

SAGGIO D'UN'INCHIESTA DIALETTALE NELL'ISTRIA NORD-OCCIDENTALE

Quando non si possa fare l'inchiesta dialettale sul luogo — e l'Istria nostra, anche dove dovrebbe essere libera, non è facilmente avvicinabile per indagini di tal fatta — ottimo mezzo si dimostrò quello di approntare per gl'informatori dei diversi centri un ugual tesio su di un determinato argomento. Le voci e le locuzioni che interessano particolarmente, tecniche o meno, vanno graficamente distinte, e codeste occorre volgere nelle rispettive parlate locali, mentre se ne può trascurare il contorno, che serve a illuminarle chiarendone il significato.

Poichè il *Vocabolario giuliano* si propone di farci leggere non solo tutte le varietà dialettali della Venezia Giulia, le quali in una regione che da duemila anni fa parte dell'Italia, qualunque sia stato il suo assetto politico, non possono che appartenere ai gruppi dei dialetti d'Italia, ma di darne anche il preciso corrispondente comune a tutta la nazione, le voci e frasi dialettali presentate nel loro contesto ed uso facilitano il mio non facile assunto.

1. - L'inchiesta dialettale che pubblico oggi quale esempio di uno dei mezzi usati nella raccolta del materiale per il *Vocabolario*, si riferisce alle FATTORIE, di cui fan parte il *frantolo*, la *tnaia*, l'*orciaia*, al MODO DI FAR L'OLIO, alla RACCOLTA, BRUCATURA o BACCHIATURA DELLE OLIVE nell'Istria nord-occidentale, e precisamente a Muggia, oggi e nei tempi passati, a Capodistria, Isola e a Pirano d'Istria, con qualche richiamo minologia in uso a Portole d'Istria. Intendo con ciò mantenere anche un impegno preso con la Rivista «La Porta Orientale» XVIII 7-8, pag. 219. Accennavo in quella mia segnalazione (*Amicus Plato, sed magis amica veritas*) alla recensione di una pubblicazione di Rado Lencek⁽¹⁾, comparsa nel «Ce fastu?» XXIV, 1-4, contenente tra l'altro «*Alcune osservazioni folkloristiche del margine occidentale dell'Istria slovena*», con riguardo alla coltivazione degli olivi, produzione dell'olio, oleifici e torchi antichi. Colpito dalla zona d'investigazione, scelta con bronzea faccia balcanica in terra altrui, col solito disprezzo d'ogni realtà etnica e linguistica, osservavo allora che sarei ritornato sull'argomento dopo aver preso visione diretta dello studio recensito. Purtroppo le mie ricerche, tanto a Trieste, dove senza speciale indicazione dell'Editore-tipografo sarebbe stata fatta la pubblicazione, quanto a Udine presso la Redazione del «Ce Fastu?», riuscirono vane, e così mi vennero a mancare gli elementi necessari a un mio obiettivo giudizio, non certo di difficile formulazione, ciò che invece, l'oggettività dico di giudizi su queste nostre terre, è esula fin dalle intenzioni degli avversari, forse perchè così

dev'essere ad usum dei piccoli «delphini» di casa loro e ad ammaestramento dei grandi «Esperti» di fuori, se competenti come un Petar Skok, specialista per di più in toponomastica, nel capitolletto dovuto quasi certamente alla sua penna, sulla colonizzazione slovena in Friuli, facente parte del lavoro «Okò Trsta» (Intorno a Trieste) Beograd 1945, trova che Sedegliano è voce d'origine slava, e, più bello ancora, che Adegliano equivale a «v jedlach» cioè «tra gli abeti», mentre la zona dove si trova il paese, neanche a farlo apposta, non ha mai visto un abete.

Meglio dunque d'ogni altra considerazione è di far parlare i documenti, che sono il risultato della mia inchiesta in quell'Istria nord-occidentale, dove anche i pochi bilingui delle campagne usano l'italiano in tutti i loro rapporti che non sieno esclusivamente familiari.

Tra le istruzioni che do ai miei pazienti informatori e collaboratori⁽²⁾, non mancano esortazioni a uscir pure dal tema, quando le associazioni più impensate glielo suggeriscano, e dei buoni frutti che soglio raccogliermi potrei dare anche simpatici esempi; io stesso poi, per nulla trascurare, rilevo sottolineando voci e modi di dire che coll'inchiesta vera e propria nulla anno che fare, ma i cui corrispondenti dialettali mi interessano.

Il cappello al mio saggio è stato lunghetto, ma non inutile a dimostrare la serietà, la complessità e la molteplicità dei mezzi usati nella compilazione del Vocabolario, cui da molti anni attendo con un impegno che m'illudo sia pari al significato che gli si deve attribuire.

Il corsivo rappresenta le risposte dialettali degl'informatori; le voci di cui non indico l'origine sono comuni a tutta la zona; M. vale mug-gese, Mgl. mugliano, il dialetto cioè preveneto di Muggia, dialetto ladineggiante ancor vivo nel primo Ottocento, Cap. vale Capodistria, Pir. Pirano, Pt. Portole, Is. Isola, C. Cherso.

2. - FATTORIA, M Cap. cortivo, Is. Pir., come in gran parte dell'Istria, stànsia⁽³⁾, colonia e, se di modeste porzioni, campagna.

E' l'aggregato di tutti i beni rustici riuniti in un'amministrazione; c'è un casamento isolato con una terrazza coperta o verone dalla parte di mezzogiorno, che a Pir. è tal quale l'altana in uso a Venezia; la gronda del tetto, M. Cap. la linda è sporgente, per difendere dalle piogge gl'intonachi, le malte, e gli affissi, i telèri, i scuri; l'altro fabbricato accanto è costituito da magazzini e stalle, e c'è anche il frantolo, el tòrcio. Vicino alla porta c'è il casotto del cane, el casoto del can, che può avere la carta lunga, e se ci arriva, l'agguanta, el te ciapa; eccotelo fuori; senti che abbatol cagnaccio proprio di razza da guardial che cagnasso! che tantin de can! Passa a cuccial Arcia in cùcio! Fa cùcio! Cùcio!

Il fattore è all'opre: El fatòr, el colono xe in giro, xe per i fati sui, el lavora coi campagnói, e non torna che a mezzogiorno sonato.

Cominciamo dall'entrata, Is. M. dal portón, Cap. entrata, sottopòrtego. Tutte queste panche, banchi, scagni, sono per comodo dei contadini e degli altri che vengono per fare i conti o per parlare col fattore. Questa stadera grossa col piatto di legno, Pir. stazòra, Cap. balansa decimal, è per pesare sacchi, barili pieni; quest'altra è la solita stadera

a mano, Cap. *stadèra* o *balansón*, tutta di ferro, con un piatto de fero, che tira, *alsa*, pesa, pòrta fin a 40 kg., e serve per i piccoli pesi.

3. - La porta in fondo mena alla tinaia, Cap. Is. *cantina dei covéci*, Mgl. *ciànua dei ciavégli*, Pir. anche *cànova*. Che bel tinacionel *Cavécio*, *boidor*, *tinassol*

Da questa parte ci sono dodici tini di materiale, *pìle*, con la lapida di pietra, *covércio de pièra* o *lapida*, *covércio de legno*; da quest'altra parte ce ne sono otto belli grandi di legno, cerchiati di ferro, coi *sérci de fèro*, Pir. *cercidi de fero*; lassù ci sono i barilli vuoti, i *caratèi*, Is. i *baril svodi*, con la bocca volta in giù. Queste sono le gabbie che si mettono sui tini, M. Is. i *tamisi per sgranar*, Cap. *la grapa* (diraspatrice a mano per diraspere), Is. Pir. *màchina a man*, *pòdena* (vaso di legno) o *calàme* (per travaso), per mettervi l'uva da riammostare, da *sgranar*, prima di buttarla nel tino; quando non c'erano le diraspatrici a mano, l'ua veniva gettata nel *tinasso*, Mgl. *ciavèg-lo*, per lo più con le *brente*, a Cherso coi *ludri*, cioè con gli otri, e poi gli uomini a gambe nude, Mgl. Pir. i *la folava*, Is. *la calcheva*.

In questo scaffale a muro ci sono le *pévere*, *pirie*, C. *pirioni*, le cannelle di legno e d'ottone, C. *canèle*, *spine*, M. *cànole*, per svinare *travasari*, Cap. *svinàr*, *trar el vin*, e in questi canci gli *scaléi*, *scale*, *scatele*, Is. *scalele*, per salire ai tini, e *bote*, le bigonce, *brente*, Mgl. *brentiele*, *li brenti*. In cantina: 15 botti, *bóte*, per parte; le più piccole tengono 12 barili, *le tien dodisé caratèi*; a Cap. lo si misura a *órne* (Litri 56,40), Is. *ornele*, Mgl. *urgnele* o a *ètolitri* o *se pesa*.

Queste altre cantine sono chiuse con cancelli di legno, *rastei*, M. *gradelade*, e son più fresche; il vino vi matura, *se fa*, più tardi.

4. - Passiamo all'orciccia, *cantina* o *cànova de l'olio*. La porta a due feritoie, M. Is. *gradelade*, fatte per dar aria alla stanza e perchè si possa vedere, passando, se tutto è in ordine, senza aprire. I coppi, od orci, le *pìle* o *piere de l'olio*, Pir. *zare*, ànno il coperchio *covércio* di legno e ci sono due orcioletti, M. *guantiere*, Cap. *piati de l'olio*, *de rame*, Pir. *zarete*, per posarci il nappo, M. Cap. *la misura* (l. 1,50-2), Is. Pir. *el poto*, l'imbuto, *la pìria*, Pir. *el pìrio*, *la fiasca*, tutte le volte che ànno servito per imbarilare, M. *méter nei barili*, Is. *impinir*, Pir. *impignir el caratèl* e mutar l'olio, *travasari*, M. *cambiar l'olio*, altrimenti si farebbe colattici in terra, Cap. *scoladissi*, Pir. *se spanderà per tera*, M. *se maciarà*. Giro giro alla parete sul palchetto, *su la scansia*, ci sono bottiglie di vini scelti, fiaschi di vin santo, saponi per i bucati *savoni per la lissia*.

5. - Dall'orciccia si passa al chiaritoio. Nelle conche, Pir. *pìle*, Cap. *órne*, Is. *ornele*, si mette, appena fatto, l'olio a chiarire, *decantar*, *s'ciarir*, *depor el fisso*, e ciascun contadino a le sue, e dopo chiarito si partisce, *se spartissi*, perchè padrone e contadino abbiano la sua metà. Allora il padrone si paga con olio, del *làvero*, *del frugo*, degli arnesi necessari alla fattura, prendendone mezzo fiasco a barile, e quei mezzi fiaschi si chiamano i conli o i cogni, Pir. *la méta*, Cap. *la mita*, Is. *la miésa*, Mgl. *la pràuda* (*).

6. - Nel frantoio, *torcio*, Is. anche *el struco de l'ua*, Mgl. *torcio*, ital. arcaico *tòrcolo*, lat. *tòrculum*, che comprende anche lo stabile, sieno pure

i grandi frantoi di Rovigno, Orsera, Dignano, si vedono due macchine, Cap. Is. *màsene*, Pir. Pt. *mòle*, M. *piere de tòrcio*. Mgl. *muòle*, una ad acqua, una a manzo; quella ad acqua si adopera sempre perchè si fa più lavoro e non s'affatica le bestie, *le bestie*, *i carvai*, Mgl. *i ciaguàt*; quando c'è poca acqua o molte olive, *ulie*, allora *i torceri* le adopero tutt'e due, e così si frangono (schiacciano), *i le mastrussa*, tutte fresche, e l'olio viene tutto perfetto. Oltre alle macchine ci sono quattro strettoti, Cap. Pir. *càreghi*, Mgl. *ciàric* (pressa primitiva tutta in legno non più usata). Le olive macinate, *masenade*, per premerle, *pressarle*, *strucarle*, sono messe dai omeni *de stanga* in gabbie di legno; i macinatori, *masineri*, le premono, *le mastrussa e le struca*, oltre che nelle gabbie di legno anche nelle bruscole, *in te le sporte de corda*, Mgl. *li spuorti*. Le bruscole sono una specie di borsa circolare di sala o tifa (pianta palustre) fatta a ciambella, nella quale si mettono ben distese le olive, per poi così piena collocarla nella gabbia dello strettoto e cavarne l'olio. Davanti ad ogni strettoto c'è una buca, un buso, aperta, con la bötola, *covèrcio de legno*, Pir. *covèrcio del fator*, e dentro c'è una conca, M. Pt. *sécio de rame*, Cap. Pir. *fatòr*, Mgl. *fatòur* (specie di botte con coperchio) o piccolo tino, nel quale, ammezzato d'acqua, cola l'olio, *scòla l'òio*, Mgl. *l'òj*, e col nappo o misurina, *co la misura*, a mano a mano che è pieno, si raccoglie e si mette a chiarire, M. *riposar*. A fin di lavorazione tutta la poltiglia, Cap. *El fisso*, *deposito* (M. Mgl. *mòrcia*, Pt. *morca*, *morcadizzo*, Pir. *i morcadeli*) caduta in fondo all'acqua, Mgl. *in fòint de la cialdiera*, si getta insieme con acqua, nella buca, e per un canale va nel così detto inferno, *inferno o lovo*, che è una specie di cisterna, fuori del frantoio. Lì a stagione buona, tra per il caldo e per timescolarla, *missiarla*, Mgl. *messedarla*, l'olio che viene a galla, si raccoglie, e questo è l'olio così detto d'inferno cioè *de l'inferno o de le vasche o del lóvo*, che puzza, ma che pur si vende per uso di grossolane industrie. In un canto, *camtòn*, c'è il focolare della caldaia; *el fogoler de la cialdiera*, Mgl. *i ga un furniel cul cialderòn de l'aga che ten quatòrdis ornì e i buta l'aga de bol sora li spuorti*; nella caldaia si scalda l'acqua che serve per annaffiare le bruscole. Sul palco i contadini, Pt. *i portadòri*, portano le olive appena brucate, *colète de l'albero*, o raccattate, *ingrumade da tera*, e le distendono, *i le destira*, Is. *distira*. E' tutto di legno, grande quanto tutto il frantoio; da due tramogge, Pir. *gròtoli*, Cap. *croli* — era una specie di gabbia di legno, attaccata al perno della macchina, nella quale a mezzo brente si versava l'oliva, che per un'apertura detta *mina* passava nel piatto della macchina, *nel Bassil*, Mgl. *peltro o bassil*, per mezzo di una calza di panno canapino, attaccato alla tramoggia.

7. - Ogni macinata, *masenada* o *màsena*, *masinada*, cioè piatto pieno è di 12 bigonze, cioè 18 stria, steri, Pt. da 10 a 20 brente *de olive*. Il frantoiano, *el torciaro*, Pt. Is. *torcèr*, Mgl. *turclàr*, per quest'opera è pagato con una mezzetta d'olio, *míta*, *méta*, *mièsa*, *prauda*, per ogni 12 bigonze d'oliva o anche con una mercede giornaliera a carico uguale del padrone, *del paròn de l'oliva*, Mgl. *paròn de l'òj*, *de l'aulia*, e del colono, il quale per di più deve somministrargli il vitto, *darghe de magnar*, il combustibile occorrente, *i legni per scaldar l'acqua e per cusinarghe al torceri*.

8. - MODO DI FARE L'OLIO. — Prima di tutto si fa a freddo, Cap. M. *in fredo*, cioè non si tengono ammontate, Cap. *muciade*, M. *in mucio*,

le ulive prima di frangerle, *de mastrussarle*; ma appena brucate, colète co le man, M. *ingrumade*, si mettono sotto le màcine, si frangono poco, cioè tanto che sieno tutte rotte, e si mettono in qualche gabbia o di legno, crato, gròtolo a suòli, a piani, a strati, a calti, Is. a colti, alti 25 o 30 cm. separati l'uno dall'altro con stoini, di crine o di giunco, M. Is. *stiore de crigne o de venchi*, o di tessuto di lana, che si dicono pannelli, M. *sporte*; così piena la gabbia, la si carica, la se càrega, con tre o quattro topi tondi di legno, *sochi*, che entrano esattamente nella gabbia, e su questi pigiando, *fracando*, la vite, la vida, che gira, si viene a premere, *strucar le olive*. Prima però di premere con la vite, si raccoglie l'olio che esce per la soka pressione della pasta, *pasta*, su se stessa e dei topi; e questo olio della prima spremitura è quello che si dice olio vergine, *oio vergine*, Pir. Is. *oio crudo*, usato anche come medicinale e per condire la panada o *pancoto* per i convalescenti.

Raccolto questo si preme con la vite tanto quanto la può far girare la forza di due uomini con una piccola stanga, Pt. *do omeni de stanga* e lasciato una mezz'oretta fermo lo strettoio, perchè n'esca tutto l'olio, che è spremuto con quella moderata pressione, si leva tutta quella pasta e si rimette sotto la màcina, *màsina*, *màsena*, Pt. *mola*; si rifrange di nuovo, Mgl. *se mazàna per distar* interamente tutta la polpa dell'uliva, *la pasta*. Così rimacinata, si rimette sotto lo strettoio e si stringe di nuovo. Questa volta si adopera tutta la forza possibile, cioè con una grossa stanga mosca da verricello de un àrgano. M. *de una manissa*, cui si attaccano quattro uomini, Mgl. *che ghe vol quat'omi a muoverla cu li manuvelli*. Finita questa seconda stretta, *strenta*, Mgl. *strenta*, si torna una terza volta a rimettere la pasta sotto la màsena, Pt. *mola*, si restringe di nuovo, ma questa volta mettendola nelle bruscole, M. Pir. *sporte*; se ne empiono sette, otto, e sovrapposte l'una sull'altra, si stringono. Durante la stretta si inaffiano con acqua calda, *se le bagna con un buidòl per ogni sporta*, Mgl. *se bagna cun trei pòdeni de aga calda per spuorta*, per portar via quanto più olio si può; questo esce torbo, *tòrbido*, Pir. *turbido*, *tòrgolo*, più dell'altro e un po' inferiore per bontà, ma è sempre un buon olio, benchè non limpido, Is. *lâmpedo*, Mgl. *clar*. Da questa pasta tre volte stretta e che si chiama *sansa*, *polpame*, *panèlo*, Mgl. *polpàn*, usato come combustibile, perchè ridotta a poco più che ai noccioli, ai ossi e alle bucce, a le scorse, e va tutto al padrone dell'olio, si leva dell'altro olio, che è quello così detto lavato, Is. Pir. *oio coto*, ma per questa operazione ci vuole un opificio speciale, che si chiama lavatoio delle sanse.

9. - Varietà d'olivi coltivate nella regione. Qualità de ulivi o ulii, Mgl. *de aulie*.

A Cap. *bughe*, Mgl. *bua*, Is. Pt. *bianchere* o *bianche*, Mgl. *biància* o *comuna* e più usuali, Is. Pt. *carbonere*, *comuni*, *nere*, Mgl. *ciarbunere*, Pt. *rossarde*, Pt. *duràsene* (che si staccano difficilmente dal ramo), qualità approssimativamente corrispondenti a morinelli o moraioli, coraggiolo, rossellino, leccino ecc.

10 - Gli ulivi si usano moltiplicare per òvoli, Mgl. *plantòn*, M. Pir. *pole*; Cap. *òssi*. Scelti polloni, per lo più da vecchi ceppi d'ulivi, Is. Pir. *massùche de l'ulivo*, Mgl. *soc*, che si condannano, *se buta via*, Mgl. *bacheti che nas in tel soc*, si pongono al piede di qualche muro a buona

esposizione, ove si fa un orticino ben vangato ed arricchito di ben vecchio letame, M. Pir. *vecio ludame*, Mgl. *ludàn*. In questo orticino, che dicono la posticcia, M. Cap. *el vivaio*, o meglio *vivatio*, si pongono gli ovoli, le *pole*, uno accanto all'altro, in modo che si tocchino appena, un a tacco de l'altro. Si coprono di terriccio, Mgl. *se cuvièrs de tera*, con sopra letame stagionato, *ludame vècio*, *stagionà*, e si inaffiano spesso. Qui gli ovoli fanno i loro getti, *buti*, *oci*, che in un anno possono crescere dai 35 ai 45 cm. L'anno seguente, *l'ano dopo*, si cavano dalla posticcia; se ne lascia uno solo, il migliore dei getti, *el più bel*, *el meio dei buti*, e si collocano nella piantonata, *vivaio*, distanti 60, 70 cm. per ogni verso. In seguito si assicurano con legature, *se li liga in ordine*, ad un sostegno. Tali piantoni o polloni, non si toccano per alcuni anni, ma si vangano, Pir. *badilano*, al piede in occasione della vangatura dei maglioli, Cap. Is. *de le incalmele*, Mgl. *de li incalmeli*. In progresso di tempo, *più tardi*, si potano, *se li poda*, e di quando in quando si concimano, *se li ludama*.

11. - LA RACCOLTA DELLE OLIVE va fatta, *se colése l'oliva*, Pir. *se va a culièsi l'uliva*, tra la fine di marzo e il principio d'aprile (in Toscana), da noi in novembre, a Pt. per S. Caterina (25 nov.); a Cap. dopo i grandi freddi del 1929 l'olivicultura è stata quasi del tutto abbandonata. Il segnale è lo staccarsi dell'ulivo dalla pianta spontaneamente, e se *capisse* *co le olive casca sole zo da la pianta*. Si fa la raccolta cogliendola a mano di ramo in ramo fin dove si arriva, poi avvicinando i rami con una pertica adatta, Mgl. *furciada*, *se le ingruma colesendole da l'albero*, Pir. *col culièserle da l'albero*, ciò che si dice brucare, *colèser*, *culièsi*, Mgl. *ingrumar*; prima però si raccolgono, *se le ingruma da terà*, le cadute prima della brucatura. Le olive via via come sono brucate si ripongono nella Pt. *canestra* o nel *bàlego*, Mgl. *bàlic*, che i lavoratori portano ad armacollo, Mgl. *puorta lijà sà daint*, o ci si arrampica sull'albero, *se se ràmpiga*, *ràmpega*, *se monia su l'albero*, Mgl. *si va cu li s'ciali atòr l'arbul*. La *canestra* una volta riempita si scarica, si vuota in sacchi, Mgl. *se svueda in sac*, che a dorso d'asino, *sul muss*, si trasportano a casa, Mgl. *se puorta a ciasa*, vuotandoli a loro volta nei *caveci de le càrove*, Mgl. *in tel caveg-li*. Le olive invece cadute per terra son raccolte per lo più da donne, Mgl. *fèmini* o *màmui*, nei grembiali, *traverse*, ripiegati a mo' di borsa e fermati con le due estremità inferiori alla cintura.

12. - La nostra inchiesta rappresenta condizioni, usi e parlate d'oggi nell'Istria nord-occidentale, ma non ci sarebbe difficile estenderla a tutta la provincia fino alla polesana, dove, a Dignano, p. es. «*el mudo maniera da fà l'oto consisto in quisto che la vuli se gruma, se monda e purga de doute le robe impure fin che no resta altro che la poua vuli; se pisa al dessimal, e despò de la lavorassion fata con coura, resulta quil bon oio tuscan che doute el mondo usa e preferisso*» (*).

Grande la nostra soddisfazione di poterla estendere nello spazio, ma ancor più grande poterla rifare risalendo i millenni fino all'antica Roma sulla base della testimonianza dell'eloquente bassorilievo sul grosso cippo squadrato di Tiberio Volusio Ermete, scoperto a Parenzo a guerra inoltrata. Ce ne dà notizia con commosse ed ispirate parole il soprintendente alle antichità delle Venezie, il prof. Giovanni Brusin (*), cui certo non dispiacerà che la sua bella interpretazione del bassorilievo,

l'amico goda volgerla in una delle varie parlate romanze dell'Istria nostra sacrificata, che ebbero origine da quella gloriosa, usata dal lontano proprietario di terre nell'agro parentino.

— De una parte se vedi un zòvene co un bàlego che forsi ghe pi-cava zo del colo, e dove, al moto, el buta le ulive ch'el stà colesendo da un ulivèr vécio come se pol capir dal grosso soco che, come vol el proverbio, iera stà slegeri e potà con dute le regole, perchè el daghi ulia in abbondansa. Vissìn xe un altro ulivèr più picio.

— De l'altra parte de la colona lo stesso omo mi digo, che sarà el parón de la stànsia, el sior Tiberio Volusio Ermes, coi brassi nudì e in una spèssie de tónega curta curta che no la ghe daghi intrigo per gnente, el taia zo de la vida co una falsa tantini de rapi con serti grani no fissi ma bei grossi e 'l li buta driomàn in 'un sestelìn ch'el tien con la sanca. Xe un piassér che no ve digo véder sto sior là in alto tra do bèle grosse vide che le ghe se incrosa sora de la testa quasi incornisandolo e conversendolo tra rami, fote e rapi de ua dolsa che disi màgnime màgnime.

Ste figure in fora su le do parte de sta colona ne dise chiaro che oio e vin, se no altro, iera seguro vadagno ne l'Istria nostra fin de quando xe rivada Roma tra noi, vintidò secoli fa.

Enrico Rosamani

NOTE

1) Ob Jadranu «Etnografski zapiski in Studije». Trst 1947.

2) Informatori della presente inchiesta: per Muggia il prof. G. Furlàn, per Capodistria l'amico prof. G. A. de Gravisi, coadiuvato con encomiabile coscienziosità da colleghi ed amici di speciale competenza; per Isola il maestro Piero Depanher, per Pirano l'amico Valerio Cusma e l'avvocato Attilio Trevisini. A tutti vadamo i sensi della mia più sincera riconoscenza.

Per il dialetto di Muggia ottocentesca, mia fonte è sempre il bel lavoro di J. Cavalli: «Reliquie ladine raccolte in Muggia d'Istria». Archeogr. Triestino N. S. XIX.

3) Segno con l'accento acuto le vocali e ed o chiuse, con l'accento grave se sono aperte; voci in -ja e in -jo le munisco d'accento per facilitarne l'esatta pronunzia anche a chi non conosca i nostri dialetti.

4) Unica parola slava che incontro in un'inchiesta fatta «nel margine occidentale dell'Istria slovena». Sapienti pauca!

5) La spicciativa risposta mi è stata data dal proprietario, di terre dovute abbandonare nella sua e nostra diletta Dignano, l'esule settantenne Domenico De Marin, che non nuovo a tali inchieste si mette anche lui a mia disposizione. Gliene sarò grato e ne lo ringrazio pubblicamente anche qui di tutto cuore.

6) Vedi nel «Giornale di Trieste» (luglio 1949), Giovanni Brusin: «Istria Romana e cristiana»; «Olio e vino di Parenzo»; «Valore simbolico del cippo di Tiberio Volusio Ermes».