



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Lu teci ti acostu si scasava

Anticamente i brindisini, così come per esempio i baresi, traslocavano il 10 agosto, avvenimento ripreso in alcune poesie, in vernacolo e non, pubblicate sui giornali locali del tempo. I motivi del trasloco potevano essere molteplici: un cambio di abitazione in favore di una casa più adeguata e a miglior prezzo; l'acquisto di una casa più grande per aumento dei membri della famiglia o in un nuovo quartiere venutosi a creare.

Ma perché ciò avveniva proprio il 10 agosto? Non era una preferenza traslocare il 10 agosto. Ci fu un decreto di re Ferdinando II, re del Regno delle Due Sicilie, di cui Brindisi fece parte fino all'Unità d'Italia, che disciplinava i traslochi dalle case in affitto. Il Decreto n. 8929 portante delle disposizioni circa lo sloggiamento delle case appiagnate, pubblicato in Napoli nel dì 31 di luglio 1844.

Era un giorno in cui si evidenziavano le differenze sociali delle diverse famiglie e di considerevole lavoro per gli spazzini in tempi di grande paura per il vaiolo. Quanti scarafaggi abbandonavano il loro nascondiglio negli armadi, in tempi in cui l'igiene non era molto curata!

Nei vicoli si sentivano voci alterate, si notavano carri ricolmi di letti, di vecchie panche, di sedie e caldaie. Per le strade, a terra, si trovavano paglia, bucce di meloni e pezzi ti cantru, cenci sporchi di ...

Già dall'alba si notava un andirivieni incessante di uomini che portavano a spalla sulla strada le masserizie, per non arrivare a traslocare nel caldo sole della giornata, ma anche per non far vedere i propri mobili ai vicini. Infatti c'era chi aveva ancora "li tristeddi" con le tavole come base del

letto e chi aveva invece le reti con le molle; chi il saccone di foglie e chi il materasso di lana.

Talvolta, giunti a destinazione, si trovava la casa ancora occupata dal vecchio inquilino, oppure la famiglia uscente impegnata a sua volta nel suo trasloco ... e iniziavano liti a non finire. Qualcuno cercava di traslocare nei giorni precedenti, perché si risparmiava sulla mancia che si doveva dare al padrone del traino e al facchino occasionale che aiutava nella fatica.

Papa Ustinu ne Il Panaro, a. I, n. 5 del 13 agosto 1949, nella sua poesia Lu teci Acostu, così dice:

"(...) ti varrattuli tutti li strati, / fin'alli strettuli stannu ccumbrati?/Nci viti sarcini, pagghia, ristucciu / E, comu pettuli, mberdi di ciucciu./ Vesti ti femmini, scarp'e scarpuni/Umbili, trufuli, vozz'e vuzzuni./ Scuteddi, lembuli, piatti schasciati,/taieddi, cucumi, strazzi mbucati (...)

Melanzane "a funghetto"
Marangiani a fungi-tieddu

Ingredienti: Melanzane nostrane, 2-3 spicchi d'aglio, 2-3 pomodori maturi, prezzemolo, origano,

sale, olio extravergine d'oliva, una tazzina di vino rosso.

Preparazione: lavate le melanzane e, senza sbucciarle, tagliatele a pezzi. In una padella mettete un po' d'olio e, appena si scalda, spezzettate dentro l'aglio, quindi aggiungete i pomodori tagliati in quattro. Dopo cinque minuti circa, mettete le melanzane, versate un po' di vino rosso e aggiustate di sale. Cuocete a fuoco moderato, girate di tanto in tanto e versate, se necessario, un po' d'acqua, fino a cottura ultimata.

