



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Con la “Valigia delle Indie”, il piroscafo della “Peninsular and Oriental Steam Navigation Company” che attraccò al molo di Brindisi dal 1870 al 1914, Brindisi fu proiettata nel giro internazionale dei traffici commerciali.

Il “Brindisi Hotel”, oggi “Hotel Internazionale”, offriva ospitalità a gente facoltosa o politicamente importante. Purtroppo non furono adeguatamente migliorati i servizi e la ricettività del porto, per cui a mano a mano lo scalo brindisino ebbe sempre minore importanza, fino a che fu soppresso.

Circoli e caffè, però, erano in costante crescita. Furono anche creati locali per gli spettacoli teatrali e mondani, come il “Teatro Comunale Verdi” e le Sale cinematografiche, pure se la città in quel periodo contava circa ventimila abitanti.

C’era grande discrepanza tra i ceti sociali e il tasso di analfabetismo era altissimo. Il segno della croce rappresentava la firma dei più.

I lavori artigianali erano quelli più presenti, soprattutto quelli che sostenevano le richieste del territorio.



Per

esempio il bottaio, lu vuttaru, che costruiva e riparava le botti che servivano per il deposito o per il trasporto del vino. Le fasce di legno di rovere (per trasporto di alcool) o di castagno (per il trasporto di vino) erano comprate già arcuate, ma lu vuttaru le univa usando la “utazza” (un’erba marina) e la pece per rendere impermeabili le botti. Le fasce erano tenute insieme da cerchi di ferro che con mazze e martelli di ferro lu vuttaru fissava in modo da formare un blocco tale da non permettere fuoriuscita di vino. Quando ci si avvicinava alla fabbrica si riconosceva che era una di botti, dal caratteristico suono ritmato che l’artigiano produceva con mazza e martello.

C’erano diverse fabbriche di botti in città e offrivano lavoro a diversi operai, soprattutto prima dell’inizio della vendemmia: quelle di Giuseppe Saponaro e figli, di Eugenio Brenda, dei Fratelli Di Giulio, di Francesco Piliego, la Premiata fabbrica di botti dei Fratelli Cafiero su via Osanna (era una delle più grandi), ma anche la fabbrica di Domenico De Benedetto, di Cosimo Perrone e di Luigi Cioffi. La nuova industria e il moltiplicarsi, in poco tempo, delle fabbriche, fecero sì che a mano a mano queste chiudessero.





Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Con il secondo conflitto mondiale, con il suffragio universale, con i mezzi di comunicazione di massa i rapporti tra i sessi e i ruoli in famiglia cambiarono. Le tradizioni contavano ancora molto, perché alla velocità degli eventi non corrispondeva sempre un cambiamento effettivo nel privato in tutte le famiglie, così il confronto era diversificato: in alcune famiglie si notava una mentalità più aperta, dovuta anche a cultura e ricchezza; in altre l'arretratezza e l'attaccamento alle tradizioni condizionava i rapporti familiari e, soprattutto, sociali.

La scolarizzazione e l'importanza data all'istruzione aiutarono il cambiamento.

Le donne cominciarono a lavorare nel terziario e quelle della società contadina, continuarono a lavorare in campagna, propria o alle dipendenze di terzi.

Alcuni lavori legati alla campagna, oltre la manodopera, continuarono ad esistere, quando ancora non c'erano le macchine e gli animali aiutavano i contadini nelle attività dei campi e nei trasporti. Caratteristico quello del sellaio, lu uarnamintaru.

A Brindisi, in via Porta Lecce, ce n'era uno molto apprezzato, meštru Vitucci Scarafile.

Il padrone del cavallo ha sempre tenuto molto alla salute e all'aspetto dell'animale. Quindi anche a li uarnamenti, cioè a tutto ciò che serviva all'animale per tenerlo unito al carro: cavezze, cinghie, redini, collari...

Quello del sellaio era un lavoro molto apprezzato, perché doveva



LE IMMAGINI Mestru Vitucci lu uarnamintaru di via Porta Lecce

sa-
pere adattare perfettamente i finimenti all'animale: un collare, una cavezza fatta male potevano provocare fastidi e lesioni al cavallo, che, per la sofferenza, avrebbe reso di meno.

Spesso si ordinavano i finimenti anche per abbellire il cavallo, soprattutto in occasione di feste; così si potevano ammirare ornamenti realizzati con un luccicante metallo leggero lavorato a sbalzo o fiocchi sulla capezza (paraocchi) e sonagli al collare.

Lu uarnamintaru utilizzava molti attrezzi: lu ranciaddu, un coltello ricurvo con un manico di legno; la lesina e il punteruolo; la maz-zola, un martello di legno che serviva per dare forma al collare, il reggisella e un attrezzo di legno su cui il sellaio si sedeva come se fosse a cavallo.

Oggi le macchine realizzeranno finimenti più belli, ma nel lavoro artigianale di un tempo si notava l'impegno, il senso artistico e la passione che il sellaio metteva nel suo lavoro.





Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Lu cconzalembi

Il Primo Novecento è stato un periodo di grande povertà ed anche la rottura di un piatto diventava una preoccupazione di tipo economico, per cui si aspettava che arrivasse lu cconzalembi per farlo aggiustare.

Lu cconzalembi era un artigiano ambulante che riparava molti oggetti realizzati in terracotta, usati un tempo in casa: piatti, pentole, giare, lembi (singolare: lembo, oggetto usato per lavare la biancheria, ma anche in cucina), zuppieri, cantri (vasi da notte)...

Due volte al mese circa faceva il giro del paese e al suo grido le donne si affrettavano ad attenderlo sotto l'uscio di casa per mostrargli il pezzo da fare aggiustare.

Gli attrezzi del suo lavoro erano: un trapano particolare (lu trapanaturu), la pinza, la matassa di filo di ferro (lu fierru filatu), mastice e lesine (specie di punteruoli). Con un punteruolo o con una matita segnava sui pezzi accostati i buchi da fare in corrispondenza, da un lato e dall'altro. Col trapano praticava i fori, passava attraverso essi il filo di ferro che stringeva aiutandosi con la pinza; quindi spalmava con argilla, calce spenta e cenere la parte interna ed esterna, in modo tale da impermeabilizzare la zona ricostruita.

Il consumismo ha fatto sparire tale tipo di lavoro, ma un tempo era molto ricercato. Si pensi che, quando si presupponeva che la "pignata" (la pentola di terracotta maggiormente usata, soprattutto per la cottura dei legumi) si stesse lesionando, i contadini la circondavano col filo di ferro tirato ben stretto, in attesa di lu cconzalembi.

Lu cantru, dal greco kantharos, era il vaso da notte.

Era un recipiente di terracotta smaltata e doveva essere portato in dote, in alcuni comuni dall'uomo, in altri dalla donna. Questo fa intendere quanto lo si riteneva necessario, in tempi in cui non esisteva la fogna in casa. Era di forma cilindrica, alto dai 35 ai 45 centimetri e largo circa 30, con un bordo superiore piatto e largo circa 6 centimetri, sul quale era comodo sedersi. Di solito si teneva coperto da un coperchio di legno e vicino si teneva la pezza ti cantru, per pulirsi.

La pezza ti cantru faceva parte del corredo della donna e a tal proposito ri-



LE IMMAGINI Due cconzalembi, in basso lu cantru



cordo

Raffaele Cucci, noto autore di commedie brindisine che, nella sua "Piddo miseri pezzi ti cantru", narra di un matrimonio andato a monte perché la fidanzata nella sua dote non portava li pezzi ti cantru.

Ai lati il vaso aveva due manici che permettevano di trasportarlo quando era pieno, per svuotarlo nella carratizza, una specie di botte (poi sostituita da un serbatoio cilindrico) posta su di un carro tirato da un mulo guidato da un uomo. La parola deriva dal participio passato del verbo latino "carrare", in italiano: caricare su un carro.

La carratizza passava per le strade alle prime luci del mattino per raccogliere i rifiuti e le acque sporche dalle case sprovviste di fognatura o di pozzi neri.



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Quello del cestaio (lu cistaru) era un lavoro legato essenzialmente alla società contadina, ma il cui manufatto si utilizzava poi in molte altre attività quotidiane.

Erano pochi coloro che vi si dedicavano, perché la produzione di panari e cesti dapprima doveva soddisfare solamente le necessità della famiglia. Col tempo la povertà e il bisogno di piccoli guadagni spinse i contadini a portare i prodotti della terra al mercato per venderli, per cui ebbero bisogno di recipienti per il trasporto. Quali potevano essere allora più resistenti e a minor costo dei panari? Da quel momento, di conseguenza, si passò alla richiesta e alla vendita degli stessi.

Inizialmente erano i cestai in persona a cercare nella campagna i materiali messi a disposizione dalla natura: le canne, i polloni dell'olivo e di altri alberi (li puddeni che stavano alla base della pianta e li sobbracavaddi che stavano in cima) e i germogli della vite che, oltre a puddeni, venivano chiamati tiputàscini.

Era forse l'unico lavoro veramente artigianale, perché l'uomo utilizzava solo le mani per intrecciare, e si tramandava di solito da padre in figlio. Era un lavoro di grande pazienza, perché c'era bisogno di tempo e di passione per realizzare cesti e panari. I polloni si cercavano in determinati periodi dell'anno e dovevano essere teneri, così come le canne, che si dovevano tagliare a liste dopo averle raschiate e levigate con coltelli affilatissimi.

Inoltre, per rendere "docili" e malleabili alla lavorazione i polloni più duri e le canne tagliate a strisce era necessario metterli a bagno per alcuni giorni. Stava alla creatività tu lu cistaru abbinare i colori dei polloni: bianco, marrone, giallino...

A Brindisi non si ha ricordo di artigiani cistari: per lo più i panari si rea-



liz-
zavano privatamente se si era capaci o si acquistavano durante le fiere e le feste.

A proposito di panaru, in Brindisi, ma anche nelle terre governate un tempo dagli spagnoli, esiste un modo di dire: Amu pirdutu Filippu cu tuttu lu panaru.

Di solito è riferito ad una persona avara, che per avere troppo perde tutto: le persone più vicine e persino lu panaru, cesto necessario un tempo nella vita quotidiana e nel lavoro contadino. Ma chi è Filippo? In realtà tutto pare provenire da una farsa napoletana del noto Antonio Petito, drammaturgo e interprete di Pulcinella, in cui un nobile chiese al servo Filippo di portare un paniere pieno di cibo a casa. Durante la strada Filippo mangiò tutto per la fame, ma, preso dai sensi di colpa e per paura dell'ira del padrone, non tornò più a casa. Il padrone, quindi, disse di avere perso Filippo con tutto il panaru.

Ma forse c'è un'altra spiegazione, per così dire storica, e si riferisce a Filippo II di Spagna, re di Napoli dal 1556 al 1598, che istituì un paniere pieno di alimenti di prima necessità da donare ai poveri in alcuni giorni del mese. Alla sua morte, il successore non volle continuare quest'atto di generosità, per cui il popolo creò il detto "Amu pirdutu Filippu cu tuttu lu panaru".





Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Lu scarparu

Nella metà dell'Ottocento Brindisi contava circa 8600 abitanti. Nello Stato delle Anime del 1849 si legge che lavoravano 34 scarpari (calzolai/ciabattini) che, in rapporto alla popolazione del tempo, erano un bel numero. Un lavoro che dava soddisfazioni, evidentemente. Alla fine del 1927, su una popolazione di 38.000 abitanti, i calzolari erano molti, ma non così tanti.

Non esistevano calzaturifici nella nostra zona e i calzolari realizzavano e aggiustavano le scarpe con grande maestria. Nella loro bottega accoglievano anche ragazzi che desideravano imparare il mestiere.

Con le Guerre la situazione cambiò decisamente, perché, in un periodo di grande miseria, solo i ricchi si rivolgevano direttamente all'artigiano per farsi confezionare le scarpe. Infatti, così come i vestiti, molte madri le ottenevano dalle famiglie più ricche, che periodicamente riempivano sacchi di roba e li depositavano fuori dal palazzo per i bisognosi. Era un momento molto atteso e col passa-parola le donne si mettevano d'accordo e si dividevano l'abbigliamento a seconda delle esigenze e dell'età dei componenti delle famiglie.

Le scarpe si tenevano e si conservavano per quanto si poteva: dal capofamiglia o dal figlio più grande passavano a quello più piccolo, fino a che le soles si consumavano e allora, se si poteva, si portavano al calzolaio, ma più facilmente venivano risuolate in casa. E, se non si sapeva farlo, si ritagliava una forma di piede col cartone e si inseriva nella scarpa. Si tirava avanti così, sperando che non piovesse, nel qual caso il cartone si sarebbe bagnato e con esso i piedi. Per lucidare le scarpe si usava la cromatina, un prodotto che si vendeva chiuso in scatole di ferro e serviva per nutrire e ravvivare la pelle. Ma chi non poteva comprarla sputava sulle scarpe e le lucidava con un panno di lana.

Di solito i scarpari lavoravano in piccoli ambienti e, poiché il lavoro era tanto, lavoravano fino a tarda sera, spesso a lume di candela. Sulla canzedda, il tavolo da lavoro, c'era tutto ciò di cui il calzolaio aveva bisogno: la forma di legno su cui realizzare la scarpa, la ssùgghia (la lèsina), i chiodi a testa piatta, li siminzelli (i chiodini), il grasso da mettere sulla lèsina per farla scorrere meglio, lu treppieti per appoggiare la scarpa, i pezzi di pelle da cui ritagliare la tomaia, la colla ...

In genere chi lavorava in campagna aveva le scarpe per il lavoro, dalla pelle dura per tutte le volte che si erano bagnate nella terra e asciugate vicino il fuoco, e lu scarpinu, la scarpa per i giorni di festa.

I ricchi erano esigenti in fatto di calzature e facevano realizzare scarpe di diverso tipo. C'era poi chi desiderava dimostrare che era benestante e quindi aveva potuto comprare delle scarpe fatte su misura e costose. Come dimostrarlo? Alcuni giovanotti ostentavano scarpe cu lu scamu, cioè scarpe che attiravano,



col rumore caratteristico delle scarpe nuove, l'attenzione di chi era intorno, anche delle fanciulle, che si giravano istintivamente al loro passaggio.



Negli anni Cinquanta/Sessanta lu scarparu cominciò ad avere più lavoro, grazie soprattutto alle ragazze che si rivolgevano a lui per risuolare e rifare i tacchi e i sopratacchi delle loro scarpe. In Brindisi c'erano molti scarpari. Ne ricordo alcuni: meštru Donatu Mancini in Piazza Anime che riuscì a cucire la tenda strappata di un circo presente in città, stendendo i teli in tutta la piazza. Suo figlio, meštru Vitu, che aveva il laboratorio in via Paolo Sarpi. Meštru Pici, in via Cristoforo Colombo e meštru Armandu che aveva il suo laboratorio sulla scalinata di Porta Lecce, prima di uscire dalla Porta.

Insomma, un tempo le scarpe potevano diventare quasi uno status symbol, il segno della condizione economica e sociale di appartenenza. Oggi, nell'era del consumismo, lo sono ancora se riportano un brand in voga, ma se si rompono o si rovinano è difficile aggiustarle, soprattutto se sono realizzate in gomma o plastica ... e si buttano.



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Lu cantinieri

Un tempo per cantina si intendeva non solo un luogo dove si vendeva il vino, ma un posto dove gli uomini passavano il loro tempo a giocare a carte, a bere del buon vino e, in qualcuna, a mangiare. Chi era solo affogava i propri dispiaceri in un bicchiere di vino, dapprima mieru (“merum”, termine usato dai Romani per indicare il robusto vino pugliese) e, quando era ormai sbronzato, in bicchieri di vino annacquato dal cantiniere “per il loro bene”. Il vino di solito era di produzione propria o era acquistato da produttori del posto. Sulla via Appia, da Porta Mesagne in poi, esistevano numerosi stabilimenti vinicoli che facevano di Brindisi la città del vino schietto, anche da taglio per altri tipi di vino italiani.

C'erano diverse cantine in città. Da ragazza abitavo in via Porta Lecce. La mia casa si trovava a metà strada tra la cantina di Angiulinu, Angelo Ponticelli, che si trovava prima di uscire dalla Porta, sulla destra, e la cantina di Monaco in via Conserva, di fronte all'Istituto Suore Francescane. Monaco ne aveva anche un'altra, in Piazza Sedile, di fronte alla Torre dell'Orologio. Poi c'era la cantina di Giovanni Settipinzieri, di fianco all'Hotel Internazionale. In via S. Ippolito ce n'era un'altra, ma del padrone di essa non ricordo il nome, ma ricordo che il figlio si fece prete e la notizia fece il giro della città. Vicino S. Benedetto c'era la cantina di Benito Pinto, a S. Pietro degli Schiavoni quella di Cietta e al Rione Sciabiche – vista mare – la cantina di Vicienzi Navi e la cantina-trattoria di Zza Checca, che faceva delle ottime polpette di cavallo. All'angolo tra via Taranto e via Foggia c'era la cantina di Ghiatoru che vendeva anche li raščati, cioè le granite fatte raschiando il ghiaccio con la grattachecca, uno strumento di alluminio. Lo strumento dava anche il nome a li raščati che potevano chiamarsi grattachecca, appunto, su cui si aggiungeva un po' di sciroppo dal gusto a scelta: amarena, menta...

Angiulinu si riforniva da Corsa che portava le botti di vino su un tràino, non lu travinu; il traino consisteva in una piattaforma bassa, lunga circa tre metri, da cui le botti venivano sollevate da due uomini e portate a terra. Ogni botte si poneva su due aste di legno e veniva rotolata nella cantina e posta orizzontalmente su un trabattello di legno alto 60 centimetri circa. Il rubinetto, che veniva chiamato spina (di legno), veniva posizionato sul tappo di sughero di cui era provvista la botte; con un colpo secco di mazzòla, si mandava il tappo di sughero nella botte e si conficcava la spina.



Il bancone era di marmo e c'era una scanalatura tutt'intorno, di modo che, se cadeva del vino (anche poche gocce), se ne andavano nello scavo e quindi in un foro a cui era collegato un tubo che portava il vino in un contenitore posto sotto il bancone, lontano dalla vista degli avventori.

Sul bancone era posto il lavabicchieri, un contenitore di ceramica in cui si posavano a scolare i bicchieri o si riempivano di vino con l'ursulu/urzulu, il boccale di terracotta.

Le cantine si riconoscevano dalla presenza di frasche o da una lanterna, poste sulla porta. Di solito erano gestite da uomini, ma qualcuna anche da donne.

Dopo la II Guerra mondiale sono state maggiormente frequentate e spesso per la strada si notavano uomini ubriachi che parlavano da soli o cantavano. Ricordo particolarmente Angela Piscialacitu. Dicevano che fosse una persona che aveva sofferto molto e il soprannome esprime bene il motivo per cui era chiamata così.