

## VIII

### NOMI...

La mia compagna di giochi più cara è stata Nanning, Marianna all'anagrafe, rimasta tale nonostante il suo mezzo secolo. Un tempo i nostri figli si chiamavano Maria, Teresa, Felicetta, Filomena, Giuseppe, Domenico, Michele, Sabino. Oggi si chiamano Kristel, Naomi, Allegra o Megan, Thomas, Christofer, Kevin o Nicolas. La televisione ha cancellato i nomi dei nonni, il cinema ha eliminato quelli dei santi, le top model hanno bruciato la tradizione. E poiché i nomi sono il termometro della sensibilità della famiglia, essi ci suggeriscono anche se in essa gli anziani sono tenuti da conto. Era usanza consolidata che il nome del nonno, bello o brutto, fosse trasmesso al nipote, ma si poteva imporre a un figlio anche quello di un familiare molto stimato per continuare a ricordarlo dopo la morte. Tradizione che da noi sopravvive, ma sempre più debolmente, perché il nome dell'an-

ziano sembra andare stretto a un bambino che ha bisogno di qualcosa di moderno, possibilmente di straniero, che faccia comunque tendenza.

Dove saranno finiti Veçinçe col diminutivo Cenzinçe, Dumineçe con Mençhillçe e Mençucçe? E Feleşciotte? Nel dimenticatoio insieme a Flumei, Feşmiucçe e Miucçe. E Geşepuççe con Peppenille e Seppuççe?

E se qualcuno più tradizionalista si ritrova in famiglia un Antonio, ne evita accuratamente i diminutivi e i vezzeggiativi dolci e delicati di un tempo quasi fossero poco fini o troppo banali e provinciali, forse perché ricordano ai più un passato recente di cui si potrebbe essere fieri, ma in cui nessuno ama riconoscersi.

### ... E SOPRANNOMI

Non c'era famiglia che non fosse conosciuta tramite soprannomi. Il testo di Giuseppe Marangi da me consultato ne riporta circa 280. Il cognome originario poteva essere alterato. Mia madre, statura media, era chiaramente una Ciaccia, come all'anagrafe. Ma per le sue cugine, che non svettavano in altezza, era stato creato il diminutivo "Ciacciarelle", mentre i cugini erano diventati automaticamente " 'i Ciaccitte".

Il soprannome poteva essere originato dal mestiere particolare. C'era " 'a Lavannäre" che lavava i panni delle persone recandosi al loro domicilio e "Spaccasaveçe", che tagliava i rami dei salici per farne i canestri. "Foghiammiške" si arrangiava nella faticosa arte di vivere andando a cogliere in campagna la verdura selvatica, mentre "Ngappaucille" si industriava con la caccia agli uccelli. " 'U Zucäre" era l'artigiano delle funi, " 'u Merlettäre" invece aveva la bottega racchiusa in un ... ombrello aperto, là dove offriva ai passanti i suoi merletti.

Alcuni nomignoli così "nature" ci catapultano in un universo di mestieri ormai scomparsi, ignoti ai più. "Scorciaciuce", per esempio, era uno scorticchino di asini, mentre " 'u Capelläre" passava di porta in porta a raccogliere umilmente ciocche di capelli caduti alle donne, a cui dava in cambio aghi, spille, pettini e forcine. Un operaio addetto alla cattura dei topi di campagna per conto del proprietario era "Magnasurge". " 'U Pagnuttäre" era un fornaio specializzato nel fare pagnotte, "Ngappacäne" invece era l'accalappiacani del paese. E che dire del poetico " 'u Scarparelle" che immaginiamo giovane e inesperto calzolaio alle prime armi?

Spesso il nomignolo scaturiva da un particolare

modo di essere, come "Pezzancule", povero e con le toppe sul sedere, o dal paese d'origine, tipo Peppine " 'u Marenese", originario della "marina", cioè della costa barese. "Secaturnese" e "Chëcadënë" senz'altro non avevano un rapporto facile col denaro. "Sciascione" era invece quello che oggi definiremmo un gay, "Gesepe 'a Giggere" un gigionetto, "Peppecäşe" un goloso di cacio.

Alcuni soprannomi sono densi di storia. Per esempio "Ciannavrokke" (letteralmente: broccolo sporcaccione), colto in flagranza con un'adultera, cercò riparo in un "cantaro", grosso recipiente di creta, dove il marito tradito lo uccise a coltellate. "Don Passeggio" era così soprannominato perché la sua unica occupazione era quella di passeggiare sempre, vestito elegantemente con bombetta e bastoncino.

Altri soprannomi ci danno lo spaccato di un'epoca in cui le condizioni igieniche erano molto ... approssimative. E' il caso di "Vermengule (Vermi in culo, dagli ossiuri di cui erano ricche le feci) e di "Circhemencäpe". E che cosa potevano "cercargli" in testa se non dei vispi pidocchietti? "Trozzelangule" equivaleva invece a "quello dal sedere sporco, che non si lava mai". I brutti erano etichettati come

“’u Zannute” (colui che ha i dentoni), “Cacature” e “Peşciature”. Ma si aggiudicava l’Oscar per la bruttezza “’u Diavele nda buttiglie”. E “Năşe a cređenze”? Ce l’aveva così grosso, il naso, da poterlo dare in prestito, cioè a credenza. Dal peto era derivata tutta una famiglia linguistica. C’erano “Peţetille”, “Peţetone” e “’a Peţetäre” (= la scorreggiona) che fece di tutto per scrollarsi di dosso l’odioso appellativo, ma inutilmente. “’U Vove” (= il bue) rimase, ahimè, tale a vita e lo stesso avvenne per “’u Racciaccià”, dall’oscura etimologia, e per “’u Scazzuse”. Una donna fu additata per sempre come “’a Morte” ed esibire simile biglietto da visita non le giovò molto nei rapporti sociali. “Checcule” aveva il suddetto particolare anatomico piuttosto grande, “Culeţunne” ce l’aveva tondo tondo e “Culaperte” ... non riesco a figurarmelo, per quanto mi sforzi. “Ficamosce”, “Paccone”, “Peşcetelle” e “Pescefetente” si commentano da sé. Ma “Cazze d’ore”? Quale donna non avrebbe preferito saggiare di persona la bontà di simile prerogativa?

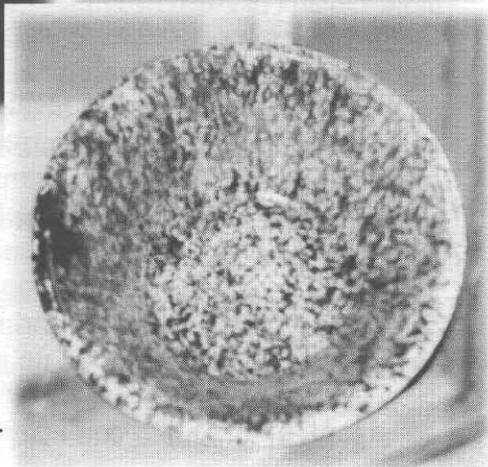
## OGGETTI D’USO QUOTIDIANO

Sotto il solleone, in campagna, “’u cafone” o “tubbatte” (il contadino) usava un recipiente che conservava l’acqua fresca. Era “’u cicene”, di argilla, non molto grande, della capacità da cinque a quindici litri circa, caratteristico per il collo lungo e stretto, con i manici. Veniva riposto in mezzo alla paglia o sotto i covoni per mantenere la temperatura costante. “’A fiasche” era invece un “cicino” in miniatura. “’A sarole”, grosso vaso di creta, senza manici, abbastanza capace, panciuto, ma con l’apertura stretta, conteneva la provvista dell’acqua, prima che questa arrivasse tramite le tubature dell’Acquedotto Pugliese. Si teneva in cucina con l’imboccatura difesa da un coperchio. L’acqua non doveva conservarsi per molto tempo, altrimenti si correva il rischio di vedervi affiorare un particolare tipo di insetto. La si prendeva all’uso “cu secchiotte”, secchiello di alluminio con manico.

“ 'A fusing”.



“ 'U carafone”,  
bottiglione da dieci  
a quindici litri.



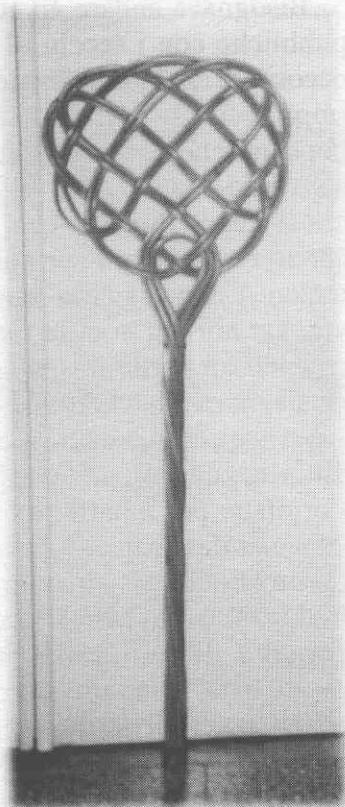
“ 'A škafarei”.

Bisognava andare ad attingerla alle fontane pubbliche con i secchi di stagno, non di rado occorreva far la fila. Esisteva anche il mestiere improvvisato della portatrice d'acqua, una popolana che ne faceva la provvista a pagamento per conto di altri. Altro tipico portatore d'acqua era il ragazzo di bottega, cui era richiesto di andarla a prendere per conto della moglie del titolare. Chi non voleva sottostare veniva cacciato via. Da noi era nota la figura di Gerucçe che, recando un barile in spalla, serviva il cliente e guadagnava qualche spicciolo.

“ 'A quartäre” di creta aveva una capacità da dieci a venti litri, la utilizzava soprattutto l'ortolano per innaffiare le verdure. C'era una versione domestica, “ 'a quartarellę”, dove, in estate, l'acqua si manteneva piacevolmente fredda. Talvolta essa si poteva incrinare, ma si cercava di non farla rompere in quanto “stagionata”, cioè priva ormai del cattivo odore dei recipienti di argilla di primo uso.

In ogni casa non mancava “ 'u carafone”, un bottiglione da dieci-quindici litri e “ 'u carafuncine” che ne conteneva due. “ 'U canderę” era un grosso recipiente di creta con la parte più stretta da base, usato per lavare i panni che si sfregavano e poi si strizzavano su una tavoletta

di legno rettangolare alta e stretta, dentellata e scana-  
lata. Esso era usato  
anche per farsi il  
bagno e per con-  
servare la carne di  
maiale, dopo aver-  
la salata per non  
farla andare a ma-  
le. L'artigiano gi-  
rovago che rimet-  
teva a posto il  
"cantaro" rotto era  
" 'u candaràle".  
Dopo aver fatto dei  
buchi nella terra-  
cotta con un trapa-  
no di legno a corda  
e punta d'acciaio,  
la lubrificava con-  
tinuamente con  
acqua durante la  
lavorazione. Ricu-  
civa la "ferita" con  
filo di ferro e infi-  
ne vi versava del



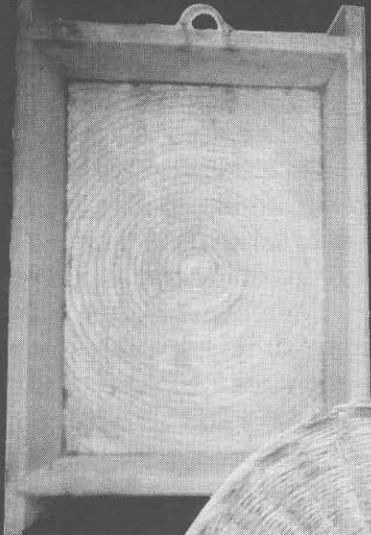
*"Cu battepanne" si battevano coperte e tappeti per eliminarne la polvere. Ma se qualcuno portava una brutta pagella e il genitore lo percuoteva con questo arnese, pare che ottenesse risultati miracolosi.*

cemento perché l'acqua non fuoriuscisse. Il suo mestiere dava qualche soddisfazione, ma, nemmeno quando era in auge, ha mai reso ricco qualcuno.

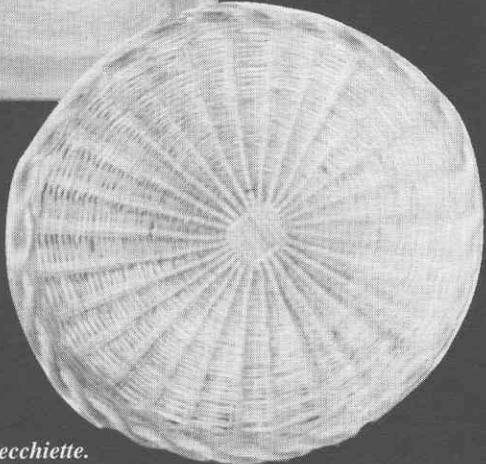
E passiamo ad altri oggetti di uso strettamente domestico. " 'A škafarei" era un recipiente a forma di tronco di cono in terracotta; " 'a fusine" un contenitore, sempre in argilla, molto elegante in cui deporre le olive in salamoia. Seguiva " 'u fareñare", un setaccio costituito da un telaio di legno rettangolare o tondo, sul cui fondo era stesa una rete a maglia di tela speciale per la farina o di stagno bucherellato per il grano. " 'A fazzatore" troneggiava in cucina, era un cassone in legno per impastare il pane; la pasta per i maccheroni veniva spianata invece "cu laniature" (= matterello) sul "tavliro", tavola di legno.

In occasione della fiera di S. Matteo, il 21 settembre, molte famiglie acquistavano un maialetto e lo allevavano in casa, in campagna o in grossi porcili fuori dell'abitato. Un tavolo speciale era " 'u pelature" su cui si depilava il maiale dalle setole, dopo averlo scannato. Dopo di che lo si appendeva a un'asta di legno duro, " 'a mugghiere du porche".

L'olio, un bene prezioso, era misurato "cu



*“ 'U sètaccg” di stagno  
fittamente bucherellato,  
con telaio in legno,  
serviva a “sprèscià”  
(spremere) i pomodori  
dopo la cottura per  
ricavarne salsa.*

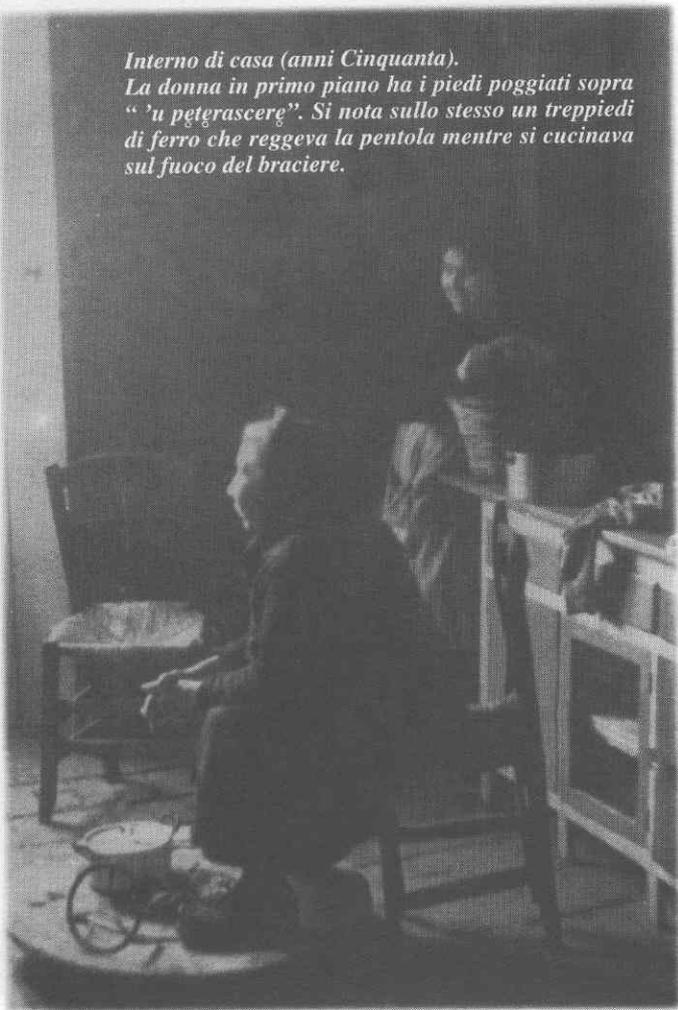


*“ 'A späse”: si  
mettevano ad  
asciugare le orecchiette.*

stàre”, cilindro metallico della capacità di dieci litri e conservato “ndu zirrè”, grosso contenitore in zinco.

All'epoca i sistemi per riscaldare la casa erano molto semplici. Aiutandosi con un ventaglio di penne di tacchino, si accendeva la carbonella o “ 'a rusceg” (residui di carbone di legna) nel braciere (“ 'u rascereg”) che si posizionava su un piedistallo circolare in legno, detto “petgrascereg”. Sopra si poneva una specie di intelaiatura metallica, chiamata asciugapanni, utilizzata con sopra una copertina che non disperdesse il calore e si rigirava il fuoco con una paletta in ferro, “ 'a palellè”. Spesso su di esso si stendevano i panni bagnati ad asciugare. Intorno al braciere, nelle lunghe e fredde serate d'inverno, si raccoglieva tutta la famiglia. Si rievocavano fatti, si recitavano filastrocche o si giocava a carte, quasi sempre a scopa. Sulla “rarizze” (= graticola), posta sulla brace viva, si abbrustolivano grosse fette di pane casareccio da intingere nel latte, la mai dimenticata zuppa di latte che chiudeva la giornata. E il gusto amaro delle cose perdute è il sapore delle patate arrostiti sotto la cenere. Le donne avevano un po' tutte “ 'i vaccarillè”, cioè delle bruciature alle gambe simili a piccole macchie rosse, che

*Interno di casa (anni Cinquanta).  
La donna in primo piano ha i piedi poggiati sopra  
“ ’u petrascere”. Si nota sullo stesso treppiedi  
di ferro che reggeva la pentola mentre si cucinava  
sul fuoco del braciere.*

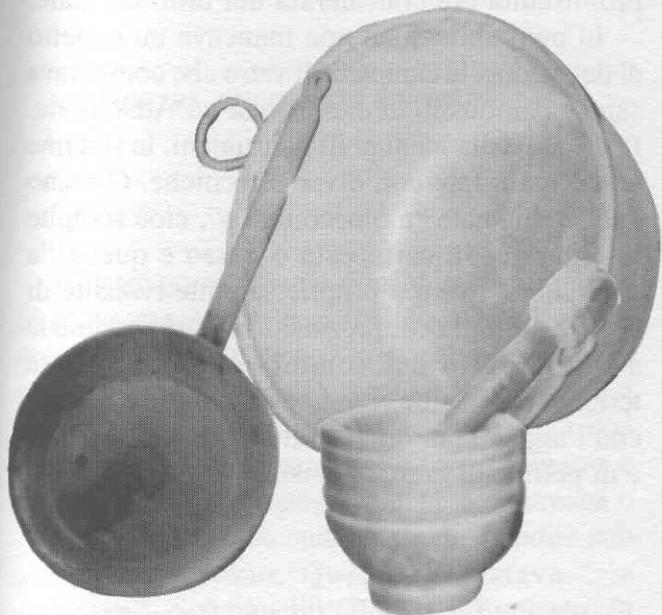


*“ ’U calitri” conteneva  
dieci litri di vino.*

ricordavano appunto il corpo pezzato della mucca.

Ho già descritto come avveniva l'espletamento dei bisogni corporali e ricordato " 'u cumprisè", che serviva per quelli grandi. Per quelli piccoli si usava " 'u pęsciaturę", che si teneva sotto il letto o chiuso nel comodino, pronto per qualche evenienza notturna. Poteva essere in terracotta o in ferro smaltato bianco. Era conosciuto anche come " 'u renąle".

Parecchie famiglie allevavano i polli. Questi di giorno razzolavano allo stato libero, rasgando preferibilmente sui mucchi di spazzatura che la gente ammucchiava nelle strade, ma di notte erano racchiusi in una gabbia che si teneva in casa. " 'A caiolę" era di legno o di stagno bucherellato, molto funzionale, munita di due porticine: una superiore per afferrare dall'alto la vittima predestinata alla pentola, una inferiore per permettere ai polli di uscirne e rientrare. L'abitazione tipo del "cafone" negli anni Cinquanta era costituita da un monocale a piano terra diviso ingegnosamente da tramezzi in zona giorno e zona notte. Non si usava più " 'u cumprisè", ma c'era il bagno, se tale vogliamo chiamare una specie di bugigattolo maleodorante munito di minuscola finestra.



*" Nda cavędąre" (nella caldaia) si bolliva l'acqua.  
" 'A sartanię" (padella per friggere).  
" 'U murtąle cu pęsature" (mortaio con pestello).*

Molto spesso da questa casa angusta era ricavato un piccolo spazio utilizzato come stalla per il cavallo, in più c'era " 'a caiolę". Consideriamo poi che le famiglie di allora erano molto prolifiche e il quadro è completo. Ma, a dispetto del principio odierno di tutela della privacy, tale

promiscuità era considerata del tutto normale.

In ogni abitazione non mancava un oggetto di devozione, la campana di vetro che conservava santi e bambinelli di ogni forma o l'Addolorata. Plasmate dalle mani abili di artigiani, le statuine erano realizzate con diverse tecniche. C'erano quelle chiamate "a blocco unico", cioè scolpite in legno, cera, cartapesta o gesso e quelle "a manichino", vere e proprie sagome rivestite di abiti di stoffa la cui preziosità era proporzionale al portafoglio del committente. Una volta terminate, le statue erano poste sotto le campane con l'aggiunta di ornamenti come fiori di stoffa e di perline di fattura squisita.

## NOSTRA CUCINA ALLA POVERELLA

Il latte, normalmente considerato un genere di lusso, era riservato ai malati. A colazione si consumava " 'u panone" (= il panone), fette di pane ammorbidite nell'acqua bollente su cui si versava un filo d'olio o "l'acquasaję", tozzi bagnati e conditi con pomodoro, origano e cipolle. Si poteva mangiare pane e ventresca o " 'i nnogghie", cioè budella secche condite con sale e pepe rosso. Qualcuno gustava " 'a meşcişke", cioè agnello affettato affumicato. Si consumavano le fave "arricciate", cotte nell'acqua e rese tenere, usate in campagna anche al posto del pane. Per la pausa nel lavoro campestre qualcuno portava dietro " 'u cuzzette de pãne" (= il primo taglio della tonda forma di pane), prima svuotato della mollica, poi riempito di verdure e infine chiuso con la stessa.

Una pietanza fissa dei pasti principali era il gustoso e umile pancotto. Ingredienti: tozzi di

pane duro, patate, cipolle, fave, verdure, in particolare la ruchetta gradevolmente piccante, pomodori, sale, olio, ma solo un filo. Per lesinarlo si ricorreva all'accorgimento di tappare la bottiglia con un turacciolo di canna da cui il condimento usciva con parsimonia. A mezzogiorno si poteva consumare “ ’u pesçe fëiute ”, letteralmente “il pesce fuggito”. Era solo cipolla lessata, in quanto esso se n’era scappato ... per mancanza di soldi. Si usava anche “la carne tirata”. Se ne utilizzava un pezzo da sfriggere per il sugo, poi lo si tirava via per sfruttarne solo il profumo per il ragù. Lo stesso pezzo si usava il giorno successivo per preparare il bollito con le cicorie, ma lo si toglieva via subito per utilizzarlo il terzo giorno. Quel pezzo di carne, impiegato solo per aromatizzare i cibi, ti dava l’illusione dell’abbondanza.

Ortaggi tipici e molto usati erano i “lampasciule” passati nell’uovo e farina e fritti, oppure lessati o arrostiti sotto cenere di brace, schiacciati e conditi con olio e aceto.

Si gustavano uova al pomodoro, patate lesse, “cicatelli”, “lintorci”, maccheroni alla chitarra, “ ’i rëcchiëttille ”, salsiccia in cartoccio (la si avvolgeva in carta da giornale) sotto la brace. Il grano lo si macinava in casa con un grosso

macinino e si cantava: “Sę ta magnà ’i çeçatille, a fa proprie ndu macenille”, da cui il detto “fa ndu macenille” equivalente a “lavorare moltissimo per raggiungere uno scopo”. I poveri chiedevano una mezzetta (24 kg) di grano in prestito ai ricchi, da restituire maggiorata nel peso. Si vendevano le alici, considerate uno sfizio troppo prelibato e non accessibile alle tasche, e allora ci si accontentava di una “sarachella”, vale a dire di una sardina.

Si sopperiva alla povertà con l’arte di arrangiarsi. In campagna si coglievano delle verdure selvatiche, “ ’i tanę de l’asęne ”, “ ’a varę de crăpe ” e “ ’i pisciacęne ”. Ma i poveri mangiavano molto volentieri delle erbe rare chiamate rispettivamente “ ’a ciunę a rëggine ” e “ ’u cazę du rre ” e, consumando simili attributi regali, provavano un piccolo e perverso riscatto sociale. Altre verdure selvatiche dai nomi stravaganti erano “ ’i nateęhe ” (le natiche), “ ’i vurrainę ”, dalle foglie pungenti, da gustarsi con il purè di fave e “ ’i cazzaburracę ”, che crescevano nei tratturi.

La fame era nera e ci si cibava di tutto. Si mangiavano “ ’i scamurzelle ”, fiori bianchi di albero, mentre “ ’i tanę de l’uve ”, cioè i tralci della vite, si usavano sottaceto. Per S. Donato

c'era l'abitudine di preparare, come dolce, grano e ceci lessati inzuppati di mostocotto. Sul greto del fiumiciattolo si cercava " 'a mauriziò", la pianta di liquirizia e la si masticava lentamente per succhiarne il gradevole sapore dolciastro. Per condire i maccheroni, si grattugiava del pane duro che dava l'illusione del vero formaggio. Si mangiavano lumache, sempre abbondanti dopo le piogge, e ranocchie scorticate e fritte. I liquori si producevano regolarmente in casa utilizzando noccioli di nespole, scorze di arance, foglie di ulivo e semi di lauro. Niente si sprecava. Con la cenere ricavata dalla combustione dei ceppi nel focolare si lavavano i panni. La nera fuliggine della caldaia serviva come lucido per le scarpe.

## XI

### COME SI DIVERTIVANO I NONNI

Non ancora in preda al consumismo esasperato, i divertimenti erano molto semplici. A carnevale un uomo ne fungeva la morte stendendosi sul catafalco. Per suscitare ilarità metteva al posto della cravatta un'aringa o un mazzo di carote. Poiché si attendeva la festa per fare delle spese e mangiare in abbondanza, chi era povero si recava al monte di pietà ad impegnare qualche oggetto o la biancheria. Si svolgevano delle festicciole in casa, si faceva una bicchierata o una tavolata, si danzava al suono del grammofono. Per ricavare spazio, in particolare per la quadriglia, si smontava il lettone matrimoniale e poi si spargeva del sale sul pavimento che, liquefacendosi, lo rendeva scorrevole.

Parecchi si divertivano con la corsa dei sacchi o quella degli asini. Il "cantinone" di Geşepuççe Pagghiäre organizzava in strada il gioco della pignatta. Si legavano dei fili da un capo all'altro



*Il palo della cuccagna.*

della via e si appendevano tre pentole di terracotta: la prima contenente un coniglio vivo, la seconda salsiccia, la terza cenere o acqua. Giocavano gli spazzini dopo essersi bendati gli occhi. Ad uno ad uno le colpivano con una mazza (“ ’u tacchrè”). Gli stessi preparavano l’albero della cuccagna, un palo unto di grasso su cui ci si doveva arrampicare per afferrare le varie leccornie poste sulla sua sommità. Sotto cinque o sei amici organizzavano un piccolo ponte per far arrivare facilmente in cima uno di loro che, dopo aver acceso un fuoco pirotecnico e dopo aver arraffato il bottino, scendeva giù per dividerlo con gli altri.

Parecchi uomini imparavano a suonare il mandolino e spesso “portavano la serenata” alla donna amata. La famiglia che li accettava li invitava in casa a cenare. La si faceva anche a quella donna che il giorno seguente si sarebbe sposata, in questo caso la pagava il futuro marito. Era Antonio Celozzi, impietosamente conosciuto come “ ’u cioppè Celozzè”, barbiere di professione e tuttora in vita, che “portava la serenata” a pagamento suonando la fisarmonica. Per canzonare qualcuno che doveva convolare a nozze si cantava:

«Pasqualinè miè,

che te nzure a ffa,  
te pigghie na muggiere  
e che la da a magnà,  
škume de saponè, farine de granone,  
paste e fasciule  
e Pasqualine cu iampasciule».

C'erano tanti che si divertivano a strimpellare degli strumenti improvvisati. Un suonatore in particolare si faceva notare per l'originalità di uno da lui stesso prodotto, un primordiale "cupa cupe", antico e tipico strumento da percussione torremaggiorese. Esso si otteneva da un piccolo bidone su cui si tendeva un panno a mo' di pelle di tamburo. In mezzo si passava un'asticciola che, manovrata ritmicamente su e giù, produceva quel caratteristico suono cupo, da cui il nome. Qualcuno era bravo nel costruire uno "zurre-zurre", strumento carnevalesco in legno o un "acciarine", a forma di triangolo in acciaio.

Per divertirsi si organizzavano delle gite fuori porta. Si andava a Monte S. Angelo il primo martedì di maggio con il carretto coperto dalla cappotta e si tornava con un ricordo: una penna di pavone e una carruba. Prima si passava per il convento di S. Matteo, poi per quello di San Giovanni Rotondo, si arrivava al santuario di Monte S. Angelo, al ritorno si andava all'Inco-

ronata. Qualcuno compiva il pellegrinaggio in bicicletta e sul suo manubrio portava il quadro di S. Michele con intorno delle penne di tacchino dipinte in maniera multicolore, che spacciava per quelle di pavone. In occasione della tradizionale festa di San Lazzaro, si formava una carovana di carretti, carichi di persone e di provviste, che andava a Lesina, Terranova (= Poggio Imperiale) ed Apricena. Era d'obbligo la visita alla cappella del Santo.



*... le loro dolci nenie scaldavano il cuore.*

LE FESTE

Una ricorrenza molto sentita era quella dei morti, si diceva che essi portassero i doni facendosi piccini piccini ed entrando dalla toppa della serratura. Le massaie preparavano dei taralli molto sottili chiamati “ossa dei morti”. La festa, più che come Commemorazione dei defunti, era nota come “L’anima dei morti”. I dolci tipici erano marrone scuro, perché impastati col mostocotto, i “pupeṛate”.

Il 13 dicembre in ogni casa si facevano le pagnottelle di S. Lucia, dei panini piccolissimi che dovevano simboleggiare gli occhi della santa, protettrice degli stessi.

Il Natale era annunciato dall’arrivo degli zampognari dal Molise: le loro dolci nenie scaldavano il cuore. Si andava in campagna, nei luoghi umidi, a cercare il muschio per il presepe. Gli uomini seguivano la novena in chiesa ogni mattina alle cinque, prima di andare al lavoro.

Dolci natalizi erano “ ’i sfringelë”, pezzi lunghi di pasta fritti alla vigilia, “ ’i nevelë”, a forma di rosetta condite con mostocotto e “ ’i škarolë”, cosparse di miele e di un pizzico di odorosa cannella. Erano ottimi “ ’i caveciunë”, piccoli calzoni di pasta imbottiti di crema di ceci o di mostarda. Il tutto si conservava nella “fazzatore”.

Il piatto tipico della vigilia era costituito da broccoli e agnello, seguiva baccalà fritto. Il giorno di Natale si gustava la zuppetta con il pane abbrustolito, intrisa di brodo di tacchino. Qualche donna preparava anche “ ’a laianelle”, erano delle tagliatelle lunghe fatte in casa imbevute nel mostocotto. C’era chi, giocando con le parole, scherzava dicendo di mangiare “laianendë cu suchë findë”, “tagliante col sugo finto”, per dire che digiunava. Ma il piatto più delicato era costituito da una gustosa pasta fatta in casa, lunga e molto sottile, da cuocere nel brodo. Si chiamava “ ’a tagghiuline”.

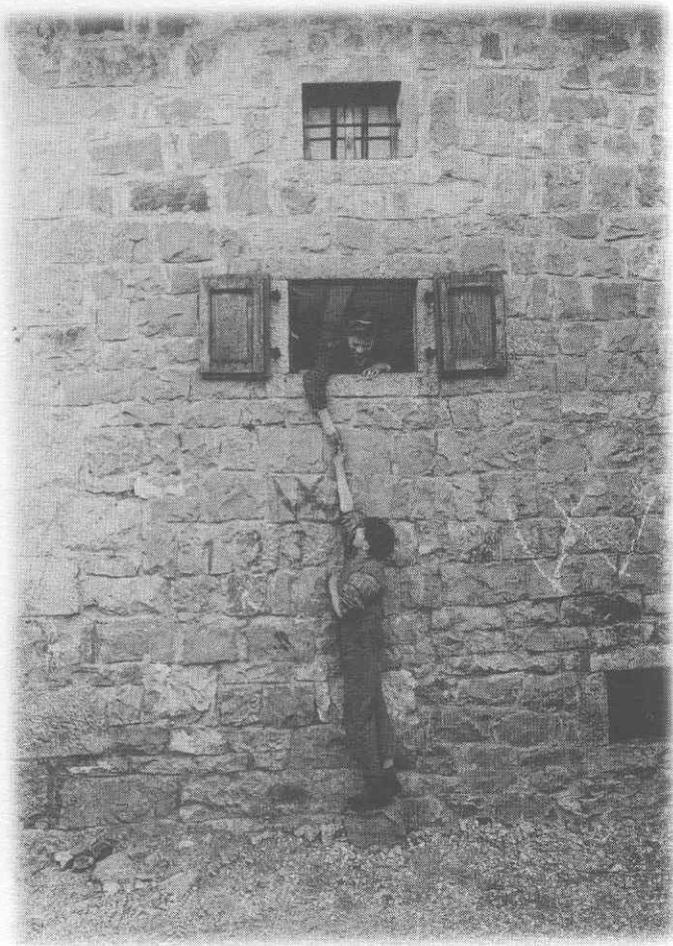
A Pasqua si gustava “ ’a felläte”, antipasto composto di uova sode, vari tipi di salame, formaggio e prosciutto crudo tagliato alla carrettiera, cioè a tocchetti. I dolci pasquali erano “ ’i tarallë cu nnaspre”, conditi con una crema bianca ottenuta dall’impasto di zucchero,

“ ’i scavedatille”, impastati con vino bianco e aromatizzati con semi di finocchio o i taralli dolci i cui ingredienti principali erano le uova.

Anche il culto di Santa Maria del rito era molto sentito e festeggiato con processione, banda e albero della cuccagna. In quel giorno andava in vigore una usanza spassosa: la moglie assumeva in casa i pieni poteri ed aveva finanche l’autorità di suonarle al marito. Ciò fino al tramonto, quando il comando tornava all’uomo.

S. Giuseppe si festeggiava con i “fuochi”, i tradizionali falò che si accendevano nelle strade la sera del 19 marzo.

Il 23 aprile, festa di San Giorgio, di sera veniva bruciato appunto ... giorgio, un fantoccio di legna secca.

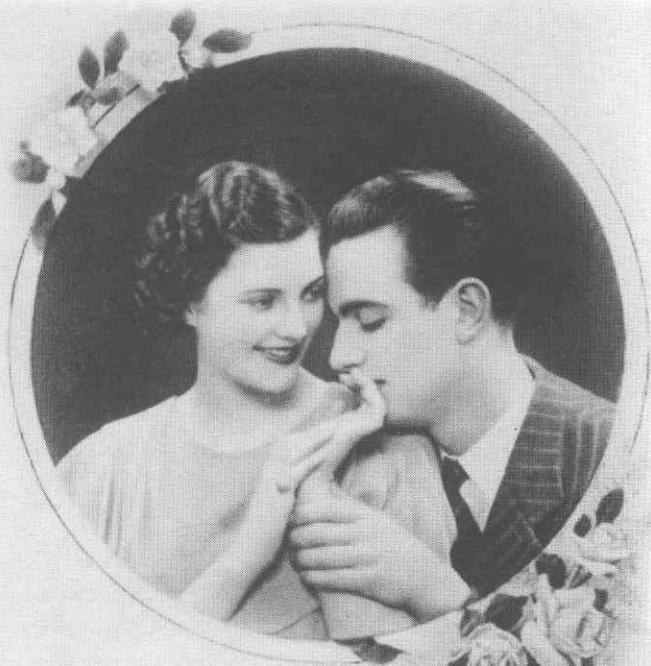


*La finestrella provvidenziale.*

NASCITA, MATRIMONIO E MORTE

Quando la donna “eva ccattà”, cioè era prossima al parto, che avveniva sempre in casa, si chiamava “’a vammäne”, l’ostetrica. In mancanza si ricorreva a una donna abbastanza esperta. Non era raro che, partorito un bimbo con handicap, lo si eliminasse e lo si dichiarasse morto agli altri. Se veniva alla luce a fine d’anno lo si iscriveva all’anagrafe all’inizio del nuovo, per fargli ritardare la futura ferma militare, allora lunga e obbligatoria. Il bambino veniva avvolto in fasce strettamente come una piccola mummia, perché si pensava che così le gambine crescessero ben dritte. Qualcuno gli fasciava anche la mano sinistra per timore che diventasse mancino.

Il matrimonio lo combinavano i parenti, il sensale o gli amici. I fratelli non si sposavano se in famiglia viveva ancora una sorella nubile, convolavano a giuste nozze solo dopo che lei si era accasata. Alla futura sposa veniva regalato



— *Mani dolci e profumate  
inebrianti il mio cuore.*

— *Oh! dolce vibrare  
di ogni corda dell'amore!*

Amor sacro...



*... e amor profano.*

*Lei ha dei pudichi mutandoni, lui non disdegna l'eleganza neppure in quei momenti: infatti si notano uno dei gemelli ai polsini e i capelli impomatati di brillantina. I due innamorati sono sotto l'“imbottita”, la coperta in uso, molto costosa.*

“ ’u pëndendiffè”, una catenina d'oro con ciondolo. La ragazza che “scombinava” risultava come degradata agli occhi della gente, raramente si sposava e, se ciò accadeva, era sempre con qualcuno di classe sociale inferiore. Una volta fidanzati, si discuteva molto di dote, di mobili, di corredo. A quest'ultimo la mamma iniziava a provvedere da quando la figlia era ancora in fasce. Esso poteva essere alla due, alla quattro, alla dieci, alla venti, a seconda delle risorse economiche della famiglia stessa. Si interpretava



Oggi sposi.

due, quattro, dieci, venti paia di lenzuola e federe e altrettanti capi di biancheria. Ma anche i maschi erano tenuti a portare un loro corredo.

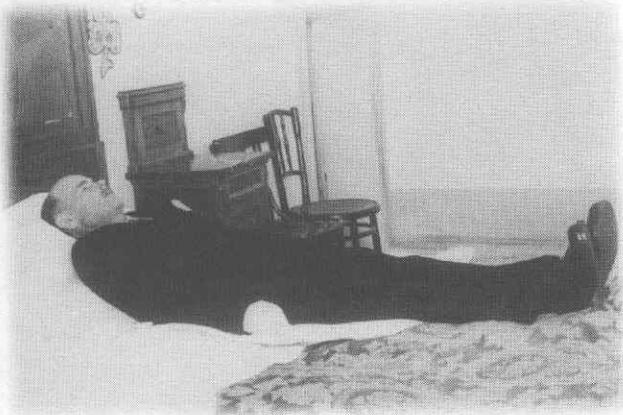
Lo spozalizio, come si diceva allora, si festeggiava in casa con una lunga tavolata e si intonava festosamente: «Llerę, llerę, llerę, maccarunę matinę e serę». Quasi sempre si chiamava come cuoca Çençenelle Marchionę. Dalla sposa era pretesa la prova dell'illibatezza e quindi il giorno successivo alle nozze si andava a fare i debiti controlli.

Nell'immaginario popolare la morte è considerata sempre ineluttabile e crudele. Essa era



Scena da un matrimonio.  
Lontano dagli odierni (e odiosi) riti faraonici, si festeggiava semplicemente in casa.

chiamata “favècionge”, rappresentata cioè con una grossa falce in pugno che pareggiava tutti, ricchi e poveri. In realtà non era così, perché anche da morti si veniva trattati diversamente. Il funerale poteva disporre del carro dei ricchi seguito da tutti i preti sulla piazza, qualche possidente si poteva permettere di chiamare anche le suore di Sant’Anna con le orfanelle. Il carro funebre della classe media era accompagnato da tre o quattro sacerdoti, quello dei poveri da uno solo. Il carro che trasportava i morticini, molto frequenti purtroppo allora, era



*Il defunto era agghindato con molta cura per l'ultimo viaggio: indossava un vestito nuovo, calzava scarpe eleganti, aveva guanti bianchi. Un fazzoletto ricamato spuntava dal taschino.*

tutto bianco. E un componente il gruppo di lavoro ha narrato che suo padre, non potendosi permettere di pagare le spese per il funerale del figlioletto morto, lo trasportò da solo al camposanto, dopo averne racchiuso il corpo in una piccola bara che nascose sotto il mantello.

Il funerale importante era preceduto dalle corone, dal prete e dai “mammaciucè”, appartenenti ad una confraternita religiosa che indossavano il camice bianco con cappuccio che lasciava scoperti solo gli occhi. Dietro di esso unicamente gli uomini e le carrozze. Qualcuno, che volesse lasciare un segno di sé anche da



*Dietro il carro le suore di Sant’Anna con le orfanelle e quelle del Sacro Cuore.*

morto, predisponeva che ci fosse l'accompagnamento della banda musicale, che faceva molto effetto. I poveri in canna avevano diritto alla cassa bianca del comune e, invece che della messa, si dovevano accontentare della sola benedizione in chiesa. Tutti gli amici preparavano per i familiari del defunto “ ’u r̄cunz̄eḷę”, un lauto pranzo.

La morte che tutti si auguravano era quella “d̄ę subb̄eḷę”, cioè repentina e che risparmiasse lunghe sofferenze a tutti.

Una volta si usava piangere il morto a squarciagola. Chi aveva la possibilità economica



*Tipico funerale di un ricco: il carro è preceduto dai “mammaciuge” (detti a S. Severo “ ’i pappaluseę”), dai cappuccini e dai preti.*

assumeva delle donne, le prefigiche, pagate per urlare e disperarsi insieme ai familiari del defunto. Il parente che curava il funerale sorvegliava la strada e, appena vedeva arrivare il carro funebre che veniva a prelevare il feretro, correva in casa sollecitando le persone a piangere più forte: «J̄mę, nata botteḷę allerię allerię, ca mo ve ’u carreę».

Si osservava uno stretto periodo di lutto, vale a dire si usciva poco di casa e non si festeggiava. La donna vestiva di nero anche per tre anni, se moriva un parente stretto, o per tutta la vita se era deceduto il marito. L'uomo portava il maglione e il berretto neri, la fascia nera al braccio o il bottone ricoperto di panno nero al risvolto della giacca.

*La striscia nera al risvolto della giacca attesta che quest'uomo è a lutto.*



## LE ASTUZIE PER MARITARE UNA FIGLIA

Venuta alla luce una bambina, la mamma cominciava subito a prepararle il corredo nuziale per il giorno in cui si sarebbe sposata. Infatti, poiché esso era costituito da numerosi capi di biancheria, occorreva accantonarlo un po' alla volta dacché la bimba era in fasce. Veniva conservato nella "cassa dei panni" incorporata nello "stipone", un grande armadio molto in uso nel passato. La bambina era allevata con i più sani principi, doveva essere virtuosa e, secondo il detto che recitava: "La femmina ti alza e la femmina ti abbassa", era educata al risparmio e a fare i lavori in casa. Ella era votata a diventare il perno principale della vita economica della futura famiglia. Lo scopo principale delle giovani donne era quello di maritarsi e in casa si studiavano le molteplici strategie per raggiungere questo obiettivo considerato fondamentale.

Poiché all'epoca non esistevano discoteche

o altri luoghi di ritrovo, si cercava di incrementare le amicizie offrendo dei conviti che favorissero le conoscenze. In questi festini si consumavano fave e ceci "iaščäte", cioè abbrustoliti. Qualcuno ricorreva all'opera del sensale che veniva incaricato di trovare un buon partito alle giovani in cerca di marito o ai giovani desiderosi di ammogliarsi. Buon partito voleva dire qualcuno fornito di una dote appetibile o di una ricca proprietà. E, a smentire la bontà del colpo di fulmine, dell'incontro casuale o della più efficiente agenzia matrimoniale, molte unioni "combinare" si sono rivelate felici.

Quando i due colombi decidevano per il matrimonio "cu bbone", le rispettive famiglie si incontravano per "fare il parentado", un precontratto matrimoniale orale, poiché la parola era considerata sacra. Gli incontri tra i due giovani erano molto rari, quasi sempre a distanza e senza alcun contatto fisico. Non era loro permesso uscire da soli, ma sempre con una terza persona che vigilasse. In ogni modo ci si sceglieva "päre parigge", cioè dello stesso ceto sociale e ritengo che questo principio avesse una sua validità. Prima del fidanzamento si assumevano accurate informazioni sui giovani e sulle rispettive famiglie, fino ad andare indietro

di qualche generazione. Il fidanzato non doveva intrattenersi troppo al bar e gli competeva a volte sostenere un tirocinio in campagna presso il futuro suocero per mostrarsi un vero lavoratore. A qualcuno restò appioppato a vita il soprannome di “ ’u Sfatiàte ” per non aver superato “ l’anno di prova ”. Prima del matrimonio si esponeva il corredo della futura sposa all’ammirazione generale.

C’era chi si sposava “ cu tristè ”, cioè con la classica fuga. Questo perché i genitori non ne dividevano la scelta sentimentale o perché le nozze, già concordate, venivano dilazionate. I giovani mettevano le famiglie di fronte al fatto compiuto per cui subentrava un matrimonio riparatore. Ma a volte erano gli stessi genitori, molto poveri, a favorirne la fuga, così c’era il pretesto per non dare loro niente.

Dalla donna sposata ci si aspettava che mettesse al mondo “ nu masculone ” e quasi mai “ na femmenucce ”, considerata improduttiva. Innumerevoli donne, alla nascita di una femmina, hanno sopportato la tacita o espressa commiserazione di familiari, parenti e amici, l’ostilità del marito o dei suoceri. La nascita di un maschio rappresentava per l’uomo il trionfo, l’espressione insuperabile della sua stessa potenza. Si narra

di “ Zazà ” che, alla nascita della quinta bambina, apostrofò la moglie con un epiteto irrifribile non senza averle inflitto prima un sacco di legnate. Un tale, provando e riprovando, mise su una bella figliolanza tutta al femminile e non gli mancò mai l’ironica domanda se intendesse istituire un convento di suore.

Quante donne devono la loro nascita al tentativo di avere il maschio tanto atteso?



*Il corredo nuziale.*