

## Il nome dei neonati e dei bimbi abbandonati

di **Loredana Vecchio**

**L**e famiglie nel primo Novecento erano molto numerose: un po' per la legge contro il celibato, un po' per i contributi a favore dei figli, un po' perché avere una famiglia numerosa, soprattutto in quella contadina, voleva dire contribuire col lavoro dei figli al mantenimento economico della stessa (quattro razzi so' mégghiu ti toi). Il numero dei figli, se si 'era fortunati', andava da 5-6 fino a 21! E non ci si preoccupava molto della loro educazione, perché i primi avrebbero aiutato in tutto gli altri. Di solito era il padre che decideva quale nome assegnare al figlio, soprattutto se era il primogenito e se era maschio. Fino all'inizio del '900 nel meridione c'era la consuetudine della 'suppona', cioè l'obbligo di dare al primo figlio maschio il

nome del nonno paterno e alla prima figlia femmina quello della nonna paterna. Ai figli che sarebbero nati in seguito sarebbero stati dati i nomi dei nonni materni. Se un figlio moriva, il suo nome veniva dato al figlio successivo. Ma per grazia ricevuta poteva essere dato il nome di un Santo o di una santa; per esempio Anna, la santa delle partorienti, soprattutto se il parto era stato difficoltoso e si era chiesto l'aiuto della mamma della Madonna; oppure Teodoro, santo protettore della città. Si davano anche nomi legati alla politica e alla storia. Così si registravano nomi come: Italia, Vittoria/Vittorio, Margherita, Emanuele, Orlando, Rachele, Benito, Romano, Elena, Libia, Mafalda e Iolanda. Dato l'alto numero dei figli, spesso si ricorreva all'ordine di nascita: Primo, Secondo, Settimio, Ottavia, ... oppure si trovava lo stesso nome al maschile e al femminile. Molto usati erano i diminutivi; così si sen-

tivano: Peppinu, Pippinu, Pinucciu, Peppu Pinu da Giuseppe; Masinu da Tommaso; Minu, Miminu, Cosiminu, Cosimucciu e Ucciu da Cosimo; Niculinu e Linu da Nicola; Pascali, Pascalinu e Linu da Pasquale; Vicienzi, Nzinu, Vincinzinu, Enzu da Vincenzo; Ninninu e Ninu da Giovanni; Ronzo, Runzinu, Nzinu da Oronzo; Tore e Rinu da Salvatore; Nino e Rinu da Genaro; Vitucciu, Ucciu da Vito; Ciccio e Ciccillu da Francesco; Angiulinu e Linu da Angelo; Ghiatoru, Ghiaturinu, Rinu da Teodoro; Ngiccu da Francesco; Ntunucciu e Ucciu da Antonio; Rafeli, Rafilucciu, Linu da Raffaele. Anche per i nomi femminili si usava il diminutivo: Nzina da Vincenza; Ghiaturina, Rina e Tora da Teodora; Tora e Rina da Salvatora; Cietta da Lucia; Cuncittina, Tina, Titina e Cettina da Concetta; Chicchina e Ngecca da Francesca; Sisina e Titina da Teresa; Tora, Rina e Titina da Salvatora; Mmaculata, Titina e





Tina da Immacolata; Ndulirata, Rata e Tina da Addolorata; Ssuntina e Tina da Assunta; Nella e Nennella da Giovanna e da Irene; Ntunieta e Tetta da Antonia; Rafela e Rafeluccia da Raffaella; Rusina, Rosetta e Tetta da Rosa.

Come si può notare, un diminutivo poteva derivare da nomi diversi ...

### **Il nome dei proietti, i bambini abbandonati**

Povertà e amori impossibili spingevano talvolta le donne ad abbandonare i propri figli alla 'ruota' di un convento. La 'ruota' era una finestrella ad un'anta che nascondeva un piatto girevole su cui la gente, senza essere vista, poteva posare cibo oppure oggetti destinati al convento e ai poveri. Si posava il dono sul piatto, si chiudeva la finestra, si bussava e la suora ritirava ciò che vi era stato posto.

Qualche volta sul piatto si trovava un neonato.

In Brindisi esisteva già dal 1799 un servizio di assistenza e di ricovero di questi bambini, chiamati anche 'figli della Madonna'. Dalla popolazione venivano detti 'orfanelli'.

Essi venivano registrati con un nome inventato o col nome che trovavano scritto qualche volta in un biglietto inserito nelle fasce. Forse le madri pensavano in tal modo di rintracciare in seguito il loro figliolo.

Molto comuni per i maschi erano i nomi

dei santi più amati (Antonio, Giuseppe, Francesco, ...) per i maschi o il nome del santo protettore del paese (nel nostro caso Teodoro); Maria, Anna, Antonia, Francesca, ... per le femminucce.

I cognomi erano inventati o si rifacevano alla condizione di 'abbandonati'.

I Comuni avevano il compito di affidare il bambino fino all'età di otto anni a chi potesse mantenerlo, dietro compenso detto 'baliatico'. Qualche volta erano le stesse madri, con uno stratagemma, a prenderli in affidamento. Al compimento degli otto anni il Comune li affidava agli orfanotrofi, dove rimanevano fino ai 18 anni.

Nel 1914 esisteva in Brindisi un brefotrofo gestito dal Comune, ma chiuse nel 1938; esisteva anche l'Opera Pia Orfanotrofo Femminile S. Chiara, che nel 1937 fu sostituita dall'E.C.A., Ente Comunale di Assistenza. Nello stesso anno l'asilo 'Principessa Maria di Piemonte' diventò brefotrofo provinciale col nome di 'Istituto Provinciale per la Prima Infanzia'. L'Istituto S. Chiara doveva accogliere 24 orfane povere dagli 8 ai 12 anni, ma nel 1936 ne ospitava 45 dai 3 ai 20 anni.

I maschi erano invece ospitati nei brefotrofi della provincia, soprattutto nell'Orfanotrofo Antoniano maschile dei Padri Rogazionisti di Oria.

Come vivevano le orfanelle? Cosa facevano? Era una vita difficile, la loro, in quanto si pensava che per il solo fatto di essere state abbandonate non fossero me-

rtevole di considerazione e dovevano esprimere riconoscenza in eterno nei confronti di chi prestava loro attenzione o donasse un giocattolo.

Imparavano a cucire e a ricamare. A turno, una volta la settimana, preparavano il pranzo ed eseguivano la pulizia dell'istituto. Partecipavano ad alcune cerimonie pubbliche e ai funerali di persone ricche, dietro compenso della famiglia del defunto all'Istituto.

Quando la fanciulla compiva 18 anni abbandonava l'Istituto per essere accolta di solito da una famiglia ricca in qualità di 'serva', cioè di domestica. Qualche volta, se capitava l'occasione, si pianificava un matrimonio di 'convenienza' o, se aveva un minimo di istruzione, diventava assistente in un asilo infantile.

L'Orfanotrofo S. Chiara fu attivo fino a che ci fu la guerra in Grecia, perché in quell'occasione la sede fu requisita dai militari di passaggio e le orfanelle furono trasferite all'Istituto 'Pinto' di Ostuni.

Al momento della dimissione dall'istituto alle fanciulle veniva data una dote: un cambio di roba intima, due camicie, una sottana, un vestito di cotone, un cappotto di lana blu, un paio di scarpe, un vestito di lana blu, sei pannolini di tela.

Se fosse stata presa come 'serva' in una famiglia, avrebbe dovuto mangiare da sola in cucina e ogni cosa a lei permessa doveva essere considerata un dono piovuto dal cielo.



# Confettura di fragole

## Lu nomi e li cosi ti lu piccinnu

Dare il nome ad un nascituro un tempo non era cosa da poco, nel senso che, mentre oggi i genitori preparano la lista dei nomi tra cui scegliere insieme, in passato era d'obbligo la "supponta", cioè al bambino si dava sempre il nome del nonno paterno, se maschio o della nonna paterna, se femmina. Al secondo figlio si assegnava il nome del nonno materno, se maschio o della nonna materna, se femmina. E così via. Spesso, se moriva un parente stretto, al figlio si imponeva più rispetto il nome del defunto. Se era femmina e il parto era stato difficile, la chiamavano Anna per ringraziare S. Anna, protettrice delle partorienti. Comune era il nome del Santo Patrono, Teodoro, ma molto usati anche Concetta, Addolorata, Maria, Giuseppe/a, Angelo/a, Carmelo/a, Vincenzo/a, Elisabetta, Giuseppe/a, Domenico/a, Francesco/a, Oronzo/ina, Tommaso/ina, Pasquale/ina, sempre ridotti ad un diminutivo: Ucciu/a, Ninu/a, Rata, Rinu/a, Pippinu/a, Runzinu/a, ... Durante il periodo fascista erano comuni i nomi di Benito/a, Italia, Vittoria, Rachele. Il corredo veniva preparato e cucito a mano, ma solo quando la madre era sicura di essere incinta, quindi verso il terzo - quarto mese, perché farlo prima "portava male". Il neonato doveva indossare: la fassa ti lu viddicu, alta 7 centimetri e lunga 80, realizzata in morbido cotone per proteggere il cordone ombelicale, a sua volta protetto da una garza, fino alla sua caduta; la camicina a contatto della pelle, realizzata in leggero cotone o in lino battistato, senza maniche, chiusa con laccetti dietro la spalla; lu sciupparieddu o sciuppariddùzzu, camicia estiva con maniche; lu corpettu, realizzato in flanella o in lanetta; la fassa, fascia in tessuto operato, realizzato un tempo al telaio, lunga circa due metri e alta circa 30 centimetri, che, da sotto le braccia e fino ai piedi, fasciava il neonato e impediva ogni suo movimento, teneva fermi i panni, aiutava il bimbo a tenere dritta la colonna vertebrale cu no si spada e a far crescere dritte le gambe; almeno quattru panni per l'igiene: uno molto leggero come primo pannolino perché doveva passare in mezzo alle gambine e poi gli altri uno sopra l'altro; in testa la scuffietta di cotone o di lana, a seconda della stagione; al collo lu bavaglinu, bavetta di cotone talvolta foderata da panno flanellato, e, alle manine, li muffulini, piccoli guanti a forma di sacchetto, senza divisione fra le dita, ma



col pollice libero, realizzati in mussola o in lanetta.

La mamma inseriva nelle fasce la medaglietta di un Santo o tante medagliette cucite in un unico sacchettino, affinché proteggesse il suo bambino e, ogni volta che cambiava i panni, faceva il segno della croce sul suo petto. Poiché non era un'impresa semplice vestire o cambiare il bambino, i primi tempi la mamma era aiutata dalla levatrice o dalla madre o da una persona di esperienza. Per tenere calmo il piccolo, infine, si preparava lu pupieddu, un succhiotto realizzato con una pezzuola di cotone in cui si mettevano mollica di pane bagnata e zucchero, legata bene con del filo bianco.

Per fortuna allora la nascita di un bimbo era un fatto corale, apparteneva alla comunità e la neo-mamma non veniva lasciata sola.

## Confettura di fragole

Poiché è tempo di fragole, oggi vi propongo la confettura di fragole, molto gradita dai bambini.

Ingredienti per due vasetti da 250 grammi: 1 chilo di fragole fresche, un limone bio con una bella scorza, 500 grammi di zucchero.

Preparazione: lavate bene le fragole, asciugatele tamponandole delicatamente con un panno. Togliete il ciuffetto, tagliatele in quattro parti e mettele in una coppa. Spremete il limone e passatelo al colino; tagliate la buccia a fettine, pesate lo zucchero e unite tutto alle fragole. Mescolate bene gli ingredienti, coprite la coppa con la pellicola e tenetela in frigo per 24 ore. La pectina contenuta nella buccia di limone servirà come addensante nella cottura. Trascorso il tempo di marinatura, togliete le bucce di limone e mettete a bollire le fragole in una pentola per 40 minuti a fuoco basso, girando spesso con un cucchiaino di legno. Di solito si forma la schiuma che voi toglierete con una schiumarola. Lasciate intiepidire e passate le fragole con un passino a fori medi. Rimettete sul fuoco a cuocere per altri 40 minuti, quindi trasferite la marmellata ancora calda nei vasetti (che avrete già sterilizzato, così come i coperchi) fino ad un centimetro dall'orlo. Avvitare bene i tappi, capovolgete i barattoli e lasciateli così a testa in giù per alcune ore, coperti da un panno, quindi rivoltateli e lasciateli raffreddare. Se pensate che il sottovuoto non sia andato a buon fine, cambiate il tappo con un altro sterilizzato e bollite a bagnomaria per 20 minuti.

cia di limone servirà come addensante nella cottura. Trascorso il tempo di marinatura, togliete le bucce di limone e mettete a bollire le fragole in una pentola per 40 minuti a fuoco basso, girando spesso con un cucchiaino di legno. Di solito si forma la schiuma che voi toglierete con una schiumarola. Lasciate intiepidire e passate le fragole con un passino a fori medi. Rimettete sul fuoco a cuocere per altri 40 minuti, quindi trasferite la marmellata ancora calda nei vasetti (che avrete già sterilizzato, così come i coperchi) fino ad un centimetro dall'orlo. Avvitare bene i tappi, capovolgete i barattoli e lasciateli così a testa in giù per alcune ore, coperti da un panno, quindi rivoltateli e lasciateli raffreddare. Se pensate che il sottovuoto non sia andato a buon fine, cambiate il tappo con un altro sterilizzato e bollite a bagnomaria per 20 minuti.