



# U Corriire de BBàre

Av'arrevà la di acquàne le melanise s'honn'a sendi de fotte de nonn-esse barise

pe ddà na mane a pelzà BBàre

## A SSanda Necòle se sènde ggià l'arie de Natàle

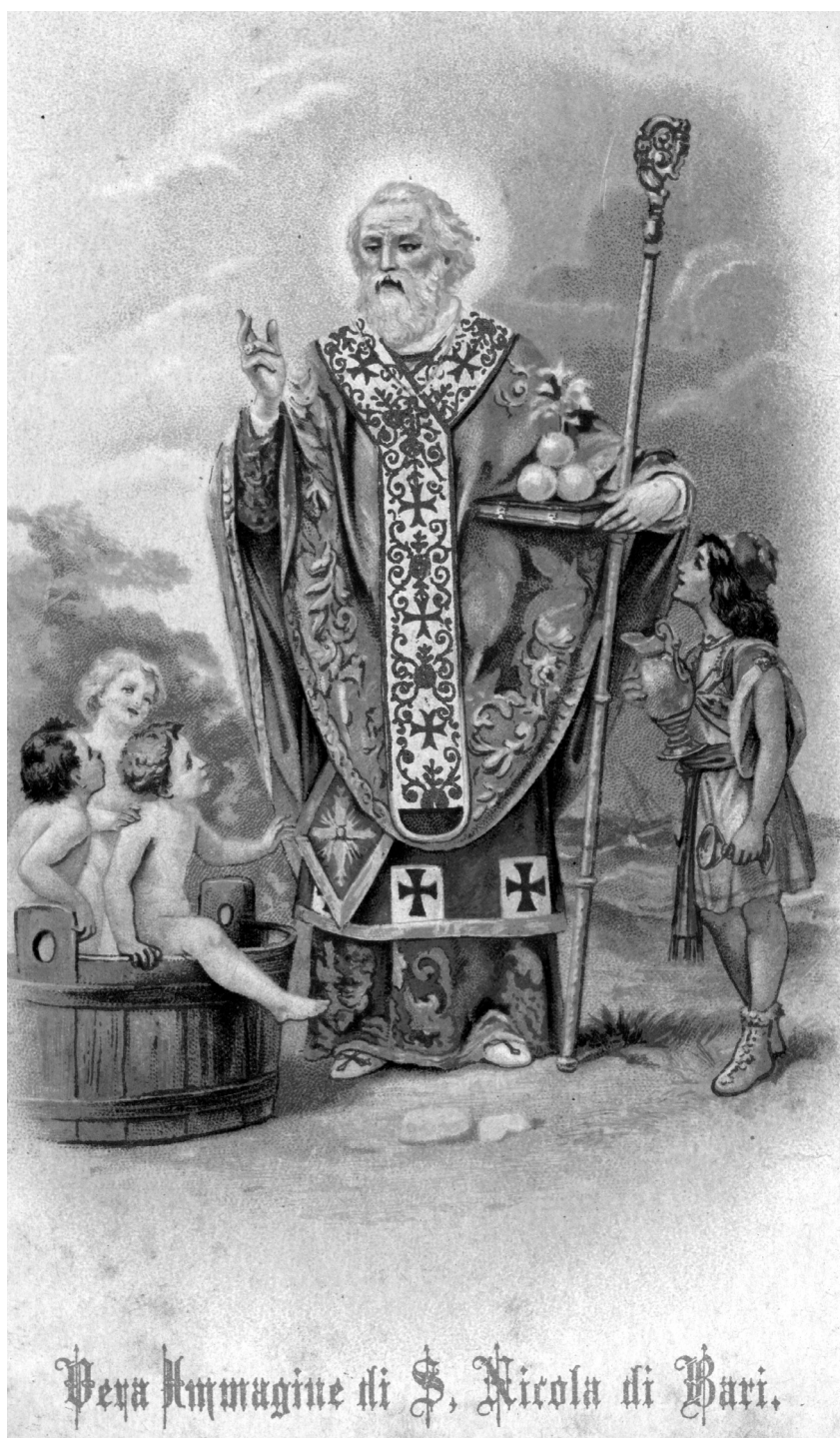
Come è noto San Nicola viene onorato a Bari l'8 e il 9 maggio con la festosa sagra a mare e il 6 dicembre, giorno dedicato al suo nome.

Quest'ultima cerimonia, raccolta nell'intimità del rito religioso, risulta indubbiamente meno appariscente alla sensibilità del popolo, particolarmente attratto dal linguaggio esteriore.

È strano che proprio Bari non conservi il 6 dicembre la consuetudine di donare ai ragazzi giocattoli e leccornie, secondo l'usanza ancora in vita all'estero e in Italia come a Trieste, Molfetta e altre città.

A cavallo della grande guerra, erano ben poche le famiglie baresi che rendevano felici i loro piccoli con qualche regalo, ma era invece osservata scrupolosamente da parte dei commercianti l'usanza di recarsi di buon'ora alla Basilica del patrono per ascoltare la Messa, donare un cero e fare un'offerta. La funzione religiosa preludeva alla sontuosa festa di maggio perché essa, anticamente voluta e sostenuta prevalentemente da marinai, in seguito divenne un punto d'onore dei negozianti per una sagra a mare sempre più bella.

Questo impegno e l'afflusso tradizionale degli operatori economici alla Basilica si facevano risalire al 1878, quando la notte tra il 5 e 6 dicembre di quell'anno Bari subì un violento terremoto che fortunatamente non provocò vittime. Le insignificanti conseguenze delle paurose scosse telluriche, limitate a scarse lesioni di qualche muro, furono attribuite all'intercessione di



San Nicola, il che indusse i baresi a riversarsi nella Basilica per ascoltare le parole del gran priore Pappalettere e dell'Arciprete mons. Pedicini che esortavano i fedeli a ringraziare il Patrono per lo scampato pericolo. Monsignor Pedicini preferiva parlare in dialetto per meglio comunicare con i fedeli dei ceti popolari.

E quando si riferiva a San Nicola soleva intonare, oltre alla ben nota "Sanda Necòle va pe mmare"... , anche la bella poesia del canonico Francesco Saverio Abbrescia dedicata al Taumaturgo: Viine, viine, tatà bbuène. / Viine, amiche de Gesù. / Viin'a ddà la palandène (la felicità, la prosperità) / All'amate figghie tù. / Benedisce ciile e mmare / La cambbàgne e la cetà / A le misere marenàre / Uèlde n'èchie de piatà / Mendagnòl' allegramènde / Mèh! candàm'a l'armenì. / Viine, stèdde all'auriinde / Com'u sol'a menzadì. / E chembòrme iind'o paìse / T'acchegghìme m-mènz'a nnù / Tu nge accuègghe m-Baravìse / Sott'o Sande mande tù".

(Trad: Vieni, vieni, padre buono. Vieni, amico di Gesù. Rendi felici gli amati figli tuoi. Benedici cielo, mare, campagna, la nostra città e proteggi dal pericolo i marinai. Montagnole in pellegrinaggio, su cantiamo all'unisono in armonia. Vieni, stella dell'oriente (Sirio) splendente come il sole di mezzogiorno. San Nicola, accoglici in paradiso con lo stesso amore col quale ti accogliamo nelle strade della nostra cara Bari quando sfilì in processione).

(a.g. - 1981)

UNA SOLUZIONE GLOBALE PER LA SICUREZZA



Prevenzione incendi 080 557 55 45



General Contact 080 556 16 53



Progettazione e collaudi

# La nòtte de Natàle non ze dorme: ha ffatte u figghie màsque la Madònne

La fioca e fumosa "ngernèdde" (lampada ad olio) "cu lecìggnè" veniva messa da parte la sera della vigilia di Natale. Il popolino ripuliva "u tubbe" da usare "pe le fèste terribble" (per le grandi occasioni), riempiva il lume di petrolio e spuntava la "calzettèlle" (stoppino). "A vindiquattòre" (al crepuscolo) la donna più anziana pronunciava la formula di rito: "Sia lodàte Gesù Crìste" (gli altri astanti rispondevano: "Ogge e ssèmbe") e "che nu felmenànde aspìtte nu picche" (zolfanello) accendeva la lampada fra grida di gioia dei presenti. Una luce stupenda, altro che la pallida e tremolante fiammella del lumino posto nel bicchiere sul comò! Mentre alcune donne erano intente a preparare "u suche russe", altre dovevano fare i conti con il guizzante capitone che sfuggito dalle loro mani si faceva ripescare

sotto le sedie o la credenza dopo numerosi tentativi di recupero e tra "la iòse de le peceninne" che partecipavano alla cattura. E dopo non poche difficoltà riuscivano a tagliarlo a pezzi, dopo averlo spellato e, giù nel tegame "a ffèrve" (a bollire). "A nu màsque" componente la famiglia era demandato il compito "de spedecchià le cozze ggnore e le cozze pelòse" (staccare i mitili dai loro legami) e dopo l'apertura le poneva in un piatto "spane" (largo e lievemente concavo). Altri preparavano "u triùsche de cudde tèste" (vino di alta gradazione) aggiungendo "ìnd'o garabbòne" (caraffa) una gassosa o "u zambòne" (bevanda con aggiunta di doppia quantità di anidride carbonica, molto gassata) ovvero un limone spremuto in modo che "u mmùire devend'av'aspròne" (vino di piacevole asprezza).

A quei tempi "scève pe nemenàte la candine de Squarcìone" (Scorcia), quella di Scaramuzzi, di "Calandridde" e quella "de drèt'a la Cròscia Vèrde, "o bebbòne" (bubbone, antico



1899 - Mercato del pesce alla vigilia di Natale.



toponimo) di De Benedictis, capostipite di un generale, di eccellenti dottori e di un originale e dotto poeta dialettale: "Giudebbe".

Fra le 17 e le 20 si cominciava con "vremeciùdde suche e sceuàne sceuàne" (vermicelli con molto intingolo) e che sparivano a vista d'occhio "pe la ruzze du dessciùne" (per la (ruggine) fame del digiuno) e quindi s'attaccava con il "erudo", le "feneccchiùdde che l'alìsce", "tomàcchie", "meggnitte e scartapiùtte" (anguille e pesciolini disseccati e marinati) e si finiva "pe levà le chièche e aggevà u ghevàzze" (per sfamarsi e riempirsi lo stomaco) di ciascuno senza tralasciare di dare "le spin'a la gatte" che pazientemente con occhi imploranti attendeva accovacciata ai bordi della pedana di legno della "frascère" (braciere). Ogni tanto lanciava un timido

"ggnàue" per rammentare ai commensali che "pur'ì àgghi'a fà Natàle". Dopo aver dato sotto ad ogni sorta di "sgranatòrie" (cibi), i ragazzi con maggiore disponibilità di denaro giocavano "a ccap'e cerosce", a "spaccachiànghe", "cu verrùzze", "a zzeche" oppure a far girare la trottola gareggiando "a cèi ève cchiù penniùdde" e meno "trappetaràppe" (saltellante) dell'avversario.

Al momento giusto la nonna iniziava la funzione religiosa seguita attentamente dal resto della famiglia. A mezzanotte in punto si faceva nascere il Bambino Gesù accolto da evviva e grida esultanti.

Indi si snodava la processione con in testa il più piccolo fra i partecipanti, con il Bambinello fra le mani e seguito dai familiari con candele, stelle filanti accese e accompagnati da scoppi di tric e trac, bombette che soverchiavano il canto natalizio: "Tu scendi dalle stelle o Re del cielo...".

I più euforici erano i bambini che per la loro irrequietezza mandavano in mille pezzi la "cambàne du tubbe".

In altre occasioni sarebbero volati sonori "lìsse'e bbùsse" (schiaffoni), ma era Natale e la serenità era d'obbligo, perciò si diceva: "Gesù Bammìne mì non bbasce nudde / A la gloria tò s'ha rrùtte u tubbe" (Gesù Bambino mio, non ha importanza se si è rotto il globo di vetro del lume. Lo dedichiamo alla tua gloria). La processione attraversava il portone ed usciva nella strada ove si incrociava con altre comitive in piena letizia. Dopo si andava in chiesa per la messa (non solo a san Nicola) ed infine ci si intratteneva per tutta la nottata commentando l'avvenimento o raccontando fatti e "stòrie" perché quella notte:

"La notte de Natàle non ze dorme / Ha ffatte u figghie màsque la Madònne".  
(a.g. - 89)

## La mangiàte de la dì de Natàle

### Scazzecappète:

Sciacquète pe aprì u stòmmeche.  
Megnìtte, tomàcchie e scartapiùtte  
Nùsce, dàttue, taratùffe, cozze de san GGiagheme,  
cozze ggnore e cozze pelòse, mùscee, òstreche de  
Tàrde, quìcce e cannelìchie.

BBròte de vìcce, granerìse e vèrze a la paisàne (o  
che le vremeciùdde fatte a menezziàgghie) com'u  
avim'ammezzàte da le màmmere nòste.

Zetùn'o fùrne a la barevecchiàne.  
Sobbracchiù: scòrze de necèdde che la recòtta dólge  
e na grattàte de scorze de lemòne.

Salzìzze chembòrm'a cchèdde de mendàgne arrestùtte  
sop'a la fernacèdde.  
Agnùille, capùzze e ghiemerùdde fatte sop'a la càrte  
de vecèire, a la manèrè de le vèrè barìse da  
rèt'asscennènne.

### Sopatàuu:

Cape de morte, àcce, fenùcchie acchefanàte, ruche,  
rafaniùdde, marànge, mandèrìne, mèle.

### Salatiùdde e giardeniire

U sfraganiùzze de popizze, stagliòzze, spassatiimbe,  
castàgne du prèvete, aminue meddèsche mbernatè  
(mòcche: com'addòrene!).

### Ndegghelètte

Castagnèdde, carteddàte, terrenghine, sin'e nnòne,  
sassaniùdde, rafaiòle, pasteriàle, pecciatùdde, taràlle  
cu scelèppe, ècchie de sanda Leçi, resòglie a mmègghie  
a mmègghie.

MMiire sekètte, triùsche aspròne cu zambòne.  
Pàne casarùle o cùdde du fernesòre e pe le  
scazzamerìgghie e cchìdde ch'u u-aggìgghie cùdde cu  
anesine e àlde scereuècchie pe tenèlle accheiessciùte.

Pùre lendàne cùinde mìgghie  
S'aunèssce la famìgghie.  
A la dì de le Neciùnde  
Se spàrtene le parìnde.

Direzione BARI  
Viale della Repubblica, 71  
Tel. 080 556.25.99  
www.studiovitulli.it

STUDIO  VITULLI

Consulenza e Intermediazione Immobiliare

Ag. BARI 1: Via Imbriani, 53  
Tel./Fax 080.522.74.46

Ag. BARI 2: Via Calefati, 126  
Tel./Fax 080 522.80.91

## L' àrie de Natàle

Il Natale rappresenta ancora per molti la più importante e festosa ricorrenza religiosa dei cristiani, ma per i popoli del Sud il gioioso avvenimento era profondamente sentito anche se oggi quel sentimento mistico si è alquanto attenuato.

Il giorno della vigilia veniva vissuto con dolce trepidazione per il suo fascino esaltante. Si lavorava, perciò, alacramente in letizia fino a poco prima del crepuscolo, osservando il digiuno in coerenza con la massima: "Ci non ffasce u dessiùne de Natàle / o iè cciucce o iè ccane".

Un imperativo rispettato anche dagli operai. Essi, "com'alzàvene mane a la fatiche, arreggettàvene le firre. Pò scèvene de fodne a le case lore" e "nziime che la patròne e ttutte le verrùggue" (con la moglie e i figli) si mescolavano con tanta gente in corso Cavour, sgargiante di luci, ammiravano le bancarelle straripanti di regali natalizi, presso le quali i più piccoli rimanevano stregati da affascinanti giocattoli. Altri restavano incantati alla vista delle statuette di creta per il presepe e "u Bammìne, u uardastèlle", i re Magi li trasportavano in un mondo fatato. E così con l'acquisto di un giocattolo o con la promessa di farlo "acquànne fasce cchiù ggranne" oppure "o u-àne ce vène e, ca no...nge vène mà" o

"acquànne pegghiàme u u-àmbe", i genitori destavano, con uno strattone, i figli dai loro sogni e si portavano, fra qualche gomitata e spintoni, nella vicina "Chiàzze du Pèsce", accompagnati dal suono delle immancabili zampogne dei pastori abruzzesi e irpini che ogni anno scendevano in Puglia, a Natale, per portare nelle strade i suoni natalizi, creando quell'atmosfera suggestiva che inteneriva gli animi.

Alla "Chiàzze", l'esposizione all'aperto di ogni ben di Dio su bancarelle illuminate da forti lampade elettriche o delle "buatt'a ggas" veniva decantato a gola spiegata "che ttande de chennùtte", dai



Al centro sono evidenti aragoste: "e addò stòne cchiù"



Anche "Piripicchio" approfittava dei giorni di Natale per arrotondare la sua magra borsa.

pescivendoli al grido di "è viv' u nùuste, è mmùurt' u vùuste! U capetòne!!".

Ed altri: "Quìcce de Tàrde, òstreche, canestrèlle". E così dopo aver acquistato "nu picche de tutte e nu picche pe vvànne, che la petovì...pe ffà cchiù ssùbbete" la famiglia rientrava in casa "p'abbeggià tutte u sbàtte accattàte" e via "se mannàvene le uagnùne, fescènne, a ccalge n-g...o furne de la mute" per ritirare "castagnèdde, ècchie de sanda Lecì, sin'e nnone, pecciatèddre"

ed altre leccornie casalinghe "prime ca ngocch'e d'ùne, da dò tièdde ne facèv'acchià...trè". Folla allegra e simpaticamente rumorosa indaffarata con i bambini in allegria a far commenti sul contenuto delle "tièdde c'assèvene da ìnd'o furne che n'addòre ca te facèvene scì n-glòrie", cosa che soltanto i vecchi forni a fuoco vivo alimentati da "sarceniùdde (fasci di rametti di ulivo disseccati) e scorze d'amìnie" erano in grado di dare.

Ma l'immane cavellùse c'acquànne av'a pagà, tanne chiòve la case", nel protestare contro la tariffa natalizia "de la cottùre" (cottura), lanciava una frecciata

al fornaio rosso in viso e con la fronte imperlata di sudore: "De Pàsque e de Natàle / S'arrechescene le fernàre / Passàte ca sò le fiuste / Vonne cercànne terrise m-bbriste".

E il fornaio di rimando: "Pipì nanà, pipì nanàaaa / Terris'a ttè no vvèng'h'a cercà / Acquànne ì nom bbozze mangià / Me fùmeche la pippe / E me voggh'a cherquà".

(a.g. - 86)

## U Capetòne

"Se pigghie u capetòne, cudde muèrte no vùve ("è mmuèrte u vùuste, è vùve u nùuste! U capetòne!").

Che la mangenègghie (con la mano sinistra) se tène la cape du capetòne, asseppàte che na mappìne (la testa asciugata con uno straccio) e se scarnescèsce, chiàne chiàne, la pèlle attùrne attùrn'a la cape, fìng'h'a echè s'ave destaccàte la pèlle da la càrne. Sèmbè che la mangenègghie se mandène la cape che na pèzze pe nno ffàll'a sscuà da la mane e che ll'aldà mane s'arrevògghie che nn'aldà pèzze, u cuèrpe du capetòne e se sfile all'ammèrse, da la vànne de la cote fìng'h'acquànne la pèlle non ze ne vène com'a na fòdere de mbbrellè. U capetòne acchèsì remàne a-la-nùte sènza pèlle, se tàgghie stòzzere stòzzere (a pezzi) de 3 o 4 cendrìmete e s'abbòggene sop'a na lettère de frònze de llòre mettùte m-bbùnn'a nu tiàne spàse. S'acchemmògghie u capetòne che nn'ald'e ppicche de fronze de llòre, se sciònge nu picche de ssale, se mette u chevièrchie e se mette sop'o ffuèche. Stàdev'ad'aviirte fìng'h'acquànne s'ha ccuètte; a stu pùnde se lève do ffuèche e rengraziàme DDi".

(Traduzione sintetica): A un capitone morto si stacca, con molta delicatezza e esperienza, la pelle, incidendola con un coltello affilato, intorno alla testa. Assicurarsi che l'incisione sia netta e completa nel giro, si tiene ferma la testa nella mano sinistra con uno straccio per ottenere una maggiore presa e, con un altro straccio nella mano destra, si impugna il corpo del pesce presso l'incisione e si tira in modo che la pelle si sfilì dal corpo dell'animale come fosse un fodero d'ombrello. Tagliato a pezzetti di 3 o 4 centimetri, essi vanno poggiati su uno strato di foglie d'alloro poste sul fondo di un largo tegame, si copre il tutto con altro strato di foglie di alloro, si aggiunge un po' di sale e si pone sul fuoco fino a cottura.

Canto popolare:

"Quànd'è bbèlle u capetòne / Ci-u fasce cu pemedòre / 0 che la frònze de llòre / Sò dù piatte da passcià / Arrestùte o fàtt'o fùrne / Ve mettùte attùrn'attùrne / U piattòne ìnd'a nnùdde / Se sdevàche a lariolà; / L'aldà di me capetò / Ca la gatte me tezzuò / Tùpp'e ttùppe: la patròdòne / Dàmme nu picche de capetòne. / M'ha menùte u desedèrie / Ma no vvògghie fà stravèrie / E pe cchèsse nu gattùdde / Mò ca figghieche de-ià dà".



...la tradezzione condinue



1899 - Mercato del pesce alla vigilia di Natale.

## I grandi avvenimenti di Bari

La foto dell' "Associated Press", ritrae un momento del disastroso bombardamento avvenuto nel porto di Bari alle 19,30 del 2 dicembre 1943, per il Raid compiuto da 105 Ju-88 tedeschi. Le navi affondate furono 18, altre 6 o 7 seriamente danneggiate. Più di mille i morti e non si sa quanti in periodi successivi, a causa soprattutto dello sventramento della John Harvey, che trasportava 100 tonnellate di iprite, il micidiale gas tossico. Le navi affondate, americane: J. Harvey, J. Bascom, J. Motley, J. Wheeler, Samuel Tilden; le inglesi: Testbank, Lars Kruse, F. Athabaska, Devon Coast, Polache; Puck, Lmow; le norvegesi: Lom, Bollsta, Norlom; le italiane: Bartetta, Frosinone, Cassata; altre 6 o 7 seriamente danneggiate. (archivio centrostudibaresi)



(WX18-DEC.16) ALLIES LOSE 17 SHIPS IN GERMAN SURPRISE RAID AT BARI-  
ALLIED CARGO VESSELS BURN IN THE PORT OF BARI, ITALY, AFTER BEING  
HIT BY A SURPRISE GERMAN DAWN RAID BY 30-ODD PLANES, DEC. 2. SEC-  
RETARY OF WAR STIMSON, REVEALING DETAILS OF THE RAID TODAY, SAID THAT  
17 SHIPS AND 1,000 CASUALTIES WERE LOST IN THE RAID, FIVE AMERICAN  
VESSELS AND 37 AMERICAN NAVAL MEN INCLUDED. (SEE NIGHT LEAD BARI )  
(EDS: ONE OF A SERIES)(AP WIREPHOTO FROM SIGNAL CORPS) (GD51715)'43

## Le carteddàte

“Se fasce nu mendròne (mucchio di farina) de nu rète (chilo) de rrobbe. M-Mènze, che le dèsscetre de le mane, se fasce na fosse. Ìnde s'ammène na mestùre de mìnze quìnde de miire bbiànghe e nu dègema d'ègghie d'auuì mesekàte e rescaldàte buènariidde.



Se mbbaste e se strefinene mmènz'a le mane le nute (nodi) de la farìne ca se fàscene acquànne s'ammène (si aggiunge) la mestùre. Pò se sciònge (si aggiunge) l'acqua calde e se mbbaste arrète e se gramenèsce assà (si lavora molto). Cu laganàre sop'o tavelhire se fàscene tанда sfògghie settile ca se tàgghiene com'a ttande fettùcce (nastrini) ca se fàscene tonne a metà (si curvano come piccoli canali). Pò s'accòcchiene (si congiungono) facènne tande taràlle che le strìsce m-mènze com'a la cangèdde. Se mèttena a seccà pe dò dì. Se frìscene ch'u-ègghie e se fàscene sfreddèssce (raffreddare).

Pò s'ammène ìnd'a na fresòre u cuètte abbastànde e se fasce scaldà. Ìnde s'ammènene le carteddàte ca se fàscene stà nu picche e se lèvene che na palètte che le bbuche e s'abbòggene (mettono) ìnd'a nu tiàne grèsse e s'acchemmògghiene (si coprono). Acchesì pòdene remanì buènariidde pe ffa na gevelèzze (complimento) a ngocche sedetùre (coinquilina) ca se va d'accòrde oppure a ddange pe devezzìone u piatteciidde a la

## Le castagnèdde



Il Natale moderno è simboleggiato dal panettone, un dolce forestiero che sta spodestando le tradizionali "castagnèdde" una volta

troneggianti sulle nostre mense in queste festività. Non sono stati pochi a ripudiare un protagonista dei nostri antichi usi. Ma per i tradizionalisti la grande ricorrenza senza delle "castagnèdde" non sa di Natale con il suo intimo calore e il suo affettuoso messaggio di pace.

Perché non si dimentichi questo aspetto tipico della nostra gente sarà bene soffermarsi su tale dolcetto casalingo dando la possibilità a chi lo crede di perpetuarne la continuità.

Ecco la ricetta.

“Decève nonòne Iangelìne: avit'a sapè, figghie bbèlle, ca ì m'ambaràbbe de fà le castagnèdde da m-man'a la tataràna mè, defrìske vol'avè addò se iàcchie mò che ll'aneme du pregatòrie. Datz ca non zò ffatte le scole fattìzze, sfelgìdeve le rēcchie e arrecherdàdeve chède ca ve dīghe. Se pigghiene le nòzzere de l'amìnue (mandorle sgusciate) e se scaldene ìnd'a ll'acqua frevùte (bollente) fìng'h'acquànne se ne vène la pèlla marrò e u frutte remàne bbiànghe. S'assùchene e s'arròstene appèna appèna (si abbrustoliscono appena).

## “u ppane fenìske”: càlde o frìidde iè ssèmbe bbùune

Uno dei tanti altri dolci natalizi fatti in casa, ma meno comune è “u ppane fenìske”. Lo ricordiamo a chi ha voglia di gustarlo per il piacere di farselo da sé. Esso si confeziona in tanti modi. Vediamo come lo realizzavano gli abitanti del rione San Francesco - Via Napoli.

“U dolge ca ve dīghe iòsce iè na cosa terciùte fatte pròbbie a ll' ùse pe le sciambagnùule (festaioli) e ppe ttutte le canarùte (golosi) chidde ca tènene le canarìle lisse (la gola levigata). Se pigghie quàn'd'a ddù rète (chili) de cuètte e se mèttena ìnd'a nu tiàne ca s'abbògge (si poggia) sop'o ffuèche. Quànne ha ffatte frevùte (bollente) s'ammène chiàne chiàne la sèmmue (la semola) come quànne se fasce la frascàdue (polenta) e s'aggire sèmbe che na checchiàre de tãuue (cucchiàio di legno).

vecchiarèdde ca stà sola sole sènz'a nessciùne e ca iàvete com'a na povre àneme de DDì o quarte matte e non dène ce mangià.

Traduzione sintetica: Nella fossetta al centro di un mucchio di 1 Kg. di farina posto sul tavoliere si versa una miscela di 100 gr. di olio e 100 di vino bianco fatto riscaldare non eccessivamente in precedenza. Si mescola il tutto con le mani cercando di sciogliere i grumi che si formano. Si aggiunge

acqua calda e si impasta e si lavora fino a ottenere una pasta omogenea. Con un matterello si formano sfoglie molto sottili che si tagliano in strisce larghe da 2 a 2,5 cm. circa, che vanno piegate a metà nel senso longitudinale, pizzicando i bordi ogni 3 o 4 cm. A formare delle piccole conche e alla fine, riavvolgendola fino a formare una rosa. Si lasciano indurire non oltre un paio di giorni, indi si friggono in olio e si lasciano raffreddare. Si immergono in una padella, nel “vincotto” riscaldato e, tolte con un arnese bucato e adatto, vengono poste in un grosso tegame, coprendolo. Con tale accorgimento le “cartellate” possono mantenersi per lungo tempo.

Canto popolare: “BBuèn'allègre a seggnerì / BBuèn'allègre a vesserì / Do piattòne konzervàte / Dàngè tande carteddàte” / “Teretùpp'a lariulà / carteddàte nge-ha da dà / Castagnèdde e terengine, Mille gràzzie a Serafine”. “Gràzzie pure a cci me sènde / Grazzie assà a cci acchiamènde / Gràzzie o core ca tiine tu / Viv'o core de Gesù”.

“Gesù bammìne mì, Tu me le sì ddàte, Stasère nge-am'a mangià le carteddàte. Oh! Die beàte, Ce-hòn'n'avè amòre le carteddàte. Mò vène Natàle ch'u capetòne, Madòne, le carteddàte quàn'de sò bbòne”.

Pò se passe sope u laganàre (matterello) e se fàscene stòzzere stòzzere (a pezzetti). Se pigghie mìnze rète (quasi mezzo chilo) de farìne, mìnze chile de zzùchere, mìnze chile d'amìnue c'avìte pestregghiate cu laganàre, n'addòre de pèpe garòffene e de cannèdde. Se mmèscke tutte e mmane-mane se mbbàste che nu picche d'acqua calde.

Se fàscene che le mane tande bastùne de paste. Se scacàzzene (si schiacciano) cu palme de la mane e se tàgghiene de travìirse (traverso) facènne tãnde stòzzere de dù, trè cendrìmetre l'ùne. S'abbòggene ìnd'a na tièdde sparèzzate sottè nu picche de farìne e se mèttena o se mánne o furne.

Traduzione: Si forma un mucchietto in parti eguali di farina, zucchero, mandorle spellate, abbrustolite e ridotte a pezzettini. Si aggiunge un odore di chiodi di garofano e di cannella. Si impasta con acqua tiepida e con la pasta ottenuta si formano dei bastoncini non più spessi del diametro di due centimetri che si schiacciano con il palmo della mano. Si ricavano delle striscette tagliate oblunghe e si pongono nel forno avendo cura di stendere un po' di farina sul fondo della teglia in modo da impedire che si attacchino.

Buon Natale barese “che le “castagnèdde” de nonòne Iangelìne”.

Canto popolare: “Mò vène la vecchiarèdde / Cu cule a papagnèdde / Seggnòre delegàte / Puèrte la vèchie ngarciaràte / Ce pò a la vecchiarèdde / Nge dà le castagnèdde / Seggnòre delegàte / lisse la vèchie da ngarciaràte”.

Ogn'è ttande s'assàbbre (si assaggia) e qquàn' av'arrevàte a la chettùra ggìuste, se lève. Ce velite fà na cosa bbone, disce Bellònie, chède ca dà le terrise a la chègghere (dice Apollonia, l'usuraia) ammenàte nu pare de piène (un paio di pugni: manciate) d' ùve appasuàte. Aggeràte sèmbe che la checchiàre de tãuue e levàte u ppane fenìske da sop'o ffuèche. Appèn' u avit' acchemenzat'a mangià, càlde o frìidde, come piàsce a vvu, m' avit' a ndevenà (mi ricorderete con piacere) quàn'd'è vvère...ca nom betèsse vedè case da ddò. V'avit' a sendì m-bbrazz'a Criste”.

Traduzione sintetica: Si pone sul fuoco un tegame contenente un paio di chili di vino cotto e si porta a bollitura.

Si aggiunge lentamente della semola rimestando bene per impedire che si attacchi sul fondo del tegame. Prima di togliere il recipiente dal fuoco e quando agli assaggi il pane “fenìske” è cotto, si aggiunge un po' di uva passita avendo cura di continuare a rimestare. Il dolce ottenuto si può consumare caldo o freddo.

(a.g. - 89)

## U cuètte

S'avvecìne Natàle, u ffrìdde acchemmènz'a strènge e la sère azzècch'a mmèttes'a la recòve, nzìime a le pecceninne, apprìss'a la patròne a vedè come fasce u cuètte pe le carteddàte. Sfelgìdeve le rēcchie ca mò ve dīghe come se fàscene.

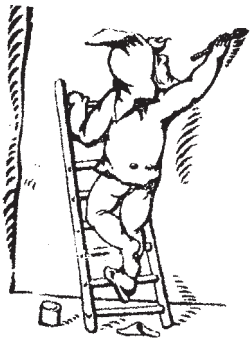
“S'accàtte da nu chezzàle de la cambàgna nòste, cìng'h'o sè chile de sagròne (baresana). Se pigghiene le raspe d'ùve; sà, chidde bbèlle scope (sin. de ràspe) ca se spelèsene iùne iùne tutte l'ascene. Acquànne si fernùte, se pigghiene tutte chiss'ascene spelàte e se làvene bbèlle bbèlle. Pò se mèttena ìnd'a nu tiàne granne e se sciònge (aggiunge) iàcque abbastànde buenarèdde no ng'è mmale (quanto basta). Se mètte a cosce e se tènene a fferve pe nu pàre d'òre sèmbe a vvùgghie forte (bollire), fìng'h'acquànne àve arremanùte asselùte la pèlle de ll'ùve.

Pò se lève u tiàne do ffuèche e se fasce sfreddèssce (raffreddare). Se preparè n'alde tiàne grèsse vacànde. Sop'a la vocche de cusse (uè! bbèlle bbèlle a parlà!), se mètte nu scolapàste c'abbògge tutte sop'a la vocche du tiàne. Na crestiàne iàbbre la fasscechesscìne e mmètte u sstotte de chesse ìnd'o scolapàste. Da ìnd'a la vocch'apèrte de la fasscechesscìne, n'alda crestiàne svacandèsce, chiàne chiàne, tòtte l'uva cotte che tòtte l'acque.

A lla fine se sprème la fasscechesscìne immote ca ièsse tutte u suche du stuppe c'av'arremanùte sottè. Acquànne sò stàte spremùte bbèlle-bbèlle, l'ascene se scèttena e u tiàne chiine de suche d'ùve se mètte sop'o ffuèche vùve fìng'h'acquànne tutte u suche devènde na pappà mmodde. Allòre se pigghie oggn'è ttande e s'assàbre nu picche che dù dīsscete de la mane. Acquànne le dù dīsscete arremàne appèzzecàte iùne o u-àlde, come na ci-ci-gòmmè (come a nu file ca non ze spèzze), allòre u cuètte iè cuètte e ffatte all'ùse.

Na vòlde fatte sfreddèssce, se mètte ìnd'a le bettìglie o a le capasèdde acchemegghiate”.

Traduzione sintetica: Si prendono dei grappoli di uva baresana e si liberano dai raspi. Gli acini vengono posti in un grosso tegame nel quale viene versata abbondante acqua. Si lascia bollire per circa 2 ore fino a quando non si siano spappolati del tutto e la buccia si sia staccata dalla polpa. Si lascia raffreddare, poi si prende altro tegame della stessa capacità del primo sulla cui imboccatura si pone un colapasta. Una persona apre una federa di tela e la tiene con le mani facendola toccare il fondo nel colapasta, si versa il tegame in modo che il liquido scenda nella federa contenuta nel tegame vuoto e le bucce e i vinaccioli restino nella federa, e si sprema fortemente, alla fine, la federa fino a recuperare la maggior parte di succo. Il tegame col liquido recuperato si mette sul fuoco e si fa bollire fino a quando diventa gelatinoso. Quindi si versa in bottiglie e vasetti e si tappa.



## Nge avonne scritte

Egredge signor direttore, sono Pasquale; oramà è come se siamo di famiglia.

Con questa mia vengo a ddirvi che sono molto scontentato e mareggiato.

Il motivo non è solo uno, ma molti. Mbàtti non mi faccio capace perché noi Baresi siamo così assai incivili e continuiamo e continuiamo con questa inciviltà galoppante che ci fa tenere la sporcizia nzivosa su tutte le strate di Bari, e non-ne parlame dei contorni. Io non zò da quando tempo non vedo una lavatrice per le strate di Bari, accome quelle che una volda si vedeve passare con uno davanti con la pompa in mano, a lavare e disinfettare le strate, e fadigavano anche di notte. Adesso, dobbiamo aspettare ca chiove per avere nu lavagge a togliere totta la porcarì che i baresi ingivili scettano mmènzo a la strata. Gli spanzini, poveri a loro, qualche cosa la fanno, ma poi, dopo un minuto di nuovo la strada è mbrattata, chi scetta le cose pezzingò dal balcone di casa, dalla macchina e dalle anime dei... loro che scusate che non zi può dire, ma quando ci vuole ci vuole. Non parliamo delle ca... dei cani (chiamale cacche), è vero che ngi sta quaccheduno ca si porta la busta e la paletta (ma so quelli chi hanno avuto la multa, sennò mango loro), ma proibito i patroni di cani giganti sono i primi ca se ne fregano proprio niente (voleve vedere se nge le facevano dentro a le casere loro, a quei quatto malannati ca si dicono gli amici degli animali, ca sono proibito loro). E che poi noi ngi dobbiamo stare attenti a dove mettiamo i piedi per non ndripicare e poi ce la portiamo dendro le casere noste. E i vigili che fanno direttore? Deve dire che quaccosa la fanno, ma non fanno mai abbastanza, e daccuanno ha minuto quacche vigilessa fanno a mazzate per essere messi in coppia, chissà??, e ppoi quaccuno è di cuore tenero e fa il tollerante e il barese mbrima ne approfitta, fa finta di spostare la maghena, fasce il giro e rimette la maghena addòve stava; e se la rite sotto li mistazzi, lui... il dritto!!! Le vigilesse che lavorano sono quelle non proibito belle, almeno loto fatigano che quelle un pogo carine, se la cantano e se la sonano nnanzo e ddroto per le strate. Che poi, signor direttore, io non gapisco, come si pote pensare di fare finalmente il pobbolo civilo, e metter le maghene a posto loro e nno pacare la multa che con quei soldi uno può mangiare più di tre giorni, e di questi tempi le terrisi vonne scappanne. Hanno fatto i parcheggi a pagamento, ma non si trova un posto mango a pagarlo a ddoppio, e ppoi tutti oramà tengono il

contrassegno, "a nnù barise mittle mane". Pare ca ngi siamo trasferiti tutti in gendro e li abbiamo frecati, a quanti nge ne stanno. Hanno costruite nu sacche di scivole per i disabili, hanno fatto posti a lloro riservati, ca pariamo a vedere il pobbolo di I Roscima, e poi purango i Parkenraide, stanno sembe chieni chieni pezzingo la notte. E non gi rimane un posto per i ghilienti ca vengone dalla provingia, e i nostri commercianti si lamentano ca non vendono, ma almeno loro e i loro sei commessi tengono la maghena parcheggiata al loro posto proibito davanti al magazzino dalle 8 della mattina alle otto della sera.

A mme mi pare ca questa è tutta na camurria, come diceve la bonamana de tatà granne, è tutto falzo, i posti, i disabili, i residenti, tutti furbi.

Furbi i ricchi e furbi i poveri, tutti eguagli, tutti dritti! Per queste ca sono amareggiato, ed è mareggiata puranghe mia moglie Nietta!

E le offerte speciali che ogni giorno mettono nella cassetta della posta, un zacco, sono tutte speciali, non nge ne stà più una offerta normale, e indando andiamo ai supermercati e sprechiamo i soldi a comprare cose che poi arrivati a casa diciamo: "ma questo che capro mi serve" e poi ngi lamendiamo ca non arriviamo alla terza settimana. E quelli poveretti ca hanno pirduto la fatica che non tengono né i soldi, che devene fare? Gli scippi e le rapine?, mocca al diauo! E gli "gnori" che fra picco ci superano a nnoi? E i capri dei Cinesi che si stanno comprando la città? Tutti ci lamendiamo ma nessiuno ca fasce quaccosa! La colpa di certe è di tutti noi! Ca no gridiamo abbastanza! Ma noi non ziamo politici! I politici oramà tengono aldro a cui pensare, falzi alla staffa! Uno, uno solo ca fatica per il bene degli altri. Mango a spararlo! E il bello che questi signori sono convinti di condinuire a pigliarci per il... a cominciare do Chemmùne, dalla Provingia, dalla Reggione e do "sciambagnùle nète".

Certe ca iè diffigele a ffa il mestiero di Politico, ma ca ngi fosse quaccuno ca nge provasse!

Av'a menù baffone!! Che pènze seggneri??

Saluti Pasquale.

Risposta:

**Hai ragione Pasquale, è veramente difficile gestire questo Paese, che per quanto bello, bellissimo che possa essere, è un paese strano. E poi più strani di tutti sono gli italiani, chi più chi meno. Non lasciamoci prendere dalla "sconfidenza", si deve solo e solo reagire, allora, ancora una volta, proviamo ad investire nelle prossime generazioni, in questo ognuno di noi può dare un concreto contributo, cominciando a riprenderci il ruolo di genitori e di primi educatori dei nostri figli, e poi pretendere una scuola decisa e competente e, magari ricordiamocelo a tempo di elezioni. Basta con le chiacchiere che non azzeccano!!!**

### Mercatino della politica

Escort tagliandatissima completa di revisione, per accompagnamenti istituzionali, offresi.

Obbligatoria la busta chiusa.

Liberi trentamila posti di lavoro. Per informazioni rivolgersi casa comunale.

Astenersi inoccupati e licenziati.

Scambio poltrona comunale in damascato rosso, poco usata, con poltrona regionale in Nikpelle.

Cedesi manifesti elettorali poco usati con autorizzazione comunale prepagata e slogan esclusivo.

Primaria agenzia di collocamento per incarico a Presidente di sezione elettorale, seleziona Prestigiatori di provata destrezza.

Impresa Tarantina svende, prossimo fine Mandato elettorale, stock di protesi "su misura". garanzia max. sette anni.

Provincia di Bari, provocante fondo schiena, disponibile a partecipazioni anche intensive inaugurazioni mostre, fiere, congressi, compresi tagli nastri di ogni colore.

Richiesta la prenotazione con iscrizione in lista.

[www.Pòvr'a nnù@ce fin'am'a fà.ba](mailto:www.Pòvr'a nnù@ce fin'am'a fà.ba)

Ufficio e Stabilimento

70026 Modugno (BA) - Strada Prov. Modugno Palese Z.I.  
(S.P. 54 incrocio via delle Violette)  
Tel. 080/537 55 75 (pbx) - Fax 080/537 97 21 - info@cvsweb.it



## Parle come t'ha ffatte màmmete

(Vocaboli baresi: p - q)

**palandène** s.f. - Abbondanza; prosperità; felicità; benessere. Apparso per la prima volta in una delle poesie di Francesco Saverio Abbrescia: "Pe la menùte de Sanda Necòle da Miire a VVare" (Per la venuta di San Nicola da Myra a Bari). L'Abbrescia, poeta dialettale barese, fu il primo, nel 1848, a dare alle stampe liriche dialettali.

**palùscene** s.f. - [dal lat. 'palus / paludis', palude]; - Peluggine, peluria iniziale della muffa che si forma su pane, frutta, formaggi e simili e che stanno per irrancidire. "La palùscene" sul pane, una volta veniva tolta "che la sfèrre" (coltello senza manico) per recuperare la parte buona restante.

**pemiùdde** s.m. - Pugno di cenere raccolto in un fazzoletto o pezzo di stoffa, utilizzato dai nostri nonni per ottenere l'intenerimento dei legumi; questi, quando si cucinava a legna e, prima dell'avvento della bombola a gas, si ponevano a mollo la sera prima. Il mattino seguente, tolto il fazzoletto e cambiata l'acqua si mettevano a cuocere al limitar del camino acceso. Oggi si cambia l'acqua e si aggiunge un pizzico di bicarbonato. 2) s.m. - Pomello del viso, zigomi. L'arrossamento degli zigomi, è indice di febbre. 3) s.m. - Pomello inzuccherato che si dava ai neonati, da questo derivò il "gigetto": ciuccetto.

**quaquìgghie** s.m. - Pozzanghera; acquirino; confusione; letamaio. Nel linguaggio traslato assume significato di: situazione confusa creata da persona irrazionale, pasticciona o disordinata.

**quàrte** agg./s.m. [dallo sp. "quarto"]. - Appartamento; (si pronuncia anche con la "c" gutturale: cuàrte). Es. "Vastiàne s'av'accattàte nu quàrte a Via Manzòne" (Sebastiano si è comprato un appartamento in Via Manzoni). Nel linguaggio figurato ha significato di persona che è facile a irritarsi. Es. "Stamatine a Cecciulle non u pùete a teccuà, s'av'alzàte ch'u quàrte a l'ammèrse" (Stamatina a Francesco non gli puoi dire niente, si è svegliato molto nervoso). - 2) quàrte (la) - locuz. [dallo sp. "el quarto"]. - Denaro. Es. "Va fatièhe p'abbescecuàrse la quàrte du ppàne" (Va a lavorare per guadagnarsi il denaro occorrente per il pane quotidiano).

**chighiriquì** s.m. - (anche quiguiriquì) Estremità o culatta di un pane bislungo tipo: filoncino, mezza luna, barilotto, ecc... È la parte più bruciata e cotta del pane, quindi più saporosa e più gustosa nel preparare "u u-ègghie e ssale" (pane, olio e sale).



Ricerca e Divulgazione  
della Cultura Popolare Barese  
[www.dondialetto.it](http://www.dondialetto.it)

# La fine du u-àne? Spaghìtte che le còzze...

La notte de l'ùldeme du u-àne s'av'a stà m-bbùite (fare la vigilia) pe fass'acchià do u-àne nève a chendà terrìse, a mangià bbuène, a stà m-bbrìsce (in allegria) che le chembbàgne e ppronde acquàne sone menzannòtte (a dare manifestazione d'abbondanza alimentare).

Ècche come se fasce la piatànze:

“Se mette nu discete d'ègghie d'auuì ìnd'a nu tiàne sop'o ffuèche. Acquàne ha ffatte nu picche calde s'ammènene stòzzere (pezzi) d'ègghie e ccome hanne pegghiàte u chelòre du u-òre se càlene le pemedùre frìscke skattàte e se làsene cosce nu picche che ddò fronze de pedresìne e ssale. Come ièsse u vùgghie (primi bolli) s'ammènene le cozze ggìà spedecchiàte e pelzàte, ìnd'a nn'alda vanne (a parte, o in un piatto) che ttutte l'acqua so de mare. Se tènene pezzìnghe (fino) acquàne ièsse arrète u vùgghie (ricomincia a bollire). Se lèvene e s'ammènene sùbbete sop'a le spaghìtte o vremeciùdde cuète.

Na pezzecàte de pèpe, na veldàte e na geràte e le vuvù, spaghìtte o vremeciùdde frevùte, bredùse bredùse sò ppronde.



## Traduzione

In un tegame posto sul fuoco si mette un dito di olio d'oliva. Non appena è caldo si aggiungono spicchi di aglio tagliuzzati, si lasciano leggermente indorare e quindi si versano pomodori freschi tagliati e prezzemolo.

Si lasciano cuocere per poco tempo, quindi si aggiungono le cozze, precedentemente pulite a parte, compresa l'acqua tenuta fuori. Un altro «bollo» e il tutto si versano sui vermicelli o spaghetti appena scolati. Un pizzico di pepe e si può servire.

## Canto popolare:

“L'ùldeme du u-àne / A vremeciùdde e ccozze / Apprìme nom betève / E stasère pozze. / E pe cchèsse, luna lune / Nu piàtte de maccarùne / Ogn'e notte m'ha da dà / Acchèsì pozze mangià”. (Ultimo dell'anno / A vermicelli e cozze / Prima non potevo / E stasera posso. / E per questo, luna luna / Un piatto di maccheroni / Ogni notte mi devi dare / Così posso mangiare).

(a.g. - 1991)

# Natàle: Come u vète tatà

## Natàle de mbiagàte

Vescìgghie!  
Na zambògne ca stà ssonè...  
Pò...na tàuue aggestàte bbèdda bbèdde  
E ssope vremeciùdde e capetòne,  
Tomàcchie, fenecchiùdde,  
pecciatùdde,

Òstreche apèrt'e ttutte ch'u lemòne,  
Scarpìtte, carteddàte, castagnèdde,  
Bettìghe de resòglie marca bbone,  
Pizza dolge tagghiàt'a ffèdd'a ffèdde,

Nusc'e chiacùne, amìnuè, mandarìne  
E mmìir'a dameggiàne e bbirr'a  
ccasce...

Azzètt'o Rè du ciùle c'av'a nasce...  
- BBon'appetìt'a nnù...glòrie o  
Bammìne! -

E m'assedìbbe pronde pe mangià...  
Gòooce!!! No uè? me scìbb'a descetà.

Vito De Fano

## U calòre de Natàle

U Natàle quàn'd'è bbèlle  
Che la lusce de le stèlle,

Ch'u calòre du presèbbie  
Sott'o ciùle senza nègghie,

Che famìgghie aunìte:  
La megghière e u marìte

Che le figghie, frat'e ssore,  
Tutte nzìime, cor'a ccòre,

Che pariinde e che chembàre,  
Che l'amìsce le cchiù ccare.

Che la nève o temboràle  
Calde e bbèlle iè u Natàle!

Ettore De Nobili



# U u-annìcchie de la pausì (Poesia dialettale briosa)



## Davide Lopez

Nacque a Bari il 19 novembre 1867. Stimato avvocato, amministratore della Biblioteca Nazionale di Bari, dell'Ospedale Consorziale di Bari e dell'Istituto Apicella di Molfetta. Fu anche consigliere, assessore e pro-sindaco di Bari.

Nel 1915 il suo primo libro di poesie in dialetto “Canti Baresi”, pubblicato da Laterza (ristampato da A. Forni di Bologna nel 1981). Dal 1913 al 1951 collaborò, con sue liriche e interventi sul dialetto, a vari quotidiani e settimanali locali.

Nel 1930 sempre per Laterza, la 2ª raccolta di versi dialettali: “Nuovi Canti Baresi” e, nel 1947, con un'interessante studio di tre pagine, in un opuscolo di Laterza, “Se necessaria in Italia la soppressione della poesia dialettale per la maggior grandezza di quella aulica”, difese la poesia dialettale che, a quel tempo, in Italia, alcuni studiosi volevano abolire. Lopez, nel 1952, pubblicò anche un saggio di dialettologia: “Le voci e le forme dell'idioma barese” (fonologia e morfologia). Morì a Bari il 10 marzo 1953, la città gli ha intitolato una strada al rione Libertà, da Via Brigata Regina a Via Francesco Curzio dei Mille. (da “Core de BBare” di Gigi De Santis, 2ª ed., 2009)

## Brasciòle

Treggnùte, nguagghiàte  
Passiùte, abbetàte,  
Brasciòle me pare,  
Brasciòle iè nmate;

Brasciòle de vocche,  
Brasciòle de vènde,  
Brasciòle de core,  
Brasciòle de mènde.  
Ce pparle, squaquàgghie,  
Ce mmange, sgranèsce,  
Ce bbève, s'abbòtte,  
Ce ddorme, greffuèsce.

Acquàne camìne  
Và tutte sedàte;  
Acquàne s'assìte,  
Se mette sguarràte.  
Nessciùne è cchiù ppiìzze,  
Nessciùne è cchiù ddotte;  
Brasciòle asselùte  
S'assìte a la votte!  
DDà skute sendènze,  
DDà parle de tutte,  
DDà fasce u puète,  
Scettàne derrùtte,  
Ce u pigghie de ponde,  
Se ngazz'e gastème;  
Ce u ngünze ngi-ammìne,  
Te rìte da sscème.  
Ce stà ìnd'o litte  
Se volde, sbafèsce,  
Se iàlz'u renzèle,  
D'abbàsce svendèsce.  
Evvìv'a Brasciòle  
Nguagghiàt'e treggnùte!  
Evvìv'a Brasciòle  
Brasciòle arrestùte!

Il Centro Studi Baresi è  
Archivio delle Tradizioni Popolari Baresi  
Civiltà Musicale Pugliese,  
fondati da Alfredo Giovine nel 1960



www.centrostudibaresi.it

Centro di Documentazione e raccolta:  
- memorie e testimonianze baresi  
- tutela e divulgazione dialetto barese  
- consultazioni e informazioni per studiosi

Organo del Centro Studi Baresi  
www.centrostudibaresi.it  
080.521.45.89

Registro stampa tribunale n. 30/2009

Direttore responsabile: Felice Giovine

In redazione:  
Michele Bonante, Gigi De Santis,  
Felice Giovine, Gioacchino Monterisi

Le foto, se non citate diversamente,  
appartengono all'archivio del  
Centro Studi Baresi di Felice Giovine

È vietata la riproduzione,  
anche parziale, di testi e foto.



U Corriire de BBàre è distribuito all'estero tramite:  
Associazione Pugliese, Calle 590 n° 1633 - 1900  
La Plata - Peia. de Buenos Aires - Argentina.  
Prof. Nicolás Moretti  
(Comisión Inter. Sistema Puglia en el Mundo)

# Cenni di Grammatica Barese

Il pronome ha la funzione di sostituire un sostantivo con tutte le sue determinazioni di persona, di numero, di luogo; di indicare pensieri precedentemente esposti e funzioni analogiche, ma ha anche funzioni proprie.

## Pronomi personali

Fanno le veci di un sostantivo, proprio o comune, di persona: possono essere di 1<sup>a</sup>, 2<sup>a</sup>, e 3<sup>a</sup> persona.

I pronomi di prima e seconda persona, hanno una sola forma per il maschile e per il femminile.

I pronomi di terza hanno anche una forma riflessiva

	I <sup>a</sup> persona
Singolare	
Io:	ì* - ì
Me - mi:	mè - mi
Di me:	de mè
A me - mi:	a mmè - me
Da me:	da mè
Con me:	che mmè
Plurale	
Noi:	nù
Noi - ci:	nù - nge (ne: arc. e raro)
Di noi:	de nù
A noi - ci:	a nnù - nge (ne: arc. e raro)
Da noi:	da nù
Con noi:	che nnù

	II <sup>a</sup> persona
Singolare	
Tu:	tu
Te - ti:	tè - te
Di te:	de tè
A te - ti:	a ttè - te
Da te:	da tè
Con te:	che ttè
Plurale	
Voi:	vu
Voi - vi:	vu - ve
Di voi:	de vu
A voi - vi:	a vvu - ve
Da voi:	da vu
Con voi:	che vvu

\*i etimologicamente parlando, è il vero pronome: “i pènze a ttè: io penso a te”; può essere usato dopo l'apostrofo “pur’i”: anch’io. Utilizzato per primo da Francesco Saverio Abbrescia nelle sue liriche. A questo si affianca il particolare fonema tipico della parlata barese, il cui suono è quello che scaturisce, in modo naturale, dalla sequenza di “ià”, “iè”, “iù”, “iò”, “iù”, e che ritroviamo nel termine “traìne”: carro, scherzo, tiro mancino, ecc. Da solo e nei casi previsti (vedi: ‘i’ prostetica), prende sempre una ‘i’ prima di sé: “iù”. Altra scuola di pensiero riterrebbe il pronome io con grafia “ji” giustificandola in quanto dittongo e non considerando che esso così trascritto costituirebbe un’anomalia grammaticale in quanto nell’incontro che provoca l’elisione (o sinalefe) o crasi (o fusione) ciò non potrebbe avvenire in quanto a cadere sarebbe una semi-consonante (pure ì-pur’i e non pure ji). Si va rarefacendo l’uso di ‘ie’ in aggiunta ai pronomi personali nelle espressioni enfatiche fortemente accentate: “dimmiuue a mmèie”: dimmelo a me; “d’ u-àgghe ditte ìie”: te l’ho detto io (lett: te lo tengo detto io).

## Pronomi

	Singolare	III <sup>a</sup> persona
Egli - ella:	ùdde - ièdde	
Esso - essa:	ùdde - ièdde	
Lui - lei:	ùdde - ièdde	
Lo - la:	U - la	
Sé - si:	U - la	
Di sé:	de ùdde - de ièdde	
A sé:	a ùdde - a ièdde	
Da sé:	da ùdde - da ièdde	
Con sé:	che ùdde - che ièdde	
Plurale		
Loro:	lore	
Sé - si:	le - lore	
Di sé:	de lore	
A sé:	a llore	
Da sé:	da lore	
Con loro:	che llore	

**ùdde e ièdde** si riferiscono anche a persone che meritano particolare attenzione con significati i più svariati; “stà ùdde, aspettàme ca se ne và”: c’è ‘lui’, aspettiamo che vada via; “attenziòne, cudde ca passe mò, iè ùdde”: ... quello che passa ora, è ‘lui’; “chèsse iè ièdde”: questa è ‘lei’.

**Chidde (e cchidde)**: quelli - *lore*, valgono anche per ‘esso’, ‘essa’, ‘essi’, ‘esse’, ‘elle’.

I pronomi che fungono come soggetto sono: *ì, ù, tu, cudde: io, tu, quello, chède: quella, ùdde: egli, ièdde: ella, nù: noi, vu: voi, chidde: quelli, lore: loro.*

**Forme toniche**: i pronomi di forma tonica sono: *mè, tè, ùdde: me, te, lui, esso, nù, vu, lore: noi, voi, essi, esse: “bbàlle che mmè”: balla con me; “vàseche a ttè”: bacio te; “camìnghe che cchidde”: cammino con loro.*

Però *ùdde, ièdde e lòre*, in alcuni casi vengono adoperati anche come soggetto.

**Forme atone**: o particelle pronominali, non hanno un proprio accento tonico e si appoggiano per la pronuncia alla parola vicina. Esse sono: *me: mi, te: ti, ce: ci, ve: vi, se: si*, e servono come complemento oggetto e di termine con un’unica forma.

“Me chiàmè”: mi chiama; “m’hanne date nu sckàffe”: mi (a me) hanno dato uno schiaffo; “se vestèrene”: si vestirono; “se facèrene male”: si fecero male; “mm’u ddisse” (e “m’u disse”): me lo disse.

In italiano la particella atona ‘gli’ può unirsi con ‘lo’, ‘la’, ‘li’, ‘le’, ‘ne’; in barese si ha:

**Nge**: gli, nge u (anche ngi-u): glielo, nge la: gliela, nge le: gliele; nge ne: gliene.

“Nge-u faciùbbe capì”: glielo feci capire; “nge la scettàbbe”: gliela gettai; “nge ne parlàbbe”: gliene parlai; “nge (o “nge u”) deciùbbe c’appartenève alla chembagnì de sam Martine”: glielo dissi che era ... becco.

**Nge**: ci, è un pronome personale molto usato nel dialetto, si adopera come complemento oggetto e di termine con valore ‘di noi’, ‘a noi’, ma anche ‘con lui’, ‘da lui’.

“Nge disse chède ca se meretàvene”: disse loro quello che si meritavano.

Ha anche valore di pronome dimostrativo: questo o quella cosa: “u decì, ma ì no nge àgghe credùte”: lo disse, ma io non ci ho creduto, anche “non nge sò credùte”: non gli ho creduto.

**Nge** è anche avverbio di luogo, corrispondente a: qui, là, in questo, in quel luogo; “no nge vògghe”: non ci vado (là); “nge” si unisce anche a certi verbi: “dìnge”: dicci, “fange”: facci, e corrisponde anche a: con lui, con lei, con loro, (“che ùdde”, “che ièdde”), ma anche a: a lui, a lei, a loro (“nge facèmmè na strazzàte”: ci facemmo una scorpacciata ‘con lui’, ‘con lei’, ‘con loro’); “nge ne sìme sciùte nzìme”: ce ne siamo andati insieme ‘con lui’, ‘con lei’, ‘con loro’.

**Nge**, in certe locuzioni può perdere ‘ge’: “n’av’acchemegghiàte” (da “nge ave acchemegghiàte”: ci ha coperti); “n’arrevògghe a ttutte”: ci avvolge (a) tutti. Identico all’italiano, è l’uso in barese, del riflessivo *se*: se e si; “se scettò”: si gettò; “se ne scì”: se ne andò; (*non si confonda questo “se”, con la particella pronominale ‘se’*).

(da “Il dialetto di Bari” di a.g. - 2005)

## Addò u petite acchià

### Caffetèrè e Gelatèrè

Al Savoia - Via Calefati, 61  
Baretto - Via Roerto da Bari, 122  
Borghese - Corso Vittorio Emanuele II,  
Caffè Crème - Via C. Rosalba, 49  
Cassano - Via Francesco Crispi, 102/A  
“Coline” (Martino Donato) - Via Calefati, 171  
“Del Corso” - Corso V. Emanuele, 96  
Dell’Angolo - Via Papa Pio XII, 1/B  
Duemme - Via Devitofrancesco  
“Le Barisien” - Via Argiro, 52  
Miramare - Via G. Leopardi, 54 (Torre a Mare)  
“Mito” - Via Crispi, 160  
Moderno - Via Papa Pio XII, 28  
Napoleon - Via Beatillo, 18  
Rex - Corso Vittorio Emanuele II, 146  
Saicaf - Corso Cavour - Dante  
“Sorgente” - Via Q. Sella, 116  
Speedy - Via Piccinni, 119  
Tarantini - Via Della Resistenza, 130  
TerraTerra - Via Cairoli, 86  
Voltaire - Via Camillo Rosalba, 47/Q

### Candìne e Ceddàre

Daniele & D’Aniello - C.so Umberto, 8/H - S. Spirito  
Lisco Giacomo - Via Tenente Porcelli, 29

### Chiàzza Chevèrte

Bucci Pino - Corso Mazzini - box 17

### Cose pe la case

Olga - “La Redigüe” - Via M. Montrone, 101

### Fernàre e Panettùire

Fiore - Via Francesco Crispi, 13  
Gentile - Via Dante Alighieri, 407

### Giornalaie

Bruni Giancarlo - Corso Cavour, 195  
Bucci Pasquale - Via De Rossi, 67  
Buonamassa C. Rina - Trav. Camilla Rosalba, 18  
Caputo Chiara - C.so V. Emanuele, 76 - Palese  
Carella Antonio - Piazza Garibaldi, 39  
Carella Gaetano - Via Abate Gimma, 21  
Carella Michelina - Piazza Massari (Prefettura)  
Cassano Remigio - Corso Cavour, 93  
Corsini Abramo - Via Pasubio, 175  
Ceglie Giovanni - Via Luigi Sturzo, 57  
Cinquiefiori Giuseppe - Via S. Visconti, 47  
Cuccovillo Vito - Corso De Tullio (Porto)  
De Giglio Vito - Viale Iapigia, 18/B  
De Natale Gianluca - Via Stefano Iacini  
De Serio Antonio - Via Omodeo  
Edicola 90 - Piazza del Porto - Torre a Mare  
Fazio Michele - Via Dante A., 457  
Fazio Vito - Corso Cavour, 133  
Gallo Vincenzo - Viale Kennedy, 70  
Gelao Sabino - Corso Cavour, 31  
Giampetruzzi - Viale Orazio Flacco

Larocchia V.zo - Via Sparano / P.zza Umberto

Lorusso Vito - Via Napoli, 96 - S. Spirito

Losacco Domenico - Corso Cavour, 173

Macina Raffaele - Via Papa Pio XII (ang. Via Bonomo)

Marino Michele - Via F. Crispi, 5/B

Martucci Maria - Via F. Crispi (ang. Via De Cristoforis)

Marzulli Angela - Viale Europa, SP 73 -Q. San Paolo-

Montrone Silvestro - Via Quintino Sella

Nitti Gaetano - Piazza Risorgimento

Papagna Giuseppe - Piazza Umberto I (ang. Via Argiro)

Patruo Nicola - Via Dei Mille, 114

Priore Giuseppe - Via B. Regina (ang. Via F. Crispi)

Piscitelli Saverina - Viale Salandra, 18

San Pio - Via Papa Pio XII

Sassanelli Giovanni - Corso B. Croce, 132

Schiavulli F. - Via Lucrelli ang. G. Petroni

Sebastiani Antonio - Via Abate Gimma, 96

Sforza Francesco - Largo Ciaia

Sforza Giampiero - Via Crisanzio, 24 (Università)

Telegrafo Nicola - Via Giulio Petroni, 67/D

Traversa E. - Via Re David, 182

Triggiani Marco - Viale Iapigia, 53

Trizio Anna - Via Piemonte, 31 -Q. San Paolo

Viola Francesco - V.le Enaudi (ang. G. Salvemini)

Vitale Nunzia - Via Crisanzio (Redentore)

### Lattèrì

Punto Bar Bianco - Via Crisanzio, 80/A

### Libbrèrì

Roma - Piazza Moro

Libri e libri - Via P. Amedeo, 158

### Pasticcèrì

Abbatichio - Executive C. - Via Amendola

Abbatichio s.r.l. - Via Omodeo, 40

Floro - Via San F. d’Assisi, 24

### Pissciaiùule

Ceccille u gnore - Corso A. De Gasperi, 296/d

Nicolas - Via Nicolò Piccinni, 123

San Francesco - Via F. Crispi, 17

### Restorànde, Trattorì e Ostèrì

Al Falco D’Oro - Via Di Tullio, 19

Antica Osteria Vini e Cucina - Via Vallisa, 23

### Stambarì

Copy Right - Via Dante Alighieri, 125

Euro Office - Via De Giosa, 56

Futur Grafica Italia - Corso Italia, 47

### Tabaccarì - Peteghìne

Lorusso Raffaella - Piazza Umberto, 16

### Varvèire

Angelo - Via De Rossi, 105

Nico e Gianni - Via Gen. De Bernardis, 14/D

### Vecciarì e Pollèrì

D’Angelo - Via F. Crispi, 188