

## Il lavoro tra fine Ottocento e primi anni del Novecento

di Loredana Vecchio

**D**all'Ottocento ad oggi molti lavori sono scomparsi, sia perché l'operaio è stato sostituito dalle macchine, sia perché, grazie al benessere economico, un oggetto prodotto dalle macchine è diventato più conveniente comprarlo nuovo piuttosto che ripararlo.

Oggi tanti mestieri artigianali sono relegati nel ricordo di chi ha avuto parenti e amici che facevano quel lavoro, ma è bene conservarne la memoria, non solo per conoscere l'evoluzione del mondo del lavoro, ma anche per conoscere la creatività e l'intelligenza dei nostri avi nell'inventare i mestieri, spinti dalla necessità, utilizzando la manualità e i materiali messi a disposizione dalla natura.

Fino alla metà del secolo scorso si viveva soprattutto di agricoltura e il luogo di contrattazione e di incontro di chi cercava lavoro in campagna era Piazza Cairoli, che, soprattutto in alcuni periodi dell'anno pullulava di lavoratori che provenivano da molti comuni vicini e dal capo di Lecce (li poppiti).

Nel 1850 (dati: Stato delle Anime 1850) i mestieri maggiormente praticati dagli uomini erano: lu gualanù (giovane addetto a governare gli animali che impiegava nel lavoro di aratura e di trasporto), lu villanu (lavoratore della terra), il pescatore e il giardiniere. Ma c'erano anche altri lavoratori, quali: lu banditori, il banditore, che serviva a dare notizie urgenti alla città; lu bastasi o vastasi, cioè il



facchino; lu pizzillaru, il venditore di merletti; lu mmulaforbici (l'arrotino) che affilava forbici e coltelli girando per le strade su una bicicletta su cui era fissata una mola che roteava agevolata dall'acqua gocciolante; il barbiere-chirurgo che oltre a tagliare barba e capelli sapeva fare salassi e tirare denti; lu fabbricatore (il muratore); lu cannizzaru che costruiva i cannicci su cui mettere ad essiccare fichi, pomodori e ortaggi; il venditore di craunella (carbonella) che serviva per metterla nel braciere e riscaldare la casa; lu craparu (il capraio) che

alle prime ore del giorno passava con alcune capre per le vie della città per vendere il latte che veniva munto al momento; lu cantinieri che vendeva il vino, lu conzalembi o conzalemmi che aggiustava le lembe o lemme (grossi recipienti di creta), le giare, le brocche e persino i piatti, con filo di ferro, mastice, trapano e altri ferri del mestiere; lu mbrillaru che aggiustava gli ombrelli; lu sartu che cuciva gli abiti per i ricchi e per le grandi occasioni; lu scrivanu che, soprattutto in tempo di guerra, si metteva a disposizione di chi non sapeva scrivere, traducendo dal dialetto all'italiano; il proprietario di cantina (lu cantinieri) dove si davano appuntamento molti uomini per chiacchierare e per bere; lo stagnino (lu stagnaru o stagninu) che ridava nuova vita ai recipienti di alluminio qualora si fosse creato un buco e ne costruiva nuovi utilizzando rame, latta, ottone o zinco; lu furnaru che, oltre a fare il pane, metteva a disposizione il forno per la cottura di dolci e cibi in genere alle famiglie del quartiere; lu panararu che realizzava panieri utilizzando i polloni dell'ulivo o la canna palustre; lu falignami t'arti fina che realizzava mobili, finestre e porte; lu falignami t'arti crossa che costruiva carri e attrezzi agricoli; lu meštru d'ascia, cioè il carpentiere; lu spazzacaminu che puliva camini e fumaioli; lu scarparu che aggiustava le scarpe ormai ridotte con grossi buchi sulla suola; lu lignettaru, colui che realizzava i 'lignetti', cioè i tacchi di legno delle





scarpe; lu vuttaru (il bottaio) che realizzava le botti per il vino; lu (g)uarnamintaru che realizzava i finimenti eleganti per tenere legato il cavallo al traino e per abbellire l'animale in occasione di cerimonie e fiere paesane.

C'erano fabbricatori, falignami e vuttari che vivevano in case di proprietà; tre scarpari avevano case palazziate di proprietà.

E poiché un tempo non esisteva la fogna come l'abbiamo oggi, tutte le case avevano il gabinetto fuori o in un angolo della stessa oppure sotto un sottoscala. C'era lu cantru cu lu puzzu neru (il pozzo nero) e, attaccate ad un chiodo, li pezzi ti cantru. Nell'angolo c'era anche il bacile con la brocca d'acqua e un asciugamani. Periodicamente lu cantru di casa si doveva svuotare, per cui nelle prime ore del mattino passava la carrattizza, una grande botte sistemata su un carro e 'lu nunnu ti la carrattizza' operava lo svuotamento aiutandosi anche manualmente.

La donna, oltre ad aiutare il marito in campagna in alcuni periodi dell'anno, faceva la filandaia (lavoro duro e faticoso, perché era addetta anche alla tinteggiatura delle stoffe), la tessitrice che con il proprio telaio realizzava lenzuola, asciugamani e coperte; la domestica, l'industriosa (donna laboriosa che sapeva fare di tutto); la matirassara che realizzava i sacconi e i materassi per il letto; la ricamatrice. Qualcuna faceva la 'masciara', cioè toglieva sortilegi e malocchio (lu nfascinu) pronunciando scongiuri e invocazioni di cui era custode gelosa. Erano frasi che si potevano trasmettere ad altra persona solo in alcuni santi giorni, come il 15 di agosto. C'era poi la guaritrice che con impacchi e uso di piante officinali curava dolori e malattie. C'era la donna che curava l'ascariosi, la malattia ti li viermi, molto comune tra i bambini nei primi del Novecento. Li piccinni ca tiniunu li viermi venivano curati con scongiuri e segni sul corpo che partivano dallo sterno, arrivavano alla pancia e terminavano con tre croci sull'ombelico. Dopo di che la donna recitava un Pater, un'Ave e un Gloria. Qualche volta faceva mangiare uno spicchio d'aglio o bere acqua, citrato e limone. Curava anche dolori reumatici sulla spalla con la coppa a vientu, bicchiere sotto cui si metteva a bruciare una

**LE IMMAGINI** Sopra Meštru Nibbio (Nicola Nibio) lo stagnino di via Porta Lecce, a sinistra Lu (g)uarnamintaru meštru Vitucci Scarafile, in via Porta Lecce. Sotto lavoratori minorenni nella fabbrica di botti

monetina racchiusa in un pezzetto di stoffa leggera, legata con un filo. Questa si imbeveva di olio d'oliva e si faceva bruciare sotto il bicchiere. Quando la fiamma si spegneva, la zona si ingrossava e si arrossava, togliendo il dolore. Solo allora si levava il bicchiere. E, infine, c'era anche chi curava con manovre risanatrici li piccinni spaddati, cioè i piccoli che avevano un arto superiore slogato perché non erano stati tenuti correttamente in braccio.



### Il lavoro minorile

I ragazzi che non andavano a scuola venivano mandati dalla famiglia ad imparare un mestiere oppure aiutavano la famiglia nel lavoro in campagna o nella pesca. Col passare del tempo furono fatte leggi che sanzionavano i genitori responsabili di inadempienza scolastica, come la legge n. 432 del 22 gennaio 1925.

Molti bambini in tempo di guerra, per aiutare la famiglia rimasta senza capofamiglia, andavano a lavorare come aiutanti nelle botteghe. C'erano leggi che disciplinavano il lavoro dei minori e in qualche modo li vincolavano all'istruzione. Per avere il libretto di lavoro, infatti, il minore doveva avere compiuto 12 anni, godere buona salute attestata da un certificato medico e doveva aver frequentato compiutamente il corso elementare di studi, dapprima fino alla seconda elementare e poi fino alla classe elementare più alta presente in città.

Data la situazione critica, nel 1916 il sindaco di Brindisi scrisse al Ministro della Pubblica Istruzione chiedendo che per il rilascio del libretto di lavoro si richiedesse solo il compimento delle tre prime classi elementari, perché i minori dovevano concorrere alle spese di alimentazione della famiglia.

Nel 1914 molti erano i ragazzi dai 6 ai 14 anni che lavoravano nelle fabbriche di botti, nelle officine meccaniche, nella fabbrica di costruzioni in marmo, nei pastifici, nei laboratori di falegnameria, presso i fabbri e nelle ditte di costruzioni edilizie.

Aziende e artigiani avevano l'obbligo di annotare su un registro la presenza di minori lavoratori, il tipo di lavoro che svolgevano, l'orario di lavoro e lo stato di salute. Ma, accanto a molti fanciulli dichiarati ce n'erano altrettanti, se non di più, non dichiarati.

Se i ragazzi non riuscivano ad ottenere il "certificato scolastico per uso lavoro", c'era una scappatoia: dicevano che erano poco intelligenti e che non riuscivano a studiare, come hanno riferito alcuni intervistati.

Il Ministero delle Corporazioni alla fine dispose che fosse rilasciato il libretto di lavoro ai ragazzi bisognosi, anche se non avessero compiuto gli studi necessari.



## Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

# Mestieri brindisini del Settecento

**S**ono molti i mestieri di un tempo oramai scomparsi, sia perché sono stati sostituiti da tecnologie moderne che fanno risparmiare tempo e denaro a fabbricanti e a compratori, sia perché sono stati sostituiti da altri lavori adatti alle esigenze moderne. Erano mestieri umili che si praticavano per tirare avanti economicamente e per sostenere la famiglia, spesso numerosa.

Tali mestieri, per lo più artigianali, sono ormai relegati nel ricordo dei racconti dei nonni, se si tratta di lavori del secolo passato e nei documenti d'archivio, per quelli più antichi.

E' bene ricordarli, però, e conservarne la memoria storica, non solo per comprendere l'evoluzione del mondo del lavoro nella nostra terra, ma anche per conoscere l'intelligenza e la creatività dei nostri avi che hanno saputo adattarsi, pur tra grandi sacrifici, alle richieste del tempo, utilizzando la manualità e materiali messi a disposizione dalla natura, rendendo più agevole la vita della gente in periodi difficili e sicuramente più poveri.

Oggi la vita è per certi versi comoda: ci sembra di stare meglio nell'età del consumismo "usa e getta" che ha contribuito alla perdita di quei lavori.

Ma con un po' di curiosità ed interesse per il passato mi sforzerò di ricordare i vecchi lavori, presi da documenti, quali lo Status Animarum del 1754 e il Catasto Onciario dello stesso anno.

Incomincio dai lavori del '700, presentando i lineamenti caratteristici della storia e della società del tempo in Brindisi.

Fu quello un periodo segnato dalla povertà di molti da un lato e dalla ricchezza di pochi dall'altro.

Carlo di Borbone, figlio di Filippo V re di Spagna e di Elisabetta Farnese, aveva conquistato il Regno di Napoli nel 1734, in seguito alla battaglia di Bitonto, combattuta durante la guerra di successione polacca tra l'esercito spagnolo e quello austriaco e conclusasi con la vittoria degli Spagnoli.

Mentre in Europa la cultura favoriva scambi culturali nei "caffè", agevolata dalla diffusione del giornale, nel Regno di Napoli essa continuava ad essere arretrata e legata all'insegnamento dei religiosi. La Chiesa a quel tempo era contraria al fatto che la cultura diventasse patrimonio di tutti, perché sarebbe sfuggita al suo monopolio.

Il porto di Brindisi era ridotto ad uno stagno: "paludi estesissime circondano il paese, [...] sono pochi quelli che tirano innanzi la loro miserabile vita sino all'età di sessant'anni" (Von Riedesel, La Puglia nella letteratura di viaggio tedesca, Lecce, 1987).

Per diversi motivi, tra cui terremoti ed epidemie, in paese c'era solo un nucleo di nativi del luogo e molti immigrati provenienti dalla sponda opposta e da diversi paesi della Terra d'Otranto con capitale Lecce (di cui Brindisi faceva parte), della Terra di Bari, del Regno di Napoli e da altre zone della Penisola.

Nel 1754 Brindisi contava 8604 abitanti di cui 500 ecclesiastici. C'erano due gruppi sociali distinti di ricchi: quello dei nobili (33 famiglie) e quello dei magnifici - detti anche nobili viventi - che esercitavano le professioni liberali e vivevano del loro (54 famiglie).

Poi c'erano gli artigiani, i pescatori, gli agricoltori e i braccianti.

Tra questi ultimi, i mestieri più diffusi erano quelli del bracciale (343), del forese (579), del vaticale (27).

Il bracciale era un bracciante che aveva bisogno solo della forza delle braccia per lavorare.

Il forese era un lavoratore agricolo stagionale proveniente da altri comuni, anche se spesso si legge che abitava in casa propria e che, quindi, si stabiliva con la residenza nel nostro paese, perché era uno di quei mestieri che consentivano un lavoro continuativo presso i proprietari terrieri. Il termine forse deriva dal latino forum, piazza, intesa come luogo di incontro e di contrattazione.

Infine il vaticale, che aveva un carro con un animale che serviva per il traino e trasportava prodotti da un paese all'altro o fino al porto per l'imbarco. Il nome deriva dal latino vectical che vuol dire tributo e il vaticale, infatti, secondo le norme del Catasto Onciario, doveva pagare un tributo per il possesso del carro e dell'animale, considerati motivo di ricchezza. Era forse per questo motivo che il padrone teneva tanto all'animale e lo curava come se fosse una persona (o forse meglio?) tanto da tenerlo talvolta in casa durante la notte, se non aveva una stalla.

Gli artigiani stavano bene economicamente. C'erano i fabbricatori, i falegnami, i bottari, gli scarpari, che vivevano quasi tutti in casa di proprietà. C'erano i conciatori, i sartori, i ferrari, cioè i fabbri, a cui in Brindisi era dedicata anche una strada, oggi via Cesare Battisti.

Poi c'erano i bastasi, da cui il termine vastasi: facchini e scaricatori che si davano da fare al mercato. E ancora un calafato, cioè l'addetto a impermeabilizzare le navi. C'era il legnettaro, che realizzava i lignetti, i tacchi di legno delle scarpe; i funari, cioè i fabbricatori o i venditori di funi; lo zoccatore che tagliava i tufi con un piccone chiamato zoccu. C'era il venditore di fogliame e l'ammassaro che era il custode di nevi e neviere.

C'era il curatolo d'oglio, che accudiva l'olio per chiarificarlo e per misurare i gradi di acidità. E ancora il procacciuolo che si prestava a fare commissioni per conto terzi. Alcuni praticavano il doppio lavoro, come il forese-vaticale, il falegname-galessiere, il forese-imbricario (lavorante di tegole). Nella circoscrizione della parrocchia S. Maria del Monte c'era un pasticcere.

In paese c'erano anche il cerusico, cioè il chirurgo (5) e il dottore-fisico, cioè il medico (7).

Una curiosità: con tante chiese che esistevano al tempo in Brindisi, i sacrestani erano solo tre.



## Parmiggiana Parmiggiana brindisina

Ingredienti: 3-4 melanzane, 2 uova, farina, mortadella, formaggio grattugiato, uova sode, sugo di pomodoro, olio extravergine di oliva, sale fino, mezzo bicchiere d'acqua fredda.

Preparazione: tagliate a fette le melanzane e mettetele in uno scolapasta, a strati, con un po' di sale fino. Sopra ponete un piatto con un peso per un paio d'ore. Intanto preparate la pastella, sbattendo le uova con la farina e un po' d'acqua fredda. Passate ogni fetta nella pastella e friggete in olio bollente da ambo le parti. Mettere le fette fritte a scolare l'eccesso d'olio su carta per fritti. A frittura ultimata, mettetle in un tegame da forno un poco di sugo e spargetelo sul fondo, quindi ponete uno strato di fette di melanzane, uno di fette di mortadella, un altro di melanzane, qualche cucchiata di sugo, formaggio grattugiato, uno strato di melanzane, altro formaggio grattugiato e uova sode a fettine, qualche cucchiata di sugo, ancora uno strato di melanzane, qualche cucchiata di sugo, formaggio grattugiato. La parmiggiana brindisina era consumata come piatto unico.



# Mestieri brindisini dell'Ottocento

**N**el XIX secolo ci fu un grande stravolgimento nella società, nella politica e nell'economia italiana ed anche nel Meridione. I Regni di Napoli e di Sicilia furono unificati nel 1816 e Ferdinando IV Borbone assunse il titolo di Ferdinando I re delle Due Sicilie. I moti carbonari del 1820-'21 e quelli antiborbonici furono repressi, ma non venne meno il desiderio di indipendenza.

A Ferdinando I nel 1825 successe il figlio Francesco I che tentò di risanare il porto di Brindisi, ma non fu possibile, perché nei lavori ebbero la precedenza altri porti della Puglia. Comunque, nel primo trentennio, grazie all'intervento di Teodoro Monticelli e dei nipoti Francesco Antonio e Giovanni, la Consulta Generale del Regno di Napoli riconobbe la necessità di restaurare il porto.

Quando nel novembre del 1830 Francesco I morì, gli successe il figlio Ferdinando II, che con la sua politica, pur di stampo reazionario, cercò di accrescere gli scambi mercantili con l'estero. Col suo modo di governare, assolutista e conservatore, fu malvisto da molti ma amato da altri, per vari motivi: nei suoi viaggi amava entrare a contatto con la popolazione, concesse un indulto ai condannati politici e fu ispirato ad una politica pacifista. Ferdinando II, col Real Decreto n. 8360 del 1843, per combattere lo spopolamento della città esentò i brindisini e coloro che si fossero ivi trasferiti dall'obbligo del servizio militare.

Il fallimento dei moti rivoluzionari del '48, le idee rivoluzionarie di Mazzini, le guerre di Indipendenza, le spedizioni di Garibaldi scossero anche l'animo dei brindisini.

Si ricorda a tal proposito l'eroe brindisino Cesare Braico, il medico che partecipò alla spedizione dei Mille e che ottenne il riconoscimento di eroe da Nino Bixio.

Garibaldi fu tanto amato anche dai brindisini che, accanto alle immagini del Re d'Italia, di Gesù e della Madonna, in molte abitazioni si poteva ammirare pure la sua.

Alla morte di Ferdinando II nel 1859 gli successe il figlio Francesco II e sotto il suo governo ebbe fine il Regno delle Due Sicilie. Infatti il 17 marzo 1861 avvenne l'Unità d'Italia.

Nel 1864 iniziò a funzionare la Stazione che fu collegata alla Stazione Marittima, punto di grande traffico commerciale nel porto.

L'urbanistica della città cambiò col nuovo Piano regolatore di fine Ottocento e la città parve ammodernarsi, ma la differenza economica tra centro e campagna, tra capitalisti e operai, tra operai e contadini parve evidenziarsi sempre più.

In realtà, le masse contadine erano state sempre estranee alle idee risorgimentali e il problema fondamentale dell'economia del meridione restava proprio quello della campagna, anche se nel territorio brindisino la produzione di grano, olio e vino dava respiro all'economia. Problemi della nostra terra erano la mancanza di igiene, malattie come la malaria e la povertà diffusa.

Sul finire dell'Ottocento nella città rimanevano molte aree non urbanizzate, anche al di qua dell'attuale ferrovia.

Una ripresa parve esserci con l'apertura del Canale di Suez nel 1869 e con lo scalo nel porto di Brindisi della "Valigia delle Indie", il servizio postale e turistico che dal 1870 al 1914 collegò Londra a Bombay.

Ci fu anche una crescita demografica: Brindisi nel 1871 contava 13.000 abitanti; 4396 in più rispetto al 1754 (Status Animarum 1754, Biblioteca Arcivescovile De Leo, Brindisi).

Ma i ricchi continuarono la loro vita di benessere e la popolazione per lo più continuò una vita fatta di fatica e sofferenza.

Il Centro della città sembrò cambiare aspetto con gli edifici scolastici, con il Teatro Verdi, il palazzo delle Poste, la Banca d'Italia e i Giardini del porto. Nuovi mestieri comparvero nel panorama lavorativo brindisino rispetto ad un secolo prima:

l'agrimensore (1), l'architetto (1), il barbiere (13), il becchino (1), il caffettiere (4), il cantiniere (7) commerciante di vini ma anche taverniere e oste;

il facchino d'olio (6), il fabbricante di spiriti (1), il giardiniere (21), il filarmonico (1), l'industriante (9) cioè colui che aveva avviato una piccola attività industriale; il locandiere (2), il macellaio (2), il ramaro (3), il tintore (2), il trainiere (10), il giudice regio (1), il notaio (1), lo speziale (1), il vetraio (1), il massaro (7) che amministrava le masserie di chi viveva dei propri beni e aveva alle sue dipendenze i braccianti; il molinaro (8) che macinava la farina e la vendeva.

Aumentarono i contadini (527) e i villani (73), ed anche i marinai (33) che non erano i pescatori, ma, veri conoscitori del mare, si spingevano fuori dal porto e talvolta si dedicavano alla compravendita dei prodotti ittici. Aumentarono i ferrari (24), i sarti (26), i calzolari (34), i fabbricatori (13) e i muratori (21), i medici (4), i pecorari (7) che portavano il loro gregge in città alle prime luci del giorno per vendere direttamente il latte alle famiglie.

La donna cominciò a partecipare più attivamente all'attività lavorativa: aumentarono le domestiche (49), scomparve la mammara e comparvero la levatrice (1) e l'ostetrica (1).

Nacque il lavoro dell'industriosa (53) che credo fosse una persona capace, attiva e laboriosa, diversa dalla domestica; la filandaia (318) e la tessitrice (19) che, anche su commissione, filavano e tessevano in casa; la cusitrice (2) che faceva un lavoro diverso da quello della sarta, perché metteva insieme le stoffe confezionate dalla tessitrice.

E poi c'era la panificola (6), cioè colei che lavorava la farina per fare il pane anche su commissione. Non avendo la possibilità di cuocere il pane in casa, lo portava su un asse di legno al forno più vicino.

E ancora, per le nuove strutture presenti in città: il Sottodirettore delle Poste, il controllore dei dazi indiretti, il soldato doganale di ritiro e il soldato impiegato alla dogana; il travagliatore alla banchina, il sovrastante ai travagli del porto, il macchinista del vapore.

In Strada Lata abitava il Capitano delle chiavi di Forte a Mare e in Strada Santa Maria del Monte il Capitano del lazzeretto.

La necessità di scrivere e di scambiare missive, private ed economiche, in un periodo di analfabetismo diffuso, fece nascere il lavoro di scribente (3) e di scrivano (6).

Come si può facilmente dedurre dai tipi di lavoro, la città nel XIX secolo subì una svolta in ogni campo. (Dati : Status Animarum 1849, Biblioteca Arcivescovile De Leo, Brindisi.)

*Cussì la vita a Brindisi passava sota sota... (G. Guarino)*





# Mestieri brindisini del Novecento

Il Novecento è stato un secolo di grandi cambiamenti: tutto un insieme di valori venne messo in discussione per vari motivi:

- la partecipazione alle Guerre fece riflettere non solo sulle ideologie politiche, ma anche sul senso della vita e della morte, sul ruolo della donna e dell'uomo nella famiglia, nella società e nel mondo del lavoro;
- l'evoluzione tecnologica e i nuovi mezzi di comunicazione di massa portarono ad una partecipazione diversa ai compiti sociali ed economici.

La Prima Guerra mondiale sconvolse la divisione dei ruoli tra i due sessi, perché le donne occuparono in alcune fabbriche i posti liberati dai maschi partiti in guerra. Terminata la guerra, però, i maschi che tornarono riacquarono il loro posto e le donne ripresero la loro vita, svuotata, però, da quella parità che sembrava ottenuta. Ma, comunque, uscirono dall'esperienza consapevoli delle loro capacità.

Dal canto suo, il maschio di ritorno dalla Guerra ottenne maggior prestigio, perché fu considerato un eroe, nel suo insieme di doti maschili e sociali, avvalorato in seguito dal fascismo.

I cambiamenti che avvennero nel sociale, però, non trovarono subito una corrispondenza nel privato, anche se la chiamata alle armi, la partecipazione alle guerre cominciarono a sradicare le vecchie idee provinciali e arretrate, messe in discussione dai pensieri e dai concetti di altri uomini con cui i nostri si rapportavano.

L'importanza sociale non veniva più affidata a chi possedeva dei titoli nobiliari, ma a chi possedeva capitali. Nell'affermazione sociale lo studio acquisì la sua importanza, ma per studiare era necessario essere ricchi per comprare i libri e il vestiario adeguato.

L'istruzione era già obbligatoria dal secolo precedente, ma non tutti frequentavano la scuola, per la povertà diffusa nel ceto popolare o per la mancanza della forza lavoro in famiglia, causata dalla morte degli uomini partiti in guerra.

I ragazzi venivano mandati a imparare un mestiere. Nel 1914 officine e fabbriche brindisine accoglievano fanciulli dai 6 ai 14 anni:

le officine meccaniche di: Summa Salvatore, Ghionna Cosimo, Lotito Pasquale, Castrignanò Tommaso, Cresenzo Oronzo, Fratelli Venesio, Cantiere Meccanico Brindisino, Gioia Teodoro, Gioia Luciano;

le officine di fabbro ferraio di: Marchionna Domenico, Trisciuzzi Nicola, Belsole Donato;

le fabbriche di botti di: Saponaro Luigi, Brenda Eugenio, Di Giulio Fratelli, Piliago Francesco;

i pastifici di: Lenzi Antonio, Fratelli Aversa, Cristofaro Angelo, Blasi e Talento;

i laboratori di falegnameria di: Vecchio Tommaso (ebanista), Miano Pietro, Velardi Salvatore, Maddalena Augusto, Fratelli Aversa, Cristofaro Angelo;

i laboratori di marmi di: Mauro Raffaele, Jaccarini Nicola.

Il laboratorio di elettricista di Tedesco Cosimo;

di fabbrica di letti del Dottor De Pace;

il laboratorio di carradore di Chionna Giuseppe;

di maniscalco di: Montanaro Vincenzo, Gabbellone Domenico, Galasso Luigi.

La fabbrica di calze per donna di Assennato Raffaele e

le ditte per costruzioni edilizie di: De Vittoria Luigi, Piccinni Filippo, Maffei Antonio, Perugino Gabriele, Brugnola Vito, Protino Cosimo, Danese Filippo, Cappelli Adolfo, Gabbellone Giuseppe, De Tommaso Antonio. (1)



Dalle fabbriche e dalle ditte sopra indicate, si deduce che Brindisi in campo economico aveva effettivamente subito una grande svolta, pur se per molti aspetti i brindisini parevano avere una mentalità retrograda e "paesana".

Il lavoro dell'uomo fu facilitato dalle macchine, per cui l'attività dei contadini e degli artigiani si differenziò rispetto a quella dei secoli precedenti; in particolare gli artigiani rappresentavano un ceto più emancipato.

Chi non riusciva a modernizzare il proprio mestiere per mancanza di denaro, rimediava come poteva, continuando il mestiere tradizionale, svecchiato da idee nuove e spesso originali.

Chi non poteva permettersi una bottega, per esempio, si arrangiava utilizzando biciclette e carretti tirati di persona o da un asinello. L'onestà li caratterizzava e l'impegno con la clientela si attuava con una stretta di mano.

Ricordiamo un commerciante molto amato dai brindisini, "Ghiatoru ti li patelli", Teodoro Carlucci, che iniziò trasportando la mercanzia di buona fattura su un carretto trainato da un asino. In seguito la sua famiglia si affermò nel commercio e ancora oggi Maurizio continua la sua attività in via Conserva.

E c'era anche "Ninu ti li pezzi vecchi", Nino Casciaro, il rispettoso robbivecchi che raccoglieva di tutto: carta, ferro, stracci... Le donne aspettavano che passasse, perché in cambio di vecchi vestiti, maglie bucate di lana e altro, ottenevano tazze, piatti e bicchieri. Oggi i suoi eredi hanno aperto punti commerciali in alcune parti della città.

Quei venditori di strada avevano un rapporto di fiducia con le donne, che talvolta riuscivano a strappare loro un oggetto utile per la casa con poche lire o con un tipo di riciclaggio ante litteram.

1. AS BR, ASCB, cat. 11, cl.4, b.2, fasc. 23, da: Passaporto per la mia cultura (a cura di Loredana Vecchio), presentazione di Antonio Maria Caputo, Scuola pilota S.M.S "Vinci-Alighieri" ed Enti pubblici e privati, Brindisi, a.s. 2004/05.



## Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

# Antichi mestieri ormai scomparsi

Molti lavori di un tempo oggi non esistono più o sono stati trasformati con la tecnica o hanno cambiato denominazione. È divertente, però, conoscerne alcuni e conoscere le strade in cui erano maggiormente diffusi. Dallo Stato delle Anime e dal Catasto Onciario si possono dedurre molte informazioni riguardo alla società del tempo passato. Nel Settecento, per esempio, i mestieri maggiormente diffusi in Brindisi, che contava circa 8.000 anime, erano quello del forese, quello del bracciale e quello del vaticale, lavori legati per lo più al mondo agricolo.

Da ciò si desume che Brindisi, pur essendo città di mare, era proiettata economicamente all'interno, alla campagna.

In che cosa consisteva il loro lavoro? Il bracciale era un bracciante, un lavoratore a cui era sufficiente avere forza nelle braccia per lavorare.

Il vaticale era colui che trasportava prodotti su un carro di sua proprietà da un luogo all'altro. Il nome proviene dal latino vectical che vuol dire tributo ed infatti il vaticale doveva pagare un tributo per il possesso del traino e dell'animale che serviva a trainare il carro. L'animale, infatti, era considerato motivo di ricchezza e il padrone teneva molto alla sua salute, tanto che spesso durante la notte lo teneva con sé in casa.

Il forese era colui che lavorava presso piccole aziende agricole. Proveniva da altri comuni ed era un lavoratore stagionale, ma talvolta finiva per risiedere stabilmente nella nostra città, e lo si può dedurre dal fatto che alcuni dichiaravano di vivere in casa di proprietà. Il nome deriva dal latino forum, inteso come luogo di incontro e di contrattazione. L'abitudine di andare a cercare lavoro in piazza è stato usuale fino ad alcuni decenni fa in Brindisi. Ricordo che, soprattutto in occasione della vendemmia, ai tempi dei poppiti che venivano dalla provincia di Lecce, il luogo di incontro fra chi offriva e chi cercava lavoro, era Piazza Cairoli.

Dove vivevano questi lavoratori?

L'abitato brindisino nel Settecento era diviso facendo riferimento a quattro parrocchie: la Cattedrale, Sant'Anna, S. Maria del Monte e S. Lucia. In ogni zona erano presenti artigiani di diverso tipo: scarpari, bottari, conciatori, fabbricatori, falegnami, funari, ferrari (cioè armaiuoli e fabbri a cui era dedicata anche una strada, oggi via Cesare Battisti) ma in una zona poteva essere presente un tipo di mestiere più che in un'altra, per ovvi motivi di disponibilità lavorativa e logistici.

Nella circoscrizione Cattedrale, per esempio, vicina al porto, c'erano molti pescatori (186), un pilota, cioè colui che scandagliava la costa e il fondo del mare; un carriere, cioè un costruttore o guidatore di carri; bastasi, cioè facchini (dal greco bastazo: trasporto, sollevamento), metaforicamente considerati vagabondi (oggi vastasi), perché erano sempre in attesa di lavoro, soprattutto in piazza e al porto e sembrava che fossero nullafacenti. Brindisi, città di mare, non aveva, però, lavoratori che si impegnassero nella costruzione o nella riparazione di barche, ad eccezione di un solo calafato cioè colui che impermeabilizzava le navi. Questo vuol dire che i pescatori e le loro famiglie se la cavavano da soli in tutto.

Nella zona ci abitavano anche molti sacerdoti e molti artigiani: 36 scarpari, 6 conciatori, 19 sartori, 18 fabbricatori, oltre a 22 vaticali, 11 bracciali e 262 foresi. Era presente anche un cerusico (un medico), 15 patrizi e 3 nobili. Gli abitanti dovevano essere benestanti, se erano presenti 71 serve e 42 servi. C'erano, inoltre, 9 studenti e 20 venditori di vino.

Nella circoscrizione della Parrocchia S. Lucia erano presenti 164 foresi e mestieri che non c'erano nella zona Cattedrale: un lignettaro, cioè colui che lavorava i lignetti, i tacchi di legno delle scarpe; uno zoccatore, cioè chi tagliava il tufo con un piccone chiamato zoccu; un venditore di foglie che poteva servire per la conservazione della neve (vicino alla Strada S. Antonio abate c'era una neviera), 9 venditori di vino e 27 servi. Abitavano nella zona anche 3 notari, 3 dottori fisici (cioè chirurghi) e due persone che vivevano del loro, cioè erano benestanti.

Nella circoscrizione della Parrocchia S. Maria del Monte, tra altri mestieri, si nota la presenza di 80 foresi, di 44 pescatori, di 2 nutrici, di 6 bastasi, di 3 lavoratori della creta, di 7 studenti e di un mastro molinaro.

Nella circoscrizione della Parrocchia S. Anna, tra i tanti mestieri, si trovavano 4 imbricciatori, cioè coloro che realizzavano le tegole, 5 massari, 16 sergenti, un servo de monache, 16 scarpari, 72 foresi e 292 bracciali; 3 nutrici e un orefice. Molti praticavano il doppio mestiere. Da evidenziare 2 bracciali/mendicanti.

In tutto l'abitato c'erano 5 nutrici, ma nessuna marmara o mammanna (la levatrice di un tempo) riconosciuta.



### La ricetta antica Lu piscuettu La frisella

Ingredienti: 1 kg. di farina di grano duro, 250 gr. di lievito madre (o un panetto di lievito di birra), 35 gr. di sale, 300/350 gr. di acqua a temperatura ambiente, un po' di olio e.v.o..

Se desiderate piscuetti integrali, aggiungete un pugno di farina integrale o di crusca.

Preparazione: sciogliete il lievito nell'acqua; sciogliete il sale e aggiungete la farina. Impastate per almeno 15 minuti; formate una palla, ungetela con un po' di olio e mettetela in una ciotola, coperta con un panno. Fate lievitare per due ore circa. Dividete la pasta a pezzi e formate tante ciambelline col buco. Sistematele in modo distanziato su una placca da forno coperta di carta forno e fate lievitare per altre due ore circa. Infornatele a 250° per 15 minuti circa. Lasciatele raffreddare un po', quindi tagliatele a metà e, infine, reinfornatele per biscottarle 15 min. da un lato e 15 min. dall'altro. Li piscuetti devono stare tutti dallo stesso lato. Una volta freddi, sistemati in un sacchetto di tela e prelevateli secondo necessità.

Si condiscono, dopo averli bagnati nell'acqua, con olio extravergine, pomodori, sale e origano.

Un tempo, quando si andava al mare, soprattutto nelle passeggiate in barca, si usava bagnare li piscuetti in acqua di mare.

È un cibo antichissimo, facilmente trasportabile; infatti antichi viandanti portavano con sé una collana di piscuetti appesa al collo, infilando gli stessi in una corda.