



Panis & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Lu Caputannu

I primi festeggiamenti del Capodanno risalgono ai Babilonesi, a 4000 anni fa. Il Capodanno per loro coincideva con la prima luna nuova dopo l'equinozio di primavera, giorno in cui la luce e le tenebre sono più o meno pari. C'erano una motivazione religiosa, una economica e una politica, perché si festeggiavano la festa di Akitu, periodo della raccolta dell'orzo, la vittoria del dio Marduk del cielo sulla dea del mare Tiamat e l'incoronazione del nuovo re.

In altre società il Capodanno si faceva coincidere con un avvenimento di rilevanza economica, per lo più legato all'agricoltura o alla religione. Per esempio gli Egiziani lo facevano coincidere con l'inondazione del fiume Nilo.

Noi festeggiamo il Capodanno l'1 gennaio, data che si rifà all'ultimo calendario romano. Il primo calendario romano era formato da 10 mesi e 304 giorni e si dice sia stato fatto da Romolo, il fondatore di Roma. Il Capodanno coincideva con l'equinozio di primavera, ma ci si accorse che non coincideva con i tempi astrologici. Forse fu Numa Pompilio ad aggiungere i mesi di gennaio e febbraio, ma non risolse il problema. Giulio Cesare nel 46 a.C. pensò bene di consultare i più grandi astronomi e matematici del tempo e introdusse il Calendario giuliano, dedicando il primo gennaio al dio Giano, dalle due facce che permettevano di guardare al passato e al futuro. Durante il Medioevo la Chiesa cristiana istituì il Capodanno dapprima il 25 dicembre, giorno della nascita di Gesù, poi il 25 marzo, giorno dell'Annunciazione a Maria.

Nel 1582 papa Gregorio XIII introdusse l'anno bisestile ogni quattro anni ed istituì il Calendario gregoriano, ma fino alla fine del 1700 il Capodanno non fu ancora in tutti i luoghi uguale: in Italia cambiava anche da città a città e nello studio dei documenti, avvenuto in epoche successive, spesso sono state sbagliate le date di alcuni avvenimenti anche importanti, perché talvolta non si conosceva il diverso modo di conteggiarle. Il sistema, o meglio lo stile, di indicare l'inizio d'anno nei vari luoghi era diverso: ad esempio, il 25 marzo a Firenze (stile dell'Incarnazione), il 1° settembre nelle Puglie e Calabrie (stile Bizantino). Nel 1691 papa Innocenzo XII stabilì che l'anno doveva avere inizio il 1° gennaio, secondo lo stile moderno o della Circoncisione.

In Brindisi il Capodanno un tempo non era molto sentito, così come lo è oggi. Le famiglie spesso andavano a letto senza attendere la mezzanotte, nonostante avessero speranza e desiderio di serenità e di buona fortuna per l'anno che stava per iniziare.

Tutti scherzavano ed erano attenti a ciò che avveniva di Capodanno, perché se facevi o subivi qualcosa di Capodanno, la subivi per tutto l'anno: "Ci chiangi ti Caputannu, chiangi tutto l'annu".

Il pranzo di Capodanno era più o meno come quello di Natale, ma non potevano mancare anguilla o capitone e agnello, simboli di prosperità. Prima di iniziare a mangiare, quando tutti erano seduti a tavola, il padrone di casa o il più anziano proponeva un augurio di salute rivolto a tutti: "Buon appetito e cu nci rrvivamu all'annu ci veni, ti cchiù sini, ti menu noni!" Cioè: "Speriamo di arrivare al prossimo anno in buona salute, in maggior numero di commensali di quanti siamo oggi e non di meno". È lo stesso augurio che rivolgo a tutti.
Bbaccalài cu lli patani allu furnu

Filetti di baccalà con le patate al forno.

Ingredienti: filetti di baccalà già messi in ammollo, 1kg. di patate, 250 gr. di farina, cipolla, prezzemolo, un bicchiere di vino bianco, olio extravergine di oliva, pane grattugiato, sale fino e farina.

Preparazione: mettete un po' di olio in una padella e ponetela sul fuoco a fiamma bassa. Aggiungete la cipolla tagliata a fette sottili e lasciatela cuocere. Intanto, tagliate in due o più parti i filetti di baccalà e rigiratelvi bene nella farina. Posate delicatamente i filetti di baccalà nella padella; girateli e rigirateli delicatamente di tanto in tanto fino a che saranno dorati. Spegnete il fuoco.

In una teglia da forno mettete un po' d'olio, una spolverata di pane grattugiato e le patate tagliate a pezzi non troppo piccoli. Aggiungete un filo



d'olio e un po' di sale fino. Fate cuocere in forno statico a 180° per 20 minuti circa. Quindi sistemate tra le patate i filetti di baccalà e rimettete in forno per 5 minuti ancora.

Cipoddi allu furnu Cipolle in agrodolce

Ingredienti: cipolle bianche piccole, olio extravergine d'oliva, sale, zucchero, aceto.

Preparazione: pulite le cipolle e fate dei tagli a stella sulla parte superiore. In una coppa mischiate l'olio con l'aceto, lo zucchero e il sale, quindi con un cucchiaino spargete il liquido sulle cipolle. Mettete in forno e lasciate cuocere per circa mezz'ora a 170°. Aggiungete altro liquido se il primo evapora in fretta.

La cottura potrebbe essere eseguita anche sul fuoco; in tal caso bisognerebbe coprire il tegame con un coperchio fino a che le cipolle non si saranno dorate.

Puddica cu lla cipodda Focaccia brindisina ripiena di cipolla fresca, olive e capperi

Ingredienti:

Per la pasta: 700 gr. di farina, un cubetto di lievito, 100 gr. di olio extravergine di oliva, acqua, un cucchiaino raso di sale, un pizzico di zucchero. Per il ripieno: 1 kg. di spunzàli, cipolle bianche fresche, 200 gr. di olive nere paesane denocciolate, 50 gr. di olio extravergine di oliva, 500 gr. di pomodorini, 3 acciughe diliscate (se piacciono), prezzemolo, capperi, sale e pepe.

Preparazione: impastate sulla spianatoia la farina con l'acqua tiepida e il lievito, l'olio e il sale; lavorate energicamente e formate un panetto. Coprite con un tovagliolo e lasciate lievitare in luogo tiepido per almeno un'ora. Intanto preparate il ripieno: mettete l'olio in un tegame e aggiungete le cipolle pulite e affettate. Fatele appassire a fuoco lento, girando di tanto in tanto. Quando la cipolla sarà cotta, aggiungete i pomodori a pezzetti, le olive denocciolate, le acciughe, i capperi, il sale, il pepe e il prezzemolo tritato. Lasciate cuocere ancora fino a che il composto si restringerà. Ungete un tegame da forno, stendete la metà della pasta, lasciando sopraelevati i bordi in eccesso. Punzecchiate il fondo con una forchetta, quindi versate il ripieno. Stendete l'altro disco di pasta, facendo attenzione a chiudere bene i bordi, ripiegandoli e aiutandosi col dorso di una forchetta. Spennellate con olio la superficie e punzecchiate con la forchetta. Infornate a 200° per almeno 30 minuti.



Ti Caputannu

Nei tempi che furono il Capodanno non si festeggiava in tutti i Paesi lo stesso giorno. I primi festeggiamenti del Capodanno risalgono ai Babilonesi, a 4000 anni fa. Il Capodanno per loro coincideva con la prima luna nuova dopo l'equinozio di primavera, giorno in cui la luce e le tenebre sono più o meno pari. C'erano una motivazione religiosa, una economica e una politica, perché si festeggiavano la festa di Akitu, periodo della raccolta dell'orzo, la vittoria del dio Marduk del cielo sulla dea del mare Tiamat e l'incoronazione del nuovo re. In altre società il Capodanno si faceva coincidere con un avvenimento di rilevanza economica, per lo più legato all'agricoltura o alla religione. Per esempio gli Egiziani lo facevano coincidere con l'inondazione del fiume Nilo.

Noi festeggiamo il Capodanno l'1 gennaio, data che si rifà all'ultimo calendario romano. Il primo calendario romano era formato da 10 mesi e 304 giorni e si dice sia stato fatto da Romolo, il fondatore di Roma. Il Capodanno coincideva con l'equinozio di primavera, ma ci si accorse che non coincideva con i tempi astrologici. Forse fu Numa Pompilio ad aggiungere i mesi di gennaio e febbraio, ma non risolse il problema.

Giulio Cesare nel 46 a.C. pensò bene di consultare i più grandi astronomi e matematici del tempo e introdusse il Calendario giuliano, dedicando il primo gennaio al dio Giano, dalle due facce che permettevano di guardare al passato e al futuro.

Durante il Medioevo la Chiesa cristiana istituì il Capodanno dapprima il 25 dicembre, giorno della nascita di Gesù, poi il 25 marzo, giorno dell'Annunciazione a Maria.

Nel 1582 papa Gregorio XIII introdusse l'anno bisestile ogni quattro anni ed istituì il Calendario gregoriano, ma fino alla fine del 1700 il Capodanno non fu ancora in tutti i luoghi uguale: in Italia cambiava anche da città a città e nello studio dei documenti, avvenuto in epoche successive, spesso sono state sbagliate le date di alcuni avvenimenti anche importanti, perché talvolta non si conosceva il diverso modo di conteggiarle. Il sistema, o meglio lo stile, di indicare l'inizio d'anno nei vari luoghi era diverso: ad esempio, il 25 marzo a Firenze (stile dell'Incarnazione), il 1° settembre nelle Puglie e Calabrie (stile Bizantino). Nel 1691 papa Innocenzo XII stabilì che l'anno doveva avere inizio il 1° gennaio, secondo lo stile moderno o della Circoncisione.

In Brindisi il Capodanno un tempo non era molto sentito, così come lo è oggi. Le famiglie spesso andavano a letto senza attendere la mezzanotte, nonostante avessero speranza e desiderio di serenità e di buona fortuna per l'anno che stava per iniziare.

Tutti scherzavano ed erano attenti a ciò che avveniva di Capodanno, perché se facevi o subivi qualcosa di Capodanno, la subivi per tutto l'anno: "Ci chiangi ti Caputannu, chiangi tuttu l'annu", dicevano i genitori ai loro bambini.

Il pranzo di Capodanno era più o meno come quello di Natale, ma non potevano mancare anguilla o capitone e agnello, simboli di prosperità. Prima di iniziare a mangiare, quando tutti erano seduti a tavola, il padrone di casa o il più anziano proponeva un augurio di salute rivolto a tutti:

"Buon appetito e cu nci rrivvamu all'annu ci veni, ti cchiù sini, ti menu noni!" Cioè: "Speriamo di arrivare al prossimo anno in buona salute, in

maggior numero di commensali di quanti siamo oggi e non di meno".

Buon 2021 a tutti!

La ricetta che vi propongo non è tradizionale, ma è di un dolce squisito. Mi fu data da una collega di matematica che è andata tra i più. In suo ricordo ve la propongo.



Torta alle noci e all'ananas

Ingredienti: 180 gr. di burro, 200 gr. di farina, 180 gr. di zucchero, 2 uova, un pizzico di sale fino, 150 gr. di gherigli di noci, una scatola di ananas, una bustina di lievito per dolci.

Preparazione: fate sciogliere il burro e aggiungete lo zucchero, poi la farina, il pizzico di sale, i due tuorli d'uovo e 2-3 cucchiaini di succo d'ananas. Montate gli albumi a neve e uni-

teli all'impasto, quindi aggiungete la bustina di lievito per dolci e le noci, meno un po' da mettere nei buchi delle fette di ananas.

In una teglia tonda mettete 7 cucchiaini di zucchero e una noce di burro e fate sciogliere a fuoco lento. Appena sciolti, levate dal fuoco la teglia e mettete una fetta di ananas al centro e le altre intorno. Nei buchi sistemate le noci e versate sopra l'impasto. Mettete in forno statico a 180/200 gradi per 40/45 minuti. Con uno stecchino verificate la cottura e appena la mettete fuori dal forno giratela immediatamente sottosopra sul piatto di portata.



'Cce si mangiava all'urtumu ti l'annu

Quello che sta per arrivare, così come per il Natale, sarà una Capodanno "sottotono" per tutti noi, che non potremo invitare amici e parenti come ogni anno trascorso. Un tempo la sera della Vigilia di Capodanno la famiglia brindisina non sempre aspettava la mezzanotte, ma, se ciò avveniva, preparava una cena che poteva essere poverissima o ricca, a seconda del ceto sociale di appartenenza. Nel primo caso si mangiavano solo le lenticchie; nel secondo caso si mangiavano pasta col baccalà al sugo o alla pizzaiola, cardì al forno o in brodo, baccalà con le patate al forno, anguilla frita o capitone e lenticchie come elemento propiziatorio di fortuna e di ricchezza, perché "ci mangia lenticchi ti caputannu, maneggia sordi tuttu l'annu", cioè "chi mangia le lenticchie di capodanno, maneggerà soldi per tutto l'anno". Alla fine c'erano i dolci realizzati in casa. Non era nelle nostre abitudini cucinare lo zampone. Le famiglie che desideravano mostrare pur nella povertà la "ricchezza" portavano in tavola frittiture di verdure miste (cavolfiori e carciofi) e verdure al forno (cicorie selvatiche e cardì). Erano festività vissute spesso in modo economicamente povero, ma ricche di allegria e di intimità familiare. Quando soccava la mezzanotte tutti si scambiavano gli auguri, abbracciandosi uno ad uno, quindi accendevano le stelle filanti e buttavano per la strada i cocci e tutto ciò che di vecchio e rotto c'era in casa (piatti, bicchieri, qualche volta sedie) come rito di eliminazione del male, intendendo lasciare alle spalle i dolori e le sofferenze che il vecchio anno aveva portato, con l'augurio di ricominciare una vita migliore nell'anno nuovo. Non si pensava al pericolo derivante da una simile azione: non c'erano automobili in giro e poca gente camminava a quell'ora per la strada. Passata l'euforia della mezzanotte, giocavano a carte o a tombola, scherzando sulla simbologia dei numeri e puntando con la buccia spezzettata del mandarino o con i legumi, che poi riutilizzavano comunque, tanto si sarebbero lavati e bolliti. Intanto mangiavano noci, arachidi, mandarini, purcidduzzi e ncartiddati. Se si era invitati, non ci si doveva dimenticare di portare in dono ai padroni di casa o all'innamorata un mazzetto di vischio, di buon augurio e di felicità per l'anno che stava per arrivare.



Fucazza cu lla cipodda
Focaccia brindisina ripiena di cipolla fresca
Purcidduzzi e ncartiddati
Dolci natalizi nostrani conditi col miele

Nuci, nuceddi e castagni ti lu prèviti
Noci, arachidi, nocciole e castagne "del prete"

Marangi e manderini
Arance e mandarini

CCE SI MANGIAVA ALL'URTUMU TI L'ANNU CENA - TIPO DELLA VIGILIA DI CAPODANNO

Pasta cu llu baccalài o alla pizzaiola
Pasta col sugo di baccalà o alla pizzaiola

Cardetti cu llu brotu, ccunzati cu llu formaggiu sardu
Cardì in brodo

Bbaccalài cu lli patani allu furnu o ngidda o gruencu fritto
Baccalà con le patate al forno o anguilla o grongo fritti

Lenticchia
Lenticchie in umido

Cipoddi allu furnu
Cipolle al forno