

Per la dote matrimoniale si andava dal notaio

di Loredana Vecchio

Le famiglie benestanti nel giorno del fidanzamento ufficiale chiamavano un notaio e alla sua presenza redigevano un contratto matrimoniale in cui si descriveva nei minimi particolari la dote. Erano le cosiddette 'tavole nuziali'.

Qualche giorno prima del matrimonio a casa della sposa si preparava l'esposizione della dote e dei regali ricevuti per le nozze. La suocera osservava i singoli capi, notava la finezza dei ricami e la panina, cioè la quantità di ogni pezzo. La mamma della sposa evidenziava con orgoglio i particolari dei singoli pezzi e, oltre ai ricami, anche il tipo di stoffa utilizzata: percalla, lino, cotone, mussola, fiandra ...

Si dice che una volta (realtà o fantasia?) un



LE IMMAGINI Qui accanto una dote esposta in casa, al centro i «Trištieddi», in basso il «Crattacasu» di alluminio e l'ucala

matrimonio andò a monte perché nella dote non erano presenti “li pezzi ti cantru’ le salviette che oggi sono sostituite con la carta igienica.

La dote era importante per una donna e fino alla metà del Novecento non averla poteva essere un ostacolo per trovare un marito.

Il corredo si preparava sin dalla nascita e, a seconda del ceto di appartenenza, ogni pezzo poteva essere realizzato in casa magari dalla stessa ragazza o da persone esperte: ricamatrici o suore. Fino alla metà del secolo scorso venivano in città ambulanti dai paesi vicini e dal leccese. Vendevano stoffe e capi già confezionati, che si compravano scegliendo con comodità in casa e talvolta pagando a rate. La panina doveva essere almeno ‘panina sei’, perché altrimenti non sarebbe stata sufficiente. Allora si usava un capo che oggi non si trova più: ‘la piega’ che si apponeva al lenzuolo ed era tutta ricamata a mano. Per povertà qualcuna portava solo un capo di ogni pezzo, per cui, quando le amiche e le comari chiacchieravano tra loro e chiedevano come fosse il corredo, si rispondeva: “Panina unu e ssèttiti an terra”. Come dire che non aveva niente.

La tota ti la femmina e la tota ti lu masculu
Alla donna spettavano, oltre alla biancheria della casa, le pentole e gli oggetti per la cucina: il paiolo di rame rossa (lu burzunettu), la paletta per la carbonella (la paletta ti lu fuecu), lo scaldino da mettere sotto le coperte (lu scarfaliettu), il ferro per fare la pasta fresca (lu puzifierru), il mattarello (lu laianaru), la tavola per impastare la farina per fare il pane (lu ta(v)ulieri), la madia (la mattra), il setaccio per la farina (lu sutazzu), il cucchiaino di legno d’olivo per rimestare le fave (la cucchiara ti li favi).



La camera da letto comprendeva: la cassa e la cassa più grande (la cascia e lu cuscioni), il letto realizzato con cavalletti di ferro (lu liettu fatto cu li trištieddi) su cui si posavano le assi di legno (li tavuluni) su cui, a sua volta, si poggiava lu sacconi, specie di materasso realizzato con tela doppia tessuta al telaio e riempito con foglie di paglia di granturco (dai poveri) o di lana di pecora (dai ricchi). Il letto era abbastanza alto, perché sotto si ponevano provviste e quant’altro fosse necessario. La mbuttita, l’imbottita costituita da due fodere di cotone o di seta di colore differente riempite di bambagia e cucita a trappunta. Il comò realizzato in legno, con un marmo sopra (lu cummò), le colonnette (li culunnetti), dentro cui un tempo si ponevano il vaso da notte (lu cantru) coperto da un pezzo di legno o l’orinale (lu rinali) e la pezza ti cantru, che faceva il servizio dell’attuale carta igienica.

Anche l’uomo portava la sua dote, ma era limitata di solito a capi di biancheria intima e ad alcuni asciugamani. A tutto que-

sto si aggiungevano la camera da pranzo e altre cose necessarie alla quotidianità: la catena per appendere lu burzunettu (la camaštra), il lume a petrolio (lu lumi a pitroglu), il vaso da notte e l’orinale (lu cantru e lu rinali), la grattugia (la crattacasu), il boccale (la ucala), la piattaiu (la piattera) per contenere piatti e vasellame, il grande recipiente di creta destinato a più usi (la lembe), il fiasco di terracotta (lu mbili), il porta-catino con la brocca (lu porta-vacili) la zappa e l’acchetta (la zzappa e la cchetta), il recipiente grande in terracotta smaltata (lu capasoni), i piatti grandi, medi e piccoli (li piatti crandi, minzani e piccinni); le pignatte (li pignati); bicchieri, tazze, forchette, coltelli, cucchiari e cucchiaini (bicchieri, tazzi, furcini, curtièddi, cucchiari e cucchiarinu).





Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Pumbitori siccati allu soli

Cce spetta alla fèmmina e allu màsculu pi la casa nova

Pochi giorni prima delle nozze la famiglia della sposa espose il corredo perché fosse ammirato da parenti e amici. Alcune donne che s'intendevano di ricamo e di cucito stimavano il valore di ogni capo ad alta voce per esprimere il loro apprezzamento "Cumma', t'à mmurtalata!" (Comare, hai fatto cose eccezionali!). Venivano messi in mostra anche li pezzi ti cantru, il corrispondente della nostra carta igienica; i materassi, grossi sacconi un tempo riempiti di fogliame (di solito foglie di granturco) sostituito poi dalla lana; la mbuttita, due fodere di cotone o di seta che contenevano bambagia o – due casi riscontrati in zona – piume d'oca prelevate dal collo dell'animale, lavorata a trapunta. Un capo che ora non esiste più nei corredi di oggi era la piega o bbattuta, cioè

la simulazione del risvolto del lenzuolo, ricamata in modo prezioso. A seconda dei paesi cambiavano le tradizioni di ciò che la donna e l'uomo dovevano portare nella nuova casa. A Brindisi si usava che la donna portasse alcuni utensili di cucina (mentre altri li portava l'uomo) e alcuni oggetti per la camera da letto. Per la cucina: la cucchiara ti li favi (cucchiaio di legno d'ulivo col manico lungo, per rimestare le fave), lu trippiedi (il treppiede su cui

posare le pentole), la quatarà (pentola di rame rossa da usare su cucina economica) e la firsuledda (pentola di rame rossa più piccola), lu brustulaturu (l'aggeggio per abbrustolire il caffè o l'orzo), lu llavaturu (l'asse per lavare i panni); la mattra (madia con i bordi su tre lati per lavorare la pasta o il pane), lu tavulieri (spianatoia senza sponde), lu sutazzu (setaccio per la farina) e lu lajanaru (il matterello).

Per la camera da letto: li trištieddi (cavalletti in ferro a tre piedi, su cui venivano appoggiate le assi in legno o la rete metallica per aggiustare il letto), lu cummò (il comò), li culunnetti (i comodini) e lu scarfaliettu (lo scaldaletto).

Il marito portava, oltre ad alcuni capi di corredo personale: lu

mbili (recipiente per conservare l'acqua fresca), l'ursùlu (l'orciolo), i piatti (crandi, minzani e piccinni o minzanieddi) e la piattera (la piattaia) per conservarli, li cucchiari, li furcini e li curtièddi (i cucchiari, le forchette e i coltelli), li bicchieri e li tazzi (i bicchieri e le tazze), la ucàla (il boccale), la camaštra (la catena per appendere lu burzunettu - il paiolo di rame rossa), la crattacasu (la grattugia), lu cantru (il vaso da notte) e lu rinàli (l'orinale) che si mettevano nella colonnetta o sotto il letto con il coperchio appeso, la lemba o lemma (il recipiente in terracotta per il bucato), li lumi a pitroglu (i lumi a petrolio), la bbanca cu li seggi (il tavolo da cucina con le sedie), lu capasoni (grande recipiente di creta per conservare vino – raramente olio), la pittinessa (il pettine), lu specchiu (lo specchio), lu vacili e lu porta-vacili (il catino e il porta-catino) e la zzappa (la zappa), se contadino.



Pomodori secchi sott'olio
Pumbitori siccati allu soli

Ingredienti: pomodori non troppo maturi del tipo San Marzano, sale fino, olio, prezzemolo o menta, aglio. Aceto per lavare i pomodori già seccati.

Preparazione: in una calda e soleggiata giornata, tagliate a metà i pomodori e metteteli a seccare al sole, dopo averli cosparsi di sale fino. Teneteli a seccare

per almeno cinque giorni al sole caldo, facendo attenzione a ritirarli in casa di sera, perché l'umido della notte li farebbe ammuffire.

Quando saranno ben secchi, metteteli in una scolapasta per lasciar cadere l'eccesso di sale; sciacquateli velocemente in aceto, asciugateli e sistemati in un vasetto ermetico, inframmezzando prezzemolo e aglio a pezzettini. Premete bene per evitare che rimanga l'aria negli interstizi. Alla fine, aggiungete olio extravergine di oliva fino a coprire totalmente i pomodori.

Chiudete ermeticamente il vaso e sistemate in un luogo buio, controllando di tanto in tanto, nei primi giorni, il livello dell'olio e aggiustandolo, se necessario.