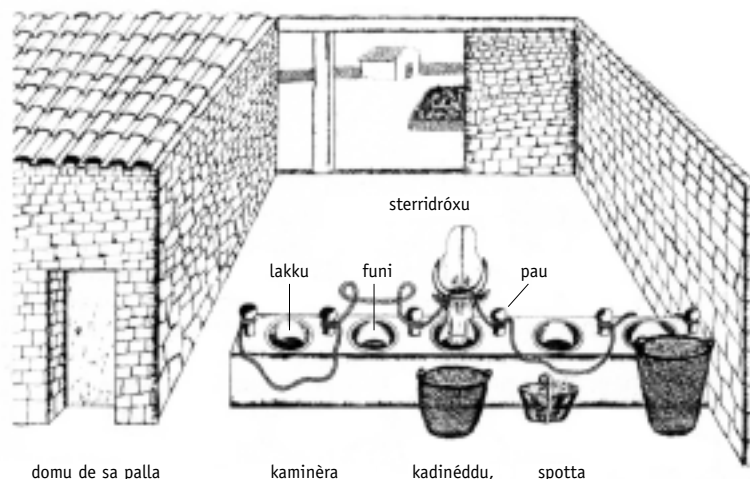
B 3.2.1. *La cura degli animali da lavoro*

La paglia di grano, conservata in appositi pagliai, sempre coperti, insieme con le fave tritate erano il principale alimento dei buoi da lavoro. Per la buona conservazione di queste derrate è necessaria una manutenzione annuale dei locali, per evitare specialmente che siano danneggiate da animali come i topi. Bisogna perciò rinnovare, possibilmente ogni anno prima dell'immagazzinamento (vedi in C 4.3.3), oppure rabberciare, la pavimentazione, di solito in terra battuta nel caso dei pagliai, e l'intonacatura dei muri di questi locali.

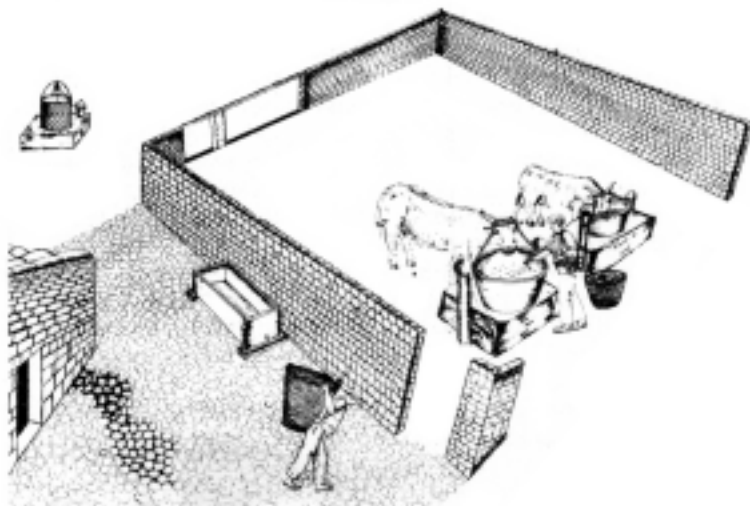
Nella tavola n. 30 sono rappresentate la tecnica della triturazione delle fave ottenuta con la pestatura mediante una pietra e due tipi di macine per ottenere il medesimo risultato. Ciò si faceva ogni giorno al rientro dalla campagna, specialmente durante i lavori autunnali e invernali, mentre durante la primavera si somministrava ai buoi e ai cavalli *su forràini* (foraggio mietuto fresco), mentre d'estate, durante e soprattutto appena dopo il raccolto, i buoi si mandavano a pascolare nel *padru* (vedi in A 1.1).

Appallaméntu o *appalladùra* è detta l'operazione di somministrare i pasti ai buoi (e secondariamente ai cavalli). Due volte al giorno, una di primo mattino verso le tre, e una la sera al rientro dai campi, si provvede a *s'appallaméntu* dei buoi (i cavalli hanno bisogno di minor cura e si nutrono in modo più autonomo dei buoi). Nelle case dei medi e grandi proprietari i compiti per queste operazioni venivano per lo più divisi come segue: il *boinargiu* (per queste figure di dipendenti annuali si veda in INTRODUZIONE, 3.2.3), al rientro dalla campagna verso il tramonto, preparava il *musungiu* (cioè triturava le fave a mano o con una delle macine raffigurate nella TAV. n. 30); il *boinargéddu* provvedeva a trasportare la paglia dal pagliaio con un *kadìnu mannu* (TAV. n. 8, B e C); il *bastantéddu* o *subastantéddu* o *mes'òmini* attingeva la paglia dai *kadìnus*, la versava volta per volta in un *kadìnéddu* (TAV. n. 8, C), versava anche una acconcia quantità di fave tritate nella *sporta* (TAV. n. 8, D), e, mentre il *bastantéddu* provvedeva a versare la quantità adatta di paglia in ogni *lakku* dei buoi, il *bastanti* vi versava subito dopo le fave tritate (TAV. n. 31). L'opera-

A Lolla de bois



B APPALLAMÈNTU



zione, che durava, sia all'alba che al tramonto, circa tre ore, si ripeteva ogni volta per tre o quattro cicli consecutivi, buttando, al termine di ogni ciclo, la paglia, rifiutata dai buoi, nelle loro lettiera (*sterrimèntu*). La zona davanti ai *lakkus*, in cui si muovono gli *appalladòris* (i lavoratori che provvedono all'*appallamèntu*) è detta *kaminèra*. Al termine del pasto i buoi, e anche il cavallo, hanno bisogno di abbeverarsi, di solito nell'abbeveratoio che sta nel cortile rustico (*lakku*), attingendo l'acqua dal pozzo; altrimenti portandoli fuori, agli abbeveratoi pubblici più o meno distanti, ai margini o dentro l'abitato (*pikkas*), oppure anche a corsi d'acqua vicini al paese. Di solito i buoi aspettano che il bovaro emetta un particolare fischio modulato, col quale si invitano a bere. La seguente è una forma particolare, fra le molte e varie usate a seconda delle località, trascritta approssimativamente (*srubièttu po akkuài is bois*, fischio per abbeverare i buoi), che si esegue con melismi e glissando spesso:



Oppure anche, più brevemente:



Fischi variamente modulati si usano per gli animali da lavoro per impartire ordini svariati.

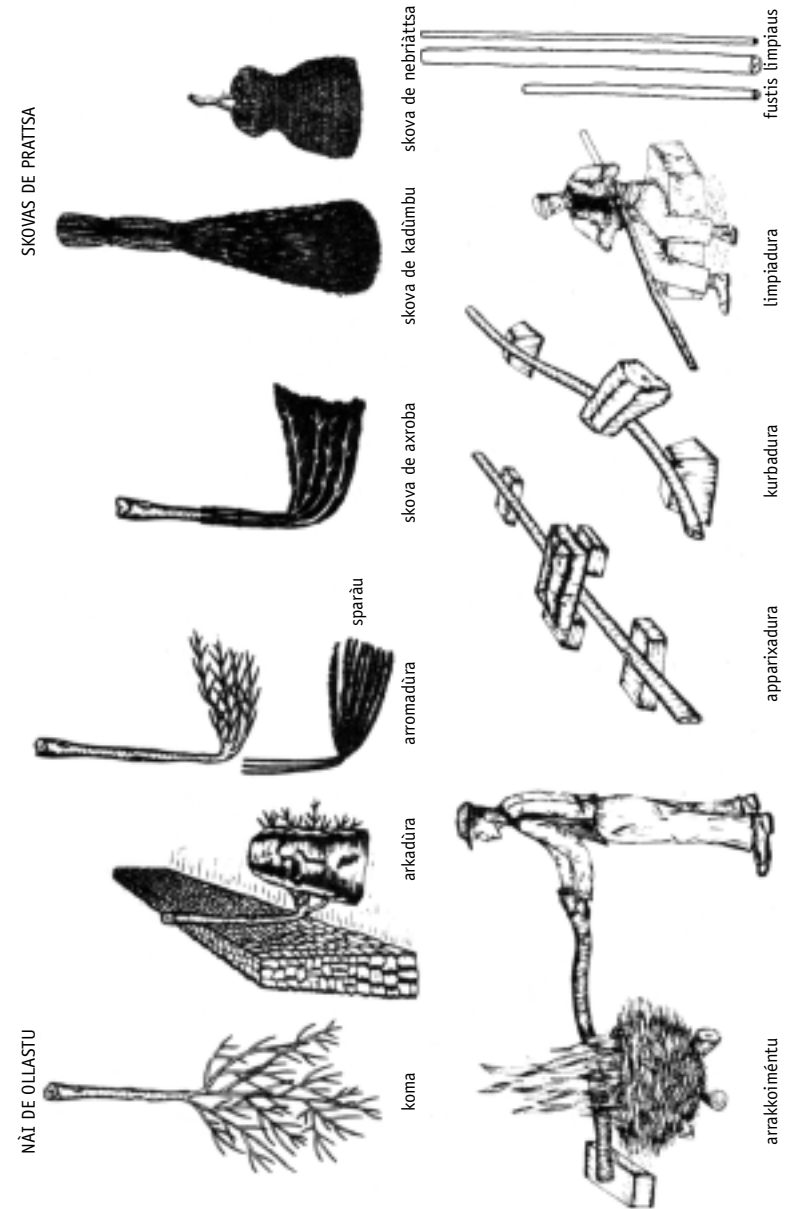
In primavera il *boinargéddu* portava i buoi al pascolo verso le tre del mattino e li riportava a casa verso le sei. Li conduceva ancora al pascolo nel pomeriggio e li riconduceva a casa verso l'imbrunire.

Giornalmente, dopo l'*appallaméntu* del mattino, i *boinàrgius* provvedevano alla pulizia delle stalle e dei cortili, ingombri di sterco, usando prima una *marralàda* (TAV. n. 5, A) e poi scopando con una *skova de prattsa*, (scopa da cortile), di *kadùmbu*, verbasco, o di *nebrìattsa*, piantaggine (TAV. n. 32) e infine gettando nel *muntronàxu*, letamaio (TAV. n. 22, D), le lettiere disfatte e gli escrementi. Preferibilmente ogni mattino i buoi e i cavalli vengono puliti con *strìgiua* e con *spàttsula* (TAV. n. 11, A4). Una pulizia più accurata dei cortili e delle stalle si eseguiva ogni fine settimana, da parte dei *boinàrgius* (o *bròixus*) nelle case dei medi e grandi proprietari e da parte dei membri giovani della famiglia nelle case dei piccoli proprietari. La più grande pulizia annuale era quella che si eseguiva sugli animali da lavoro in occasione di certe feste primaverili, come quella di Sant'Isidoro, patrono degli agricoltori (è un santo spagnolo del '500-'600 che fu in vita agricoltore) oppure San Sebastiano martire o di altre feste a seconda delle località, quando i buoi e i cavalli, *mudàus* (ornati) con *gutturàdas* (collane ricamate) e con fiori e con limoni o arance conficcate sulla punta delle corna, si portavano in processione e ricevevano la benedizione del parroco, insieme coi campi e coi contadini che li conducevano.

Bisogna, infine, notare che il lavoro per l'alimentazione dei buoi era un'incombenza rigidamente biquotidiana, sia che si nutrissero in casa con paglia e fave tritate o con *forràini*, sia che si conducessero al pascolo; e che ai buoi soprattutto si dedicavano continue cure, essendo essi una parte cospicua e importante del «capitale costante» di ogni contadino e di ogni proprietario.

B 3.2.2. Confezione e manutenzione di strumenti

Prima di ogni fase dei lavori nel corso dell'annata, il contadino deve provvedere all'approntamento degli attrezzi, sia manuali che a trazione animale. Deve cioè verificare lo stato degli aratri, eventualmente riadattarne certe parti, come è spesso il caso dei vomeri, deve poi adattare, per i vari tipi di trasporto, i carri (Tavv. nn. 12 e 13) e controllare lo stato di efficienza di ogni at-



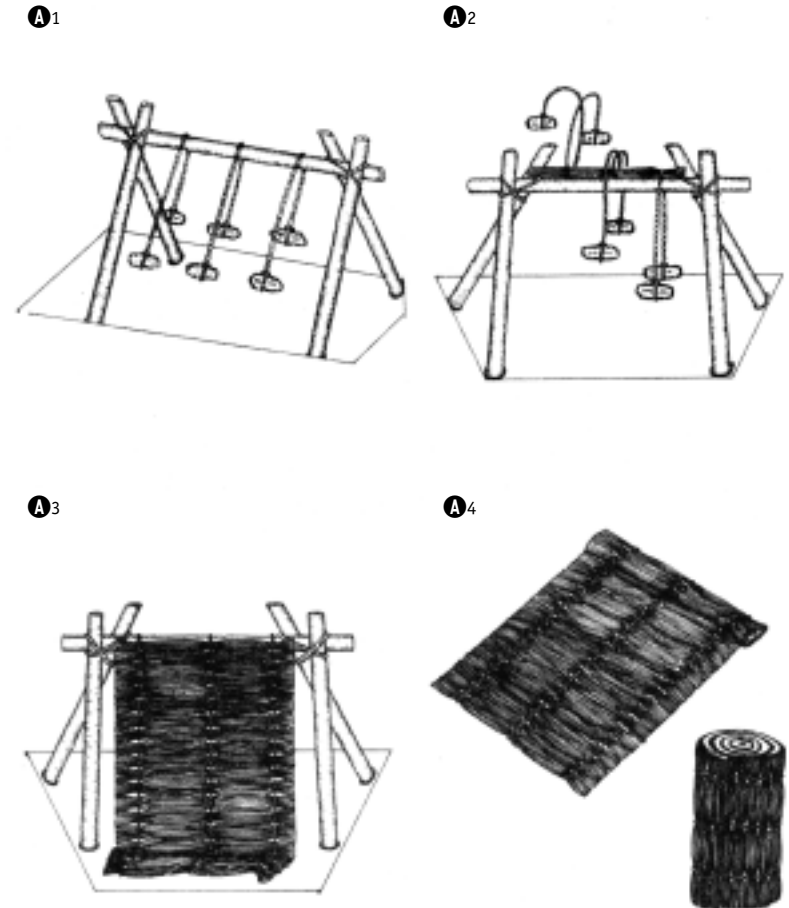
trezzo, come il filo delle falci e delle zappe. Deve anche provvedere alla ferratura degli animali, di solito due volte all'anno, prima dei lavori autunnali e prima dei lavori estivi. E così via.

Nella tavola n. 13, D, si può vedere il sistema con cui si provvede alla lubrificazione della parte motrice dei carri, con lardo rancido (*ladru assiàu*) o con fondi di olio d'oliva (*medròkku*).

Nella parte superiore della tavola n. 34 si può vedere il modo con cui si ottiene una *skova de axròba* (scopa per l'aia). Un ramo, di solito di olivastro, che costituisce lo scheletro della scopa, riceve la curvatura voluta appoggiandovi sopra le fronde un grosso sasso e sistemando con forza contro un muro la parte grossa del ramo, che servirà da manico; la superficie che striscerà sulle parti da ripulire viene infine rivestita con frasche, di solito con rami di asparago selvatico.

Nella parte inferiore di questa tavola n. 34 si vede il sistema per ottenere le varie specie di pertiche, di solito con rami di olivastro, o secondariamente di pero o di mandorlo. Questi rami vengono prima «stagionati» con una cottura alla fiamma (*arrak-koiméntu*), quindi costretti sotto grosse pietre per ottenere la forma voluta, diritta o incurvata, e infine se ne toglie la corteccia. Tali pertiche si usano come pungoli, detti *strumbus* o *strumbulus* (TAV. n. 11, D3) come *kubàbis* o *frukkas* per aumentare la parte contenente dei carri (TAV. n. 12, B, D e D1), oppure come manici di attrezzi a mano.

Un lavoro più lungo e specializzato, spesso anche riservato a specialisti locali, era quello della confezione delle *cerdas*, grandi stuoie di verbasco o di cannuce per il trasporto del letame o della paglia (TAVV. nn. 12, C1 e 13, A). Nella tavola n. 33 è rappresentato schematicamente il sistema per ottenere delle stuoie, da stendere sul pavimento per dormirci sopra: modo di dormire tipico soprattutto dei *serbidóris* in «casa» del padrone, che li sistemava di solito nella stanza degli attrezzi (*domu de is àinas*) o nei pagliai dopo che fosse stata consumata una certa quantità di paglia. Col medesimo sistema si intrecciavano le *cerdas*, di verbasco o di cannuce (TAV. n. 12, C1).



Nella tavola n. 34 si vede una scena di preparazione delle sementi, altro importante lavoro domestico che precede la semina, e al quale si dedicano specialmente le donne (moglie e figlie nel caso di piccoli coltivatori, oppure serve domestiche nel caso di grossi proprietari). Il modo di scegliere e di purgare le sementi è descritto più oltre, nella terza parte, in C 2.1.

Recipienti come *kadinus* e *sportas* (TAV. n. 8, A, B, D) erano a volte confezionati dagli stessi contadini, ma più spesso si compravano da artigiani, che giravano i paesi, dopo il raccolto, per vendere questi contenitori di loro fabbricazione. I *kadinus* e i *kadinédus* si ottengono con liste sottili di canna, intrecciate con rami di mirto sfrondati e resi più elastici da una breve manipolazione che ne fa fuoriuscire i liquidi organici. Le *sportas*, invece, si ottengono intrecciando giunchi pestati in modo da renderli anch'essi più elastici e malleabili (*giùнку mùlliu* o *mùllidu*). Certi braccianti si dedicavano, nei periodi di disoccupazione, alla raccolta e alla preparazione dei giunchi da usare per l'intreccio di questi recipienti, e li vendevano. Le *sportas* sono usate per contenere le fave tritate (*musùngiu*) durante l'*appallamentu* (vedi in B 3.2.1) e per trasportare la semente durante l'operazione della seminazione. I più anziani ricordano, come cosa di tempi molto lontani, l'uso di recipienti, ottenuti con intreccio di liste di canna, come nel caso dei *kadinus*, per la conservazione dei cereali; recipienti che erano detti però *lóssias*, nome che attualmente designa il cielo dei carri da cavallo usati dai carrettieri, consistenti anch'essi di un intreccio fitto di liste di canna (TAV. n. 15). Di tali contenitori di *loris* tratta il WAGNER, *Ländliches Leben*, pp. 35-37 e riporta delle fotografie che li illustrano (*Abbildungen* 21 e 22).

INDUMENTI CONTADINI

Su questo argomento posso fare qui solo qualche cenno. Nel corso del lavoro, in modo particolare nella terza parte, si accenna qua e là a indumenti accessori usati in certe fasi del lavoro. Queste indicazioni sono più generali e sistematiche, ma ben lontane dall'essere sufficienti.

I contadini della Sardegna meridionale, specialmente quelli delle zone prevalentemente cerealicole, usano quasi esclusivamente (ancora oggi in parte, ma ciò vale soprattutto per gli ultimi decenni del secolo scorso fino a tutti gli anni Cinquanta) quattro tipi di tessuto, per il loro abbigliamento quotidiano e per lo più anche per quello festivo. Lasciando da parte il vestiario femminile, più complicato anche se abbastanza omogeneo in questo lasso di tempo, i tipi di tessuto più usati sono: la saia, il fustagno, la tela (di lino, di cotone, di canapa, cruda e grezza oppure fine), il velluto liscio o a coste, l'orbace. Gli abiti giornalieri sono prevalentemente di saia grossa, più o meno buona, sempre acquistata, a memoria d'uomo, in negozi locali, come le tele e i velluti. La saia è grigia, a coste fini, il velluto è verde muschio o giallo o nero. Gli indumenti maschili di velluto sono per lo più quelli della festa, che possono però essere anche quasi sempre di saia buona. Fin dagli ultimi decenni del secolo scorso, la grandissima maggioranza dei contadini della Sardegna meridionale usano pantaloni e giacche della foggia ovunque diffusa ancora oggi. Solo per carnevale (e raramente per certe feste familiari o religiose comunitarie, ma solo fino ai due primi decenni di questo secolo) si usa indossare, per «mascherarsi», i cosiddetti costumi tradizionali, che si vedono ancor oggi sfilare in certe feste «folkloristiche». Con la saia, col fustagno e col velluto liscio o a coste si confezionano pantaloni, giacca, corpetto e spesso berretto per i giorni di lavoro. Con saia migliore, con fustagno e con velluto, liscio o a coste e per lo più nero, si confezionano gli stes-

si capi per i giorni di festa. Dopo l'ultima guerra, come è noto, l'invasione di *arròbba amerikàna* (U.N.R.R.A.) ha mutato molto e rapidamente le cose. Ma esiste ancora, in molto minor misura, la distinzione tra indumenti di saia per i giorni di fatica e gli indumenti di saia buona, o di velluto o di altro tessuto più largamente usato dappertutto, per i vestiti festivi. Il vestiario giornaliero è detto *bistiméntu de dónnia di'*, quello festivo, spesso unico o del tutto simile a quello giornaliero anche se più pulito e nuovo, si dice *bistiméntu o bistimènta bona*. Il berretto del contadino è sempre con tesa sulla fronte. Solo *is meris mannus*, tra i contadini, usano portare cappelli a tegolo o a falde flosce.

Il corpetto (*su kroppéttu*) è indossato sempre sopra una camicia di solito di tela, bianca per la festa, a memoria d'uomo quasi esclusivamente acquistata anch'essa in negozi locali. Solo l'orbace era di confezione casalinga, fino a una cinquantina d'anni fa; ma esso è un tessuto poco usato dal contadino e più dal pastore per il *sakku de kobérru*, di lana di pecora, che si usa ancora per ripararsi dal freddo e dalle intemperie o per essere disteso al suolo per dormire o riposare in campagna. La camicia è per lo più senza colletto, anche quella festiva, e non prevede perciò l'uso della cravatta, ancora oggi poco usata, se non per le maggiori occasioni festive, dai contadini piccoli e medi e dai braccianti, naturalmente di una certa età. Poiché oggi è dato riscontrare la convivenza, nella vecchia casa dei genitori, di un figlio, anche contadino o più spesso artigiano o operaio o studente, modernamente barbuto e attillato, che sta nella sua stanza tappezzata dei *poster* di cantanti o attori o anche di capi rivoluzionari, che ascolta musica leggera alla moda in dischi o in cassette, estraneo nell'aspetto, nelle aspirazioni e nei gusti sia alla casa sia ai genitori, in un contrasto stridente che forse non si era mai prima verificato in queste campagne.

A memoria d'uomo, i contadini hanno qui sempre usato mutande o mutandoni, di tela o di flanella, mentre pare che le donne le usino solo da qualche decennio (quale «cittadino», che abbia almeno quarant'anni, non si è meravigliato o non ha riso nell'osservare, a volte anche in città, le contadine che, appartatesi

un poco durante il cammino per strada, lo riprendevano poi lasciando per terra una pozza di orina dove prima le loro gonne toccavano la terra?). Ma non si usavano, per lo più, maglie sotto la camicia, maglie che altrimenti potevano essere di lana di pecora, piuttosto fastidiosa, di fattura casalinga. Il contadino non usa calze (ma oggi naturalmente le usa), ma pezze da piedi (*pettsas de péi*) per evitare *is friadùras*, le piaghe da sfregamento delle scarpe, che erano sempre di cuoio, confezionate da *sabatéris* (calzolai) locali, per lo più chiodate e a stivaletto. Raramente usa, al di sopra delle scarpe a tomaia alta, *is kambàlis*, chiusi con fibbie, che ricoprono *sa serra de sa kamba* (il collo del piede fin quasi al ginocchio). Scarpe e gambali si ungono con *ollu de séu*, grasso bovino, sciolto al calore del focolare.

Gli indumenti e le scarpe erano confezionati, fino agli ultimi anni Cinquanta, da sarti e ciabattini locali, ma, mentre ancora si trova qualche ciabattino che aggiusta scarpe di confezione industriale, non esistono più quasi in nessun paese, i sarti (*maistus de pannu*).

Per i vari lavori il contadino usa quasi sempre *peddis* o *pannus de anànti*, grembiuli di pelle o di panno che ricoprono il petto, il ventre e i fianchi giù fino a mezza gamba: si infilano nel collo attraverso una fettuccia o correggia e si legano sulla schiena con due legacci (*akkàppius*). Specialmente durante l'estirpamento delle leguminose e la mietitura si usano mezze maniche (*mangùttus*), spesso un ditale di cuoio o di canna al mignolo della mano sinistra e un bracciale di cuoio al polso della mano destra. In campagna si portano sempre dei grandi ombrelli verdi, per ripararsi o dalla pioggia o dal sole. Nella *béttua* (o *bértula* o *béttula*, bisaccia), che si porta sulla spalla destra o sul carro o sul giogo dei buoi o sulla sella del cavallo, si porta il pane e un coltello per tagliarlo (a volte con qualche companatico) e un *frasku* (recipiente di terracotta) o una bottiglia per l'acqua da bere. Il pane è a sua volta contenuto dentro una *sakkìtta de su pani*, una piccola sacca di tela bianca che si lega alla bocca con delle fettucce che vi stanno attaccate (per questi ultimi accessori o contenitori vedi le Tavv. nn. 36, 37 e 38).

C

FASI E MODI DEL LAVORO

L'annata agraria e gli avvicendamenti
Preparazione dei terreni e delle sementi
Semina, zappatura e diserbamento
Il raccolto

Dopo aver dato un saggio delle conoscenze e delle rappresentazioni tradizionali intorno alle condizioni «naturali» del processo lavorativo, e condotto una descrizione dei principali mezzi e strumenti del lavoro, è ora possibile dare conto di come il lavoro agricolo per la cerealicoltura estensiva si organizza durante l'annata. Abbiamo potuto notare che, in media, si coltivano in queste zone sei o sette qualità di graminacee e di leguminose, che ruotano intorno alla coltivazione del grano, oltre ad alcune colture specializzate, quali la vite, l'ulivo, il mandorlo e alcuni ortaggi, che risultano, fino a verso la metà degli anni Sessanta, di molto secondaria importanza. Data questa diversità di coltivazioni, ogni stagione, ogni mese, ogni settimana sono caratterizzati da una serie di attività differenziate. È facile quindi comprendere che, anche per condurre le aziende più piccole in famiglia, è necessaria una previsione per lo meno biennale della rotazione delle colture nei vari appezzamenti di terreno, e una coordinazione e una regolamentazione costanti del proprio tempo, dell'uso dell'attrezzatura e dello sfruttamento delle varie risorse di forza lavoro e di lavoro oggettivato, anche in rapporto alle variazioni climatiche relativamente capricciose e imprevedibili e soprattutto alle possibilità di commercializzazione del principale prodotto, il grano, che, fin dai primi anni del secolo almeno, si vende in grande misura (fino agli anni Cinquanta si conservava la quantità per la panificazione casalinga quindicinale, ma in seguito, e specialmente oggi, si vende di solito tutto il raccolto di grano e si acquista il pane e le paste alimentari).

Il punto di vista morfologico e dinamico-funzionale, che in questo lavoro di documentazione viene privilegiato, sempre però in riferimento alle rappresentazioni locali del «fenomeno

agricoltura», trova in questa ultima parte il suo culmine e la sua plausibilità: strumentazione e conoscenze, stratificazione sociale e condizionamenti esterni dei modi di vita e di lavoro locali sono gli elementi principali che danno conto del *come si lavora*, mentre il modo di lavorare costituisce a sua volta uno degli elementi principali per spiegare la produzione in generale (e cioè sia i processi di lavoro, sia i rapporti di lavoro, sia la distribuzione, sia il consumo dei beni prodotti). Naturalmente gli altri aspetti della produzione (e cioè la cooperazione, la distribuzione e il consumo) vengono lasciati quasi del tutto in ombra, e anche il processo di lavoro viene qui documentato quasi esclusivamente per quanto concerne il rapporto tra i lavoratori e la natura, gli oggetti e i mezzi di lavoro, e non per quanto concerne i rapporti dei lavoratori tra di loro; rapporti di cui si è data una qualche idea nell'INTRODUZIONE, che significativamente vuole essere una «chiave di lettura» di tutto quanto segue.

La suddivisione interna di questa terza parte è risultata molto semplice, in rapporto al modo con cui i contadini di queste zone si rappresentano i modi e le fasi del loro lavoro. Le varie annate e i rapporti tra di loro, soprattutto per l'utilizzazione dei terreni, e cioè per quanto concerne gli avvicendamenti delle colture, prima di tutto; poi le varie fasi lungo il corso dell'annata, scandite dal ciclo vegetativo annuo delle piante coltivate, e cioè la preparazione dei terreni e delle sementi, la semina e la zappatura dei campi coltivati, e infine il raccolto e l'immagazzinamento dei prodotti negli appositi locali della casa paesana del contadino e dei maggiori proprietari, e cioè negli *stabis* o *staus* o *stalus* (Sulcis) o *sobàrius* (Marmilla) e nelle *domus de palla* o *magasinus de sa palla*, pagliai.

L'ANNATA AGRARIA E GLI AVVICENDAMENTI

In questa parte, dopo aver documentato il significato funzionale (rispetto al lasso di tempo cui ci limitiamo) della suddivisione dello spazio agrario cerealicolo e delle annate singole in *poboribi* e in *bidatsóni* (e tralasciando alcuni grossi problemi socio-economici concernenti l'origine e lo sviluppo nel tempo dei fenomeni che man mano si sono indicati con questi due termini in Sardegna), cerco di delineare per sommi capi un calendario dei lavori durante l'annata. Risulta più agevole incominciare con il tema più generale degli avvicendamenti, per passare poi, sempre in questa prima suddivisione, a quello della partizione calendariale dei processi lavorativi durante la singola annata.

C 1.1. GLI AVVICENDAMENTI

Abbiamo già accennato al sistema di avvicendamenti, prevalentemente biennale (o triennale), ruotante intorno all'utilizzazione della terra per la coltura del grano, rotazione biennale che prende le denominazioni di *poboribi* e di *bidatsóni*.

Esiste una lunga controversia economico-giuridica intorno all'istituto sardo del *paberile* e del o della *vidazzone*, che non compete affrontare qui¹. È bene però precisare che in queste zone, a memoria d'uomo, per *bidatsóni* si indica quella parte del territorio intorno ai paesi (o quelle parti di tale territorio, come a Villacidro) che annualmente si coltiva a grano. Annualmente,

¹ Cfr. quanto già notato in A 1.1 e alle corrispettive note 1, 3 e 4.

dunque, tutta una parte del territorio comunale, o comunque una parte dei terreni in possesso degli abitanti di un centro, viene destinata esclusivamente (o quasi esclusivamente, dato che in esse si possono trovare vigne o uliveti e simili colture specializzate) alla coltura del grano. Tale parte del territorio, detta *bidatsóni*, corrisponde alla metà circa del complesso dello spazio agrario del villaggio. L'altra metà, detta *poborìbi*, è annualmente riservata o al riposo, viene lasciata a *pàsiu*, o a *pàusu* (Marmilla), o alla coltivazione delle leguminose che si usano per alimentare gli animali da lavoro e per il consumo familiare (e anche per la vendita) e di quelle altre piante erbacee, leguminose o graminacee, che si usano come foraggio, per lo più fresco, per gli animali da lavoro (*lorràini*).

L'uso del territorio principalmente in funzione della coltivazione del grano si basa quindi su questo sistema di avvicendamenti a rotazione biennale, o meglio prevalentemente biennale, per cui la zona che quest'anno è adibita a *bidatsóni*, l'anno prossimo sarà adibita a *poborìbi*. In tutto ciò è implicito un meccanismo, collaudato dalla lunga tradizione, per cui ogni proprietario e ogni possessore occasionale (affittuario o fittavolo o colono e simili) deve in linea di massima seguire un avvicendamento prevalentemente biennale delle colture contemporanee e uguale a quello di tutti gli altri coltivatori. Quest'uso risale certamente a tempi in cui *su sartu* era, in misura più o meno grande, a seconda delle epoche e dei luoghi, di proprietà di una figura socio-politica eminente e imperante (feudatario, corona, comune, ecc.), ma di fatto utilizzato, anche in forme d'uso comunitario più o meno paritetiche, dagli abitanti di ogni singolo villaggio (situazione che fu rovesciata specialmente con la legislazione sabauda del secolo scorso). Da allora a oggi, però, la conservazione sia dell'uso della partizione annuale del territorio per i due usi, sia delle due denominazioni di origine certamente antichissima, non è spiegabile con una sorta di automatismo di una tradizione forse più che millenaria. La partizione annuale del territorio in *poborìbi* e in *bidatsóni* ha, o ha avuto fino a una quindicina d'anni fa, la funzione di regolamentare l'uso del territorio anche come pascolo per le

greggi di ovini più o meno bradi e per gli animali da lavoro. A proposito degli animali da lavoro non ripeterò quanto già detto intorno alle zone riservate al loro pascolo, dette *padru* o *padru de siddu* (vedi in A 1.1.). Va però ricordata l'istituzione, antica di parecchi secoli, detta *kumunella*, che regola i rapporti tra pastori e contadini proprietari di terra per quanto si riferisce all'uso dei terreni, coltivati o meno, come pascolo del bestiame rude. Si tratta di un sistema di sfruttamento comune, da parte dei pastori, dei campi coltivati dopo il raccolto e di quelli lasciati a maggese o incolti, attraverso il quale i proprietari di bestiame rude pagano un canone medio corrispondente al numero dei capi del gregge e i proprietari dei terreni messi in *kumunella* ricevono un canone medio d'affitto corrispondente alla quantità di questi terreni. La divisione annuale dello spazio agrario del territorio del villaggio in *poborìbi* e in *bidatsóni* permette un tale uso, dei campi coltivati, come pascolo: in *poborìbi* subito dopo il raccolto delle leguminose, in *bidatsóni* subito dopo il raccolto del grano, per tutto il tratto di campagna così suddiviso, fino al momento dei primi lavori di aratura autunnale, e oltre per i terreni a maggese.

I *loris*, poi, sono tali anche perché sono soggetti a rotazione prevalentemente biennale, contrariamente alle colture specializzate e alle ortaglie, da cui appunto i *loris* si distinguono, che sono stagionali (le ortaglie) o pluriennali (vigne e alberati).

Per quanto concerne più propriamente gli avvicendamenti, dopo aver ribadito l'osservazione che il grano è al centro della rotazione delle colture, va notato subito che l'avvicendamento più comune, e ripetuto anche per quattro o cinque coppie d'annate, è quello grano-leguminosa (specialmente fave). I terreni coltivati a fava, in zona e in annata di *poborìbi*, sono in grande misura quei terreni che l'anno appresso saranno coltivati a grano in zona di *bidatsóni*. Rotazioni meno importanti, ma non però trascurabili, sono anche le seguenti: grano-cece; grano-lenticchie; grano-pisello; oppure, triennialmente grano-orzo-maggese e poi di nuovo grano-leguminosa; oppure grano-maggese-leguminosa e quindi di nuovo grano-leguminosa; oppure grano-maggese-maggese e quindi di nuovo grano. Va notato che terreni a maggese si trova-

no anche in zona di *bidatsóni*, ma in misura maggiore in zona di *poboríbi*, e che

l'avvicendamento del tipo grano-altra graminacea-maggese e poi di nuovo grano risulta autonoma rispetto alla suddivisione in *poboríbi* e in *bidatsóni*: le colture delle graminacee diverse dal grano duro, infatti, possono aversi sia in *bidatsóni* che in *poboríbi*, ed è ancora comprensibile che un terreno in *poboríbi* coltivato ad avena o ad orzo non venga coltivato l'anno appresso a grano (perché il terreno non vi è preparato), ma sia lasciato a maggese, soprattutto se in zona di *poboríbi*.

L'uso dei concimi è direttamente legato ai modi di avvicendamento. Gli usi tradizionali prevedono che il concime consistente in letame si usi preferibilmente ogni tanto durante il tipico avvicendamento grano-leguminosa-grano. È sconsigliato l'uso del letame, ma consigliato l'uso di un fertilizzante artificiale (nitrati e solfati) durante gli avvicendamenti, rari, del tipo grano-graminacea-maggese-grano. Poiché abbiamo accennato alle concimazioni, esauriamo qui l'argomento. In generale va detto che il letame si usa quasi esclusivamente per la preparazione dei terreni da coltivare a leguminose. Fanno eccezione quei piccoli appezzamenti di terra che si destinano alla coltivazione di leguminose da mangiare, fresche o secche (*loris koxíbis*). I concimi chimici, invece, si usano principalmente per arricchire terreni coltivati a grano che si vogliono ricoltivare subito a grano, o coltivati ad orzo o ad avena che si coltivano subito dopo a grano. Un'annata (o due più raramente) di maggese sostituisce spesso l'uno o l'altro tipo di concimazione. Mentre il concime chimico può essere usato tutti gli anni per qualsiasi tipo di coltura, il letame si usa prevalentemente in *poboríbi*, cioè per la coltura delle leguminose e quando i terreni son lasciati a riposo: il letame non si può dunque spargere ogni anno, ma è bene usarlo solo ogni tre o quattro anni nel medesimo terreno.

Mentre i concimi artificiali si acquistano presso i consorzi agrari, e prima presso i Monti granatici o frumentari, il letame è di produzione locale domestica. Il miglior letame è quello ricavato solo dallo strame delle stalle dei buoi e dei cavalli; quasi altrettan-

to buono è quello ricavato dallo strame degli ovini; meno buono è quello ricavato da misture comprendenti anche le immondizie domestiche e i resti dei pasti umani. Il letame si preleva ogni tarda estate dai letamai (*muntronàxus*, vedi in B 4.1 e TAV. n. 22, D) domestici e lo si ammucchia in certe zone prestabilite nella campagna adiacente al paese, lo si ricopre di terriccio e lo si lascia così maturare per un paio d'anni; dopo di che si trasporta sui campi coi carri adattati alla bisogna (TAV. n. 12, C) e lo si sparge con forche di ferro dopo averlo scaricato a mucchietti regolari. Si ritiene che l'uso troppo frequente del letame favorisca la crescita e il moltiplicarsi delle erbe infestanti.

Riassumendo, possiamo concludere che gli avvicendamenti delle colture sono in grande misura funzionali alla coltura del grano e che le altre colture, quelle di *poboríbi*, servono per lo più a prepararla. Ciò in condizioni normali. Ci sono delle eccezioni più o meno notevoli, dipendenti soprattutto dall'andamento dell'annata, che può favorire il buon esito delle leguminose ed essere deleteria per il grano.

Ma voglio solo ricordare una condizione eccezionale: quella delle carestie che si protraggono per anni, come nel caso di guerre o di epidemie (come le pesti tre-quattro-cinque e secentesche), che, per quanto è rimasto nella memoria collettiva degli abitanti di queste zone, vengono ricordate come gli anni del pane d'orzo o anche del pane nero. È chiaro che la coltivazione delle leguminose «cuocibili» è anche un modo di integrare l'alimentazione umana basata sul pane di grano. Anche in queste zone ritroviamo così, in modo lampante e quasi rigido, lo schema millenario della coltivazione-alimentazione dei contadini mediterranei: grano, leguminose, poca carne e pochi grassi animali. Tanto che possiamo concludere che questa sapienza alimentare dei poveri si è qui specializzata in modi che presentano un meccanismo perfetto, che prevede anche i margini di tolleranza. Pane e leguminose secche o fresche corrispondono sotto l'aspetto alimentare all'uso prevalente della *terra aratoria*. Le variazioni del paesaggio agrario suggeriscono visivamente quali siano (e soprattutto quali siano stati) i modi di integrare questo sistema alimentare predominante: qualche vigna (un po' di calorie dall'uso quasi giornaliero

del vino), qualche orto (un po' di vitamine dalle ortaglie), qualche piccolo uliveto (un po' di grassi vegetali dall'olio d'oliva).

Non possiamo intrattenerci sul consumo alimentare dei beni agricoli prodotti². Ma ci si può permettere di suggerire come sia possibile reperire una documentazione indiretta della storia dell'alimentazione nelle nostre campagne, rifacendoci alla storia delle piante coltivate e dei modi di coltivarle: documentazione suscettibile di portare luce intorno alla storia della vita quotidiana delle nostre contadinanze, forse in misura maggiore che lo studio dell'andamento dei mercati cittadini e circondariali delle derrate alimentari agricole e non agricole.

C 1.2. L'ANNATA AGRARIA

Il termine locale *annàda* corrisponde a un anno solare, ma non coincide con l'anno solare astronomico. Coincide invece abbastanza con l'andamento meteorologico delle stagioni (per esse e per le ulteriori partizioni del tempo si veda in A 2.1.1). Esiste quindi, ovviamente, un tempo medio del ciclo vegetativo e lavorativo delle varie piante coltivate. Le variazioni di questi tempi medi si designano con le espressioni *annàda kabudràxa*, quando i tempi medi sono accorciati, e *annàda koàina* o *trigadina* quando i tempi medi sono allungati. La tardività e la precocità dell'annata è legata prevalentemente alle variazioni del regime annuo delle piogge. La frequenza, la quantità, la distribuzione stagionale e la qualità delle precipitazioni costituiscono una preoccupazione e un assillo costante durante tutta l'annata.

Vediamo ora di costruire per sommi capi un calendario dei lavori durante l'annata. Poiché è possibile distinguere abbastanza

nettamente i lavori della zona di *bidatsóni* da quelli della zona di *poboribi*, e siccome l'attrezzatura usata durante le varie fasi del lavoro varia prevalentemente col variare delle fasi dell'annata lavorativa, alla partizione in stagioni e mesi si collegano i tipi di lavoro in *bidatsóni* distinti da quelli in *poboribi* e le diverse attrezzature impiegate.

È forse abbastanza noto che l'anno lavorativo agricolo incomincia in zone mediterranee nella tarda estate e all'inizio dell'autunno. Incominciamo quindi dall'autunno.

C 1.2.1. I lavori autunnali

Verso la metà di settembre incominciano i grandi lavori per la nuova annata. Essi consistono nella preparazione dei terreni e delle sementi, sia per *poboribi* che per *bidatsóni*. Le terre che si destinano alla coltura del grano subiscono la prima aratura, detta *arretrociméntu*, che è la prima dell'annata solo per le terre che sono state coltivate a leguminose (o a grano più raramente), mentre è la seconda aratura, detta sempre *arretrociméntu*, per le terre che, lasciate a maggese, a *pàsiu*, subiscono la prima aratura, detta in questo caso *manixu*, verso metà maggio. Le terre di *poboribi*, con inizio antecedente l'*arretrociméntu*, cioè negli ultimi giorni d'agosto, se necessario subiscono la *mattadùra* o *ismattadùra*, cioè vengono liberate, soprattutto quando sono rimaste a maggese per più annate, dai cespugli e dalle grandi erbe pluriennali, con zappe o picconi. Dopo la *mattadùra*, o comunque verso metà settembre, o anche prima, si sparge il letame (che abbiamo visto usarsi solo per la coltivazione a *poboribi*). Queste terre, che verranno *prenas* (seminate) a *loris kummùnus* o *minùdus*, cioè a leguminose (ma anche a graminacee come l'orzo e l'avena), verso metà ottobre subiscono anch'esse un *arretrociméntu*, per ricevere il seme una quindicina di giorni dopo. Le terre dove si semina l'avena non subiscono *arretrociméntu*. La vecchia e il trifoglio si seminano tra la fine di settembre e i primi d'ottobre, la sulla verso i primi di settembre, l'avena verso i primi d'ottobre. Si tenga presente che verso la prima metà di ottobre si fa anche la vendemmia,

² Posso rimandare, per qualche cenno, al mio *Rapporti di produzione*, cit., pp. 120-124.

con tutti i lavori per la vinificazione e la prima *skerattsadùra* (scalzatura) delle vigne. Siccome tutti i coltivatori, dai più grandi ai più piccoli, seminano grano e alcune leguminose e qualche graminacea o leguminosa erbacea (avena, sulla, veccia, trifoglio) come foraggio per gli animali da lavoro e hanno quasi sempre un po' di vigna, si può già incominciare ad avere un'idea del grado di coordinazione richiesto per questi lavori autunnali.

Gli attrezzi usati in questa fase sono innanzitutto i carri, poi gli aratri, alcuni attrezzi da taglio, zappe e i picconi, pale e tridenti; il carro viene prima adattato per il trasporto del letame (con *cerda*, TAV. n. 12, C, o con *kasha*, ivi) e subito dopo per il trasporto dell'uva, con la *kubidina* (TAV. n. 13, C).

Intanto, sia le donne nei momenti «liberi» dai lavori quotidiani domestici, sia gli uomini (e i bambini) dopo il rientro dalla campagna, preparano le sementi: il grano, *su trigu de sberu*, il migliore scelto, che viene setacciato con *cibirus* a trama sempre meno grossa (TAV. n. 34); e le leguminose, e specialmente le fave, che vengono *prugàdas* (purgate) scegliendo i semi uno per uno, sopra un tavolo (TAV. n. 34).

A metà novembre si semina il grano, a spaglio e con l'aratro o zappacavallo. Contemporaneamente, o più spesso nella seconda metà d'ottobre, si seminano le fave. Verso metà dicembre si incomincia la prima zappatura delle fave, detta *marradùra a una bia* o *a una borta* (zappatura a una via, o a una volta). Verso metà dicembre si seminano anche le lenticchie e l'orzo. Zappatura si dice *marradùra* o *marringiu*, come *aringiu* e *aradùra* per aratura.

C 1.2.2. I lavori invernali

Nella seconda metà di dicembre si continuano i lavori di semina dell'orzo e della lenticchia, si erpicano i campi d'avena appena spuntata, spesso si protraggono fino verso natale i lavori della semina del grano, mentre si continuano anche i lavori di prima zappatura delle fave. A gennaio si fa la *marradùra a una bia* o *a una borta*, cioè la prima zappatura, del grano e delle lenticchie, subito nella prima metà. Nella seconda metà si seminano i ceci, i

piselli e il latiro, mentre, chi se lo può permettere, procede all'aratura, *aringiu*, dei piccoli appezzamenti, adiacenti all'abitato e irrigui, destinati a essere coltivati a ortaglie.

A febbraio si fa la seconda zappatura, *marradùra a duas bias* o *a duasbortas* delle fave e si erpicano i campi di orzo. Intanto si potano le viti. A marzo si fa la seconda zappatura, *marradùra a duas bias*, del grano e la prima zappatura del pisello e del latiro, che sono sempre appezzamenti piccoli.

L'inverno è dunque dedicato prevalentemente ai lavori di zappatura e alla semina dei *loris koxibis*, cioè delle leguminose per l'alimentazione umana.

C 1.2.3. I lavori primaverili

In aprile si fa la terza zappatura, *marradùra a tres bias* o *a tres bortas*, delle fave, si incomincia la mietitura del *forràini*, cioè di quelle graminacee (come l'avena) e di quelle leguminose erbacee (sulla, veccia, trifoglio), che si seminano per essere adoperate fresche come foraggio per gli animali da lavoro. Verso la fine d'aprile e fino a maggio inoltrato il lavoro più duro e importante è la *skabiskadùra* dei campi di grano, cioè il diserbamento, soprattutto dai papaveri, dai cardi e dal *kabisku* (cavolo selvatico), pianta da cui prende il nome l'operazione. Verso i primi di maggio si fa la prima zappatura dei ceci. Si incominciano intanto le prime cure antiparassitarie e anticriptogamiche nelle vigne e si fanno i primi trapianti negli orti. Verso la fine di maggio si incomincia la *tiradùra*, l'estirpamento, delle fave, dei piselli e delle lenticchie. Ma questi sono già lavori tipicamente estivi. A metà maggio si fa l'aratura, *manixu*, delle terre a maggese come prima preparazione per la semina autunnale.

C 1.2.4. Lavori estivi

L'estate, infatti, si caratterizza come la stagione del raccolto, cioè del prelievo delle messi dai campi, per sistamarli nell'aia,

dove verranno trebbiati e spagliati. Fine maggio, tutto giugno e buona parte di luglio (e qualche volta anche i primi di agosto) sono dedicati ai lavori del raccolto; prima delle leguminose (eccetto che del cece, che si estirpa dopo gli altri lavori verso la fine di luglio) e poi del grano. Di solito verso la fine di luglio si sta per terminare il lavoro di trebbiatura e spagliatura del grano. L'orzo si miete verso la fine di giugno, l'avena verso la metà di giugno. Gli ultimi lavori sull'aja sono quelli della trebbiatura e dell'immagazzinamento dell'orzo, dell'avena, della sulla, che è la prima a essere seminata e l'ultima a essere raccolta, e del cece. Verso agosto si arano le vigne. Intanto si procede anche all'abbruciamento delle stoppie di quei campi che sono stati tenuti *foras de kumunèlla*, fuori di comunella dei pascoli.

Verso la fine d'agosto si incomincia la preparazione dei terreni e delle sementi per la nuova annata.

Gli attrezzi che si usano durante i lavori estivi, prevalentemente dedicati al raccolto del grano e delle fave, sono molti e di vario genere. Innanzitutto tutti i tipi di carri, provvisti di *kubàbis* (TAV. n. 12), di *cerdas* (TAV. n. 13), di *karrùba* (TAV. n. 12), contenitori e misuratori (Tavv. nn. 7 e 8), tridenti, rastrelli e falci (Tavv. nn. 5 e 6), *skovas* (TAV. n. 32), eccetera.

Tutti i lavori cui si è accennato in questa specie di sistemazione calendariale vengono descritti più ampiamente nelle sezioni che seguono, dedicate alla preparazione dei terreni e delle sementi; alla semina, alla zappatura e al diserbamento; e infine al raccolto e all'immagazzinamento dei *loris* e della paglia.



PREPARAZIONE DELLE SEMENTI E DEI TERRENI

Subito dopo l'immagazzinamento dei cereali negli appositi locali, si incomincia anche la preparazione delle sementi e dei terreni per la successiva annata agraria. È bene suddividere in due parti questa sezione, per trattare nella prima i modi di conservazione e preparazione delle sementi e nella seconda i modi di lavorazione dei terreni prima della semina.

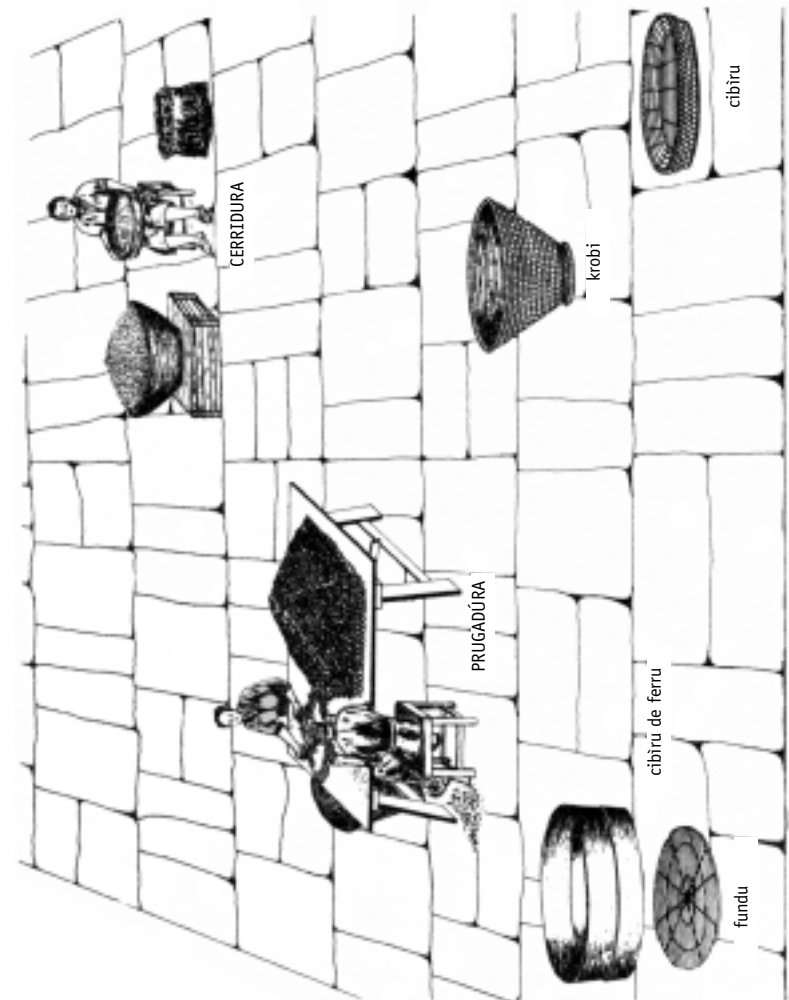
C 2.1. LA PREPARAZIONE DELLE SEMENTI

La parte migliore dell'ultimo raccolto viene destinata e conservata per servire da seme per l'annata successiva. Il grano, come prodotto complessivo, viene anche terminologicamente distinto in tre qualità, di quantità variabile, e cioè in *trigu de sheru* o, in Marmilla, *trigu sheràu* (grano scelto) per la semina, in *trigu po su pani*, per il consumo familiare, e in *trigu po bendi*, da vendere.

In molti paesi della Sardegna meridionale il grano per la semina si separa e si lavora nell'aia diversamente dal resto del grano. Si scelgono i covoni più belli e le spighe più mature, si collocano non direttamente per terra, ma su sacchi o stuoie, in modo che non si sporchino di terriccio, e si trebbiano a parte con un bastone detto per lo più *mallu*, maglio, di legno (ma non esiste in queste zone un arnese specifico per questo tipo di trebbiatura; cfr. anche WAGNER, *Ländliches Leben*, p. 32) e poi questo grano si ventila sempre a parte facendo ricadere le cariossidi non direttamente per terra. Il grano così ottenuto viene poi insaccato e conservato nel posto meno umido della casa, frammisto a polvere di canfora nella proporzione di circa quindici grammi per quintale. Una cura profilattica delle sementi con polvere di canfora si esegue a volte anche dopo la pulitura, di cui dirò subito, con un la-

vaggio in acqua dove è stata diluita della polvere di canfora. Questa *ammexinadùra* serve a impedire, si dice, alcune malattie del grano durante il suo prossimo ciclo vegetativo.

Le operazioni di pulitura delle sementi, sia del grano sia delle leguminose, incominciano già in agosto, dopo *s'inkùngia*, l'immagazzinamento, e si hanno tecniche varie a seconda del tipo di semente, ma tutte riconducibili a una prima stacciatura, *cerridùra*, poi a una *prugadùra*, cioè all'eliminazione manuale delle varie impurità rimaste, ed eventualmente, ma quasi esclusivamente per il grano, a una seconda *cerridùra*. Per le *cerridùras* (TAV. n. 34) si usano *cibirus*, di vimini per le sementi minute come il grano, e di legno con maglie di fil di ferro, *cibirus de ferru* (TAV. n. 34) per le fave e per i ceci. Questa operazione si esegue con movimenti circolari delle braccia, che provocano la fuoriuscita delle impurità pesanti (terriccio, pietrisco) attraverso le maglie dello staccio e il raccogliersi progressivo, al centro, delle impurità più leggere della semente (pagliuzze, altri semi); dopo tolte con le mani queste impurità più leggere raccoltesi in superficie, con una *spobigàda* si fa balzare in alto la semente o si fa in modo che ricada con forza nello staccio, cosicché le impurità pesanti vengono maggiormente spinte fuori attraverso le maglie. La fase successiva, *prugadùra* (TAV. n. 34) si esegue per lo più ammucchiando la semente su un tavolo e scegliendo i semi migliori (che si versano in un recipiente e poi nei sacchi) da quelle inadatte, che si versano in altro recipiente, (le sementi inadatte si dicono in Marmilla *iffettas*). La seconda eventuale *cerridùra* si esegue come la prima. La *ammexinadùra* (medicazione) con canfora, cui ho già accennato, si esegue tramite lavaggio in acqua canforata in quei paesi dove si usa preparare le sementi come un prolungamento immediato della *inkùngia* (immagazzinamento) o come la fase finale di essa. Altrimenti la polvere di canfora si mischia, dopo la pulitura, alla semente, senza eseguire lavaggio. L'uso della polvere di canfora è per lo più riservato al grano. Il lavaggio richiede che si possa usufruire di sicure giornate molto calde per ottenere una rapida asciugatura del grano. Di solito l'avena da seme non viene pulita, dato il suo uso prevalente come alimento animale. La preparazione delle sementi è compito prevalentemente femminile.



C 2.2. LA PREPARAZIONE DEI TERRENI

Quando si è abbozzato uno schema calendariale dei lavori autunnali, si è trattato quasi esclusivamente di indicazioni concernenti la preparazione dei terreni per la semina, sia del grano sia delle altre piante. Da questo schema calendariale risulta anche che c'è qualche diversità nei lavori di preparazione dei terreni destinati alla coltura del grano, da una parte, nei lavori di preparazione dei terreni destinati alla coltura delle leguminose, dall'altra, e nei lavori di preparazione dei terreni destinati a colture come quella dei foraggi freschi (*forràini*) e dei *loris koxibis* (leguminose alimentari) dall'altra ancora. Il tipo diverso di preparazione dipende anche dall'uso che si è fatto della terra nell'annata precedente. Incomincio perciò con i dissodamenti, per passare poi alla preparazione dei campi da adibire alla coltura del grano, per finire con la preparazione dei campi destinati alla coltura delle leguminose e del foraggio fresco per gli animali da lavoro (*forràini*).

C 2.2.1. I dissodamenti

I dissodamenti si eseguono di preferenza a primavera inoltrata, verso la prima metà di maggio, come avviene anche per la prima aratura dei terreni lasciati a maggese (*a pàsiu*) oppure coltivati l'anno prima a sulla, vecchia o trifoglio anche per più annate successive (*manixu*).

Prima del dissodamento vero e proprio è necessario per lo più eseguire lavori preliminari quali lo spietramento (*spedradùra*) e la *mattadùra*. Lo spietramento consiste nel raccogliere e ammucciare il pietrame (spesso abbondante nei campi di queste zone) superficiale, poco profondo e affiorante, anche per mezzo del piccone (*pikku*, TAV. n. 5, B) e del *palankìnu* (ivi). Un secondo spietramento è spesso necessario dopo l'aratura da dissodamento. Le pietre così raccolte si ammucciano (*mullónis* son detti i mucchi) nel campo o preferibilmente ai margini di esso, anche sotto forma di muro a secco (*murù a bullui* TAV. n. 2). La *mattadùra* o

ismattadùra (da *matta*, che significa albero, anche grande, contrapposto a *fundu*, che indica il *seidu*, cioè l'aspetto e le dimensioni, delle erbe più o meno grandi, annue o pluriennali), consiste nello sradicamento dei cespugli e delle grandi erbe tramite il *marróni* e anche del *pikku*, che di solito vengono ammucciate e bruciate. Dopo di che si procede alla *skorriadùra* («stracciatura») del terreno, che indica più propriamente il primo dissodamento in assoluto, mentre viene indicato col termine *manixu* il dissodamento di terreni rimasti a lungo a maggese o comunque non arati da qualche annata. È chiaro che il dissodamento, sia primitivo che secondario (*skorriadùra* e *manixu*), se eseguito con l'aratro di legno, è poco profondo e poco efficace; perciò, fin dai primi anni del secolo, si preferiscono per questa aratura gli aratri Sack, 6M (*seiemme*) e 10M (*dieciemme*), con vomere e versoio assai maggiori, e spesso trainati da due coppie di buoi. Dopo la *skorriadùra* o il *manixu*, verso i primi di settembre, si esegue *s'arretroccimèntu*, di cui si dirà, che è l'aratura precedente immediatamente la semina. I terreni dissodati per la prima volta si coltivano dapprima, preferibilmente, a leguminose, specialmente fave, per utilizzarli l'annata successiva a grano.

Convieni descrivere qui subito i vari sistemi di aratura, usati sia per la *skorriadùra*, sia per il *manixu*, sia per vari tipi di semina.

Come si è già notato, gli appezzamenti sono di forma molto irregolare, ma per lo più tendono verso una forma quadrangolare. È perciò importante il modo di «prendere il campo» (*pigài sa terra*), sezionarlo, per eseguire una buona aratura. Bisogna innanzitutto *segài tua* (*segài* è tagliare, *tua* o *tula* è porzione di campo). *Segài tua* significa in genere tracciare un solco delimitante due o più parti del campo, tenendo conto specialmente della forma, della pendenza e dell'estensione del terreno. Il modo di *segài tua* dipende dal tipo di aratro usato. Si ricordi che con l'aratro di legno si possono fare solo solchi paralleli rettilinei (o quasi), in su e in giù (TAV. n. 35, B), con l'aratro di ferro a un solo vomere si possono fare solo solchi concentrici o quasi e col voltaorecchi ancora solchi rettilinei paralleli (TAV. n. 35, C). Il solco centrale vien detto *srukku de sperru* (solco divisorio). Per la *skorriadùra* si eseguono *srukкус abértus* (solchi aperti), come anche

per il *manixu*, cioè solchi un po' distanziati, lasciando lingue di terra non smossa, dette *murèddas* o *kristas*, mentre per le arature successive (*arretroccimèntu* e *sémìna*) si eseguono *srukku* *akkopiàus* (solchi accoppiati), eliminando il più possibile le *murèddas*. Il punto in cui si inizia il giro del solco si dice *giràda bia* (girata viva), mentre il punto di rifinitura della *tua* si dice *giràda morta*.

Ogni aratura successiva alla prima si esegue facendo i solchi perpendicolari a quelli precedenti (TAV. n. 35, C).

C 2.2.2. Preparazione dei campi di grano

I campi che si coltivano a grano sono quasi sempre stati utilizzati per colture di leguminose nell'annata precedente, e specialmente di fave. La coltivazione delle leguminose è anche un modo di preparare il terreno alla semina del grano, poiché, dicono anche molti contadini, la terra si arricchisce di sostanze buone, come l'azoto, e viene resa soffice e agibile dalle tre zappature delle fave. Raramente è necessario eseguire una *mattadùra* di questi terreni. Quasi mai vi si sparge il letame. Molto rari sono quei contadini che talvolta praticano l'aratura a sovescio, cioè arano campi di leguminose senza estirpare le piante, ricoprendole con le porche dell'aratura. Verso settembre si esegue *s'arretroccimèntu*, l'aratura che precede la semina. Quando si prepara per la semina del grano un campo lasciato a maggese, e perciò già *manixàu* (cioè già arato a primavera inoltrata), si esegue ugualmente un *arretroccimèntu*, e se il campo risulta troppo zoloso (zolla si dice *léura*) si esegue una *leuradùra* o *leonadùra*, si rompono cioè le zolle, con zappe o con erpici o zappacavalli. Oggi si usano anche rompizolle a motore.

Dopo *s'arretroccimèntu* e l'eventuale *leunadùra*, il campo è pronto per la semina.

Torna qui opportuno segnalare che l'aratore è sempre unico (naturalmente si utilizzano anche più gioghi e più aratori per ogni giogo), non ha bisogno di un conduttore del giogo, ma è autonomo perché può far eseguire ai buoi o al cavallo tutti i movi-

menti richiesti, usando *is ordinàngus* o *odrinàngus* (vedi in A 4.1.3. e TAV. n. 14, A, 3, 4, 5, 6) la voce e il fischio. Egli usa inoltre *su strumbu* o *strùmbulu* o *pétta spinàda* (pungolo, pertica spinata), per sollecitare i buoi. Per l'aratura il pungolo è provvisto di una *palitta* (paletta, TAV. n. 10, A), che serve a pulire dal fango il vomere e il versoio dopo ogni solco.

C 2.2.3. Preparazione dei campi di leguminose e di foraggi

Anche i campi destinati alla semina delle leguminose si preparano con cura *prima de su prenimèntu* (prima del riempimento, della semina). Ciò accade soprattutto per i campi destinati alla coltura delle fave e delle leguminose alimentari (*loris koxìbis*), meno spesso per l'orzo e quasi mai per l'avena che servirà da *forràini*, foraggio fresco, e per le leguminose erbacee come la sulla, le veccia, il trifoglio, utilizzati anch'essi come *forràini* per il bestiame da lavoro.

La prima operazione è quella del debbio, detto *sarragàttu* o *narbóni* (Ogliastra) o *isduài* (*Sulcis*). Per evitare che il fuoco sfugga verso i campi vicini, si traccia un solco intorno al campo da debbiare e si concentrano le stoppie con un *tragavènu*, rastrello. Quando è necessaria una *mattadùra*, essa si esegue prima del debbio in modo che gli arbusti estirpati brucino con le stoppie. Debbio e *mattadùra* si eseguono verso la prima metà di settembre. Dopo il debbio, quando si ritiene opportuno, si sparge il letame, che si ammucchia sul campo in tanti piccoli ammassi conici, si lascia così per una quindicina di giorni e quindi si sparge sul terreno in modo uniforme.

A questo punto il campo è pronto per l'aratura autunnale preparatoria alla semina, cioè per *s'arretroccimèntu* o *tressamèntu* (*Sulcis*). Mentre *s'arretroccimèntu* dei campi destinati alla coltura delle fave avviene verso i primi d'ottobre, *s'arretroccimèntu* dei campi destinati alla coltura dei ceci, dei piselli, delle lenticchie e delle cicerchie avviene verso gennaio, poiché queste ultime si seminano più tardi delle fave. È preferibile spargere sempre del letame nei campi destinati alla coltura dei *loris koxìbis*, cioè delle

leguminose mangerecce, affinché risultino più facilmente cuocibili quando sono secche. Ovviamente nei campi a maggese e già arati a primavera (*manixu*) non si debbia e non si fa la *mattadùra* prima dell'aratura autunnale (*arretrocciméntu*), ma quando necessario, dopo l'aratura autunnale, si esegue una *leunadùra*, cioè si rompono le zolle.

C 3

SEMINA, ZAPPATURA E DISERBAMENTO

La semina delle varie piante coltivate avviene con un coordinamento di tempi e di fasi, tale da permettere il successivo coordinamento dei lavori nel periodo vegetativo e del raccolto. Le fave si seminano prima del grano e delle altre leguminose, verso metà ottobre; subito dopo, verso i primi di novembre, si semina il grano. Ma i primi campi a essere seminati, *prenus* (riempiti), sono quelli destinati alla coltura di foraggio fresco primaverile (*forràini*), e cioè i campi di sulla (già verso i primi di settembre), quindi di trifoglio e di veccia (verso la fine di settembre). L'orzo si semina verso metà dicembre, poiché ha un ciclo vegetativo più rapido. Esistono diverse tecniche di semina, a seconda delle piante. In genere le graminacee e le leguminose da foraggio si seminano a spaglio (*a seminadùra*), mentre le altre sementi si gettano dentro i solchi e vengono ricoperte dai solchi successivi, *a ghattadùra*, a cespo unico o a più cespi.

C 3.1. SEMINA IN SOLCHI DELLE LEGUMINOSE

È ovvio che la coltura estensiva delle leguminose, anche di quelle mangerecce fresche o secche come i piselli e le lenticchie, non può avvenire con seminazione a chiacchiera e poi con sostegno del caule con rami infissi nel terreno. Ciò non avviene in queste zone nemmeno per i fagioli, del resto poco coltivati e solo come ortaggi.

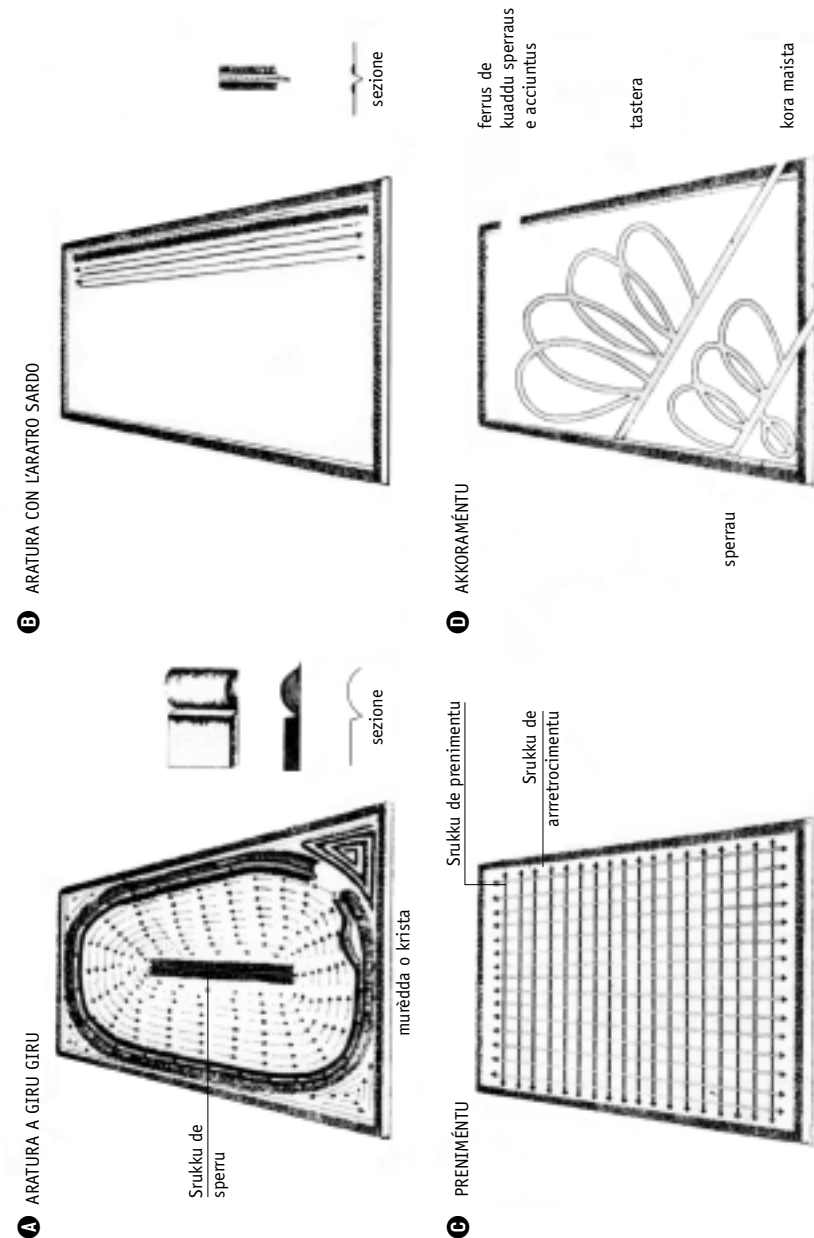
Per la semina delle leguminose occorre un aratro, di legno o di ferro, trainato dalla coppia di buoi o dal cavallo, con l'aratore, una persona che semina ed eventualmente una persona che sparga concime chimico. Precede l'aratore, che traccia solchi

rettilinei paralleli (con l'aratro sardo o col voltaorecchio) o solchi paralleli concentrici (con l'aratro di ferro, sempre monovomere); segue il seminatore (che di solito è una donna o un ragazzo), che getta nel solco appena tracciato un seme di fava ogni ottanta cm circa, oppure un seme di cece ogni quaranta cm circa, oppure tre o quattro semi di lenticchia o di pisello ogni quaranta cm circa (*a bukkas a bukkas*, «a bocche a bocche» si dice questo modo di seminare le lenticchie e i piselli), segue, per ultimo, sempre in fila indiana, uno che sparge il concime chimico gettandolo su ogni seme o su ogni mucchio di semi (operazione per lo più riservata, anch'essa, alle donne e ai ragazzini).

Le fave si gettano nel solco, dunque, *a pappu a pappu* (seme per seme), come i ceci (*a nau a nau*, grano per grano), mentre le lenticchie e i piselli si gettano *a bukkas a bukkas* o *a kodru a kodru*. Le cicerchie, spesso i piselli e raramente le lenticchie, possono anche essere seminati nel solco a file continue, ma il seme si getta allora in un solco sì e nell'altro no: si fanno cioè *srukkus akkanakkàus* (solchi a collana). Spesso è necessario erpicare subito, dopo una tale semina *a ghattadùra*, e a volte è necessario anche una *leunadùra*, rottura delle zolle, che in questo caso si esegue solo con la zappa, dopo l'erpicazione. L'erpicazione è considerata necessaria, in Trexenta, dopo la semina dei ceci, dei piselli e delle cicerchie, oltre che dopo la semina, ma a spaglio come vedremo, dell'orzo e dell'avena. Un campo, a seconda della quantità di seme, è più o meno *krakku*.

C 3.2. SEMINA A SPAGLIO DELLE GRAMINACEE E DEI FORAGGI

La semina a spaglio, detta semplicemente *seminadùra* o, nel Sulcis, *premirùra* (la denominazione generale dei lavori di semina è *prenimèntu*, «riempimento») si usa per il grano e per le altre graminacee (orzo e avena) e per le leguminose erbacee usate come foraggio, *forràini* (veccia, trifoglio, sulla). La semina a spaglio del grano si fa sempre dopo un *arretrocimèntu*, aratura per-



pendicolare a quella autunnale e, dopo la seminazione, si passa con lo zappacavallo per ricoprire il seme. La tendenza è di seminare al minimo di profondità necessaria, per ottenere uno sviluppo più rapido e regolare. La tecnica della semina a spaglio consiste nel prendere una manata (*impuniadùra*) di seme e farle descrivere un arco che riesce incrociato coi due laterali; preferibile è, per il grano; far incrociare tre archi di cerchio. Questo tipo di spargimento del seme si fa con un'andata e un ritorno sul medesimo pezzo di terra (*tùia*). La seminatura a spaglio del grano, preceduta da un'aratura (preferibilmente con l'aratro di legno per avere solchi poco profondi) e da una passata di zappacavallo, è detta *seminadùra a arretrocciméntu*. Questa denominazione serve a distinguere questo modo dalla *seminadùra a facci*, usata per l'avena, la veccia, la sulla e il trifoglio, cioè per i foraggi, che consiste nel gettare a spaglio la semente sul campo non arato e nel ricoprire la semente con una aratura finale.

C 3.3. SISTEMAZIONE IDRAULICA DEI SEMINATI

Negli appezzamenti soggetti a ristagno d'acqua, dove cioè si verificano *abenadrózus* o *benadrózus* o *enadrózus*, si procede, dopo la semina, a *s'akkoraméntu* (*kora* significa gora). La sistemazione idraulica è abbastanza varia, in dipendenza dal tipo di terreno e soprattutto dalle sue pendenze. In genere si traccia un solco laterale nel punto più basso, in cui si raccolgono o in cui si vogliono far raccogliere le acque (*kora maïsta*, gora maestra), profonda, tracciata sempre con l'aratro di legno, che getta le porche da ambo le parti, e ritoccata poi con picco e pala. Le gore di deflusso verso la *kora maïsta*, dette *tastèras* e *lattàntis*, sono curvilinee e convergenti tutte tra di loro verso una *korixèdda maïsta* (piccola gora maestra), che convoglia tutti i rivi verso la *kora maïsta* laterale più bassa, che di solito incanala l'acqua verso gore perenni o con un letto costante (TAV. n. 35, D, variante).

L'aratro di legno, per tracciare le gore, viene *arromàu*, gli si ap-

plica cioè una *arromadùra* (TAV. n. 9), che consiste nel sistemare una fascina robusta nella parte posteriore, in modo che il solco risulti più profondo e ben ripulito dalla terra smossa.

C 3.4. LA ZAPPATURA E IL DISERBAMENTO

Abbiamo già visto, descrivendo gli attrezzi di lavorazione del suolo a forza umana (TAV. n. 5, A) che si usano zappe di due qualità: un tipo, con lama più stretta (*attsa strimma*), per zappare i campi di grano, e un altro tipo, con la lama più larga (*attsa lada*), per zappare quelli di fave e delle leguminose mangerecce (*loris koxìbis*). Le prime son dette appunto *marras de marrài trigu* e le seconde *marras de marrài fa'* (zappe per zappare grano e zappe per zappare fave). La zappatura serve sia per diserbare (*irebadùra*, o *sderbiadùra*, diserbamento), sia per rincalzare le piantine tenere (*akkottsadùra*, rincalzatura, appoggiatura). Il diserbamento si esegue sia per il grano sia per le leguminose, mentre il rincalzo si esegue specialmente per le fave, che hanno un caule poco robusto rispetto al *seìdu*, l'insieme del cespo. Le erbe sradicate con le zappe si lasciano seccare sul campo. La zappatura è lavoro faticoso e di precisione, perché si zappetta intorno alle piccole piante che possono essere sradicate per un minimo di distrazione. I campi di grano, per di più, vanno *marràus a korru* o a *pittsikkòrru*, cioè usando solo i due angoli della lama della zappa, soprattutto quando la semina è stata condotta a spaglio e non a file regolari, come con la seminatrice a file, in uso in queste zone dagli anni Trenta in modo diffuso.

Abbiamo già visto che, di solito, soprattutto per il grano e per le fave, si eseguono tre zappature successive: una appena le piantine sono spuntate, una quando sta per cadere il fiore e una terza quando compaiono i primi baccelli (*porrixèddus*) o le spighe tenere (*konkas moddis*, spighe molli). Alla prima zappatura si può far seguire un'epicatura e poi un'ultima zappatura, oppure più nessuna zappatura. L'orzo e l'avena non si zappano, tutt'al più si

erpicano. L'erpicazione vien denominata *skadradùra* (scardatura, da *kadru*, cardo). Gli altri foraggi non si zappano, né si erpicano.

Verso la fine d'aprile si diserbano i campi di grano. Questa operazione è detta, come abbiamo già notato, *skabiskadùra* (vedi in A 3.2), dalla denominazione del cavolo selvatico (pianta biennale), *kabisku*, che infesta molto i campi. Ma non si estirpano solo i cavoli selvatici, bensì anche i papaveri, altri terribili infestanti, e altre piante estranee (vedi sempre in A 3.2). A questa operazione, come per la zappatura, prendono parte anche donne e bambini (faccio sempre notare l'intervento, un po' straordinario, delle donne, e dei bambini, nei lavori campestri). Essa ha luogo quando il grano ha già la giovane spiga (*skabiddadùra* o *skavidadùra*). I lavoratori si dispongono in fila, fianco a fianco, sradicano le erbe infestanti e le buttano a terra affinché secchino. Cavolo selvatico e papavero sono piante a volte più robuste del grano, e la loro presenza gli toglie buona parte delle sostanze nutritive. Gli altri campi per lo più non vengono diserbati. Rarissimamente si eseguono diradamenti. Oggi sono usati dei diserbanti, il cui uso gli stessi contadini lamentano per le conseguenze a lungo andare nocive.

Durante queste opere i lavoratori e le lavoratrici si proteggono per lo più con un *pannu de arànti* (grembiule), di panno o più raramente di pelle cruda o conciata, e con dei manicotti di panno, che possono ricoprire, specialmente nel caso delle donne, il palmo delle mani lasciando nude le dita.

C 4

IL RACCOLTO

In Trexenta, Marmilla, Sarcidano, Gerrei, Campidani e più in generale in tutte le zone prevalentemente agricole della Sardegna, il periodo che va da maggio fin verso la metà di agosto è il periodo della raccolta, *de s'arregòtta*: si coltivano, infatti, quasi esclusivamente graminacee e leguminose, tutte piante annue che giungono a maturazione in questo periodo, una volta seminate nel tardo autunno. Ovviamente, i sistemi tradizionali di prelievo dal suolo sono differenti a seconda che si tratti di leguminose oppure di graminacee. Inoltre, mentre i sistemi di mietitura e di trebbiatura delle graminacee sono oggi del tutto mutati (si usano mietitrebbiatrici e mietilegatrici e trebbiatrici, queste ultime già fin dagli anni Trenta in larga misura), sono rimasti quasi del tutto immutati i sistemi di raccolta delle leguminose. E ciò per il motivo che la meccanizzazione non si è sviluppata nell'ambito della coltivazione delle leguminose qui prodotte. Durante le fasi di coltivazione delle leguminose si usano oggi mezzi meccanici moderni solo per il trasporto (con cassoni trainati da trattori) e per l'aratura e nella fase della trebbiatura (non per la semina).

Come già s'è visto, le leguminose vengono chiamate, oltre che *lòris kummùnus* (cioè secondari, di minore importanza rispetto alle graminacee e principalmente al grano), anche *lòris a tiradùra* (cioè che vengono estirpati, «tirati» dal suolo quando sono maturi). Le graminacee vengono invece denominate collettivamente *lòris a messadùra* (che si mietono, «a mietitura»). La mietitura vien detta infatti *sa méssi* (in certi luoghi anche *su méssi* o *sa mès-sa*) e spesso il termine *sa méssi* serve a indicare tutto il periodo della raccolta, diventando sinonimo di *s'arregòtta* (la raccolta), indicato anche come *témpus de méssi* («tempo di mietitura»).

Le differenze nelle tecniche di coltura tra le leguminose (*a tiradùra*) e le graminacee (*a messadùra*) sono rilevabili soprattutto nella fase di prelievo dal suolo, come indica del resto la de-

nominazione locale, che discrimina tra *lòris a messadùra* (graminacee) e *lòris a tiradùra* o *lòris kummùnus* (leguminose).

Dividerò allora l'esposizione in queste tre parti: la fase di *prelievo dal suolo*, a sua volta divisa in tre sezioni: l'*estirpamento delle leguminose*, la *mietitura delle graminacee* e il *trasporto nelle aie*; la fase dei *lavori sull'aia*, divisa a sua volta in due sezioni: la *trebbiatura* e la *ventilazione*; e infine la fase del *trasporto e dell'immagazzinamento del prodotto*. Le fasi della trebbiatura, della ventilazione (spagliatura) e del trasporto dall'aia per l'immagazzinamento sono infatti tecnicamente quasi identiche per le leguminose e per le graminacee.

C 4.1. IL PRELIEVO DAL SUOLO

Il periodo di prelievo dal suolo è variabile a seconda del tipo di graminacea e a seconda del tipo di leguminosa. Certe graminacee si mietono prima di certe leguminose e viceversa. Ma bisogna ricordare soprattutto che, tra le graminacee, il grano è di gran lunga il più importante, mentre, tra le leguminose, le fave hanno larghissima prevalenza su tutte le altre.

C 4.1.1. *L'estirpamento delle leguminose*

Le fave, che sono le leguminose più coltivate in tutta la Sardegna centro-meridionale, si estirpano per prime, spesso contemporaneamente ai piselli e alle lenticchie, nel periodo che va da metà maggio a metà giugno. I ceci, invece, si estirpano più tardi, dopo la mietitura del grano, cioè verso la fine di luglio e i primi di agosto. La tecnica di estirpamento è fondamentalmente la stessa per tutte le leguminose (TAV. n. 36).

Le leguminose vanno estirpate quando incominciano a disseccarsi, cioè quando i semi sono maturi e in via di essiccamento. Per evitare la dispersione dei semi è infatti necessario effet-

tuare l'estirpamento, operazione violenta nei confronti della pianta, in una fase di essiccamento che precede la deiscenza dei baccelli e non tanto avanzata che ne provochi la caduta durante l'operazione. Il lavoro si svolge, perciò, di preferenza di primo mattino, dopo notti rugiadesse, per dover poi smettere nelle ore più calde, quando le piante sono troppo aride.

La tecnica di *tiradùra* (estirpamento) si è specializzata nei secoli per ottenere due scopi secondari assai importanti, oltre quello del prelievo dal suolo del frutto: cioè, quello di evitare la perdita di semi e quella di ottenere anche il prelievo di tutta la pianta, che, con la trebbiatura, diventa paglia, combustibile prezioso durante la stagione fredda (la paglia delle graminacee, invece, si usa come alimento del bestiame da lavoro), più grossa e capace di produrre un fuoco meno «fuoco di paglia».

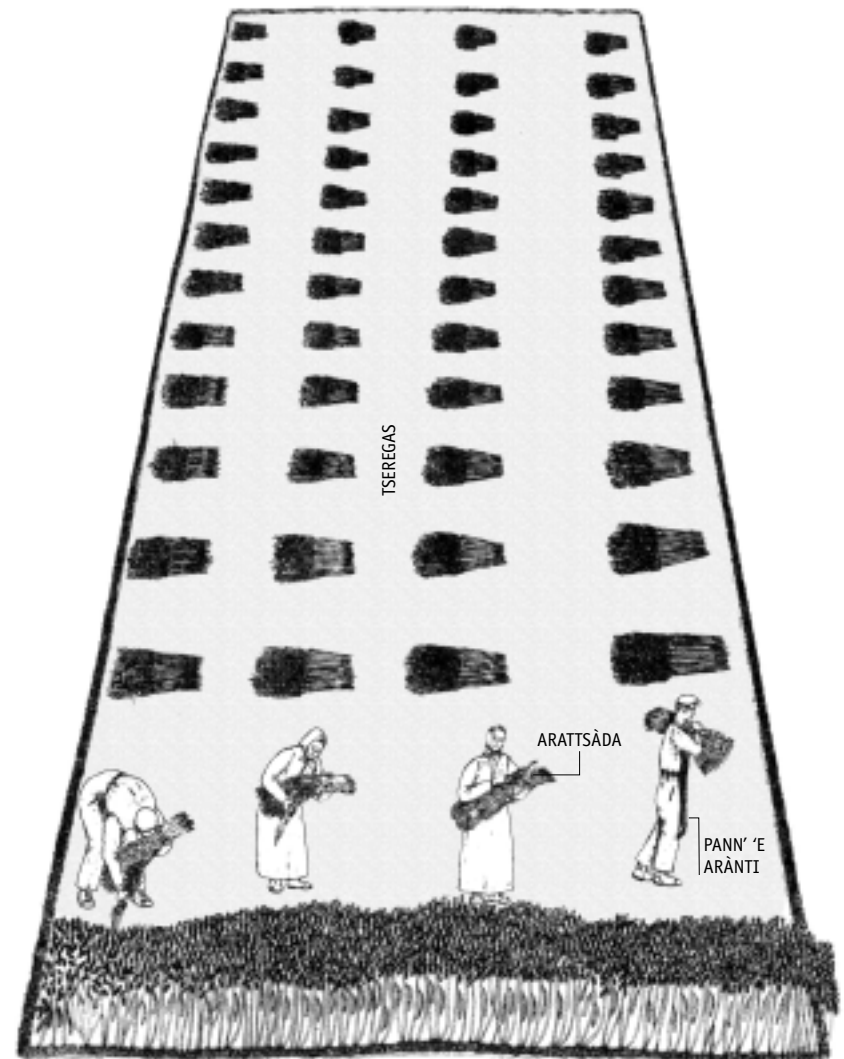
L'estirpamento si effettua con le mani. Piegati in avanti, i lavoratori strappano una pianta alla volta, con le radici, ne scuotono, con un movimento rapido ripetuto dall'alto in basso, la terra che è rimasta attaccata alle radici, e la collocano quindi sul braccio destro, fino a formare una bracciata (*imbratsàda* o *aratsàda*) tanto grande da non poterne portare di più, con le radici delle piante rivolte nella direzione di marcia, sempre curvi. A questo punto i lavoratori si alzano, non contemporaneamente, ma quando ciascuno ha raggiunto il massimo di volume della sua *aratsàda*, e collocano per terra il mazzo di piantine. Si pensi alla fatica che comporta questa operazione: si sta sempre curvi, molto curvi perché le piante devono essere afferrate a fior di terra affinché possano essere sradicate, e per di più con la *aratsàda* di piante estirpate sul braccio. Una volta deposta una *aratsàda*, tornando indietro a ricominciare un'altra si bada a raccogliere tutti i baccelli che eventualmente sono caduti, quindi si depone la nuova *aratsàda* sopra l'altra, formando così una fila di mucchi di piante estirpate, mucchi non grossi affinché le piante possano essiccare più rapidamente, esposte al sole. Una fila di mucchi si dice *tsrèga* o, nel Sulcis, *arinkèra*. Ogni lavoratore ha la sua *tsrèga*. I lavoratori variano naturalmente molto di numero. La parte di campo, a cominciare da un suo lato maggiore,

occupata dai lavoratori affiancati, si dice *tenta*: ogni lavoratore ne occupa una parte larga circa sei file di piante. Arrivati al margine estremo del campo, i lavoratori si dispongono in senso inverso attaccando un'altra *tenta*.

Il lavoro di estirpamento delle leguminose viene compiuto sia da bambini, sia da donne, sia da fanciulli, mentre, come vedremo, nella mietitura le donne e i bambini hanno mansioni diverse da quelle degli uomini mietitori.

I lavoratori salariati per l'estirpamento vengono ingaggiati a giornata, mai a cottimo e sono sempre pagati in denaro (e ciò a memoria d'uomo). Non solo proprietari maggiori, ma anche piccoli coltivatori a conduzione familiare hanno spesso bisogno di mano d'opera avventizia salariata durante questo lavoro, come anche durante la mietitura.

Mentre i ceci, i piselli, le lenticchie e il latiro si trasportano spesso subito nelle aie comuni, quantunque si estirpino abbastanza freschi, le fave si lasciano disseccare completamente nei campi prima del trasporto nelle aie. Il campo privo delle messi (leguminose o graminacee) è detto *stula* (o *stua*) e, dopo il trasporto alle aie (operazione detta *seidadùra* o *seidaméntu*), viene di solito concesso ai pastori di pecore o di altri animali, dietro un compenso e secondo regole particolari incorporate nel sistema detto *kumunèlla*: i proprietari concedono i terreni ai pastori, come collettività gli uni e gli altri: i singoli proprietari non hanno rapporti con i singoli pastori, ma tutta l'operazione di «affitto» per il pascolo viene condotta dai dirigenti della *kumunèlla*. Il compenso ai proprietari viene conteggiato in base alla quantità di terra messa in *kumunèlla*, mentre la quantità dell'esborso da parte dei proprietari di bestiame, che si servono dei campi in *kumunèlla*, dipende dal numero dei capi di bestiame posseduti. Dei danni arrecati ad eventuali colture i pastori sono responsabili collettivamente, qualora essi stessi non trovino il pastore che personalmente è imputabile di un danno.



C 4.1.2. *La mietitura delle graminacee*

Trattando della mietitura delle graminacee, ci occuperemo solo del grano, dato che la quantità di orzo e di avena coltivata è stata sempre di scarsa rilevanza nella zona. Spesso l'avena viene mietuta ancora verde come foraggio fresco per gli animali da lavoro. La tecnica e gli strumenti sono del resto molto simili (TAVV. nn. 37 e 38).

Il momento migliore per la mietitura del grano (quasi esclusivamente grano duro) è quello in cui, mentre le spighe sono già diventate gialle e le ariste di colore scuro, i culmi rimangono ancora un po' freschi e verdi nelle parti nodose (*nùus*). Questa fase di maturazione dei culmi si denomina localmente *kannemébi* o *in ammóri* («in amore»), ed è la più adatta per l'operazione della mietitura per evitare che parte delle cariossidi cada per terra e affinché sia possibile formare dei legacci per i covoni mediante un mannello di culmi mietuti in profondità.

La mietitura delle graminacee è un'operazione del tutto formalizzata e pochi movimenti si lasciano all'inventiva individuale. I mietitori di queste zone ritengono anche di essere gli unici a saper mietere con una rapidità e un minimo sforzo, tali che ogni mietitore è del tutto autonomo durante tutte le fasi del suo lavoro. Probabilmente non hanno torto del tutto.

Già fin dagli anni Trenta qualche grosso proprietario usava la mietilega, e già fin dagli anni Cinquanta incominciarono a usarsi le mietitrebbiatrici, ma fino ai primi anni Sessanta il grano è stato mietuto in prevalenza secondo le tecniche tradizionali, cioè con la falce messoria. La falce è infatti lo strumento principale. Gli accessori sono solo capi di vestiario che rendono meno faticosa e meno pericolosa fatica.

I mietitori di queste zone indossano di solito un grande e rozzo grembiule di panno o di pelle, che li protegge dal collo fin sotto il ginocchio; un paio di manicotti di panno proteggono le braccia e i palmi delle mani, lasciando libere le dita, che devono afferrare la falce (destra) e un mazzo di culmi da tagliare (sinistra). Il dito mignolo della mano sinistra, che si trova sempre a pochi millimetri dal taglio della falce, si protegge spesso con un

ditale di pelle o di canna (i tagli alle dita si sogliono «disinfettare» con la propria orina). Dai raggi del solleone i mietitori si proteggono con un cappello floscio a falde larghe e con un grosso fazzoletto che fuoriesce dal cappello ricoprendo la nuca, le orecchie e la parte posteriore del collo. Al collo, sul davanti, si tiene legato un fazzoletto che serve per asciugare il sudore e per proteggere il collo dalle ariste, che durante il taglio schizzano e si attaccano fastidiosamente sulla pelle (TAV. n. 38).

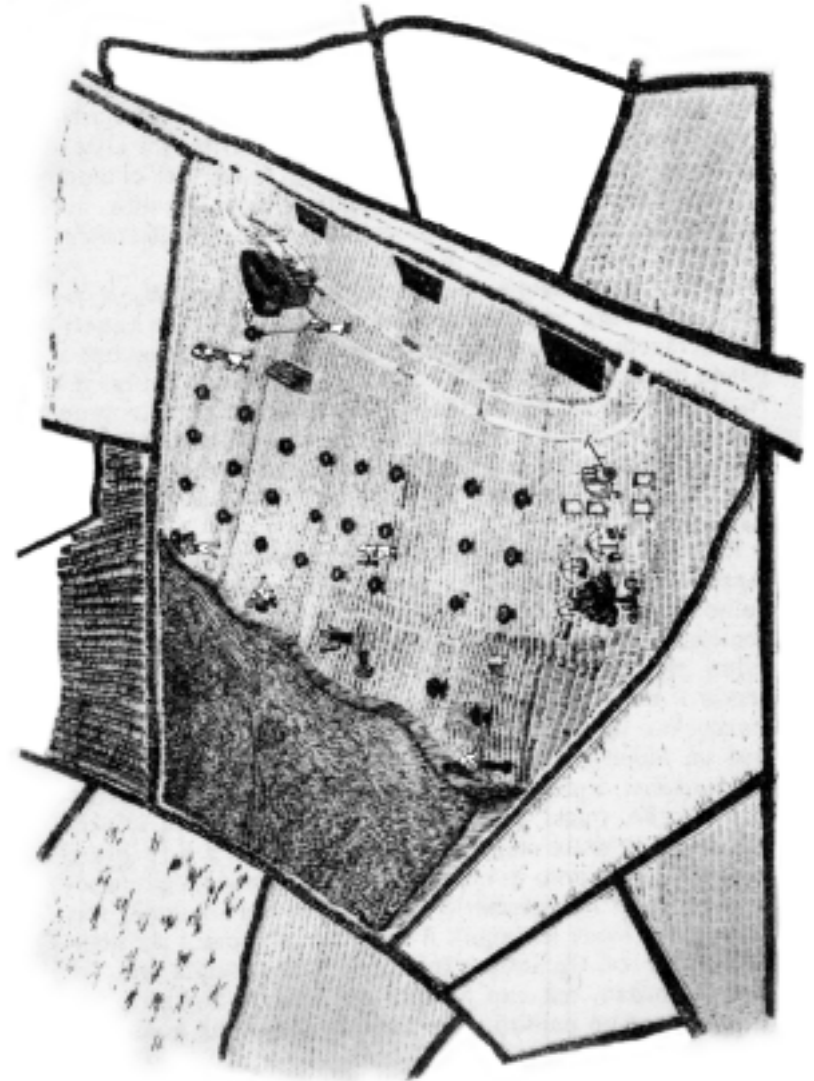
Il lavoro deve essere iniziato il mattino prestissimo, già prima dell'alba, quando le piante sono meno aride e spesso rese più elastiche dalla rugiada. È per questo che per la maggior parte della mietitura i lavoratori pernottano in campagna. La proprietà è infatti molto polverizzata e dispersa, non esistono case campestri e spesso i campi sono distanti dal centro abitato anche una decina di chilometri. Si dorme all'aperto, su giacigli di stoppie: si miete fino al buio e si riposa durante le ore della canicola all'ombra dei contadineschi ombrelloni verdi, diffusi dappertutto in Italia. (TAV. n. 37).

Prima di iniziare il lavoro, è necessario scegliere il punto del campo da cui partire secondo una certa direzione: si sceglie, cioè, *sa tenta* (che, come abbiamo già visto per l'estirpatura delle leguminose, significa quella porzione del campo in cui i lavoratori svolgono la loro opera procedendo diritti in avanti fino al lato opposto). La scelta della *tenta* dipende da come le piante di grano sono inclinate. È infatti necessario disporsi nella direzione opposta all'inclinazione del grano affinché il taglio possa avvenire senza che le ariste tocchino il viso del mietitore: i culmi vengono recisi a circa quaranta centimetri dal suolo. I mietitori si dispongono affiancati, a distanza di circa tre metri l'uno dall'altro. Il mietitore più esterno, che occupa i tre metri lungo il margine del campo o gli ultimi tre metri della *tenta*, si dice che ha *sa manu de sa sennóra* (letteralmente «la mano della signora», cosiddetta, forse, perché il suo posto gli consente di lavorare un po' più agevolmente degli altri, avendo un lato libero); il mietitore più interno è detto *segadòr' e tenta* («colui che taglia, inizia la *tenta*»), il quale incomincia il taglio, delimitando così la *tenta*, e ha il compito di procedere diritto, più avanti a tutti gli

altri. Gli altri procedono distanziati di circa un metro l'uno dall'altro. Al *segadòr' 'e tenta* segue lo *aberidòr' 'e tenta* («colui che apre la *ténta*»), che, giudicando dal ritmo del *segadòr' 'e tenta*, regola quello di tutti gli altri. I mietitori, dunque, si dispongono secondo una linea obliqua che va dal punto più avanzato occupato dal *segadòr' 'e tenta* fino al punto più arretrato detto *sa manu de sa sennora*. Il numero delle *tentas* dipende dalla larghezza del campo; se il campo è molto più lungo che largo, le *tentas* possono arrivare fino a metà della lunghezza, per averne poi altrettante dopo che si è mietuto metà del grano del campo. Queste denominazioni variano nelle diverse località: nel Gerrei, per esempio, il mietitore più interno è detto *tendadóri* e l'ultimo *sa koa de sa sennora*.

Questa disposizione dei mietitori è funzionale al procedere del lavoro in modo regolato, quantunque fra i mietitori si faccia a gara a chi svolge maggior mole di lavoro a parità di tempo: ma non a vantaggio degli altri. Un tal gareggiare ha senso solo quando i lavoratori mietono con un contratto a cottimo. Ricorderò fra poco le caratteristiche di questo contratto di lavoro. Ora descrivo la tecnica di taglio del grano. (TAV. nn. 37 e 38). Per il tipo di falce vedi TAV. n. 6, A.

Prima di iniziare il taglio, di solito i mietitori si fanno il segno della croce con la mano che impugna la falce, quindi si chinano fino a che le mani arrivano a circa 40 centimetri dal suolo. La sinistra impugna un mazzo di culmi, effettuando un piccolo movimento circolare e spingendo il mazzo in avanti, quindi con la destra si taglia il mazzo, poi un altro, finché la mano può afferrarne: si ha così un *mannùgu* (manipolo), che viene deposto a terra. Un *mannùgu* è più grande di quanto la mano possa afferrare perché, quasi dopo ogni taglio, il mietitore afferra con due dita della mano destra alcuni culmi e li fa girare intorno al manipolo in modo da formare un legaccio (operazione detta *imbraccibài*) (TAV. n. 38). Sei mannelli formano un covone (*màniga*): il mietitore dispone i sei mannelli per terra, tre sotto e tre sopra, quindi taglia un altro piccolo mazzo, ma con i culmi più lunghi, tagliati più a fondo, torce un paio di volte i culmi, poggia un ginocchio sul covone per stringerlo facendo pressione



dopo aver infilato questa specie di legaccio intorno ai manipoli, e infine forma una specie di nodo. Il legaccio è detto *lióngiu* e l'operazione è detta *liài mániga* («legar covone»). Ciò fatto, il covone si dispone «in piedi», cioè i culmi ritornano nella posizione primitiva, con le spighe in su, mentre il covone poggia sulla parte inferiore recisa dei culmi. Quando i culmi sono troppo aridi per poter farne dei legacci, allora si mette una certa quantità di grano mietuto a mollo in acqua, quindi si usa come *lióngiu*. Quando ciò non è possibile per mancanza d'acqua, si usano legacci formati da giunchi o altro. I covoni vengono ammuccchiati al termine di ogni *tenta*, in attesa che arrivi il carradore (o i carradori) a caricarli sui carri da buoi adattati alla bisogna per trasportarli quindi nelle aie (TAV. n. 37).

Abbiamo accennato alla gara di destrezza e di bravura tra i mietitori. Una tale prova di forza, come abbiamo già pure accennato, si deve al fatto che i mietitori, fino agli anni Cinquanta, prevalentemente erano ingaggiati col contratto detto *a skàrada*, una specie di cottimo, secondo cui i mietitori si impegnano a mietere il più rapidamente possibile tutto il grano seminato, e in compenso ricevono tanto grano quanto è stato quello seminato, quantità che poi i mietitori si dividono equamente tra di loro³. Si veda, per questo contratto di lavoro stagionale, nell'INTRODUZIONE, 3.2.3, b.

La rapidità della mietitura è del resto necessaria, data la rapi-

dità di essiccamento del grano. Riporto qui un racconto, legato a questa necessità del forzare al massimo la mietitura.

Kustu fiad unu grandu messidori, ki nēmus arrenneshiad a ddu sighbi. Ddi narānta Maliórku e fiad una spēcie de brushu. Kustu Maliórku, dōnni' annu, sa nōtt' 'e Santuànni andād a circāi unu brēmi ki issu sbētti konnoshiada. Agattāu ki dd'īada, ddu pigāda e ddu poniad aintru de su stampu de sa mániga de sa fracci, in sa part' 'e bāshiu. Lassā sa fracci tottu sa notti a su serēnu, tottu sa nōtt' 'e Santuànni. S'incrāsī a mengiānu andad a biri itta fia sussēdiu: si su brēmi fia passāu a s'atra parti de su stampu de sa mániga de sa fracci, insāndus obīa nai ka sa mexīna fiad arrenēsbia. Insāndus po tottu sa skarāda Maliórku messa' kumentī a unu dimōniu. Basta' ki essi nau, kandu fia messendi: «Tokka, Maliórku, dimōniu!» e issu messa' lummēnti ki 'indi dd' essiinti portāu is tiāus. No ddu podīa sighbi nēmus. Fadīa su trabāllu de cent' 'ominis e prusu.

Costui era un grande mietitore, che nessuno riusciva a seguirlo. Si chiamava Maliorku ed era un specie di stregone. E Maliorku ogni anno, la notte di San Giovanni, cercava un verme che solo lui conosceva. Quando lo aveva trovato, lo prendeva e lo metteva dentro il buco del manico della falce, nella parte di sotto. Lasciava la falce tutta la notte all'aperto, tutta la notte di San Giovanni. L'indomani mattina andava a vedere cos'era successo: se il verme era passato all'altra parte del buco del manico, allora significava che la medicina era stata efficace. Allora per tutta la skarāda Maliorku mieteva come un diavolo. Bastava dicesse, quando mieteva: «Dai Maliorku, demonio!» e lui mieteva come se lo avessero portato i diavoli. Nessuno poteva seguirlo. Faceva il lavoro di cento uomini e più.

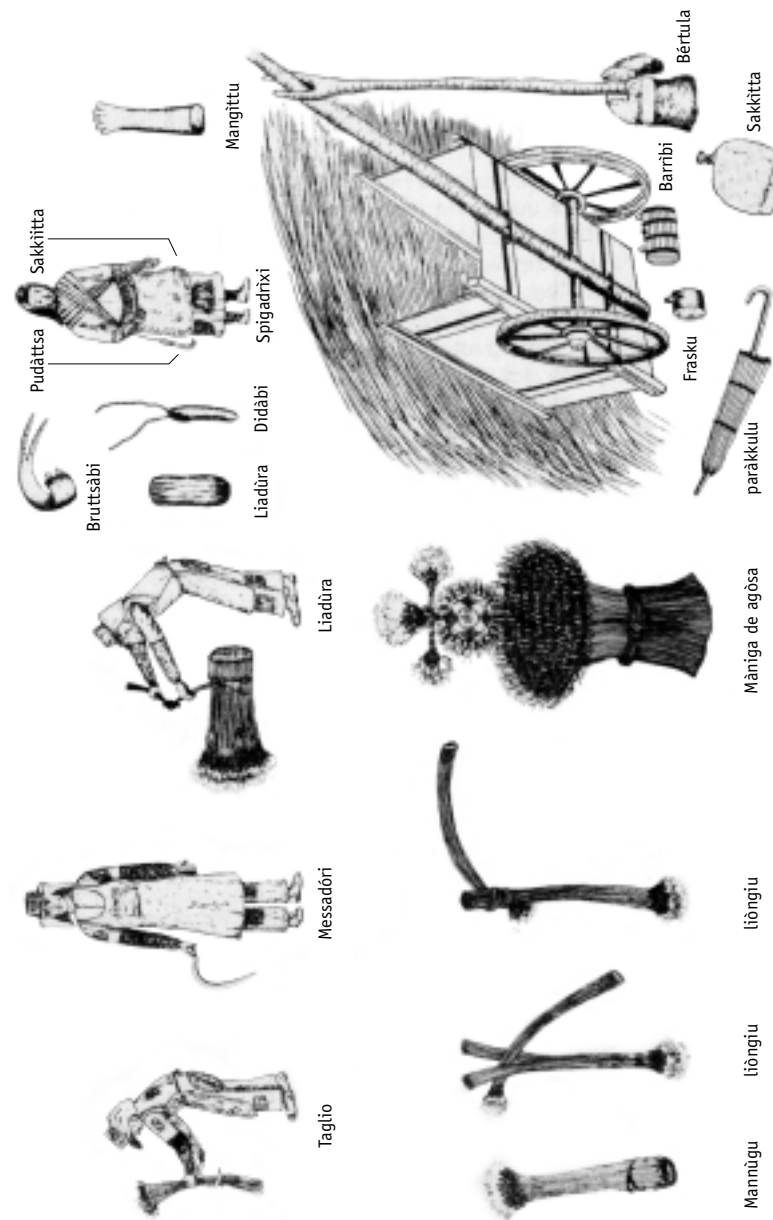
Ogni mietitore, sia ingaggiato *a skarāda* o sia ingaggiato a giornata, ha diritto a portarsi dietro una spigolatrice, che di solito è una sua parente (moglie, sorella, fidanzata). In qualche paese vi-ge ancora la vecchia (e feudale) usanza che il padrone del campo esiga da ogni mietitrice una parte (metà, un terzo) del grano spigolato. Di solito tutto il grano spigolato appartiene alla spigolatrice, la quale però ha l'obbligo di partecipare anche ai lavori dell'aia, senza compenso, se non un dono da parte del

³ Notizie e descrizioni dei modi e delle tecniche di mietitura in Sardegna si possono ritrovare numerose in quasi tutti gli autori finora citati. In particolare A. MANCA DELL'ARCA, *Agricoltura*, fa notare come «la raccolta del frumento è la più pericolosa, la più faticosa e la più dispendiosa fra tutti i frutti; perché prima nella stagione si calda bisogna segarlo a fascetti, ovvero manipoli, e undici di essi legati si tornano poi a legare insieme ben stretti per far un fascio, o couva, che i Sardi chiamano *manna*, nove dei quali fanno una carica di cavallo; onde i contadini che mietono, tagliati, e legati fasci nove, ammuccchianoli li lasciano indietro separati, ed in luoghi, che facilmente si vedano in tutto il dipartimento, per la comodità di numerarli, e portarli al sito dell'aia, dove con cavalli, o carri si conducono...» pp. 114-115; B. LUCIANO, *Cenni*, pp. 227-228, che dà anche notizia delle aie comuni; la descrizione migliore delle tecniche e degli attrezzi della mietitura si ha in M. L. WAGNER, *Ländliches Leben*, pp. 27-29.

padrone, a sua discrezione. Quando tra la spigolatrice e il mietitore non c'è alcun rapporto di parentela o di affinità, allora il mietitore che la «ingaggia» può pretendere dalla spigolatrice una parte del grano spigolato. Altra usanza di tipo feudale è quella che impone alle spigolatrici, che siano domestiche, di sbrigare nelle ore notturne i lavori di casa e di versare alla padrona la metà del grano spigolato, come si usava fin verso gli anni Trenta. Esisteva poi la figura della *spigadrìxi a tot'annu*, serva domestica e contadina⁴.

Un lavoro delle spigolatrici è anche l'assistere i mietitori fornendo loro acqua da bere, a loro richiesta. Questo compito è svolto a turno da tutte le spigolatrici. Esse non dormono mai in campagna coi mietitori e i carradori, ma vi giungono all'alba. Anch'esse usano, per il lavoro di spigolatura, dei capi di vestiario particolari. Le braccia e i palmi delle mani sono protetti da manicrotti di panno (*mangittu*, come quelli dei mietitori): si infilano nelle mani attraverso cinque buchi per le dita. Le gonne sono lunghe fino a terra, le gambe sono protette da calze (anche due paia) grosse, contro le punture delle stoppie; il capo e il volto sono protetti da grandi fazzoletti, contro il sole (l'abbronzatura non è considerata cosa bella e contro di essa si usa, il primo maggio, lavare il viso con la rugiada dei campi). Sul davanti, all'altezza del ventre, pende una sacca (*sakkitta*), legata intorno alla vita con fettucce annodate sul retro, a forma di tasca delle dimensioni di circa 60x50 centimetri: chinandosi per raccogliere le spighe, la sacca arriva quasi fino a terra. Altro arnese indispensabile è un falchetto (*puđàtsa*), legato con uno spago alla fettuccia che tiene la

⁴ Questa figura della *spigadrìxi a tot'annu* è piuttosto singolare e caratteristica, come residuo e aggiornamento di modi di prestazione di servizi di tipo feudale. Si trattava per lo più di giovani nubili, che lavoravano in casa di *messäius mannus* senza ricevere un salario o qualcosa di simile, ma avevano il «privilegio» di poter spigolare nei campi durante la mietitura e spesso ricevevano un *notsu* (dono) al termine dell'annata, «dono» comunque misero in confronto al lavoro giornaliero prestato, se si considera anche che consumavano per lo più i pasti in casa propria e che dovevano lavorare sia in casa sia in campagna, quando si svolgevano lavori come la zappatura e il diserbamento o la mietitura o quelli sull'aia, per i quali certe mansioni erano o riservate alle donne o svolte anche dalle donne oltre che dagli uomini.



sacca. Nel posto dove giacciono le cose dei lavoratori (detto, sia il posto che le cose collettivamente, *su stréxu*, cioè indumenti, cibi, acqua, di solito in una botte, recipienti, carri) si trovano i sacchi delle singole spigolatrici, dove esse ripongono le spighe raccolte e messe provvisoriamente dentro la sacca. Esse procedono affiancate come i mietitori, esattamente dietro a loro a una distanza di circa cinquanta metri, occupando tutta e solo la *tènta* da essi tenuta (la *tènta* viene di solito ripassata due volte dalle spigolatrici). Le spighe, cadute durante la mietitura, vengono raccolte con la destra e tenute con la sinistra fino a formare un mazzo grande il più possibile, dopo di che con il falchetto si tagliano i culmi a una distanza di pochi centimetri dalle spighe, che vengono quindi riposte provvisoriamente nella sacca, che si vuota nel sacco quando è ben piena. Una spigolatrice è tanto più abile quanto più è rapida nell'individuare le spighe cadute al suolo e nel raccoglierle: le sue mani si muovono rapidissime nel movimento di cogliere le spighe e nel metterle con le altre nel pugno della mano sinistra. Tra le spigolatrici è molto viva l'emulazione. Alla fine di una giornata ogni spigolatrice che si rispetti ha pieno un sacco di spighe recise dai culmi, ben pressate, che poi un carradore trasporterà nelle aie e metterà in disparte. Una giornata è buona quando la spigolatrice riempie il sacco fino a legarlo *a pànnu in fàcci* (col panno in faccia), cioè chiuso ponendo alla estremità superiore la sacca, dato che non c'è modo di legarlo; *a akkappiéddu* (come di solito si legano i sacchi, con un legaccio intorno alla parte superiore estrema); *a korrivéddus* («a piccoli corni», cioè legando la parte superiore del sacco a due angoli, con spago, tanto che il sacco appare come provvisto di due piccoli corni). (TAV. n. 37)

I campi già mietuti e spigolati sono di solito meta di altri spigolatori e spigolatrici che vanno in cerca dei resti. Di solito si tratta di disoccupati.

Abbiamo già visto che è compito delle spigolatrici quello di portare e mescolare da bere ai mietitori, quando questi lo richiedano. La spigolatrice di turno si reca alla botte che di solito è su di un carro, ricoperta di sacchi e di covoni per ripararlo dal sole,

riempie una piccola brocca (*kungiabéddu*) e si reca a far bere i mietitori. In questo frattempo tutte le altre spigolatrici devono smettere di spigolare e aspettare che rientri quella di turno per l'acqua. (TAV. n. 37).

Altro compito delle spigolatrici è quello di aiutare i carradori a caricare i covoni sui carri. Ne vedremo poi la tecnica. (TAV. n. 37).

C 4.1.2.1. *L'ultimo covone*

Per l'ultimo covone si lascia la parte migliore del campo che viene mietuto per ultimo, il quale viene lasciato per ultimo anche perché è quello che ha il grano più bello. Nel bel mezzo dell'ultima *tènta* si lascia a questo scopo un quadrilatero di grano da mietere per ultimo, per ottenere *sa màniga de agòda* («l'ultimo covone»). La cerimonia dell'ultimo covone è abbastanza varia a seconda delle località. In certi paesi è il padrone del grano a mietere e legare l'ultimo covone. Altrove è *su sotsu* (il capo dei servi di campagna, detto anche *pàrt' 'e argiòla*, «parte d'aia», «compartecipe» del raccolto). Altrove ogni mietitore miete un manipolo dell'ultimo covone.

L'ultimo quadrilatero da mietere si attacca a metà del lato maggiore e si va avanti fino al lato opposto, quindi si miete un'altra striscia del lato minore, ottenendo così una croce. I manipoli, *mannùgus*, dell'ultimo covone non devono mai poggiare a terra: si stendono in terra quattro covoni e su questo supporto si poggiano i manipoli dell'ultimo covone, che sono i più grandi possibile, ben legati, perfetti. Mentre il mietitore de *sa màniga de agòda* svolge il suo lavoro con la massima attenzione, per ottenere quel capolavoro di covone richiesto dall'usanza, gli altri mietitori stanno a guardare, insieme con le spigolatrici e i carradori, con tutta *sa kambaràda* (l'insieme dei lavoratori per la mietitura): costoro cantano *mutéttus de brulla* o *de allirghia* (di burla o di allegria), in lode dei mietitori o delle spigolatrici o dei carradori, oppure prendendoli in giro per qualche loro deficienza nello svolgere il loro lavoro.

Una volta terminato, l'ultimo covone si mette «in piedi» sui quattro covoni di supporto, in attesa di essere collocato in cima al carro che porta l'ultimo carico, ben in vista, ornato con una canna verde conficcata nel suo mezzo e con un fazzoletto (copricapo femminile) che sventola attaccato alla canna.

Il mietitore dell'ultimo covone lascia, infine, tanto grano da mietere, quanto basta per tagliare tanti mazzi di spighe (i mazzi son detti *spigas*, mentre le spighe son dette *konkas*, «teste») quante sono le spigolatrici, che li ricevono come *notsu* (dono) del padrone. Questi mazzi vengono conservati tutto l'anno in un vaso, nella stanza buona di casa. Nel ricevere il mazzo, ogni spigolatrice augura al padrone e a tutti della *kambaràda*: *a àtterus annus, kumménti disigiàis* («ad altri anni, come desiderate»: ossia, che ancora i prossimi anni si effettui il raccolto, che sia buono secondo i vostri desideri), cui si risponde: *Déus bòllada* (Dio lo voglia).

Ora le spigolatrici offrono a tutti *su kumbìdu* (rinfresco, invito), consistente in una o più qualità di liquori e in qualche dolce, che esse hanno preparato per l'occorrenza. In alcune località è di prammatica un *kumbìdu* anche all'inizio del lavoro dell'ultima giornata, appena giunte nel campo, dove di solito i mietitori hanno dormito durante la notte e si accingono a iniziare la mietitura. Anche durante questo *kumbìdu* si usa cantare *mutéttus*.

Finito ogni lavoro, caricato l'ultimo carro in cima al quale troneggia l'ultimo covone, ornato con una canna e un fazzoletto di seta a mo' di bandiera, è uso che si rompa *su kungiabéddu*, la brocchetta che è stata usata durante la mietitura per portare l'acqua ai mietitori da parte delle spigolatrici. Atto che significa la fine della mietitura. Il *kungiabéddu* si rompe o prima di avviarsi al seguito dell'ultimo carro, oppure all'ingresso del paese, mentre si canta e si alzano alti strilli di gioia. È anche uso che il padrone possa far pagare alla sua *kambaràda* (tutto il gruppo dei mietitori, delle spigolatrici, dei carradori e dei bovani) il prezzo del *kungiabéddu* che è stato rotto allegramente.

Ogni fase dell'ultima giornata di lavoro è di solito accompa-

gnata da canti, che si improvvisano in lode o lamento del raccolto, del lavoro, in merito o in demerito di singoli membri della *kambaràda*⁵.

C 4.2. IL TRASPORTO NELLE AIE: SEIDADÙRA

Come abbiamo già accennato, mentre il grano e le leguminose mangerecce (cece, pisello, lenticchia) si trasportano di solito nelle aie immediatamente dopo la mietitura, le fave si lasciano qualche giorno ad essicare nel campo, dopo estirpate.

Abbiamo già descritto gli adattamenti che i carri, sia da buoi che da cavallo, subiscono per la *seidadùra*, per il trasporto delle messi dai campi alle aie (applicazione dei *kubàbis* e dei *fustis* e *mercis* e *karrùba*, descritta in B 2.1.2 e B 2.1.3 e illustrata nelle TAVV. nn. 12, D e 13, B). A seconda dell'ampiezza dell'azienda, ogni *kambaràda* (insieme dei lavoratori e lavoratrici) ha uno o più carri con un carradore per ogni carro. I carri da cavallo sono usati dai contadini più piccoli. I carradori fanno la spola dal campo dove si miete alle aie comuni.

È necessario accennare ora un po' più precisamente alle caratteristiche di queste aie. Si tratta di appezzamenti di terreno, probabilmente di proprietà comunale o comunitaria fino alla metà del secolo scorso (cfr. Wagner, *Ländliches Leben*, p. 29),

⁵ Sulle usanze cerimoniali e festose dell'ultimo giorno della mietitura abbiamo molte notizie di folkloristi indigeni o forestieri. In particolare, R. CADDEO, *L'isola dei Sardi. Appunti di un giornalista*, Sassari 1903, alle pp. 124-127 riporta *muttos* e *muttettus* del tempo della mietitura: EMANUELE SCANO, *Saggio critico-storico sulla poesia dialettale sarda*, Cagliari, 1901, pp. 59 e sgg., con descrizione della trebbiatura con cavalli; G. CALVIA, *Animali e piante nella tradizione popolare sarda e specialmente nel Logudoro*, in «Folklore italiano», 1926, fasc. II, pp. 187-206; G. FERRARO, *Folklore dell'agricoltura in Sardegna e nel Monferrato*, in «ATP», vol. X, 1891 e vol. XI, 1892; G. CABIDDU, *Usi, costumi, riti, tradizioni popolari della Trexenta*, Cagliari 1965, con notizie varie, specialmente alle pp. 455-549 (lavori e attrezzi agricoli), e alle pp. 165, 257, 266, 462, 464, 449, 479.

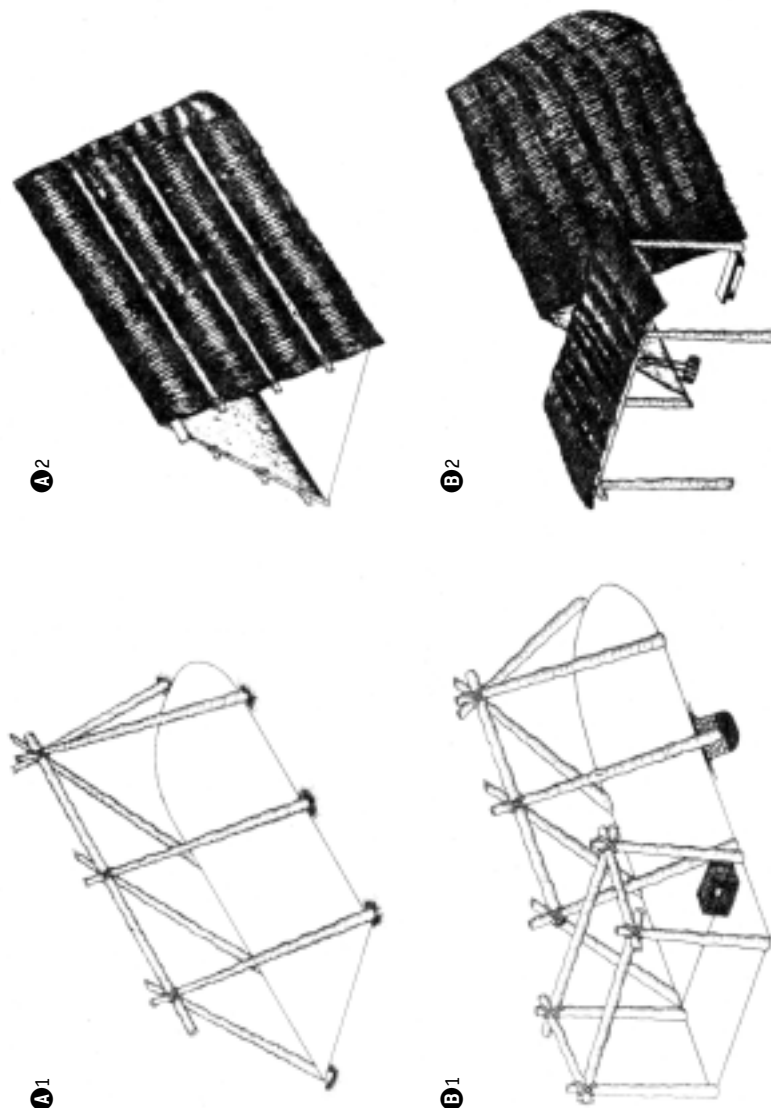
nelle immediate adiacenze dell'abitato, sempre all'aperto, in cui parecchi coltivatori depongono le loro messi in mucchi (*bigas*) e in cui si trebbia e si ventila e in certe zone si pulisce (*prugadùra*) il grano, specialmente quello da seme. Sui lavori dell'aia torneremo in modo analitico subito dopo esaurito questo argomento della *seidadùra*.

A memoria d'uomo, in quasi tutti i paesi di queste zone, le aie «comuni» sono di proprietà di un privato, che le dà in affitto, per un certo canone variabile a seconda dell'estensione da ogni affittuario richiesta, ai vari coltivatori, per il periodo dei lavori nell'aia e della custodia delle messi e dei cereali prima della trebbiatura e dell'immagazzinamento (*inkungjài, inkùngia*, lat. incuneare, che in Sardegna si suole tradurre in italiano col termine spagnolo italianizzato *inserro*, sp. *encierro*). Queste «aree» non vengono coltivate mai, soprattutto perché devono essere di suolo duro e compatto, oltre che piano. I proprietari (che possono essere anche i comuni) li utilizzano in primavera come pascolo o come foraggiere (vi crescono infatti abbondanti cereali e leguminose coltivate e altre erbe e cespugli), mentre, dopo finiti tutti i lavori dell'aia, possono essere utilizzate come pascolo per gli animali da lavoro, che vi consumano i resti di paglia e di *loris*.

Ogni aia ha uno o più guardiani, che vi stanno notte e giorno in *barrakkas* (TAV. n. 39, con due tipi di *barrakka*).

Prima del raccolto, e perciò del deposito delle loro messi in attesa della trebbiatura ecc., i vari coltivatori affittuari delle aie ripuliscono la zona loro riservata dal grosso delle erbe infestanti. Pulizie successive con *skovas de axròba* o *argiòla* (TAV. n. 32, A) vengono eseguite prima della trebbiatura (vedi subito appresso).

I carradori, detti *seidadóris*, devono essere ben pratici del carico e dello scarico dei carri. I mietitori, finita una *tenta*, raccolgono in mucchi i covoni, affinché siano pronti per il carico. Quando arriva il carradore (che di solito ha dormito anche lui nel campo insieme coi mietitori dopo l'ultimo carico del giorno prima, ed è ritornato sul campo con la cena per i mietitori), un paio di spigolatrici, a turno, mentre tutte le altre interrompono la spigolatura per non avvantaggiarsi, porgono i covoni li siste-

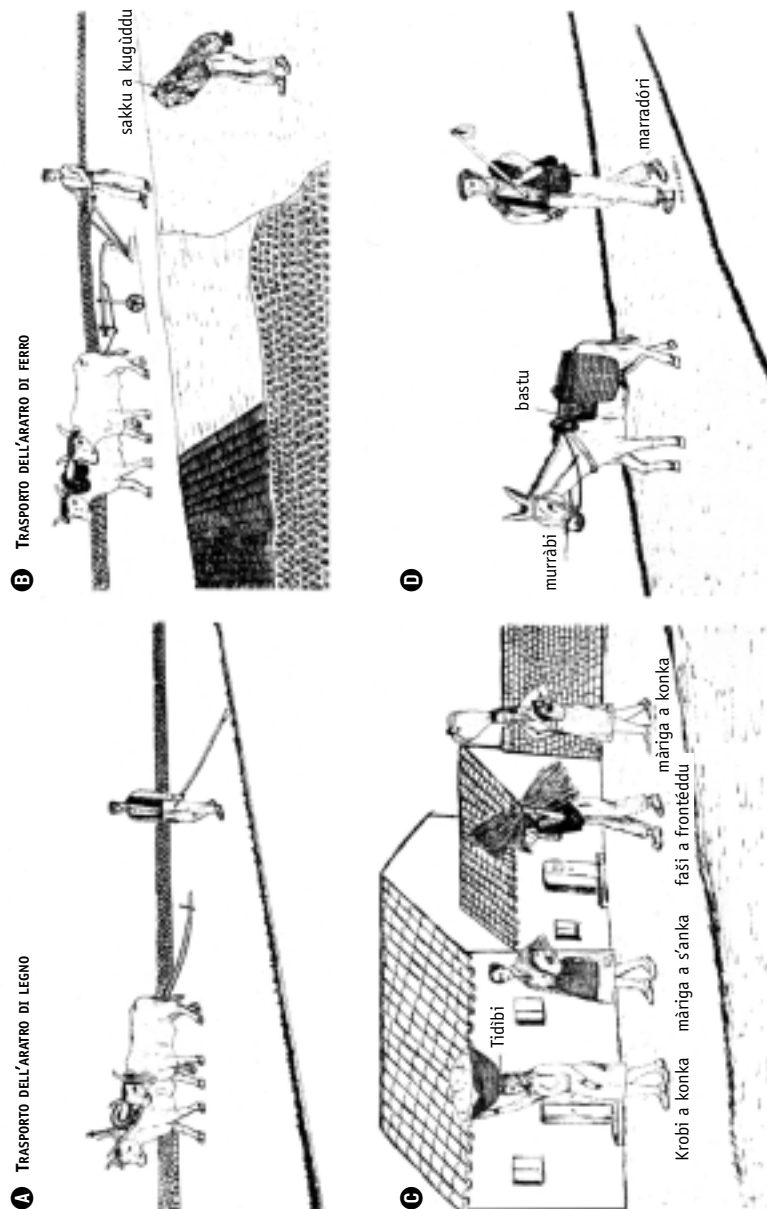


ma sul carro. Per questo lavoro si usa *s'apportimàniga* (TAV. n. 5, C, e TAV. n. 37). Il carradore sistema i fasci di leguminose oppure i covoni (i fasci di leguminose non si legano) a strati successivi regolari e a *trunku-koma*, cioè alternativamente con la chioma e con i culmi o i culmi verso l'esterno. Per il carico delle leguminose si usa la *frocidda a tres korrus*, di ferro o di legno (TAV. n. 5, D). I carradori hanno molta cura nel sistemare il carico e spesso fanno a gara tra di loro⁶. Un *karru shashàu* (carro sfasciato) è un disonore per il *seidadóri*, e, quando ciò accade, non mancano aspre canzonature. L'abilità consiste nell'ottenere un carico abbondante e coi pesi ben bilanciati. Terminato il carico, il tutto si lega con una lunga corda (*funi de karru*), che, partendo dalla parte mediana anteriore, si tira e si fissa poi posteriormente con accorgimenti vari per tenere ben assestato il carico.

Arrivato sull'aia, il carradore viene aiutato per lo più dal guardiano (*kastiadóri*) nell'operazione di scarico. Soprattutto i covoni vanno sistemati in modi acconci, affinché eventuali rare piogge li danneggino il meno possibile. Le biche di grano, *bigas* o *arriçionis* (*Sulcis*), hanno forma varia, a base quadrangolare, circolare, ellittica, con un «tetto» a due o più spiovenze ottenuto con le chiome dei covoni pioventi verso il basso. Le leguminose si ammucchiano senza molti accorgimenti, in *muntónis* o *partóxus* (*Sulcis*). Per le operazioni di scarico si usano *trebùttsus* e *apportimànigas* (TAV. n. 5, C e D).

Spesso anche i piselli e le lenticchie, come le fave, dopo l'estirpamento, si lasciano per un paio di giorni nel campo ad essicare, raccolti in mucchi bassi circolari, con *su seidu*, la chioma specialmente, rivolta all'ingù e le radici al sole.

⁶ A seconda della grandezza delle aziende i *seidadóris* possono essere uno o più. Data la situazione delle strade campestri, che spesso non esistono, il carico dei carri è cosa rilevante, sia per la quantità sia per il buon assestamento. Un carico medio di covoni, ma non per questo di facile sistemazione, è *a dus trunkus* e *a duas komas*, cioè con quattro strati di covoni oltre la linea superiore dei *kubàbis* e della *karrùba*, i primi due coi culmi recisi verso l'esterno, gli altri due con le spighe verso l'esterno. Il colmo del carico, su cui passa la fune, risulta a schiena d'asino.



C 4.3. I LAVORI SULL'AIA

I lavori dell'aia sono, come dovunque, la trebbiatura, la ventilazione, l'ammucchiamento e l'insaccamento, con la misurazione dei cereali. Subito dopo la fine della mietitura, o anche durante i lavori del raccolto, si provvede a preparare tutta l'attrezzatura occorrente per i lavori sull'aia, che si rinnova ogni anno, e cioè principalmente le *skovas de axròba* (scope d'aia), i sacchi, le *cerdas*; si riparano gli attrezzi deteriorati, come i tridenti, i rastrelli, le *pàbias de axròba* (pale d'aia, di legno), gli indumenti adatti (TAV. n. 5, C e D e TAV. n. 34, A).

Vediamo questi lavori uno per uno.

C 4.3.1. Sa treba: la trebbiatura

Incominciamo col notare in generale che non esistono in questa zona correggiati, o simili attrezzi per trebbiare a mano, che siano di largo e rilevante impiego. Si usano sì, in alcuni paesi, specialmente dove la cerealicoltura estensiva non è l'attività prevalente e perciò più specializzata, degli attrezzi detti *mallus* o *mattsùkkus* o *mattsòkkas* o *fustis*, a seconda della località, per battere il grano. Ma ciò poteva accadere in tempi andati solo per piccole quantità di *loris*, e specialmente per il grano da semina, *trigu de sbéru* o *trigu sberàu*.

Per il grano si usano, già fin dagli anni Trenta, specialmente in Trexenta, Marmilla e nei Campidani, trebbiatrici a motore o a vapore, con o senza nastro trasportatore dei covoni, e con o senza grandi crivelli meccanici. Oggi, quasi dappertutto nella Sardegna meridionale cerealicola, si usano mietitrebbie per il grano, mentre per le leguminose non sono state ancora introdotte macchine per mietere o per trebbiare o ventilare⁷.

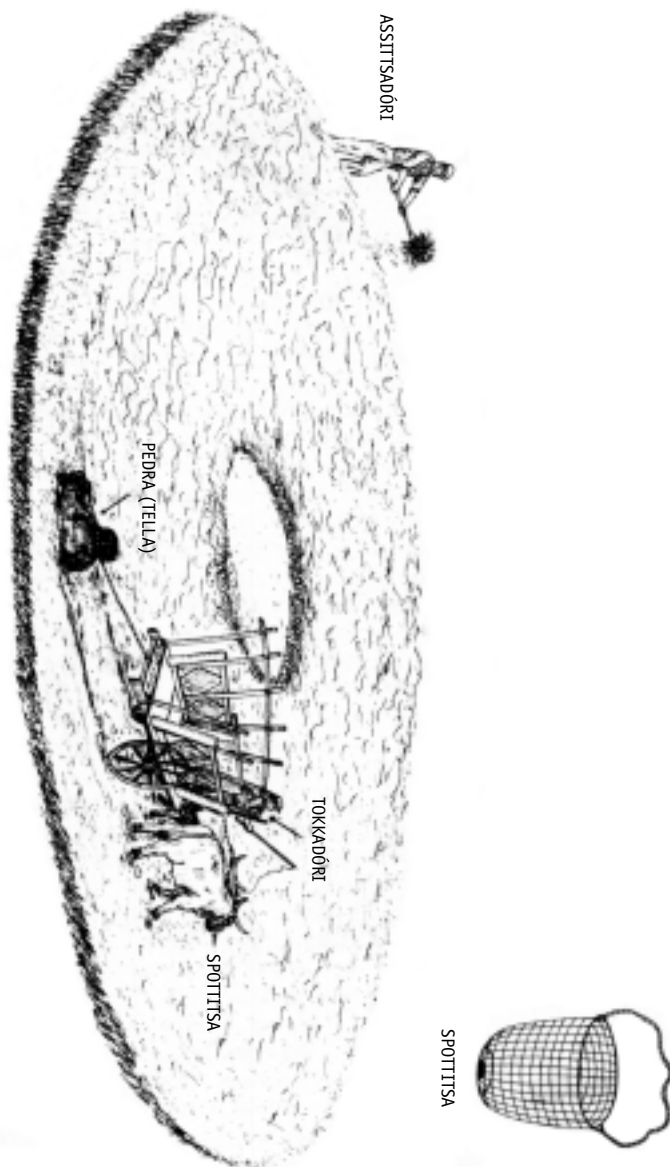
⁷ Una delle prime trebbiatrici meccaniche introdotte nelle campagne di queste zone, e non in grandi aziende di tipo prettamente capitalistico, ma da una *sotsiedadi*

Il modo di trebbiare è quasi identico per tutti i tipi di *loris*.

La prima trebbiatura è quella delle leguminose (eccetto il cece, che si trebbia per ultimo), cioè principalmente quella delle fave. L'area destinata alla trebbiatura viene prima ben ripulita dal pietrisco e dal terriccio con le *skovas de axròba*, quindi *si sterrid s'axròba*, cioè si dispongono a corona circolare, a ciambella, le piante di fave ormai aride. Il termine *axròba* o *argiòla* (Gerrei, Sarcidano e Ogliastra) indica sia l'aia nella sua totalità sia le messi così disposte per la trebbiatura. *Sa treba*, la trebbiatura, si ottiene facendo passare e ripassare uno o più coppie di buoi sulla *axròba* (*trebài* o *treulài*, trebbiare), oppure facendo trottare in circolo uno o più cavalli (Tavv. nn. 41 e 42). I cavalli sono usati specialmente per il grano, perché più veloci e leggeri. Sia i buoi che i cavalli, per la *treba*, vengono muniti di *spottìtsas* (piccole sporte), specie di museruole di fil di ferro (o più anticamente di vimini, o di rametti di mirto), che impediscono agli animali di mangiare le messi (TAV. n. 41).

I buoi sono sempre aggiogati e vengono guidati con gli *odrinàngus* (vedi in B 2.2.1), (TAV. n. 41). Oggi si trebbiano le leguminose con trattori, che sostituiscono il calpestio dei buoi e dei cavalli. Si usava anche, fin verso gli anni Cinquanta, una *pedra de trebài*, che è una grossa pietra, spesso sagomata per la bisogna (TAV. n. 41), che si attacca spesso direttamente al giogo dei buoi e ne viene trascinata. L'uomo che guida i buoi, che li deve seguire continuamente, se non è sul carro, ha bisogno di essere sostituito ogni due ore circa, perché il camminare sulla *axròba* è faticoso come camminare sulla neve alta. Per la *treba* (o *tréula*,

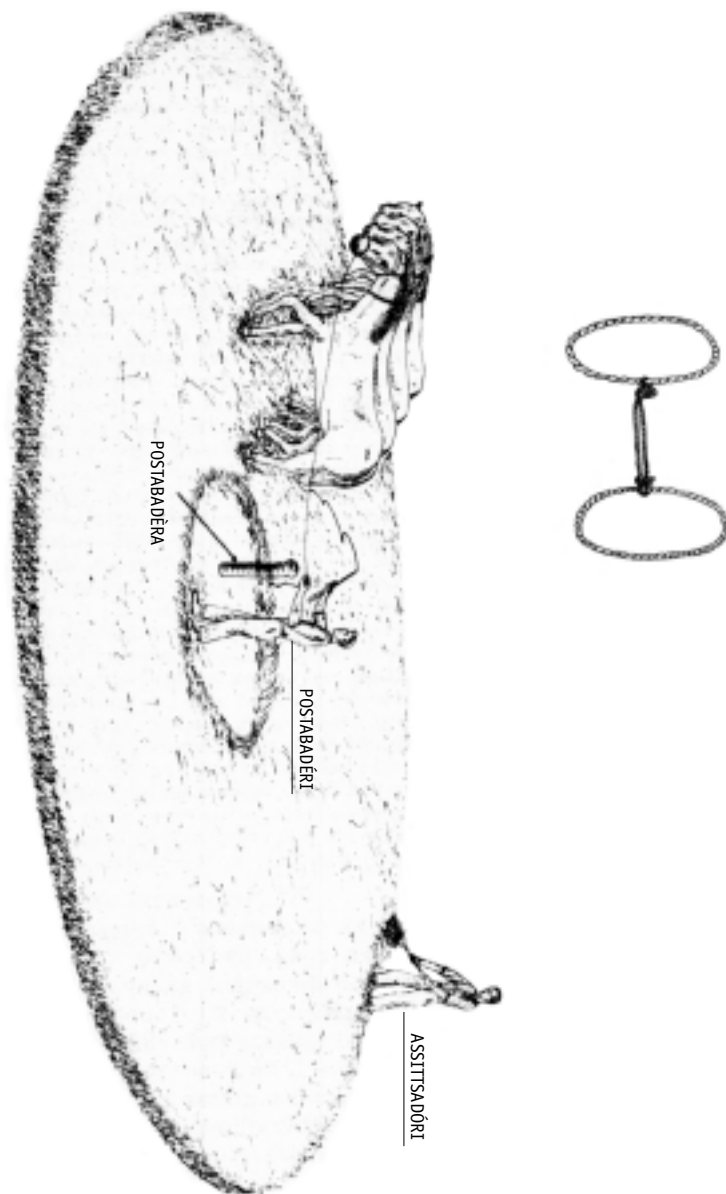
(società, associazione cooperativa) creatasi apposta nel 1911 per arrivare all'acquisto di una tale macchina allora enormemente costosa, fu quella a motore a vapore, non locomobile. Da allora le trebbiatrici a motore, loco-bili, con nastro trasportatore, ventilatori e crivelli, si sono diffusi e usati prevalentemente, in tutti questi paesi, fino a metà degli anni Sessanta, quando sono state soppiantate quasi del tutto dalle mietitrebbiatrici. I proprietari di trebbiatrici non erano (come non lo sono per lo più attualmente i proprietari di mietitrebbie), di solito, contadini o grandi proprietari, ma comunque compivano il lavoro per gli altri, girando per i paesi agricoli, facendosi pagare un tanto a quintale di grano trebbiato.



Gerrei, Sarrabus e Ogliastro, o *tréua*, Sulcis), coi cavalli, come vedremo, l'uomo che li guida si stanca di meno perché sta fermo al centro o, se si tratta di un solo cavallo, gli sta in groppa. Dopo che la parte superficiale è ben trebbiata, *si girad s'axròba*, si rivolta l'aia, cioè si rivoltano le messi con un *trebùttu a kuàttru korrus* (TAV. n. 5, C). Quindi si ricomincia da capo.

Dopo trebbiate, ventilate e trasportate a casa le fave, si passa alla trebbiatura del grano, che avviene allo stesso modo, dopo aver disposto i covoni con le spighe all'insù, ma inclinati verso il centro. Esistevano, fino a oltre gli anni Trenta, in queste zone, dei proprietari di cavalli, di solito della razza sarda detta *de sa Jara* (della Giara), specializzati in trebbiatura, che spesso usavano cavalli non domiti o addestrati solo a questo lavoro. La trebbiatura è del resto uno dei primi lavori cui si adibiscono i buoi e i cavalli in fase di domatura. Si usano per questo da due, a quattro, a sei, a otto, a dieci, e così via fino anche a venti cavalli legati insieme al collo da una lunga corda o da una catena; il cavallo più interno si guida con un laccio detto *labadròxa*, tenuto da un uomo esperto che sta al centro dell'aia, detto *postabadéri*. Spesso la catena si fissa a un palo infisso nel terreno detto *puntéddu* o *postabadèra* al centro dell'aia e i cavalli vengono ugualmente guidati con un laccio dal *postabadéri*. Il *postabadéri*, però, guida i cavalli, che a volte galoppano anche se per lo più vanno in trotto serrato, con la voce, specialmente tramite un modo di cantare detto *a s'oppu*, che i cavalli conoscono. Ogni tanto si cambia la disposizione dei cavalli, affinché si stanchino in modo uniforme⁸, e tale cambio si

⁸ La migliore descrizione dei lavori di trebbiatura in Sardegna è quella del WAGNER, *Ländliches Leben*, pp. 29-32, dove, a proposito del modo di trebbiare con molti cavalli legati in fila, si cita un analogo uso provenzale. Già il GEMELLI, *Rifiorimento*, pp. 150-167, faceva notare l'uso della trebbiatura «con le cavalles», che, al solito, ritiene meno funzionale dell'uso norditaliano dei correggiati e del rubatto. A. MANCA DELL'ARCA, *Agricoltura*, pp. 115-117, fa notare che la trebbiatura con bastoni si fa solo dalla povera gente che può solo spigolare (cosa che è valida anche per queste zone nell'epoca cui si fa qui riferimento; ma va anche aggiunto che il grano spigolato si trebbia anche spesso con un asinello che lo calpesta e poi lo si ventila a mano o con corbelli), descrive la trebbiatura con il giogo di buoi che trainano una pietra, e la trebbiatura con «l'armenti delle cavalles». Anche il SAINT-SEVERIN,



dice *muda*. Il cavallo, o il bue, più interno si dice in Marmilla *bestuàriu*. Spesso, prima della *muda*, si *fùrria(d) s'axròba*, si «rivolta l'aia», cioè si rivoltano i cereali o le leguminose in modo da trebbiare in modo uniforme.

Si è già notato che si incominciarono a usare trebbiatrici fin dal secondo decennio di questo secolo, uso che si è sempre più diffuso, tanto che già negli anni Quaranta si trebbiava quasi esclusivamente con trebbiatrici meccaniche mosse e azionate da trattori, che trasmettono il moto agli ingranaggi della trebbia tramite una *tallòra*, (cinghia di trasmissione). La sardizzazione della terminologia indica la già lunga tradizione della trebbiatura meccanica dei cereali. Altre parti della trebbiatrice sono *su nastru*, *su grankrivèllu*, *s'imbballatrici*, *su cerridòri*, *su motòri*, *is ingranàggius*, eccetera.

Per la trebbiatura con questa macchina occorrono diversi tipi di opera da parte di diversi lavoratori. Ci sono gli *apporridòris de màniga*, che prendono i covoni dalla bica e li fanno arrivare a un uomo che, presso il nastro, taglia i legacci dei covoni (*lióngius*)

Souvenirs, describe la trebbiatura con «des jumeus et des poulains», pp. 84-85. Il Lamarmora parla delle aie comuni del villaggio sardo, della trebbiatura coi buoi «o piuttosto dalle cavalle» e sottolinea la mancanza di altre tecniche di trebbiatura. B. LUCIANO, *Cenni*, come al solito «copia» il Lamarmora del *Voyage*. M. LE LANNOU, *Pâtres*, pp. 282-283, asserisce che le aie comuni sono quasi sempre non di proprietà privata, che i sardi «n'ont pas de machine à battre» e describe anche lui la trebbiatura coi cavalli. Più precisamente, in queste zone si ricordano due modi di usare i cavalli (o le cavalle o cavalli e cavalle) per la trebbiatura, quando siano in numero superiore a due. Il primo è quello con cavalli non domiti. In questo caso i cavalli sono legati insieme al collo e solo il primo e l'ultimo della fila hanno un morso per la guida, due uomini li guidano e li stimolano, uno al centro e uno dietro i cavalli, e corrono tutti e due, dandosi il cambio ogni quarto d'ora perché quello che sta dietro i cavalli deve correr di più; in questo caso i cavalli sono legati a un palo che sta fitto in terra al centro dell'aia; anche il cavallo, più esterno della fila ha un morso per la guida perché ogni quarto d'ora anche i cavalli cambiano senso di rotazione e invertono la disposizione. Il palo che sta confitto in terra al centro si chiama *postabadéra* o *postabarièra*, mentre chi sta al centro si dice *postabadéri*. Nel caso di cavalli domiti il compito è più semplice ed è sufficiente il *postabadéri* che sta al centro, mentre i cavalli, pur legati assieme e avendo i due estremi il morso per la guida alternata, non sono legati al palo che sta al centro nel caso dei cavalli bradi, che non sono in grado di intendere gli ordini, impartiti anche col canto di *muttettus* con ritorsello a *s'oppu*.

con una falce; presso di lui, ai due lati del nastro, stanno due *imbukkadóris*, che gettano i manipoli sul nastro con tridenti di ferro. Presso le tramogge da cui fuoriesce il grano spagliato stanno per lo più alcune donne, che trasportano con *krobis* (TAV. n. 34) il grano alla *massa* che sta poco discosta. Dietro la trebbiatrice, dove fuoriesce la paglia, sta un uomo che guida un giogo di buoi o un cavallo che traina un attrezzo detto *tabèdda*, una grossa tavola di legno, che serve a portar via e ad ammuccchiare altrove la paglia. È un lavoro fastidioso, per causa del pulviscolo fittissimo. Quando la trebbia non ha nastro, il lavoro è più faticoso e complicato, soprattutto per gli *apporridóris de màniga*, che devono far arrivare i covoni agli *imbukkadóris* che stanno in cima alla trebbia.

C 4.3.2. Sa béntua: la ventilazione

Finita la trebbiatura, si dispone il *lori* trebbiato a forma di *arèga* o *anguidda* (*Sulcis*), cioè si ammuccchia in modo da formare una montagnola a schiena d'asino, a base rettangolare molto allungata, con le facce minori di forma triangolare (TAV. n. 43, A), tramite i soliti *trebùtsus de ferru a kuàttru korrus* (tridenti di ferro a quattro rebbi), i rastrelli di ferro o di legno, *tragavénus*, e infine tramite le *skovas de axròba*. Quindi si attende che spiri il vento adatto per la ventilazione, che di solito è, in queste zone, *su bentu estu* (maestrale); e perciò si dispone *s'arèga* nella direzione adatta a servirsi del soffiare di questo vento, che qui, in questa stagione, è abbastanza forte e di lunga durata.

Incomincia un solo *bentoadóri*, per lo più il padrone o il *sotsu*, che solleva con cautela e lentamente le prime inforcate in modo che la paglia cada sulla destra e le granelle ricadano sulla *arèga*. Poi seguono gli altri *bentoadóris*, che usano tridenti di ferro o di legno, *a tres* o *a kuàttru korrus*, e sono di numero variabile, a seconda della quantità del *lori* da ventilare. Un altro o altri due uomini (il ventilare è riservato agli uomini, come quest'ultima operazione), detti *spalligadóris*, ripuliscono la faccia sinistra de *s'arèga* dalla paglia più grossa (*nùu mannu*, radici e parti nodose

delle fave, e *nuèra*, parti nodose dei culmi); agli *spalligadóris* seguono le donne (le spigolatrici, che sono obbligate a prestar l'opera nell'aia), che puliscono meglio la parte sinistra de *s'arèga* passandovi leggermente le *skovas de axròba*, operazione detta *liài facci*. Le parti che si tolgono da *s'arèga* con queste ripuliture (*spalligài e liài facci*), dette *shrefàbi*, si riventilano poi a parte oppure si puliscono in buona parte a mano.

Le fave spagliate si ammuccchiano ancora a forma di *arèga*. Il grano spagliato si ammuccchia a forma di *massa*, cioè in un gran mucchio conico (TAV. n. 43, B), e viene *pintàda*, ornata, con certi disegni (TAV. n. 43, B), tracciati con una *pàbia de axròba* (pala d'aia, di legno). La funzione di questi ornamenti è principalmente quella di accorgersi subito di eventuali furti; secondariamente era un'esibizione di abilità estetiche; e, infine, certi disegni sulla *massa* possono avere la funzione di proteggere il raccolto dal malocchio, che qualche invidioso potrebbe gettare su di esso. Le *arègas* di fave e le *massas* di grano, infatti, si lasciano per parecchi giorni nell'aia affinché le granelle secchino bene. Quando si lasciano nell'aia i *loris*, così spagliati o a metà ventilazione, si usa che i giovani della famiglia o della *kambaràda* restino la notte a dormire nell'aia, come custodi dei frutti della fatica dell'annata. E ciò è anche occasione di divertimento per i giovani che si trovano la notte numerosi nelle aie. Le *massas* specialmente si ornano spesso con canne fresche piantate nel mezzo; vi si piantano anche le *pàbias de axròba*, i rastrelli e i tridenti, che serviranno ancora per l'insaccamento e per la pulitura definitiva del pavimento dell'aia dove è stata *sa massa e s'arèga*⁹.

C 4.3.3. S'inkùngia: l'immagazzinamento

I lavori di immagazzinamento, dei *loris* e della paglia, sono fra

⁹ I fregi sulla *massa* sono spesso delle specializzazioni personali del proprietario o del *sotsu*, e perciò di difficile riproduzione, nel caso di furti. In certe località si

i più faticosi, anche se si eseguono con una certa alacrità festosa, come è facilmente comprensibile. Con l'operazione de *s'inkungia* si compie anche quella, molto importante, della misurazione della quantità dei cereali raccolti.

La misurazione è infatti un aspetto delicato: in base alla quantità del raccolto (*ghèttidu*, resa: *ghettài a déxi, a tréxi*, rendere il dieci, il tredici per uno) si pagano infatti in natura i lavoratori a contratto annuale (vedi INTRODUZIONE, 3.2.1, a), certe forme di affitto, la metà al proprietario del terreno concesso *a mes' a pari*, la terza parte o altra frazione ai compartecipanti o a eredi di terre coltivate in comune.

Sull'aia, al momento della misurazione, si recano anche gli organizzatori delle sagre estive comuni, che raccolgono *su notsu* (il contributo, il dono) di ogni coltivatore per le spese della festa; il guardiano delle aie, che riceve anche lui un *notsu*¹⁰ proporziona-

usa *prugài* (purgare con stacci) tutta la *massa* di grano, nell'aia prima di insaccarlo per l'immagazzinamento nelle proprie case. Ventilazione e *prugadùra de sa massa* sono descritte con una certa precisione dal WAGNER, *Ländliches Leben*, pp. 32-34. Il GEMELLI, *Rifiorimento*, pp. 153-156, descrive il modo di ventilare e di purgare con vagli e considera tutto ciò dispersivo di energie, che si risparmierebbero usando il ventilabro lombardo-piemontese. A. MANCA DELL'ARCA, *ibidem*, descrive la tecnica di *liài facci* e della vagliatura. Le canne fresche piantate nelle *massas* di grano e nelle *arègas* di fave sono segno di festa e di gioia per il raccolto e per la fine delle fatiche dell'annata. A proposito dell'uso di inalberare canne fresche in segno di festa o anche di vittoria (ma anche per indicare la vendita di vino da parte del produttore nella sua cantina), cfr. in F. ALZIATOR, *Il folklore sardo*, Bologna 1957, p. 90, le osservazioni sulle processioni di *cannophori*, per le idi di marzo, nell'antica Roma. Su questi usi delle canne fresche cfr. anche E. O. JAMES, *Seasonal Feasts and Festivals*, Londra 1961, p. 189. Una osservazione a proposito dell'attesa del vento adatto per la ventilazione è quella che è facile intendere come si possa ricorrere a pratiche religiose o magiche per ottenere lo scopo. Usi magici per ottenere il vento riportano G. CALVIA, *Animali*, cit., p. 202 (si appende un grillo a un palo); G. FERRARO, *Canti popolari in dialetto logudorese*, Torino 1891, p. 289 (si fa a pezzi uno scarabeo); G. BOTTIGLIONI, *Vita sarda. Note di folklore, canti e leggende*, Milano 1925, p. 39 (si recide un fiore d'asfodelo o altro fiore), e altri.

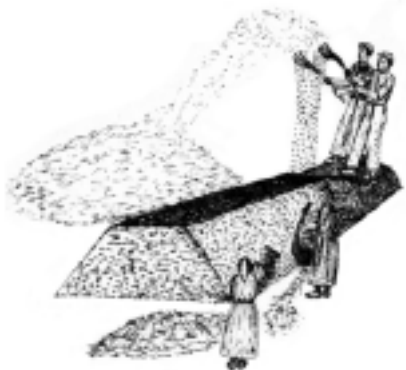
¹⁰ Oppure *niòtsu* (che verrebbe dal latino *negotium*). Cfr. DES, voce *nottsu*; anche M. L. WAGNER, *La lingua sarda* cit., p. 91. Anche in queste zone la parola (*niòtsu* è usata nel Sarcidano) indica prevalentemente ricompense o prestazioni o donazioni dovute per lavori o obblighi per i quali non esiste un patto ben definito, ed è per questo che la parola, oltre che indicare retribuzione o contributo dovuto, indica anche donazione, poiché la quantità e la qualità della cosa data non è pre-stabilita in modo tassativo e definito, ma c'è anche margine per la «generosità».

to alla quantità del raccolto; il padrone dell'aia, o un suo agente, che riceve un canone d'affitto proporzionato alla quantità del raccolto; i mietitori a cottimo (*a skaràda*), che sono tenuti a partecipare ai lavori dell'aia e ai quali spetta, collettivamente, tanto grano quanto è stato quello seminato, più, a volte, un tanto secondo la resa.

La misurazione e il controllo attento della quantità di *loris*, insomma, è il momento culminante di tutta una serie di rapporti di produzione e di scambio, di prestazioni reciproche e di obblighi sociali anche non economici; e tanti occhi, che vigilano su interessi concorrenziali, seguono con attenzione l'operazione, che è affidata a persone di fiducia, il padrone o il *sotsu*. Si pensi poi all'eccitazione che una tale operazione provocava nei periodi in cui vigeva l'ammasso obbligatorio, e più ancora nei periodi (le due guerre mondiali) in cui si eseguivano drastiche e minuziose requisizioni delle derrate. Ed erano, gli occhi dei funzionari dell'ammasso e degli addetti alle requisizioni, i più autorevoli e i più temuti, più ancora dell'occhio del padrone (spesso assente) che attende la sua rendita in forma d'affitto pagato in natura o di quota parte del raccolto. Bisogna allora farsi scaltri. I mietitori, il guardiano delle aie e gli altri lavoratori, nessuno, in genere, si sogna di ingannarli nell'eseguire le misurazioni. Ma il padrone che aspetta la sua rendita, soprattutto se viene sull'aia solo in questo momento, e soprattutto i funzionari addetti all'ammasso e alle requisizioni, questi sì che vanno ingannati il più possibile, con ogni mezzo, procurandosi le più ampie complicità dei lavoratori addetti a questa operazione. Nascondere un po' del raccolto all'occhio sospettoso dei funzionari dell'ammasso e degli addetti alle requisizioni è stato un assillo provocato, spesso, dalla necessità di avere almeno la speranza di sopravvivere.

Le operazioni si svolgono per lo più così. La persona più direttamente interessata e responsabile maneggia l'attrezzo di misurazione detto *mesùra* (vedi in B 1.4. e TAV. n. 7, B e 43, C), un altro, al suo fianco sinistro, maneggia l'attrezzo detto *kubèddu* o *sporta de mesurài* (ivi), col quale prende il *lori* dalla *massa* e lo versa

A BÉNTUA



arèga

B



massa

C



INKÜNGIA DE TRIGU

D

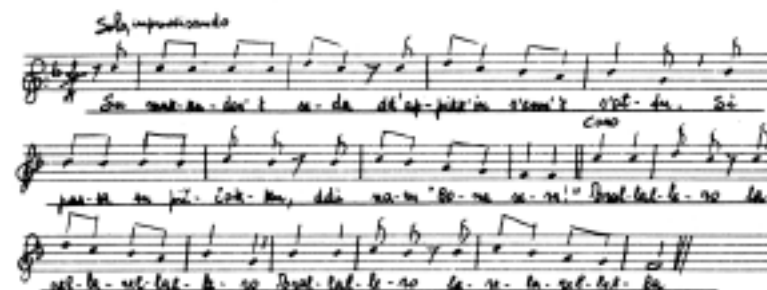


INKÜNGIA DE SA PALLA

nella *mesùra*. Sul fianco destro del *mesuradóri* c'è un altro uomo che tiene pronto il sacco per ricevere il contenuto della *mesùra*; quando il sacco è pieno, un altro uomo lo lega e lo sposta, trascinandolo accortamente, per lasciare il posto a un altro sacco, che l'uomo addetto prepara subito, in modo che non ci siano interruzioni. Il grano si misura *arräsu*, cioè la *mesùra* viene riempita e quindi rasata con *s'arreidóri* (una rasiera di legno, cilindrica: TAV. n. 7, B); mentre le leguminose si misurano per lo più *akkükuru*, cioè senza rasatura, riempiendo il più possibile, a monticello, la *mesùra*. Insaccato tanto *lori* quanto se ne può trasportare con un carico (di uno o più carri), i sacchi si sistemano nel carro (TAV. n. 43, C) e si trasportano dove vanno trasportati (in casa del padrone o dell'affittuario o del mezzadro e così via).

Al termine dell'*inküngia* è d'obbligo un rinfresco un po' solenne, con auguri per le annate future. Spesso il padrone invita a pranzo in casa sua i lavoratori, durante la o le giornate di immagazzinamento, oppure offre solo un pranzo o una cena finale, in cui è d'obbligo l'allegria e la gara delle facezie e, al termine, i canti di *muttétus*.

Riporto alcuni esempi di melodie su cui si cantano alcune specie di *mutétu*. Il tipo di *mutétu* più semplice, detto *a sa trallallèra*, composto di quattro versi settenari piani rimati ABBA, con frattura di senso tra le due coppie di versi, si canta su questa melodia, che riproduco approssimativamente:



Questo tipo di *mutéttus a sa trallallèra* si canta anche su quest'altra melodia un po' diversa dalla precedente:

I *mutéttus* a più *péis* (piedi), con *sterriméntu* e con *koberiméntu*, si cantano, invece, se col «ritornello» *a sa trallallèra* (poiché esistono anche altri modi, per esempio col «ritornello» *a s'andimironnai*), su una melodia abbastanza simile a quelle precedenti, ma adatta a costruire su di essa sia lo *sterriméntu* che le varie tornate del *koberiméntu*.

Per esempio, per cantare un *mutéttu a tres péis* (a tre piedi nello *sterriméntu*) come il seguente:

Milletreshentus kannas
Duasa 'nd'had in frori *sterriméntu*
Akkant' 'e is apposentus

Mi' k'a mei no m'ingannas
Si ses ingannatori *koberiméntu*
E m'ind'akkatt' in tempus.

E così via per le altre parti del *koberiméntu*; cioè, in questo caso, per le altre due parti seguenti necessariamente a questa prima¹¹.

Ora la festa è finita. C'è da *inkungià sa palla*, immagazzinare la paglia. È un lavoro molto fastidioso, soprattutto quando soffia il vento e fa molto caldo. Per questo si usa spesso compiere quest'operazione nelle ore notturne, o dell'imbrunire e del primo mattino. Per questo lavoro i carri, da buoi e da cavallo, vengono attrezzati con *cerdas* (vedi in B 3.2 e Tavv. n. 13, A e 43, B), più grandi di quelle usate per il trasporto del letame. Sono necessari almeno tre lavoratori. Due fanno la spola tra l'aia e la casa dove ci sono i magazzini per la paglia, (*domus de palla* o *magasìnu de sa*

¹¹ Per le forme metriche dei *mutéttus* qui riportati cfr. A. M. CIRESE, *Struttura e origine morfologia dei mutos e dei mutéttus sardi*, Cagliari 1964. Le melodie trovano riscontro anche in R. GARZIA, *Muttéttus cagliaritari*, Bologna 1917, melodia a p. 32 e melodia a p. 437 (*Su drallalera*).

palla), e uno sta nel pagliaio a sistemare la paglia, mentre gli altri due la trasportano dall'aia. Per il carico uno sta sul carro e sistema e pigia la paglia che l'altro gli porge con il grande *trebùtsu de inkungìai palla* (forca per immagazzinare la paglia, a sei rebbi lunghi di ferro, TAV. n. 5, C). Per lo scarico, l'uomo che sta nel carro spinge giù la paglia, che il secondo spinge a sua volta dentro il pagliaio verso il terzo che sta di dentro per sistemarla. Tutti e tre, e specialmente quello che sta dentro il pagliaio, proteggono naso e bocca con ampi fazzoletti, per non respirare la molta paglia minuta che si solleva durante il lavoro.

Per lo più, anche nelle case dei piccoli contadini, come s'è visto, esiste un pagliaio per la paglia di grano (che serve come alimento per gli animali da lavoro e come strame delle loro stalle) e un pagliaio per la paglia di fave, che serve prevalentemente come combustibile nel caminetto, cioè per il riscaldamento e per la cottura di certe vivande, come il «caffè» della mattina.

Finite tutte le operazioni del raccolto, i più poveri del paese possono recarsi nelle aie a racimolare qualche resto di *lori* e di paglia e a tentare un'ultima spigolatura nei campi mietuti.

Intanto il guardiano delle aie ha smontato la sua *barràkka* e l'aia viene *spassiàda*, aperta al pascolo degli animali da lavoro di coloro che si sono serviti dell'aia e che per questo hanno pagato un affitto al proprietario dell'aia.

Quando gli animali da lavoro non trovano più nulla nell'aia, si portano a pascolare nel *padru* loro riservato (vedi in A 1.1. e nota relativa).

Nella tarda estate, nelle aie ormai vuote i più poveri vanno spesso a raccogliere gli escrementi secchi degli animali che vi hanno lavorato e pascolato, che saranno usati come combustibile, specialmente per il forno per fare il pane¹².

Ma già ricominciano i lavori di preparazione dei terreni per la nuova annata cerealicola.

Nota sulla trascrizione del sardo

Indice e glossario delle cose notevoli

¹² Oltre che come combustibile, lo sterco secco di bue si usava anche, misto a fango e a paglia, per fare il *fomèntu*, cioè un tipo di pavimento molto comune, che si rinnovava ogni anno, composto principalmente di fango e paglia.

Il sistema di trascrizione qui adoperato non è né quello che si usa tradizionalmente in Sardegna con molte incoerenze o incertezze, né una traslitterazione in grafia italiana, né quello dell'Alfabeto Fonetico Internazionale, ma una commistione semplificata di tutte e tre le possibilità, sia per scopi di chiarezza, sia per ragioni tipografiche. L'accento tonico è segnato per lo più solo sulle parole più che bisillabe. Fenomeni di fonetica sintattica tipici delle parlate locali, come le lenizioni, le sonorizzazioni, le elisioni, le apocopi, le paragogi, le nasalizzazioni, le assimilazioni non sono di solito segnate. In generale è valido il sistema ortografico italiano, con le seguenti eccezioni: l'occlusiva e la fricativa bilabiale sonora (it. *bimbo* e trexentese *moba*) sono resi indifferentemente con *b*; l'occlusiva velare sorda è resa sempre con *k*; l'affricata alveolare sorda (it. *cena*) è resa con *ci* davanti alle vocali *e*, *o*, *u* ed alle consonanti, e con *c* davanti ad *e* ed *i*; la *d* cacuminale invertita è resa con *dd*; l'affricata alveolare sonora è resa con *gi* davanti ad *a*, *o*, *u* e alle consonanti; l'occlusiva velare sonora è resa con *gb* davanti ad *e* ed *i* e con *g* davanti alle altre vocali; la fricativa alveolare sorda (it. *scena*) è resa con *sb*; la fricativa alveolare sonora (fr. *je*) è resa con *x*; l'affricata alveolare sorda (it. *mazza*) è resa con *ts*; l'affricata alveolare sonora (it. *zero*) è resa con *ds*. Qualche volta la nasalizzazione è segnata con la tilde (*aiōi*). Certe volte le apocopi e le paragogi sono segnate con la lettera corrispondente al suono tolto o aggiunto, tra parentesi. Si tenga conto del fatto che, mentre soprattutto in Trexenta e Marmilla e nel Campidano di Oristano si nasalizzano quasi sempre le vocali precedenti e seguenti una consonante nasale e si hanno molte assimilazioni di consonanti (*mottu* per *mortu*), nel Gerrei, nel Sarcidano, in molti centri del Campidano di Cagliari e nel Sulcis ciò non avviene; e che, mentre in Trexenta e Marmilla la *l* intervocalica di-

venta una fricativa bilabiale sonora (*moba* per *mola*), nel Sarcidano diventa un colpo di glottide, nel Gerrei si raddoppia e nel Sarrabus diventa un colpo di glottide, allo stesso modo della *n* intervocalica.

INDICE E GLOSSARIO DELLE COSE NOTEVOLI

Si danno definizioni stringate di nozioni generali, secondo l'accezione usata nel testo, e indicazioni dei luoghi in cui nel testo si tratta delle seguenti cose notevoli. In quanto indice, integra, ma non sostituisce il sommario: ciò che si indica nel sommario non compare qui di seguito. Le parole maiuscole sottolineate rimandano a una voce corrispondente.

Abbeveramento, abbeveratoi. B 3.1.1 (p. 182), B 3.1.2 (p. 187), B 3.2.1 (p. 205).

Aia. A 1.1 (p. 55), C 4.2 (pp. 263-266), C 4.3 (pp. 263-273).

Alimentazione. 1. Degli animali da lavoro: A 1.1 (p. 55), B 3.2.1 (pp. 205-208), C 4.3.3 (p. 282), cfr. *foraggi* e *musùngiu*. 2. Alimentazione umana: A 3.1 (pp. 88-89), A 3.1.3 (pp. 96-98), C. 1.1 (pp. 225-226).

Animali infestanti. A 4.3 (pp. 119-121), A 3.1.2.1 (pp. 93-94), A 3.1.3 (p. 98).

Antropologia economica. Branca degli studi antropologici, particolarmente di quelli dedicati alle società «primitive» e a quelle «contadine», che ha come oggetto le forme e i modi della *produzione* (v.) e della *riproduzione* (v.) della vita materiale delle società, e dunque anche il *lavoro* (v.) in quanto produzione in atto (cfr. *lavoro* e *produzione*).

Appropriazione. L'uomo si appropria la natura tramite il *lavoro* (v.); la *produzione* (v.) è un processo di ricambio tra uomo e natura mediato dal lavoro. Nel capitalismo lo

sviluppo delle *forze produttive* (v.) porta ad una crescente socializzazione della produzione e della *divisione del lavoro* (v.), ma l'appropriazione dei prodotti rimane privata, sulla base della proprietà privata dei *mezzi di produzione* (v.), la quale permette l'appropriazione privata della ricchezza, socialmente ottenuta, mediante l'appropriazione del plusvalore da parte dei possessori dei mezzi di produzione, che acquistano *forza-lavoro* (v.); INTR. 1 (pp. 11-17), 3 (pp. 42-47).

Attenzione. Volontà, tesa ad uno scopo nel *lavoro* (v.), che coordina corporeità e *coscienza* (v.); INTR. 1 (pp. 13-17).

Bastànti e bastantéddu. Detti anche *subastànti* e *subastentéddu*, oppure *òmini* e *mesu òmini*, sono il secondo ed il terzo grado della scala gerarchica dei *serbidòris* (v.); vengono dopo il *sotsu* (v.), possono essere uno o più e sono la parte più importante della *forza-lavoro* (v.) dipendente a contratto annuale; INTR. 3.2.3 (pp. 34-37), B 3.2.1 (pp. 205-208), cfr. *gerarchia servile*.

Bidattsoni. Cfr. *poboribi* e *bidattsoni*.

Bidda. Villa, villaggio, paese, A 1.1 (pp. 55-57).

Boinàrgiu e boinàrgéddu. Bovaro e piccolo bovaro, gli ultimi due gradi gerarchici dei *serbidóris* (v.), ricoperti da ragazzi dai 14 ai 16 anni circa (*boinàrgiu*) e dagli 8 ai 13 anni circa (*boinàrgéddu*); hanno il compito prevalente di badare ai buoi, nella *stalla* (v.) ed al pascolo; INTR. 3.2.3 (pp. 34-37), B 3.2.1 (pp. 205-208), cfr. *gerarchia servile*.

Calendario. C 1.2 (pp. 226-230), A 2.1.1 (pp. 75-76).

Canti di lavoro. C 4.1.2.1 (p. 262), C 4.3.3 (pp. 279-281), p. 281, nota 11.

Carro, adattamenti. B 2.2.1 (pp. 166-169), B 2.2.2 (p. 170).

Castrazione. 1. Del bue: A 4.1.3 (p. 111). 2. Del cavallo A 4.2 (p. 115).

Cece. A 3.1 (p. 89), A 3.1.3 (pp. 97-99), C 1.1 (pp. 221-225); calendario a p. 231, C 2.1. (p. 234), C 2.2.3. (p. 239), C 3.1. (pp. 241-242), C 4.1.1 (pp. 248-250).

Cerda. B 2.2.1 (pp. 166-168), B 3.2.2 (p. 210), TAV. n. 33 (p. 211).

Chiusure. A 1.2.3 (pp. 68-71), A 3.2.1 (p. 100), C 2.2.1 (p. 236), TAV. n. 2 (p. 69).

Città e campagna. Insieme con la divisione contraddittoria fra lavoro manuale e lavoro intellettuale, la divisione fra **c e c** è una conseguenza dello sviluppo delle società divise in classi antagonistiche, che raggiunge il massimo in quella capitalistica e nell'imperialismo, quando

si ha subordinazione e sfruttamento anche della borghesia campagnola, e le campagne divengono riserve di manodopera per l'industria cittadina. È con l'autonomizzarsi delle forme commerciali di scambio dei prodotti e col crearsi di ceti dediti al commercio che sorge la contraddizione fra **c e c**, strettamente legata alla divisione in classi. La città domina la campagna col commercio e con l'industria, produttrice di strumenti e di mezzi per il lavoro agricolo e trasformatrice dei prodotti agricoli. Ma i rapporti contraddittori fra **c e c** comprendono tutti gli ambiti della vita sociale e della *cultura* (v.); INTR. 4 (p. 47); cfr. *divisioni del lavoro, lavoro fisico, lavoro intellettuale, civiltà contadina*.

Civiltà contadina. Espressione corrente per indicare, in modo vago e a volte mistificatorio, le condizioni di vita complessive (si dice anche *cultura contadina* e *mondo contadino*) nelle campagne, in Italia specialmente nelle campagne del Sud e delle isole, in genere postulando una differenza originaria, un'incomunicabilità assoluta, una specificità irriducibile dei modi di vita e di pensiero campagnoli o contadini rispetto a quelli «cittadini», e colti, verso i quali quelli contadini presenterebbero valori alternativi in quanto più positivi per essenza. Tali concezioni sono state tipiche di vari movimenti culturali e politici, come il romanticismo, specialmente tedesco (e il fascismo e il nazismo), ma anche di movimenti po-

litici e intellettuali progressisti (un classico italiano di queste concezioni è *Cristo si è fermato ad Eboli* di Carlo Levi); INTR. 2 (pp. 17-21), 4 (pp. 42-47); cfr. *città e campagna*.

Confini. A 1.1 (p. 56) A 1.2.3 (pp. 68-71), TAV. n. 2 (p. 69). Cfr. *chiusure*.

Cortili. B 3.1 (p. 178), B 3.1.1 (pp. 182-187), B 3.1.2 (pp. 187-197), B 3.1.3 (pp. 197-202).

Cooperazione. In senso lato, la forma dell'attività sociale umana diretta; in generale, le relazioni sociali tra i produttori nel processo di elaborazione di un prodotto o di un servizio, secondo le condizioni reali del *lavoro* (v.). La sua essenza è il nesso diretto fra i vari *processi di lavoro* (v.) e fra i vari momenti del *lavoro*, e il suo carattere è dato dal fatto che i processi di lavoro si possono compiere solo socialmente. È l'aspetto direttamente complementare alla *divisione del lavoro* (v.) e cresce col crescere della divisione del lavoro. I *rapporti di produzione* (v.) sono forme di divisione del lavoro e della corrispettiva cooperazione o coordinamento nel lavoro produttivo; INTR. 3.2 (pp. 30-33).

Coscienza. Insieme delle attività intellettuali e psichiche dell'uomo, prodotto sociale più alto dell'organizzazione della materia, direttamente connesso col linguaggio, che è la coscienza pratica di una società; INTR. 2. (pp. 17-21), cfr. *memoria collettiva, cultura, attenzione, lavoro*.

Cultura. L'insieme del configurarsi

dei comportamenti, delle regole e dei prodotti della vita sociale, trasmesso tramite sistemi simbolici di generazione in generazione, che prende forma in strumenti, azioni, prodotti, e diviene cosciente individualmente e socialmente in idee, valori, abitudini, aspirazioni. La cultura è aspetto del configurarsi complessivo dei fenomeni strutturali e sovrastrutturali di una formazione sociale, che si basa sul sistema delle *forze produttive* (v.) sociali e dei corrispettivi *rapporti di produzione* (v.). Nella nozione di cultura è presente anche quella di sviluppo onnilaterale delle capacità e potenzialità dell'uomo, in quanto essere biologico ed essere sociale, nella lotta per il padroneggiamento della natura e del proprio vivere sociale. I prodotti, i mezzi, le conoscenze, le abitudini, la coscienza, la volontà e le spirazioni connesse col *lavoro* (v.), costituiscono un ambito predominante dell'intero sistema della cultura, determinato in ultima istanza da un particolare *modo di produzione* (v.); INTR. 1 (pp. 11-17), 2 (pp. 17-21), 4 (pp. 42-47); PREMESSE alle sezioni A, B, C.

Debbio. *Sarragàttu*: abbruciamento di stoppie e di sterpi sui campi, prima dell'aratura e della letamazione, a scopo fertilizzante, C 1.2.4 (p. 230), C 2.2.3 (p. 239). Si dice anche *narbóni* e *narbonài*, 'debbio', 'debbiare'.

Denominazione. 1. Dei buoi: A 4.1.3 (pp. 112-113). 2. Del cavallo:

A 4.2 (pp. 114-117). Cfr. toponomastica in A 1.1.1 (pp. 60-61).

Diffusione culturale, diffusionismo. Irradiazione di tratti culturali fra diverse culture o all'interno di una cultura, tramite adozione o migrazione. Il diffusionismo ritiene la **dc** la principale forma di mediazione e di circolazione culturale e considera inverosimile o impossibile lo sviluppo indipendente di elementi simili in società diverse (monogenesi culturale); B 2.1.1 (pp. 145-149), B 2.2.2 (pp. 170-172).

Divisione del lavoro. V. *lavoro, divisione del.*

Domatura. 1. Del bue: A 4.1.3 (pp. 111-113). 2. Del cavallo: A 4.2 (pp. 115-116).

Ergologia. Studio delle condizioni, della strumentazione e delle tecniche di lavoro, delle forme e delle varietà del lavoro umano; INTR. 1 (p. 11), 2 (pp. 17-21).

Estetica. Componenti estetiche in momenti e prodotti del lavoro agricolo: A 4.1.3 (pp. 113-115), C 4.1.2.1 (pp. 261-263), C 4.2 (pp. 263-266), C 4.3.2 (p. 275); V. *canti di lavoro.*

Falci. B 1.2 (p. 133), C 4.1.2 (pp. 252-261).

Fava. A 3.1.3 (pp. 97-98), B 3.2.1 (p. 205); calendario a p. 231, C 2.2.3 (pp. 239-240), C 3.1 (pp. 241-242), C 3.4 (pp. 245-246), C 4.1.1 (pp. 248-250), C 4.3.2 (pp. 274-275).

Ferratura. 1. Dei buoi: A 4.1.3 (pp. 111-112). 2. Del cavallo: A 4.2 (pp. 116), Tav. n. 30 (p. 203).

Foraggi. A 3.1 (pp. 88-89), A 3.1.2 (pp. 90-91), A 3.1.2.3 (p. 96), C 2.2 (p. 236), C 2.2.3 (pp. 239-240), calendario a p. 231.

Forze produttive. Insieme dei momenti soggettivi e oggettivi del *processo di produzione* (v.), comprende la *forza-lavoro* (v.) umana in quanto forza muscolare e forza intellettuale, conoscenze, capacità ed abitudini operative; i *mezzi di lavoro* (v.), cioè attrezzi vari, animali e macchinari vari e ogni mezzo necessario o utile alla *produzione* (v.), compresi i mezzi di trasporto e di comunicazione, anche simbolica; gli *oggetti di lavoro* (v.), cioè le risorse naturali e le materie prime su cui si lavora. La forza produttiva più importante è l'uomo, in quanto si contrappone come forza naturale al resto della natura nel sistema delle forze produttive, e soprattutto in quanto produttore di mezzi di *lavoro* (v.) e organizza e finalizza l'intero *processo della produzione* (v.). Lo sviluppo delle forze produttive è alla base del progresso storico ed esprime il grado di sviluppo della produzione materiale dal punto di vista dei rapporti dell'uomo con le altre forze della natura, che avvengono sempre all'interno e con la mediazione di *rapporti di produzione* (v.) sociali, i quali a loro volta dipendono dal grado di padroneggiamento delle forze della natura, cioè dal grado di sviluppo delle **f p**; INTR. 1 (pp. 11-17), 2 (pp. 17-21), 3 (pp. 21-24), 4 (pp. 42-47), PREMESSE A e B.

Forza-lavoro. Potenzialità di lavoro, cioè capacità muscolari, nervose e intellettuali di ogni individuo capace di *lavoro* (v.): forza fisica, volontà, memoria, nozioni, abitudini, destrezze, conoscenze, aspirazioni, valori morali, godimento estetico, sono tutti aspetti dell'insieme della **f l**. Nel capitalismo la forza-lavoro della maggior parte della popolazione è una merce, mentre non è (più) una merce il possessore della sola **f l** (il proletario, lavoratore libero), ma in esso la **f l** è quella particolare merce, comprendo la quale i possessori dei mezzi e delle altre condizioni della *produzione* (v.) producono e si impossessano del plusvalore. In questo saggio la prima parte, A, e la seconda parte, B, sono descrizioni di aspetti delle *forze produttive* (v.), mentre la terza parte, C, descrivendo processi di lavoro, lavoro in atto, *lavoro vivo* (v.), rende conto del modo particolare di uso delle capacità lavorative di questi contadini.

Funzione, funzionale. Genericamente, e non solo in senso sociologico, apporto parziale di un elemento di un sistema al funzionamento complessivo del sistema. Definire o descrivere l'aspetto funzionale di un elemento è collocarlo nel contesto in cui si inserisce, descrivendone o definendone il ruolo all'interno del sistema funzionante, da cui ogni elemento è determinato e che ogni elemento contribuisce a determinare; INTR. 2 (p. 21), 3 (p. 22).

Gerarchia servile. Distribuzione gerarchica del potere, delle mansioni e della remunerazione all'interno della categoria dei *serbidóris*, lavoratori dipendenti a contratto annuale; INTR. 3.2.3.a (pp. 34-37), B 3.2.1 (pp. 205-208); cfr. *sotsu, bastànti, boinàrgiu*.

Giornalieri, lavoratori. INTR. 3.2.3.c (pp. 39-40), C 3.4 (pp. 245-246), C 4.1.1 (pp. 248-250), C 4.1.2 (pp. 252 - 261).

Intrecciatura. Nota 12 a p. 180, B 2.2.2 (pp. 169-172), B 3.2.2 (pp. 208-212).

Làkana. 'Confine', specialmente di territorio comunale, significa anche territorio comunale; A 1.1 (p. 56).

Laurera. Parola d'origine probabilmente catalana (*llaurar*: 'arare'; *llaurada*, 'aratura'), significa in campidanese tutto il complesso delle conoscenze e delle opere per l'agricoltura, specialmente di quella estensiva asciutta tradizionale. V. l'epigrafe al volume.

Lavoro. Attività cosciente e tesa ad uno scopo, in cui gli uomini, con la mediazione di *mezzi di lavoro* (v.), cambiano e adattano elementi naturali, rendendoli utilizzabili per i loro scopi. È il presupposto di ogni forma di vita umana. Processo di ricambio organico tra l'uomo e la natura, mediato e regolato dall'uomo che conosce la natura, le si adatta e le si contrappone con la sua *coscienza* (v.) e azione sociale; INTR. 1 (pp. 11-17). V. voci seguenti.

— **astratto e concreto.** Doppio carattere del *lavoro* (v.) nel *modo di produzione* (v.) capitalistico. Per *I concreto* s'intende il lavoro in generale, in quanto attività finalizzata, e con ciò il presupposto di ogni *produzione* (v.) tendente a ottenere oggetti o valori d'uso, cioè mezzi di consumo e di produzione o servizi. Il *I astratto* è tipico del capitalismo, in quanto produce merci o valori di scambio, cioè la misura per lo scambio di merci, cioè nuovo valore rispetto al valore d'uso e al valore concreto. Il *I concreto* conferisce al suo prodotto il valore di bene di consumo o di mezzo di produzione. In questo saggio il *I* è descritto e documentato solo nel suo aspetto di *I concreto*; INTR. 1 (pp. 11-17), 3 (pp. 21-24).

— **condizioni del.** Sono gli *oggetti di lavoro* (v.) e i *mezzi di lavoro* (v.), in quanto presupposti del *lavoro vivo* (v.). Le condizioni del *I*, nel capitalismo, sono possedute e controllate dalle classi dei capitalisti, mentre alle classi proletarie appartiene solo la possibilità di lavorare. In questo saggio si fa una ulteriore suddivisione in *condizioni naturali del lavoro*, intendendo con ciò gli *oggetti di lavoro* (v.) (terra, clima, vegetazione, animali), *condizioni artificiali del lavoro* (attrezzature, edifici, indumenti e altri mezzi), caratterizzate dalla prevalenza in esse di *lavoro oggettivato* (v.), e *condizioni sociali del lavoro* (rapporti di proprietà, di lavoro, di scambio, di ripartizione e di consumo del prodotto), cioè i *rapporti di*

produzione (v.); INTR. 3 (pp. 21-24), 3.2 (pp. 30-40), PREMESSE A e B.

— **dei ragazzi.** Aspetto della *divisione del lavoro* (v.) su basi naturali, ma con funzione e carattere sociale, che si fonda in questo caso sulla differenza di età, oppure di età e di sesso, dei lavoratori, ma dove l'origine e la collocazione sociale è l'aspetto prevalente; INTR. 3.2.a (pp. 31-32), C 3.1 (pp. 241-242), C 3.4 (pp. 245-246), C 4.1.1 (pp. 248-251); cfr. *boinàrgiu, stadiabèddu e lavoro femminile*.

— **divisione del.** Differenziazione e sviluppo coordinato di un *processo di lavoro* (v.) e dell'intera produzione sociale, strutturata e differenziata qualitativamente sotto l'aspetto tecnologico, sociale e territoriale. Movimento progressivo nella storia, si accompagna allo sviluppo delle *forze produttive* (v.) e all'aumento della produttività del lavoro e dà origine alla società divisa in classi antagonistiche, alla contraddizione fra *città e campagna* (v.) e a quella fra *lavoro manuale e lavoro intellettuale* (v.). Le forme di **d d I** sono modi storicamente determinati dell'unione fra produttori e *mezzi di produzione* (v.), cioè forme determinate della proprietà, vale a dire del processo sociale di *appropriazione* (v.) della natura da parte dei membri di una società; INTR. 3 (pp. 30-42). *V. lavoro femminile, lavoro dei ragazzi, gerarchia servile, serbidóris, giornalieri*.

— **femminile.** Aspetto della *divisione del lavoro* (v.), su basi natura-

li, ma con carattere sociale, in questo caso in base al sesso. Le forme di *divisione del lavoro* (v.) in base al sesso e all'età sono tipiche delle comunità primitive, ma sopravvivono, con carattere e funzione sociale anche in società divise in classi e acquistano caratteri di classe; INTR. 2 (pp. 17-21), 3 (pp. 34-40), A 2.3.3.2 (p. 86), B nota 8 (p. 172), C 1.2.1 (pp. 227-228), C nota 4 (p. 258), C 2.1 (pp. 233-234), C 3.1 (p. 242), C 3.4 (pp. 245-246), C 4.1.1 (pp. 248-250), C 4.1.2.1 (pp. 261-262).

— **intellettuale.** *V. lavoro manuale e intellettuale*.

— **manuale e intellettuale.** L'esplicazione di energia muscolare (fisica), manuale, e di energia nervosa e cerebrale (intellettuale) è strettamente interconnessa in ogni *processo di lavoro* (v.). La *divisione del lavoro* (v.) tra intellettuale e manuale è conseguenza dello sviluppo della divisione sociale del lavoro e in particolare del sorgere delle società di classe, in cui le classi egemoni si riservano solo attività intellettuali; INTR. 3 (pp. 20-38), *V. città e campagna, divisione del lavoro*, INTR. 1 (pp. 11-17), INTR. 2 (pp. 21-24).

— **mezzo di.** Uno dei momenti semplici di ogni *processo di lavoro* (v.), considerato indipendentemente dalla sua forma sociale, quale la loro proprietà privata. In senso lato sono **m d I** tutte le condizioni oggettive del processo di *I*, in quanto ad esso necessarie, anche quando non mediino imme-

diatamente l'effetto del *I* sull'*oggetto di lavoro* (v.) (quindi sono **m d I**, oltre i vari tipi di strumenti e di impianti, gli edifici, i mezzi di trasporto, le canalizzazioni permanenti, ecc.); INTR. 1 (pp. 11-17), 4 (pp. 42-47); *V. PREMESSE A, B, e condizioni del lavoro*.

— **oggettivato e vivo.** Nel *processo di lavoro* (v.) il *lavoro vivo* (v.) è l'esplicazione delle capacità lavorative umane, mentre il *I oggettivato* è il *I* materializzato nei prodotti di precedenti processi di *I* (es. strumenti e macchine, terreni irrigui, animali addomesticati, ecc.); *V. PREMESSE A, B, C*.

— **oggetto di.** Uno dei momenti semplici di ogni *processo di lavoro* (v.), indipendentemente dalla particolare forma sociale. Oggetti di *lavoro* (v.) sono quei particolari momenti della natura, siano essi materia grezza o materiali già semilavorati, su cui agisce il *lavoro vivo* (v.) con lo scopo di ricavare un nuovo prodotto. Negli **o d I** è di solito incorporato del *lavoro oggettivato* (v.) (es. terreni dissodati, metallo estratto, tessuto, ecc.); *V. INTR. 1* (pp. 11-17), *PREMESSE A e B*.

— **processo di.** Processo in cui gli uomini elaborano elementi naturali per i loro bisogni vitali e producono valori d'uso mediante un'attività finalizzata. Comune a tutte le forme di società. Nella *produzione* (v.) capitalistica il processo di *lavoro* (v.) è anche contemporaneamente processo di valorizzazione, in quanto finalizzato alla produzione di plusvalore. In tale pro-

cesso le materie prime (gli *oggetti di lavoro*), i *mezzi di lavoro* (v.) e la *forza-lavoro* (v.) (il *lavoro vivo*), non contano più tanto per i loro aspetto qualitativo e utilitaro, ma solo per l'aspetto quantitativo, in quanto valori, momenti della valorizzazione del capitale; V. INTR. 1 (pp. 11-17), PREMESA A, B, C.

— **produttività del.** Grado di utilità del *lavoro concreto* (v.) (cioè della quantità di valore d'uso per unità di tempo), misura del *lavoro* (v.) che produce valori d'uso (lavoro concreto), in rapporto alla quantità di tempo impiegata. Il grado di **pdl** dipende da fattori tecnico-materiali (sviluppo delle *forze produttive*) e da fattori sociali (sviluppo della *divisione*, della *cooperazione* e della pianificazione del lavoro); INTR. 4 (pp. 42-47).

— **produttivo.** Ogni *processo di lavoro* (v.) è di per sé produttivo, in quanto *appropriazione* (v.) della natura da parte dell'uomo. Si distingue tra **lp** e lavoro per il consumo, in quanto consumo familiare individuale. Nel nostro caso la distinzione coincide in grande misura con quelle tra lavoro maschile e *lavoro femminile* (v.); i prodotti della prima specie di *lavoro* (v.) entrano in circolazione, quelli del secondo tipo si producono per il consumo immediato. Nel capitalismo è lavoro produttivo solo quello che produce plusvalore, che contribuisce alla valorizzazione del capitale. La nostra distinzione fra **lp** e lavoro per il consumo ha valore solo classificatorio e descrittivo, e coincide

solo in parte con la distinzione fra **lp** e lavoro non produttivo nel capitalismo.

— **salariato.** *Lavoro vivo* (v.) che produce, come forze a sé estranee, sia le condizioni oggettive della sua realizzazione in quanto attività, cioè ciò che è necessario alla sua conservazione e riproduzione (le condizioni della sopravvivenza del lavoratore), sia i momenti oggettivi del suo essere capacità di *lavoro* (v.), cioè il *lavoro oggettivato* (v.) nei *mezzi di lavoro* (v.) e la *forza-lavoro* (v.), sia il plusvalore nel rapporto capitalistico tra proprietari dei mezzi e degli *oggetti di lavoro* (v.) e proprietari della sola forza-lavoro (lavoratori salariati); V. INTR. 3.2.3 (pp. 34-40), *gerarchia servile, giornalieri* e relativi rimandi.

— **Vivo.** V. *lavoro oggettivato e vivo*.

Legumi commestibili. A 3.1 (pp. 88-89).

Lenticchie. A 3.1 (p. 89).

Letamaio. B 3.1.1 (p. 184-186), TAVV. 21 e 22.

Letamazione. C 1.1 (p. 224-225).

Lino. A 3.1.3 (pp. 98-99).

Magazzini. B 3.1 (pp. 176-202).

Magia ed esorcismo. A 4.2 (p. 116), A 4.3 (pp. 119-121).

Maggese. C 1.1 (pp. 221-226), calendario a p. 231.

Mattadùra. C 1.1 (pp. 221-226), C 2.2 (pp. 236-238).

Memoria collettiva. In quanto aspetto della socialità umana, è un fenomeno intellettuale che si fonda su attitudini e abitudini di linguag-

gio e di pensiero. Le convenzioni verbali sono il substrato più elementare della memoria collettiva, nel cui ambito ogni memoria individuale si trova compresa e integrata. La socializzazione di ogni membro di un gruppo sociale umano si compie anche tramite l'appropriazione progressiva di elementi della memoria collettiva del gruppo, che è anche la sede della tradizione, delle visioni del mondo e della vita, della *coscienza* (v.) storica del gruppo, delle forme e dei contenuti del suo patrimonio di prodotti e di abitudini intellettuali e morali; INTR. 2 (pp. 17-21), 4 (pp. 42-47), PREMESA A.

Meri. 'Padrone, proprietario', in quanto distinto dai suoi dipendenti; INTR. 3 (pp. 24-30).

Mexina. Atto curativo o profilattico, empirico, magico, esorcistico o propizatorio. V. *magia ed esorcismo, animali infestanti*, A 4.3 (pp. 119-121).

Modo di produzione. V. *produzione, modo di*.

Musungiu. Parte del cibo dei buoi da lavoro, di solito consistente in fave tritate; B 3.2.1 (pp. 205-208).

Notsu. O *niótsu*: dono dovuto per prestazioni ricevute o come quota per la celebrazione di una festa comunitaria; C nota 10 (p. 276).

Oggetto di lavoro. V. *Lavoro, oggetto di*.

Paberile. V. *Poboribi e bidattsóni*.

Padru. O *padru siddu*, o *padru de bois*: pascolo comune per animali

da lavoro; A 1.1 (p. 54).

Paglia. C 4.3.2 (p. 275), C 4.3.3 (pp. 276-279).

Pagliai. B 3 (pp. 175-197).

Pisello. A 3.1.3 (p. 98).

Poporibi a bidattsoni. Forma di suddivisione dello spazio agrario di una *Bidda*, a rotazione biennale, in base alla coltura prevalente (grano o leguminose e maggese).

Processo di lavoro. V. *lavoro, processo di*.

Produzione, mezzi di. V. *lavoro, mezzi di*.

— **modo di.** Unione dialettica fra *rapporti di produzione* (v.) e *forze produttive* (v.) in formazione sociale determinata. Esprime l'unità dialettica reale fra relazioni degli uomini con la natura e fra di loro nel *processo della produzione* (v.). La contraddizione fra rapporti di produzione e livello di sviluppo delle forze produttive, che dai primi possono essere impedito nel loro sviluppo, porta al sorgere di un nuovo **mdp** che garantisce e liberi lo sviluppo delle forze produttive e il soddisfacimento dei bisogni; INTR. 3 (p. 22), 4 (pp. 42-47).

— **processo della.** Processo nel quale direttamente si combinano *mezzi di Lavoro* (v.), *oggetti di lavoro* (v.), e *lavoro vivo* (v.) per ottenere prodotti.

— **rapporti di.** Rapporti sociali che si istituiscono fra gli uomini nella *produzione* e che corrispondono a un grado determinato di sviluppo delle *forze produttive* (v.). I principali rapp. di prod. sono quelli di proprietà, che esprimono

la forma sociale di unione fra *lavoro vivo* (v.) e *mezzi di produzione* (v.), cioè la appropriazione sociale dei mezzi di produzione, da cui dipendono i rapporti di *lavoro* (v.), la ripartizione, lo scambio e il consumo del prodotto; INTR. 3 (pp. 22-24, 30-42), 4 (pp. 42-47), PREMESSA A.

Riproduzione. Riottenimento delle condizioni del *processo della riproduzione* (v.) nel corso stesso di questo processo. Si distingue in *semplice e allargata*, in rapporto al fatto che sia statica (riproduzione delle condizioni di partenza) o dinamica (riproduzione quantitativamente e/o qualitativamente ampliata, che dipende dalla quantità di prodotto «investito» in *mezzi di produzione* (v.), dalla quantità di *lavoro incorporato* (v.) per la successiva produzione e sottratto al consumo individuale); INTR. 1 (pp. 11-17), 2 (pp. 17-21), PREMESSA B, C 3.2. (pp. 242-244).

Sarragàttu. V. *debbio*.

Serbidóri. ‘Servo, servitore’: lavoratore produttivo, non domestico, nell’agricoltura, a contratto annuale e inserito in una *gerarchia servile* (v.); INTR. 3.2.3 (pp. 34-40), V. *sotsu, bastànti, boinàrgiu*.

Sotsu. Capo dei *serbidóris*, servi di campagna, primo grado della *gerarchia servile* (v.); INTR. 3.2.3.a (pp. 34-37).

Spaglio. Modo di seminare lanciando la semente con la mano; C 3.2 (pp. 242-244).

Spietramento. C 2.2.1 (pp. 236-238).

Spigolatura. C 4.1.2 (pp. 257-260), C 4.1.2.1 (pp. 261-263)

Stadiabéddu. Ragazzo bovaro estivo; INTR. 3.2.2.b (pp. 36-37).

Stagionali, lavoratori. INTR. 3.2.3 b (pp. 37-39).

Stagioni. V. calendario a p. 231, C 1.2 (pp. 226-230)

Stalla. B 3.2.1 (pp. 205-208), B 3.1.2 (pp. 187-197), B 3.1.3 (pp. 197-202).

Sterpatura. C 2.2.1 (pp. 236-238).

Tecnica. Mezzi tecnici: tutti i processi e gli oggetti naturali utilizzati per scopi umani, che hanno ricevuto una specifica forma o struttura per servire a una specifica funzione di lavoro. L’insieme dei mezzi ottenuti dall’uomo tramite l’impiego di processi o di fenomeni naturali informi, che servono per il padroneggiamento e l’appropriazione dell’ambiente e dei fenomeni naturali e sociali. «La tecnologia» scrive MARX ne *Il Capitale* (vol. I, pp. 414-15, Roma 1964-65) «svela il comportamento attivo dell’uomo verso la natura, l’immediato processo di produzione dei suoi rapporti sociali vitali e delle idee dell’intelletto che ne scaturiscono. Neppure una storia delle religioni..., che faccia astrazione da questa base materiale, è critica»; PREMESSE A e B, INTR. 1 (pp. 11-17).

Vidazzóne. V. *poboribi e bidattsóni*.

Zappe. B 1.1 (pp. 129-132).

INDICE

<i>Prefazione</i>	9
INTRODUZIONE	11
1. Nota sulla nozione di lavoro	11
2. Il tipo di documentazione	17
3. Cenno necessario ai rapporti sociali di produzione	21
3.1. <i>Il regime di proprietà</i>	24
3.2. <i>La divisione del lavoro e i rapporti di lavoro</i>	30
3.2.1. Rapporti contrattuali associativi	31
3.2.2. Contratti d'affitto	33
3.2.3. Rapporti di lavoro subordinato	34
3.2.4. Aggiùdu torràu (scambio di prestazioni)	41
4. Il problema dell'adeguamento	42
A. LE CONDIZIONI NATURALI DEL LAVORO	49
<i>Premessa</i>	51
A 1. La terra	55
A 1.1. <i>Su sartu: la campagna, il territorio</i>	55
A 1.1.1. La toponomastica	60
A 1.1.2. La viabilità rurale	61
A 1.2. <i>Le caratteristiche dei terreni</i>	62
A 1.2.1. Esposizione e posizione dei terreni	63
A 1.2.2. Qualità dei terreni	66
A 1.2.3. Caratteristiche di estensione, forma, uso	67
A 2. Il clima	73
A 2.1. <i>Tempo e spazio</i>	73
A 2.1.1. Partizione e ricognizione del tempo	74
A 2.1.2. L'orientamento nello spazio	76
A 2.2. <i>La luce e il calore</i>	77

A 2.3. <i>Fenomeni atmosferici</i>	79	B 2.1.2. Gli aratri di ferro	151
A 2.3.1. Le idrometeore	79	B 2.1.3. Erpice e zappacavallo	154
A 2.3.2. I venti	80	B 2.2. <i>I mezzi di trasporto</i>	155
A 2.3.3. Previsioni sul tempo e sull'annata	82	B 2.2.1. Il carro a buoi	156
A 2.3.3.1. Previsioni estemporanee	82	B 2.2.2. Altri mezzi e modi di trasporto	169
A 2.3.3.2. Previsioni a lungo termine	83	B 3. Edilizia rurale e manifattura domestica	175
A 3. La vegetazione	87	B 3.1. <i>L'edilizia rurale</i>	176
A 3.1. <i>Vegetazione agraria</i>	88	B 3.1.1. Le case dei braccianti	182
A 3.1.1. Anatomia e ciclo vegetativo dei loris	90	B 3.1.2. Le case dei piccoli e medi proprietari	187
A 3.1.2. Le graminacee	90	B 3.1.3. Le case dei maggiori proprietari	197
A 3.1.2.1. Il grano	92	B 3.2. <i>La manifattura domestica</i>	202
A 3.1.2.2. L'orzo	94	B 3.2.1. La cura degli animali da lavoro	205
A 3.1.2.3. L'avena	96	B 3.2.2. Confezione e manutenzione di strumenti	208
A 3.1.3. Le leguminose	96	B 4. Indumenti contadini	213
A 3.2. <i>Vegetazione spontanea</i>	99	C. FASI E MODI DEL LAVORO	217
A 3.2.1. La macchia	99	<i>Premessa</i>	219
A 3.2.2. Le erbe infestanti le colture	101	C 1. L'annata agraria e gli avvicendamenti	221
A 4. Gli animali	103	C 1.1. <i>Gli avvicendamenti</i>	221
A 4.1. <i>Il bue</i>	104	C 1.2. <i>L'annata agraria</i>	226
A 4.1.1. Razze bovine	104	C 1.2.1. I lavori autunnali	227
A 4.1.2. Anatomia, fisiologia, patologia e terapia	105	C 1.2.2. I lavori invernali	228
A 4.1.3. La preparazione del bue da lavoro	111	C 1.2.3. I lavori primaverili	229
A 4.2. <i>Il cavallo</i>	114	C 1.2.4. I lavori estivi	229
A 4.3. <i>L'asino e alcuni altri animali</i>	117	C 2. Preparazione delle sementi e dei terreni	233
B. MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO	123	C 2.1. <i>La preparazione delle sementi</i>	233
<i>Premessa</i>	125	C 2.2. <i>La preparazione dei terreni</i>	236
B 1. Strumenti manuali	129	C 2.2.1. I dissodamenti	236
B 1.1. <i>Attrezzi di lavorazione del suolo</i>	129	C 2.2.2. Preparazione dei campi di grano	238
B 1.2. <i>Attrezzi da taglio</i>	133	C 2.2.3. Preparazione dei campi di leguminose e di foraggi	239
B 1.3. <i>Attrezzi da presa</i>	134	C 3. Semina, zappatura e diserbamento	241
B 1.4. <i>Attrezzi di misurazione</i>	136	C 3.1. <i>Semina in solchi delle leguminose</i>	241
B 1.5. <i>Contenitori</i>	140	C 3.2. <i>Semina a spaglio delle graminacee e dei foraggi</i>	242
B 2. Attrezzi a trazione animale	145	C 3.3. <i>Sistemazione idraulica dei seminati</i>	244
B 2.1. <i>I mezzi di lavorazione del suolo</i>	145	C 3.4. <i>La zappatura e il diserbamento</i>	245
B 2.1.1. L'aratro di legno	145		

C 4. Il raccolto	247
C 4.1. <i>Il prelievo dal suolo</i>	248
C 4.1.1. L'estirpamento delle leguminose	248
C 4.1.2. La mietitura delle graminacee	252
C 4.1.2.1. L'ultimo covone	261
C 4.2. <i>Il trasporto nelle aie: seidadùra</i>	263
C 4.3. <i>I lavori sull'aia</i>	267
C 4.3.1. Sa treba; la trebbiatura	267
C 4.3.2. Sa béntua: la ventilazione	273
C 4.3.3. S'inkùngia: l'immagazzinamento	274
<i>Nota sulla trascrizione del sardo</i>	285
<i>Indice e glossario delle cose notevoli</i>	287

Finito di stampare
nel mese di novembre 2003
dalla Tipolitografia ME.CA. - Recco GE