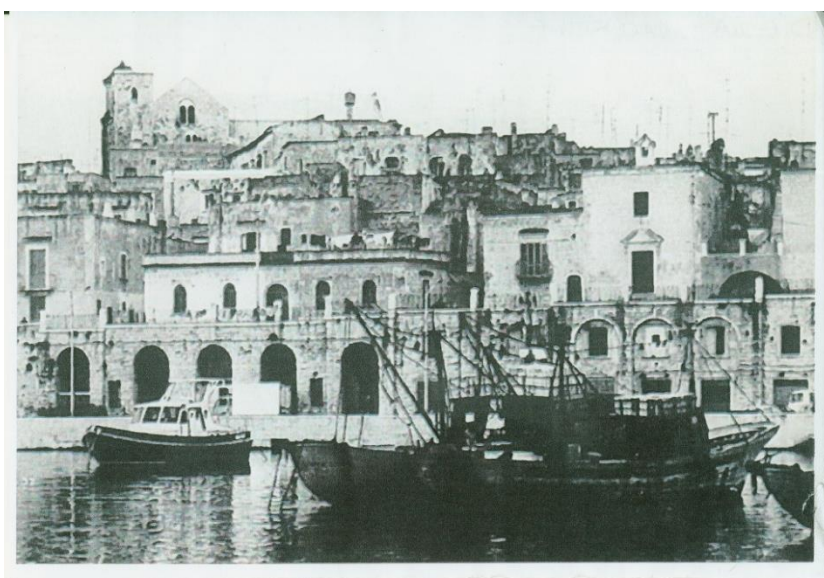


COME ERAVAMO: STORIE INTORNO AL BRACIERE

Un progetto a cura della scuola secondaria di primo grado R.MONTERISI

Classe 1° A.S. 2013-2014



Senette de Vescegghe

*Oh, aria totta belle de Vescegghe,
paese attrennesciote de giardene,
de ville, de vellene, de casene!
Nesciune è com'a ta, nè t'assemegghie!*

*Cambegne totta verde, terra forte
de vigne, d'alevete, de prenete,
de frutte d'ogni specie, d'amenuete;
tu si recchezza vere, si na sorte.*

*E come nan bastesse stu tresauere,
s'aggiunge cusse mare prefemate,
ca menne nderre tanda bell'addiure,*

*ca chenge, come u ceile, de chelaure,
ca foce l'aria totta mbalzamate
de mare, de cambegne e de fiurre.*

(R. Monterisi)



Indice

Indice	2
Come eravamo: Storie intorno al braciere	3
La casa di un tempo	4
Credeze e superstizioni	5
La famiglia di un tempo: il marito	7
La famiglia di un tempo: la moglie	9
La famiglia di un tempo: i figli	11
Le ricette della nonna:	17
"U CALZONE"	17
IL SOSPIRO	17
IL PANE	18
IL RAGU	18
U CIAMBOTTE DE PESCE	19
Medicina popolare:	20
IL RAFFREDDORE	20
LA TOSSE	20
MAL DI DENTI	20
L'INFLUENZA	21
INDIGESTIONI E MAL DI STOMACO	21



Come eravamo: Storie intorno al braciere

Quest' anno la nostra classe si è occupata, tra le altre iniziative, di un progetto interdisciplinare incentrato sullo stile di vita nella Bisceglie dell'inizio secolo scorso quando non si poteva usufruire dell'elettricità né delle tecnologie moderne. Abbiamo così voluto creare un "PONTE" tra passato e presente paragonando la vita di un tempo a quella dei nostri giorni. È nato il lavoro: COME ERAVAMO: "STORIE INTORNO AL BRACIERE". Chiedendo ai nonni come trascorrevano la vita alla nostra età, abbiamo ottenuto informazioni su: famiglia, lavoro, casa, servizi igienici, pulizia di vestiti e di ambienti domestici, riscaldamento. L'esperienza più bella è stata trascorrere più tempo con i nonni o le persone anziane mentre ci raccontavano la propria storia, quella dei loro genitori o addirittura dei nonni!

Abbiamo realizzato un fascicoletto in cui sono stati descritti vari aspetti della vita dell'epoca.



La casa di un tempo

La casa della gente comune era, di solito, costituita da un solo ambiente, la camera da letto e la cucina. Nella camera da letto troneggiava un importante letto in ferro battuto a due piazze. Su due *tresteidde* erano appoggiate le tavole e sopra un pagliericcio pieno di cartocci di granturco, su cui erano adagiati i materassi di lana. Il letto era così alto che si diceva: “O *maréte* ricche e *vécchie*, all’ *anghianate du léitte* le sia dò u *àiute*”. Sotto il letto trovavano posto i sacchi con le mandorle, i legumi, l’olio, ecc. In fondo al letto c’era *u casciane* del corredo da sposa; completavano l’arredamento *u settemenene*, *la cifoneire*, *u treppeide cu vacile*. In cucina facevano bella mostra le lucide caldaie di rame vicino al *fracassé* e i *caccaveidde* per cuocere i legumi. C’era una *logne* per l’acqua calda e *u ciccinàite* per l’acqua fresca, la *fazzàtaure* per impastare pane e strascinàte, vari *capasèdde* per conservare i peperoni sottaceto, melanzane e pomodori sott’ olio, alici sotto sale, ecc., uno *scalfaléidde* per stirare le lenzuola. In alto tutt’intorno, erano appese le serte dei pomodori e degli agli. Al centro della stanza *la tavue* e *re seggie* di paglia intrecciata.

Sull’uscio era appesa una *rezze* fatta con i noccioli delle olive. Dal selciato, a volte, cresceva una pianta di vite che formava un pergolato sulla porta di casa.

Il riscaldamento in casa avveniva stanza per stanza, utilizzando il braciere: prima si bruciava la legna, poi i carboni ardenti erano collocati in un

braciere di ottone circolare sapientemente lucidato dalle donne. Esso era collocato al centro di una struttura – corona circolare - in ferro battuto, che fungeva da pediera. Intorno ad esso si riuniva tutta la famiglia per il resoconto dei fatti accaduti durante la giornata e per tramandare tradizioni familiari e popolari. La brace veniva profumata con piccole quantità di zucchero oppure con scorze d’arancia.



Ruota del Fisolaro



Abito da casalinga



Arnesi vari



Attrezzi da lavoro del calzolaio



Credenze e superstizioni

Da una remota mentalità animistica traggono origine le credenze negli spiriti e nei folletti che albergano case e piante. Una credenza di questo tipo vuole che in ogni casa ci sia uno spirito: la *Patrone de cose*, che può, a volte, rivelarsi ai suoi abitanti; per questo bisogna averne considerazione e ingraziarselo. Entrando in casa è opportuno, quindi, salutare così: “*Bonasere patrone de cose u male iesse e u bene trose*”. Anche i bambini, la sera recitano così:

Bonasere a tutte,
Alla Madonne chiù de tutte,
Alla Patròne de còse,
u male iesse e u bène trose ,
la Sanda Rita e la sanda pòce,
all'èneme sènse du Pregatorie.

La famiglia di un tempo: il marito



I ruoli coniugali erano, un tempo, ben distinti: il marito doveva assicurare alla moglie il fuoco, il cibo e i panni; doveva, perciò, avere un lavoro (*la fatèghe*) o delle rendite. Le attività più comuni erano quelle di contadino, artigiano, pescatore e bracciante agricolo. Chi possedeva un po' di terra si faceva aiutare dai figli, a discapito della frequenza scolastica.

Si partiva di casa al mattino presto per

rientrare a sera, dopo “una giornata di zappa”.

Tutta la famiglia si riuniva per consumare l'unico pasto a base, spesso, di legumi e *canarezzeidde*. Il capofamiglia diceva: “*A Gescriste*” e gli altri rispondevano: “*Ne desse salute*”, e poi mangiavano tutti dallo stesso piatto e bevevano da un unico bicchiere.



Per i pescatori la vita era dura e per di più irta di pericoli: tempeste, trombe marine, naufragi, cui erano collegate credenze e superstizioni. Per annullare l'effetto delle trombe marine o delle tempeste, opera di spiriti malefici, il primogenito di un pescatore doveva conficcare nello scafo della barca un coltello acuminato dal manico nero recitando una preghiera imparata nella notte di Natale.



Ben misera era la vita del bracciante. Di sera, al palazzuolo, incontrava i datori di lavoro o i mezzadri per *permettere* (farsi ingaggiare). Partiva poi all'alba e tornava la sera, con la zappa in spalla, per andare nel portone del padrone ad attendere la misera paga.



La famiglia di un tempo: la moglie

Alla moglie competeva il lavoro in casa: tenere in ordine e pulito, cucinare, badare ai figli spesso numerosi. La mancanza d'acqua corrente rendeva più gravose le faccende di casa. Bisognava attingere l'acqua dalla fontana o dal pozzo e conservare quella per bere nel "ciccinate" perché si mantenesse più fresca.

Diventava quindi un lavoro estenuante lavare i panni e fare il bucato. Si riempiva d'acqua "u avitaune" e sulla "chianca" (asse di legno d'ulivo scannellato) si strofinava la biancheria, insaponandola con la "fezze" d'olio e soda. Veniva poi lavata una seconda volta "la second'acqua". Poi, per il bucato, si disponeva la biancheria nel "bucature" coprendola con il "canapazze" – un telo molto spesso che si copriva di cenere. Si versava, quindi, l'acqua bollente che formava la liscivia. Dopo averla risciacquata, la biancheria veniva sciorinata "sus'ò ascre", tenuta in alto con delle forche.



La famiglia che possedeva una "torre" in campagna vi si trasferiva in estate.

La torre consisteva in un'unica stanza, sovrastata da un terrazzo, che serviva per raccogliere l'acqua piovana. Qui le donne rompevano le mandorle, essiccavano le fave, i fichi, i pomodori ecc; preparavano la salsa, la conserva, infilavano le "serte" di pomodori da appendere e conservare per l'inverno; aiutavano il marito nei campi, nella raccolta dell'uva e olive. A volte, se il marito non trovava lavoro o era un fannullone, la moglie accettava di lavorare fuori dalle mura domestiche per portare la "pète o paraite" un modo per giustificare l'adulterio di una "proveidde" col principale o con una persona altolocata.



Mauro Albrizio:
sposi Lucia Galatino e Domenico Palmiotti.





1932. La festa dell'uva.
Da sinistra Ortensia Cocola, Benedetta De Sanctis,
Marianna Cocola, Giacomina De Vitofrancesca,
Elisa Zecchillo Immediato.

La famiglia di un tempo: i figli



Un tempo, i genitori erano orgogliosi di avere una famiglia numerosa. L'ultimo nato, ancora piccolo, veniva tenuto in una culla a dondolo con *la scuffia, u varveidde, re fasce, u saccucce e u pupette de zucre* (un sacchettino pieno di zucchero da succhiare). La mamma dondolava col piede la culla mentre tesseva o cuciva cantando:

Fa la ninna fa la nanna
Cuss'è u còre de la mamma
Ninna nanna, ninna vole
E cuss meninne nan dorme angòre



D'estate, i figli più grandetti giocavano scalzi e mezzi nudi fuori casa sul sagrato della chiesa o alla *chiazzodde*. Giocavano *a bimbalaun* (dondolandosi aggrappati alla stanga di un carro), *a la zauche*, *a le quatte spindiune*, *a 31*, *a campane*, *a u cirche*. I più grandi con i più piccoli giocavano a *scitt gnau*: alternando i pugni uno sull'altro, il più grande diceva:

Ce stè do ninde? La madre badèsse.

Cè ste a fo? A frèsce u pèsce.

La spéna a ce la dà? a la gatte.

E l'òusse? O cane.

Scitt gnau, scitt gnau

Le bimbe facevano girotondi accompagnati da filastrocche fatte di un'accozzaglia di parole e frasi sullo stesso motivo: ziazì si fatte u pane? O Maria Giulia... Crescendo, i figli seguivano il padre per aiutarlo e per impararne il mestiere o andavano a imparare l'arte da un artigiano; le figlie andavano dalla maestra di ricamo o dalla sarta.

A merenda i bambini e ragazzi mangiavano l'acquasale e ...

La cialdédde

La cialda, pane raffermo bagnato nell'acqua, pomodorini, olio, sale ed origano, è la pietanza ambita sulla tavola d'ogni famiglia...

*Ne piatte ricche
pe na tavua provédde
è la cialdédde
fatte che re pane vécchie
mbusse all'acque
che premedóle, óugghie, sòle
e tànda réghene.
Stu piatte
è na delizzie
pe le vecchiaréidde
sènza déinde
e pe ci vóle preparò
che "spiccia spicce"
La cialdédde
è "parénde"
a l'acquasòle
e a la brusckétte
ca iósce fòce la tavua scicche
púre a le ricche...
Cialdédde, acquasòle
e brusckétte,
ma ce ve schembedòte
a preparò sti piatte,
be', facíteve ne premedóle
rutte all'acque!...*



1926. L'ing. Giovanni Nigri da piccolo.

Prima della seconda guerra mondiale la vita era dura e non sempre la famiglia poteva assicurare un pasto sufficiente per tutti come racconta questa poesia

“Póie passe papò a pagò!”

«Erano gli anni '30. La povertà era crescente e, giunta la notte, la fame teneva sveglia una famiglia.... Una sera, il piú piccolo rimase sveglio..., si alzò, si rivestì e andò dal pizzicagnolo del paese. *U pecceninne spaisaiòule* [Il piccolo spesaio] chiese pane, pasta, vino e qualche caramella *pe levòie u nghelèsce a l'etò!*...[per togliere il desiderio all'età]. Il salumiere, che non amava servire la fame..., evase le sue richieste e...».

*– Na saire, a tarda saire,
ne scímme a còlche descíune!...
Tòtte la famigghie
stòve descíune...,
la fame è na brutta chembagnéie
quann'arréve la nótte....
U chiú picceue
de la famigghie,
ind'o léitte,
facé léte che la fame:
s'alzò..., se vesté
e scé dò pezzechègne
ca stòve de frònde
a la Resedénze....
U picceninne scé a fò spase!
Trasútute ind'o negózzie,
u picceue, che n'arie
de ci avè fatte sólte,
s'acchiamendò atturte
e disse:
– Damme du chéle de pane...,
séne..., du chéle de pane,*

*paste, na buttigghie de méire e quatte caraméille!
U patríune, convínde
ca u uagnèune tenáie le sólte,
le ditte tutte chère ca velà
e le facé u cunde.
U picceue,
pegghiò la spase da saup'o bancaune,
e se gerò decínne:
– Póie vène papò a pagò!...
Fescé a l'assíute
nnènze o sguarde spaisòte
du patríune....
Quanne ternáie a la còse,
parà ca la nótte
addevendò déie...,
u sóunne s'assedé al tavue
nzéime a la famigghie
e, dóppe re méire,
se scéie a còlche,
almène pe na nótte,
mbriòche ...e sènza penzèire.*

Calze, gelè e giacchètte...

Anni '60... L'eco di un giorno che passa si confonde tra l'allegria dei ragazzi che giocano nelle vie del quartiere e il vocío delle massaie che sui pianerottoli preparano le orecchiette.... Ora, invece, si vive l'era tecnologica: il computer ha preso il posto dei compagni di gioco e i genitori hanno sempre meno tempo da dedicare ai loro figli....

*M'arrecórde, peccenunne,
a la còse de le nunne
se facià a l'órarie
ògni déie u resarie:
séigge e vènghe nghiazzuène
se pertàvene le vecéne,
na mangòve la fazzataure
pe fò prònde a na cèr' aure
le taradde o le strascenate
ca u "patriune" avè ordinate....*

*S'addemènne qualchedúne:
«Cè facèmmè níue uagníune?»
«Bèh, ve déche ca la véie
ère la còse de l'allegriè:
se scecuòve a "la chiènghe",
"zirre-zirre" e "mosca cèche",
pe ngaldèsce, a "scóffa mendaune"
e ad abbréle o cacasciaune...».*

*Se facià mbacce o míure
lónghe u "ciucce" e ...cè feghiúre
ca p'u pése schenecchiòve*

*«Pèse u chiumme?» , se gredóve....
«Pòghe u pègne ci è stòte,
mó vè sòtte desgraziòte,
tíue mó saie ca t'aspètte
calze, gelè e giacchètte'....»*

*Mó me vène a la ménde
a dó stòve u deverteménde:
se pegghiòve du cúruu u praune
pe scecuò a spezzapraune....*

*Stòve u sceóuche du "graste nzéne",
de le "fuffú e le zegréne"
e cè préisce la caténe
a vedàie cu "sòrge" chiéne...;
stòve u "palme" e "le quatte spendíune"
ca facèvene cinghe uagníune....*

*Cu fecéle càreche a mólle
se sparòve cóme a ne fólle,
saup'o u ascre a renenéidde
qualchè níruu, a vecchiaréidde....*

*A la zauche pó acchièmmè
a scecuò re menènne,
ci a "palla" e ci a "pupétte"
fatte bédde cu fazzuétte....*

*Passe u téimbe e che nostalgéie
ca se pénze a chère véie,
a dó fridde u garabbéne
tròve sicche da la maténe.*

*Alte téimbe de povertò,
stòve da picche la libbertò,
pane e zúccere o premedóle
se facià pe scé a la scóle,
a dó qualchè senaléidde
areccuòve u mesteppéidde
a ci, fatte che professióne,
tenàie rète la talevisióne...*

*Mó se scéocche da pecceninne
o computer e cè se spénne...,
e se idve a préma maténe
piùre u vòse cu telefonéne....*

*Na stè téimbe e piùre la ninne
se reggistre o pecceninne:
«... fai la ninna, fai la nanna,
cusse è u córe de la mamma,
ninna nanna, ninna vóle
e cusse mininne nan dórme angóre,
ooooh!»*

¹ Era il pegno che si pagava: calze, gelè e giacchéte erano tre calcioni dati sul fondo schiena. I giochi richiamati nei versi sono descritti nel libro "Leggende e tradizioni Biscegliesi" del prof. Mario Cosmai.



Primi del '900:
ragazzo con il cerchio, considerato un giocattolo d'epoca.



F. Faggella, inizi '900:
Rosa, Amelia, Lisa, Domenico La Notte di Giacinto.

Le ricette della nonna:

“U CALZONE”

L'ultimo giorno di carnevale si usava mangiare “*u calzone*” detto anche “*u cucue de carnevole*”. Si impastano 200 gr di farina e un dado di lievito di birra con un bicchiere di acqua tiepida. Con una metà dell'impasto si copre il fondo della teglia, che si riempie con salame o prosciutto, pezzetti di mozzarella e un po' di pepe; oppure con baccalà, acciughe, olive nere, ricotta “*askuende*” (piccante). Si ricopre con un altro disco di pasta in modo che il ripieno resti ben chiuso. Si punzecchia con una forchetta e si unge con un po' d'olio, prima di infornare.

IL SOSPIRO

Dice Veneziani: “Il sospiro non è un dolce ma una beatitudine che si è



fatta pasta”. Montate 5 rossi d'uovo con 100 gr di zucchero. Aggiungete 100gr di farina, un pizzico di sale e infine le chiare montate a neve ben ferma. Mettete la pasta in una sacca da pasticceria e versatene un po' su una placca da forno,

distanziando un dall'altra. Infornate. Una volta cotti, farcite con crema pasticcera e ricoprite con glassa di zucchero.



IL PANE

Il pane si preparava in casa. La sera le donne prendevano gr.100 di pasta lievitata e la impastavano con altri gr.900 di farina aggiungendo sale e acqua e dicendo: “*crisce crescende come crescè Gescriste ind’o vende de la Madonne*”. Il pane era la base per molte preparazioni mangiate per colazione, come:

L’arancia cotta all’acqua. Si tagliava a pezzi un’arancia in acqua calda, la si condiva con sale e pepe e la si mangiava bagnandovi il pane.



U Caldeidde. Fette di pane appena abbrustolite e condite con sale ed olio.

L’acquasale. Sul pane spezzettato si versava un brodo caldo fatto con l’acqua, pomodoro e prezzemolo; si condiva con olio sale e formaggio.

La cialdeidde. Tipico dei contadini, il pane veniva accompagnato da fette di pane, di cipolla rossa, pomodorini verdi, rucola, conditi con sale, olio e origano.

IL RAGU

“*Ragout*” proviene dalla cucina francese ed era, originariamente, una preparazione di carne tagliata a pezzi e cotta nel sugo. Nella nostra cucina si preparava soffriggendo la cipolla in olio di oliva, in una pentola di terracotta. Si aggiungevano le “braciole”: involtini fatti di carne di cavallo (o castrato o manzo) riempite di pezzetti di lardo, formaggio piccante e prezzemolo, legate con uno spago. Si aggiungeva qualche pezzo di carne di maiale e si



faceva rosolare, bagnando con un po' di vino bianco. Infine, si metteva la conserva di pomodoro, e un po' d'acqua e si faceva cuocere per un'ora. Essendo molto ricco, il ragù era, ed è tutt'ora, il condimento preferito per la pasta e gli "strascinati".

U CIAMBOTTE DE PESCE

È un'ottima pietanza, ricca di sapore, preparata con i pesci forniti dal nostro mare generoso: il segreto sta nella varietà e nella freschezza del pesce. Di solito si usano scorfani, triglie, gronchi, cefali, merluzzi, pesci s. Pietro, bocca d'oro, e poi calamaretti, seppioline, polpetti, cozze e vongole. Si versano in una pentola in cui è stato soffritto dell'aglio con olio d'oliva e si aggiunge prezzemolo tritato, peperoncino, sale e pomodori. Si copre d'acqua e si fa cuocere a fuoco moderato, senza mescolare.



Medicina popolare:

IL RAFFREDDORE

Un malanno molto frequente, anche tanti anni fa, era il raffreddore. Un tempo, per ridurre la secrezione nasale si aspirava acqua di mare intiepidita, oppure il vapore dell'acqua bollente messa in una bacinella con dentro della resina di pino, tenendo la testa coperta da un grande panno; o ancora si aspirava il fumo provocato dai chicchi di grano messi sui carboni (il cosiddetto "profiume").

LA TOSSE

La tosse bronchiale è un'infezione delle alte vie respiratorie. Per decongestionare i bronchi e favorire l'espettorato si usavano vari accorgimenti. Sul petto dell'ammalato si metteva un mattone molto caldo; oppure un "cataplasma" fatto con semi di lino bolliti; oppure una "carta senapata", cioè un cartoncino imbevuto di senape che si immergeva nell'acqua bollente. Per sedare la tosse, si beveva un decotto fatto con fichi secchi, carrube, radici di malva. La pertosse si curava bevendo l'acqua in cui era stata tenuta per dodici ore una foglia di fico d'india.

MAL DI DENTI

Contro il dolore di una carie dentale si usava, un tempo, cercare di bruciare il nervo introducendo nella carie un ferretto arroventato.



L'INFLUENZA

Nel periodo invernale, una delle malattie più comuni è l'influenza, la cui diffusione è facilitata dalle rapide variazioni termiche, e che ha vari sintomi: febbre alta, dolori diffusi, mal di gola, mal di testa, ecc....

Contro la febbre si usava fare delle spugnature di acqua e di aceto sulla fronte e dietro le orecchie. Per il mal di gola si trovava sollievo con i gargarismi, o fasciando la gola con un panno pieno di cenere calda. Per alleviare i dolori si usava fare delle strofinazioni con olio caldo. Per il mal di testa si mettevano delle fette di limone o patate in un panno che poi si legava sulla fronte. Secondo un'antica credenza chi si tagliava i capelli il primo venerdì di marzo non avrebbe sofferto il mal di testa per tutto l'anno.

INDIGESTIONI E MAL DI STOMACO

Nel periodo natalizio ci si ritrova spesso a tavola con amici e parenti. Le indigestioni sono la quasi inevitabile conseguenza di pranzi abbondanti ricchi di grassi e frittute. Un rimedio spesso utilizzato è il nocino, un liquore ottenuto dalla macerazione delle noci, che ha proprietà digestive. Anche una limonata con aggiunta di bicarbonato facilita lo svuotamento dello stomaco. Per il dolor di stomaco si usa, ancor oggi, l'infuso di camomilla con qualche foglia di alloro, che ha proprietà lenitive. Sempre per il mal di stomaco, erano molto usati, una volta, i purganti come l'olio di ricino e il solfato di sodio, che provocavano l'espulsione del contenuto intestinale, esercitando anche un'azione disinfettante.

Un ringraziamento speciale va all'autore delle poesie dialettali riportate, Demetrio Rigante e al signor Luigi Palmiotti, che ha fornito una parte della documentazione fotografica.



A conclusione di questo lavoro, quanto abbiamo compreso è efficacemente sintetizzato nel seguente pensiero:

“Piccole o grandi, le memorie patrie è sempre dovere il conoscerle, perché nel passato è gran parte dell’avvenire”

Niccolò Tommaseo



È stata un'esperienza molto interessante che ha visto lavorare alunni e professori gomito a gomito. Abbiamo scoperto con quanta semplicità un tempo si visse e condividesse tutto, coltivando valori semplici e autentici. E la vita non era certo facile senza le **odierne comodità!** **Vogliamo ringraziare tutti coloro che ci sono stati accanto: professori, genitori e nonni; essi ci hanno sollecitato e supportato nella** realizzazione di questo lavoro.

Gli alunni della 1°A

