



Il corteggiamento di una volta

Ieri, il corteggiamento

Il modo di vivere il corteggiamento ieri non trova paragoni in epoca odierna.

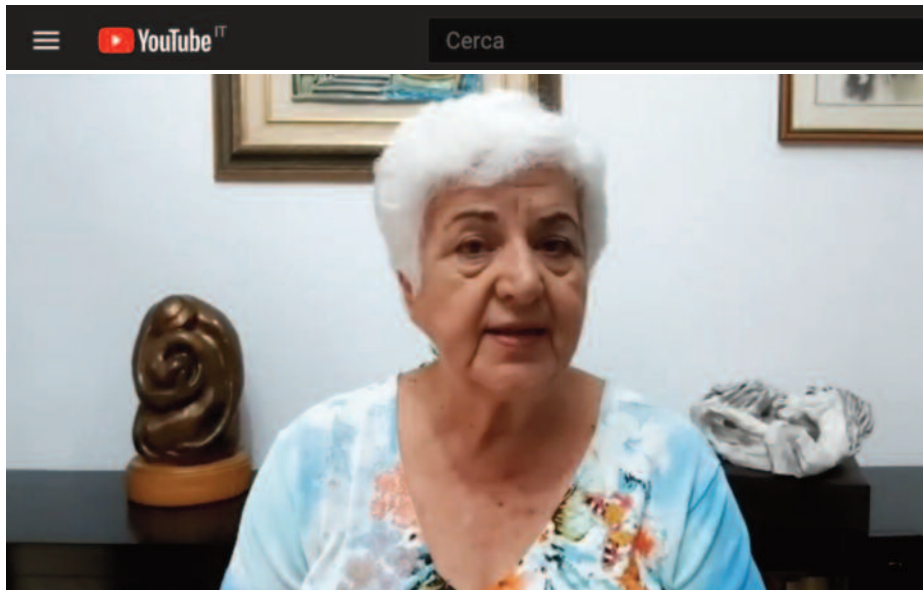
Oggi è facile incontrare l'anima gemella, grazie alla possibilità che hanno i giovani di incontrarsi in occasioni e luoghi diversi.

Un tempo ricorrevano a strategie diverse, quali raccolta dell'acqua alla fontana, feste in famiglia, partecipazione alla messa domenicale e partecipazione ai funerali. Infatti fino alla metà del Novecento i funerali si svolgevano a piedi e attraversavano le vie della città per dirigersi al cimitero. I giovanotti sapevano che il funerale avrebbe attirato l'attenzione delle ragazze che si sarebbero affacciate alle finestre per vederlo passare; confusi nel corteo, avrebbero potuto adocchiare qualche bella fanciulla. Se ad uno interessava una ragazza (è misu li uecchi sobbra a na vagnona), chiedeva in giro che tipo di ragazza fosse: na muntata (si dava arie), cu la capu an capu (senza grilli per la testa, seria), ci tinia na nomèa (se fosse poco seria) oppure ci stava misa (se fosse già fidanzata) e da quale famiglia provenisse (ti cce razza era).

Dopo di che passava al corteggiamento e alla mbasciata, la dichiarazione d'amore fatta per il tramite di un'amica, una comare, una persona che facesse da mediatrice.

Da quel momento il ragazzo passava ore e ore all'angolo della strada, allu pizzulu, per far capire alla ragazza che era interessato a lei. Se la ragazza sorrideva o guardava da dietro la tenda della finestra al suo passaggio, allora il giovane procedeva: per esempio, con un fischio faceva capire alla ragazza che lui era sotto la sua finestra e la gio-

vane si affacciava. Le cose andavano un po' per le lunghe ... Lei faceva la cuntignosa (si dava un contegno, stava sulla difensiva) e cercava di uscire con una scusa per poter incontrare l'innamorato, magari aiutata da un'amica compiacente. Dopo poco tempo il giovane doveva presentarsi ai genitori della ragazza, perché era disdicevole per una fanciulla incontrarsi con un uomo fuori di casa. Era accettato subito se proveniva da famiglia benestante (era ti razza buona, tinia ti sua) oppure se aveva un buon lavoro e si dava da fare per lavorare (era fattiatori). La ragazza doveva portare in dote, oltre alla verginità, una buona dote (la tota) che si valutava in panina, la quantità di ogni genere di capo (ad esempio, lenzuola asciugamani e altro). Ma di questo parleremo in seguito...



La ricetta che vi propongo questa volta non è propriamente della nostra tradizione, ma, col caldo che fa, ci piacerà sorseggiare e offrire un liquore freddo fatto in casa. È una ricetta che mi è stata data tanti anni fa dalla signora Marisa Russi e sono sicura che piacerà anche a voi.

Limoncrema

Ingredienti: un litro di alcool, dieci limoni freschi dalla scorza bella e profumata, due litri di latte parzialmente scremato, due

chili di zucchero, cinque bustine di vanillina.

Preparazione: tagliate molto sottilmente le scorze dei limoni e mettele in infusione per otto giorni in mezzo litro di alcool. Passato il tempo dovuto, fate bollire latte e zucchero per venti minuti e fate raffreddare da sera a mattina. Aggiungete la vanillina, le scorzette di limone con l'alcool e l'altro mezzo litro non utilizzato. Filtrate subito, imbottigliate e tenete al buio per dieci giorni, agitando quotidianamente. Dopo conservate in freezer.





Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Il giovane che aveva deciso di sposarsi, di nzurarsi, si presentava ai genitori della ragazza per esprimere l'intenzione seria di sposarla e se era accettato, poteva entrare in casa (la trasunta intr'a casa). Da quel momento doveva far conoscere quanto prima i propri genitori alla famiglia di lei.

L'incontro, la cunuscenza, avveniva di solito di domenica pomeriggio. La suocera portava in dono alla sposa un gioiello d'oro, e i genitori dei due fidanzati decidevano il giorno di lu parlamentu, del fidanzamento ufficiale, e di lu ppuntamentu ti lu matrimoni, la data delle nozze. In quell'occasione si decidevano la dote e il corredo che i due ragazzi avrebbero portato e il giorno in cui il fidanzato, lu zzitu, poteva recarsi a far visita alla ragazza, la zzita. Li zziti si scambiavano nell'occasione l'anieddu ti fitanzamentu.

In attesa del matrimonio, per la famiglia della sposa iniziava un periodo di ansia, perché doveva definire la compiutezza del corredo che avrebbe dato valore alla famiglia oltre che alla sposa stessa. Era importante e necessario che la donna avesse la dote, la tota, che era rapportata alle possibilità economiche della famiglia e, soprattutto, allo stato sociale dello sposo. Davanti ad un notaio si stipulava un atto in cui si descriveva la dote – che poteva contenere anche beni immobili e denaro – e il corredo matrimoniale a cui si dava un valore economico. Le rispettive famiglie redigevano i capitoli matrimoniali, concordando e quantificando la

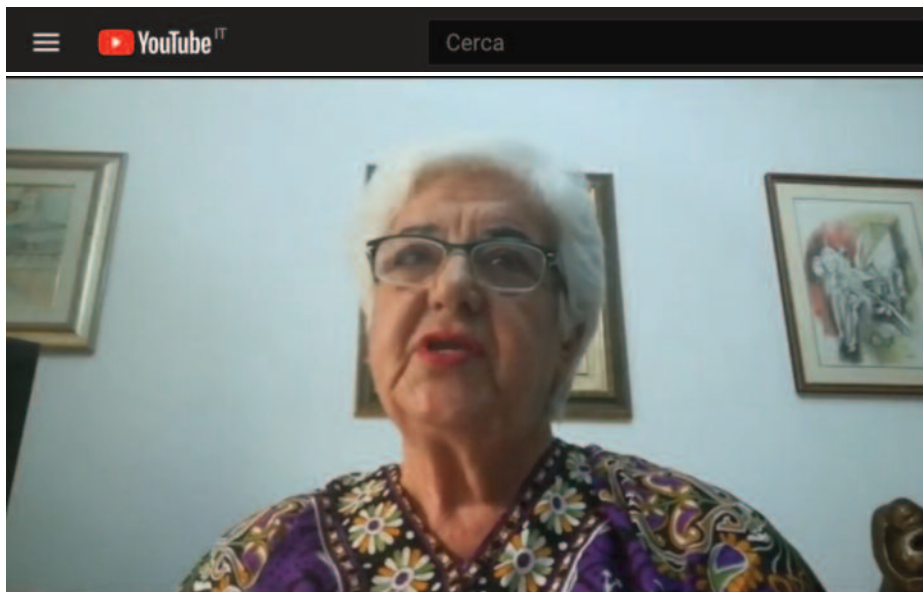
Lu parlamentu (e la cucuzza)

dote e il corredo. Quelle più povere lo facevano in forma privata.

Nonostante il Diritto di Famiglia del 1975 avesse tolto l'obbligo della dote da parte della sposa, rimane ancora oggi il desiderio di continuare la tradizione. Un tempo quando nasceva una femmina, si diceva che era una cambiale, perché si doveva pensare subito al corredo per poterle augurare un soddisfacente matrimonio, al di là dell'estrazione sociale della famiglia, che incidereva solo sul numero dei capi di corredo – la panina - e sulla tipologia dei tessuti. Il corredo era conservato in una cassapanca

di legno e descritto, pezzo per pezzo, in un elenco. Una parte era per la casa e l'altra per la persona. Di solito alcuni capi di corredo, nel caso della nascita di una femmina, venivano passati da madre a figlia e col tempo sono entrati a far parte del patrimonio culturale, sociale ed economico della nostra società.

Vi propongo una ricetta realizzata con le zucchine.



Zucchine alla poverella

Cucùzza alla puvirèdda

Ingredienti: Zucchine, olio extravergine di oliva, aceto di vino, aglio, menta fresca, sale fino.

Preparazione: Tagliate a fette le zucchine e frigetetele in olio bollente. Sistematele in un piatto e conditele con aglio a pezzettini, foglie di menta fresca, sale fino e una spruzzatina di aceto. Lasciatele a riposo per almeno mezz'ora, quindi consumate.





Lu spusalizziu

Una volta controllata la dote e dopo aver constatato che tutto quanto era scritto nella carta dotale era presente nel corredo, si preparava la festa del matrimonio. Le donne della famiglia preparavano anzitempo i dolcetti di pasta di mandorle, mentre i futuri sposi andavano di casa in casa accompagnati dai genitori per fare l'invito a voce. Più avanti nel tempo si utilizzarono gli inviti cartacei e, se il matrimonio avveniva in una famiglia benestante, la notizia era data attraverso i giornali locali.

La confezione dell'abito da sposa, rigorosamente bianco, insieme alle calze, alle scarpe, ai guanti e al velo, veniva donato dalla famiglia dello sposo, ma le regole potevano cambiare da paese a paese. Il bouquet veniva regalato dalla suocera e veniva portato a casa della sposa prima che la zita lasciasse la casa paterna.

Lo sposo indossava un abito nero, sostituito negli anni dal colore grigio scuro, una camicia bianca con i gemelli ai polsi, un fiore bianco all'occhiello e dei guanti bianchi. I doni ricevuti venivano esibiti per mostrarli a parenti e amici. Ognuno regalava ciò che voleva, perché non esisteva una lista nozze. Qualcuno regalava la busta con i soldi, quanto mai gradita.

Quando era prossima l'ora in cui la sposa sarebbe uscita da casa, si formava un capannello di persone, vicine di casa e conoscenti, per osservare l'abito e l'acconciatura della sposa, che si dirigeva a piedi alla chiesa, al braccio del padre, seguita dalle damigelle e dai propri familiari. In chiesa la attendeva lo sposo. Al momento dello scambio delle fedeli, la sposa doveva fare attenzione ad infilare l'anello nell'anulare dello sposo senza esitazioni, senza fermarsi a metà dito, perché avrebbe portato sfortuna. E non doveva neanche far cadere l'anello a terra, sintomo di disgrazia. Finita la cerimonia, la sposa usciva al braccio dello sposo. All'uscita dalla chiesa venivano gettati riso e candillini. Il corteo del ritorno era differente da quello dell'andata: gli sposi camminavano avanti, seguiti dal compare d'anello, dai parenti dello sposo e poi da quelli della

sposa.

Qualche volta le famiglie affittavano la carrozza sulla quale prendevano posto gli sposi, il compare d'anello e una damigella. Quando gli sposi arrivavano vicino alla casa in cui sarebbe avvenuto il rinfresco, un capannello di gente aspettava li zitti per il lancio di candillini e cacai. Il rinfresco avveniva di solito a casa della sposa, ma, se la casa fosse stata piccola, allora si sarebbe fatto a casa dello sposo. Nella stanza più grande, o in più d'una, si ponevano le sedie in cerchio e, passando col vassoio da invitato a invitato, venivano offerti li cumplimenti: liquore preparato in casa, lu rusogliu; il Vermouth, vino liquoroso in cui gli invitati inzuppavano i dolci e lo spumone, gelato che per tradizione si offriva ai matrimoni.

Alla fine gli sposi passavano con un cestino pieno di confetti bianchi e ne offrivano cinque ad ogni invitato in segno di augurio.

Se le famiglie erano benestanti, il rinfresco poteva avvenire in un locale apposito e spesso il resoconto dell'avvenimento era pubblicato sul quotidiano locale.

Gli sposi sceglievano il compare d'anello tra le persone più vicine alla famiglia, di solito una coppia, magari benestante.



Dolci di pasta di mandorle

Ingredienti: 1 kg. di mandorle locali sbucciate e tritate finemente, 900 g. di zucchero, 5/6 chiare d'uovo montate a neve, due bustine di vanillina, chicchi di caffè o chiodi di garofano.

Preparazione: tritate le mandorle già spellate, aggiungete lo zucchero e ripassate alla macchinetta mandorle e zucchero insieme. Aggiungete la vanillina e le chiare d'uovo montate a neve. Impastate aiutandovi con le mani bagnate e con un cucchiaino formate tante palline. Infilate in ognuna un chicco di caffè o un chiodo di garofano e sistematele in una teglia imburata e infarinata. Cuocete in forno a 170° per 10/12 minuti, fino a quando i dolcetti avranno assunto un colore dorato.



Pani & panibitoru

di Loredana Vecchio

La prima notte di nozze

Finita la festa ti lu spusalizzu, i neo-sposi, tra risate e battute a doppio senso fatte dagli amici, lasciavano gli invitati e si dirigevano nella nuova casa per trascorrere la loro prima notte di nozze. Lei indossava una camicia da notte, scelta appositamente, rigorosamente bianca e una vestagletta abbinata. Lui un pigiama piuttosto elegante (i più ricchi lo sceglievano di seta o in rasatello) e una vestaglia annodata in vita.

Il letto nuziale era stato ccunzato, preparato, pochi giorni prima del matrimonio, con le lenzuola più pregiate del corredo, dalle madri degli sposi insieme alle parenti più strette e da due amiche della sposa, necessariamente “vergini”, perché “portava bene”.

C’era tutto un progetto per la ccunzata ti lu liettu, in cui si sbizzariva la fantasia di coloro che l’avrebbero preparato.

Tra le lenzuola per scherzo mettevano zucchero, riso, lenticchie e altre cose che avrebbero potuto creare fastidio alla coppia, che non doveva accorgersi assolutamente di quel che era stato predisposto. Sopra la coperta o il copri letto spargevano, invece, petali di fiori e confetti bianchi.

Il giorno seguente alla prima notte, le consuocere, con la scusa di portare il caffè, andavano a controllare che tutto fosse andato secondo le aspettative: l’unione consumata e la prova della verginità della ragazza, cioè il lenzuolo macchiato di sangue che talvolta si esponeva senza imbarazzo da parte della suocera sul filo del balcone come un trofeo, per mostrare con orgoglio al resto del paese la virtù della sposa.

Un tempo era un grave disonore per la donna arrivare al matrimonio non illibata e nessuna poteva sottrarsi a questa usanza, perché era la stessa madre della sposa che voleva dimostrare di avere impartito una buona educazione alla figlia.

Per alcuni giorni gli sposi rimanevano in casa. Provvedevano le madri a portare loro il

cibo. Uscivano la prima volta per andare in chiesa e per partecipare da marito e moglie alla messa domenicale.

Il viaggio di nozze di solito non lo facevano, data la povertà. I più fortunati si recavano col treno a Bari o in qualche città dove potevano essere ospitati dai parenti; i più ricchi andavano a Milano, a Venezia o a Roma, tappe privilegiate.

Le foto con i monumenti delle città visitate come sfondo alle loro spalle avrebbero dato conferma dei loro racconti “favolosi” al ritorno dal viaggio.

La conserva di pomodoro

La cunzerva

Ingredienti: 10 kg. di pomodori rossi tipo San Marzano, 2-3 belle cipolle, olio extravergine d’oliva quanto basta per amalgamare la quantità finale, sale fino quanto basta e basilico.

Preparazione: fate maturare i pomodori tenendoli distesi su un panno al sole. Lavateli, spremeteli e metteteli a cuocere in una pentola con il sale, il basilico e la cipolla tagliata a fette. Una volta cotti, scolateli e passateli al passapomodori. Ponete la salsa in grandi piatti di creta ed

esponetela al sole per molti giorni, avendo cura di mescolarla ogni giorno con un cucchiaino di legno, finché non avrà preso un particolare colore scuro.

Di giorno al sole, di sera e nei giorni di umidità al riparo. Quando la conserva sarà pronta, mettetevi l’olio d’oliva e amalgamate tutto; quindi conservatela in vasetti a chiusura ermetica, che farete bollire a bagnomaria per 30 minuti circa. Lasciate raffreddare i vasetti nella pentola, quindi conservateli al buio.

In rapporto alla quantità dei pomodori il prodotto finale rende pochissimo, ma con una piccola dose potrete insaporire qualunque piatto.

