



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Conte, favole e filastrocche

Un tempo i nonni erano un pilastro importante al centro della famiglia. Vicino al fuoco o sull'uscio della porta, nonne e madri insegnavano ai più piccoli i segreti e le regole della vita. Per addormentare i piccoli o per occupare il tempo mentre erano coi nipotini, inventavano ninne nanne e filastrocche o recitavano in dialetto quelle già conosciute. Raccontavano anche favole in brindisino. Tutti i racconti avevano il loro perché e i piccoli li imparavano tutti a memoria, tramandandoli, una volta adulti, sempre oralmente, ai propri figli. Era importante conoscere le conte e le filastrocche, perché l'inizio di ogni gioco era affidato alla "conta" che decideva chi doveva iniziare e quando si doveva iniziare il gioco e dava la possibilità di far parte del gruppo e di socializzare. Di conte ce n'erano molte e non esclusivamente in dialetto: "Pari o dispri" (Pari o dispari), "Capu o croci" (Testa o croce), "Si büt-ta giù" tradotto in brindisino col semplice "Mena!" accompagnato dal gesto della mano che indicava il numero con le dita, "Bim-bum-bam"... C'erano anche le filastrocche che venivano recitate al posto della conta. Ad esempio "Manu morta", "La bella lavanderia", "Ambarabà", "A B C D", "Sotto il ponte", "Bum, cati na bomba a mmienz'a mmari" (Bum, cade una bomba in mezzo al mare), "Ponte ponente", "Sotto il ponte" e altre che presentano versioni diverse, sia di gesti che di parole, nelle varie città e perfino nella nostra città, da quartiere a quartiere.

Le filastrocche erano recitate quasi sempre in modo cantilenante, in lingua o in dialetto, ed erano spesso il primo approccio alla comunicazione e al gioco per un bambino.

C'erano anche giochi di interazione tra i genitori e i loro piccoli che servivano a consolidare la percezione dell'affetto tra madre/padre e figli. Il più simpatico, secondo me, era "Mani mannicci". Il genitore, aggiungendo alle mani del bambino le proprie, cominciava ad accarezzare il viso del piccolo, canticchiando: "Mani mannicci, veni lu tata, ti porta la cicci e la menti sobbra alla banca, va la jatta e si la mangia! Išti, jatta cannaruta, išti, jatta cannaruta!" (Mani, piccole mani, viene il papà, ti porta la carne e la mette sul tavolo. Va la gatta e la mangia. Va' via, gatta golosa!). Ma in italiano si perde, come sempre succede, la freschezza del dialetto.

Con l'età i giochi cambiavano, ma ognuno serviva consapevolmente o no a stimolare o a sviluppare qualche capacità. Per esempio, quello di "Li quattru anguli" ("I quattro cantoni"), i riflessi, l'attenzione, la velocità, la cooperazione e il rispetto degli altri. La "Campana" o "štacchia" a mantenere l'orientamento, l'equilibrio e la concentrazione. Alcuni giochi stimolavano la fantasia, la creatività, la manualità, abituando alla socializzazione e al rispetto dei ruoli da parte dei ragazzi, che diventavano così educatori di se stessi.

La prossima volta vi proporrò due favole: "Cumrà Furmiculecchia" e "Il topo di campagna e il topo di città".



Stacchioddi cu li mùgnuli

Nci volunu: nu' beddu mùgnulu, stacchioddi di semula, ddo/tre alici sotta sali, agghiu, uegghiu, sali.

Comu si preparunu: pulizza nu' beddu mugnulu, llàvilu buenu e fallu a pezzi. Minti a bulliri ntr'a na patella l'acqua cu nu cucchiaru di sali e quandu àza lu bullori, cala lu mùgnulu.

Quandu eti cuèttu, llèvilu ti ntr'all'acqua e intr'a quedd'acqua stessa cala li stacchioddi. Quandu s'annu cuetti, scòlili. Certi cristiani cucinunu anziemi mugnulu e stacchioddi. Ntra nu' patillinu scarfa lu uegghiu e, appena fuma, minti l'agghiu a pizzittini, do/tre alici e ména tuttu ntr'a lli stacchioddi. Mbišca tuttu e, ci vuei, minti nu' picca ti piparulu ašcanti.

Allu postu ti li stacchioddi, pue' usari cucciulicchi o atra pasta corta.

Orecchiette con i cavoli

Ingredienti: un cavolo bianco, orecchiette, due/tre spicchi d'aglio, olio extravergine di oliva, due/tre alici dissalate e diliscate, sale, peperoncino piccante.

Preparazione: pulite il cavolo e fatelo a pezzi. Ponete sul fuoco una pentola piena di acqua e quando raggiunge il bollore, aggiungete un cucchiaio colmo di sale e il cavolo a pezzi. Quando sarà cotto, toglietelo dall'acqua e nella stessa calate le orecchiette. A cottura ultimata, scolatele e aggiungetele al cavolo.

Mettete sul fuoco un pentolino con olio extravergine d'oliva (uno/due cucchiari a persona) e quando è bollente, mettete l'aglio e le alici, quindi versate tutto sulla pasta.

Al posto delle orecchiette potete usare la pasta corta.



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Un tempo le madri e le nonne, insieme alle vicine, sedevano sull'uscio di casa e raccontavano ai piccoli le favole. Spesso lo facevano vicino al camino o al braciere e insegnavano, attraverso la morale, a ragionare e ad imparare a fare scelte con giudizio.

Oggi vi propongo due favole, quella di "Cumma' Furmiculecchia" e quella de "Li surgì cumpari".

La prima favola insegnava alle bambine, sin da piccole, a non pensare con superficialità alla vita futura. L'altra a riflettere e ad agire con astuzia.

"Cumma' Furmiculecchia" racconta la storia di una formichina che si vuole sposare e, imbellettata, si mette alla finestra per farsi corteggiare. Ma è un po' schizzinosa e incontentabile, per cui, scegli - scegli, accetta di sposare l'animale che riesce a farla dormire di notte, ma....

Cumma' Furmiculecchia si truca e si affaccia alla finestra. Passa un gatto a cui piace molto, che le chiede: - Cumma' Furmiculecchia, cce sta' faci alla finestra?

- Vogghiu cu mi maritu, ma no sacciu ci mi pigghiu.

- Vuei a mmei?

- E comu faci la notti?

- Miao, miao.

- No, no, no ca mi llievi lu suennu.

Dopo un po' passa un cane, che le chiede:

- Bau, bau. Cumma' Furmiculecchia, cce sta' faci alla finestra?

- Vogghiu cu mi maritu, ma no sacciu ci mi pigghiu.

- Vuei a mmei?

- E comu faci la notti?

- Bau, Bau, bau.

- No, no, no ca mi llievi lu suennu

E anche questo animale va via sconcolato. (Così succede a tanti altri animali).

Passa poi un topolino, nu surgicchiu.

- Squit, squit. Cumma' Furmiculecchia, cce sta' ffaci alla finestra?

- Vogghiu cu mi maritu, ma no ssacciu ci mi pigghiu.

- Vuei a mmei?

- E comu faci la notti?

- Squit squit, iu la notti non ci štàu. Va cercu ti mangiari.

- Sì, sì, sì, ca tu mi piaci.

Furmiculecchia e Surgicchiu si sposano. La convivenza va avanti come spera Furmiculecchia, che riesce a dormire di notte, mentre il maritino cerca il cibo.

Un giorno la sposa pensa bene di cucinare un bel sughetto a Surgicchiu e lo prepara con tanto amore, facendolo cuocere nella pignata (pentola di terracotta). Giunta l'ora della messa, Furmiculecchia va in chiesa, pensando a come sarebbe stato contento lo sposo al momento del pranzo. Ma Surgicchiu, tornato a casa un po' affamato, sentendo il profumo del sugo, non sa resistere e dal bordo della pignata comincia a mangiare, inzuppando lo strofinaccio nel sugo e leccandolo, finché perde l'equilibrio e cade nel sugo, affogando.

Di ritorno dalla messa, Furmiculecchia chiama il maritino, lo cerca con apprensione.

"Cumma' Furmiculecchia" e "Li surgì cumpari"

- Surgicchiu, Surgicchiu...Ma non lo trova. Passando dalla cucina, prende la cucchiara (il mestolo di legno), l'affonda nella pignata per girare il sugo e sente qualcosa di sodo. Lo tira su e scopre che è Surgicchiu. Piange molto, si dispera. Poi lo prende per la coda e dice: Surgicchiu, miu Surgicchiu, catutu an pignaticchiu, ca à ssuppatu cu la pizzodda, ntra lu baugliu ti critodda. (Topolino, topolino, caduto nella pignata per aver avuto bisogno dello strofinaccio per inzupparsi nella pentola di creta che è diventata la tua bara.)

Quindi lo fa roteare e lo butta sul tetto, sulle tegole, pronunciando: Muertu an pignaticchiu e iaticatu a irmicicchiu. (Sei morto nella pignata e sei stato gettato sugli irmici, le tegole.)

La seconda favola, "li surgì cumpari", si rifà un po' a quella de "Il topo di campagna e il topo di città" di Fedro, come raccontava la signora Nina Tricarico Puca.

Un giorno un topo di città andò a trovare il compare che viveva in campagna. Si accorse che non c'era molto da mangiare e propose all'amico di andare in città, perché dove viveva lui c'era tanto cibo, compresi salsicce e formaggi.

- Cumpa' quai no tieni nienzi ti mangiari! A casa tegnu sazzizi, furmaggiu... A vineri a casa mia, cussi viti ca quiddu ca ti sta ddicu eti veru!

Il topo di campagna decise di andare e pensò che se non fosse stato vero, se ne sarebbe tornato a casa sua.

- Ci no nci stai nienzi, mi ndi tornu a casa mia. E seguì il compare in città. Quando entrarono in casa, questi gli indicò un foro e disse che dall'altra parte c'era ogni delizia di cibo. E lo invitò ad entrare per primo:

- Viti ddu cafurchiu? Ti l'atra vanda nci stai tuttu lu mangiari ca vuei. Passa tu pi' primu, ca po' passu iu. (Vedi quel passaggio? Dall'altra parte c'è tutto il cibo che desideri. Passa tu per primo e poi passerò io). Il topo di campagna, che non era stupido, non volle entrare per primo e lasciò il piacere al compare di città.

- Trasi tu ca già canuscì la štrata e po' trasu iu. (Entra tu per primo, dal momento che conosci il posto. Poi entrerà io).

Il topo di città entrò ed evidentemente era atteso dall'altra parte, perché si sentirono colpi di scopa e le sue grida: ziu, ziu, ziu...Poi più niente. Il compare di campagna disse sconcolato:

- E menu mali ca a iddu era ziu...!!! Figuriti a mmei, ca no sontu parenti, cce m'era fattu! (A lui era zio e l'ha ucciso, figurarsi a me che non ero parente che cosa avrebbe fatto!).

Verdura selvatica

Fogghi mbišcati

Ingredienti: verdura selvatica (zangùni, sanàpi, cicureddi, finucchièddu,...), olio extravergine d'oliva, sale, limone a piacere.

Preparazione: pulite tutta la verdura, lessatela in acqua salata, scolatela e conditela con un filo d'olio e qualche goccia di limone. Oppure soffriggetela con un po' di olio e con una punta di peperoncino piccante. Potete gustarla con pezzi di pane raffermo, tostato o fritto.