



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

LA BENEDIZIONE DELLE CASE

Fino a pochi anni fa il parroco, in periodo pasquale, passava di casa in casa per la benedizione della stessa e dei componenti il nucleo familiare. Un rito che si perde nella notte dei tempi e un momento molto atteso dalle famiglie cattoliche che accoglievano con trepidazione il parroco che leggeva la Parola di Dio, recitava la preghiera di benedizione e poi aspergeva l'acqua benedetta nelle stanze. Al termine, la famiglia offriva un obolo. Non sto a illustrare la sua motivazione, ma piuttosto l'importanza che questa prassi ha assunto nella storia della società.

Nel 1614, per volere di papa Paolo VI, ai Registri del Libro dei Matrimoni e del Libro dei Battesimi istituiti nel Concilio di Trento nella metà del '500, furono aggiunti, il Libro dei Morti e lo Stato delle Anime, conservati tutti negli Archivi Diocesani; quindi, nel nostro caso, nella Biblioteca Arcivescovile di Brindisi.

Cos'è lo Stato delle Anime (Status Animarum)?

Un tempo i centri abitati erano divisi in zone vicariali. Il parroco, in occasione della benedizione pasquale delle case, compilava un elenco anagrafico delle persone che erano afferenti alla sua parrocchia, per nuclei famigliari. Lo faceva per accertare che ogni membro si fosse confessato, comunicato, cresimato o stesse per farlo. Seguiva uno schema che offriva altre informazioni: il grado di parentela tra i componenti, l'età di ognuno, il lavoro (di solito solo dei maschi e delle femmine solo se serve), il luogo di provenienza (se straniero) e qualche volta lo stato di salute. Di ogni nucleo indicava prima il capofamiglia, quindi la moglie e i figli (prima i maschi e poi le femmine, anche se più piccoli), poi gli altri membri conviventi: parenti, servi e, per ultimi, gli esposti. Se moriva il capofamiglia, si indicava prima il nome della moglie vedova e poi il nome del figlio maschio che diventava capofamiglia (anche se di età minore rispetto a quella di una sorella). Se un vedovo si risposava, nell'ordine venivano indicati prima i figli e poi i figliastri. Lo Status Animarum è importante anche per conoscere la toponomastica della città in un dato periodo: infatti, il parroco, seguendo l'itinerario delle visite, indicava il nome delle strade, di solito secondo l'uso del popolo. Dall'analisi dei dati si possono individuare anche gli antichi mestieri non più esistenti, i lavori che si effettuavano in alcune zone piuttosto che in altre e la maggiore distribuzione dei ricchi o dei poveri in esse. Ma anche i nomi maschili e quelli femminili più diffusi e le famiglie più antiche per cognome. Un importante documento di tipo sociale e demografico; una vera miniera di informazioni, che dà modo di ricomporre anche alberi genealogici.

La ricetta

È una ricetta antica, molto gustosa, che le famiglie preparavano anche nei giorni di festa. Oggi pochi la conoscono e confondono le polpette con i canederli.

Piselli col ripieno Pisieddi cu llu chinu

Ingredienti: piselli freschi, cipolla bianca, prezzemolo, sale; pane bianco raffermo, acqua, formaggio pecorino grattugiato, aglio, uova (un uovo ogni 200 gr. di pane), farina 0 q.b., pepe.

Preparazione: sbucciate i piselli e lavateli. In una pentola fate soffriggere la cipolla e l'aglio in un po' d'olio, quindi aggiungete i piselli. Girate e



aggiungete il prezzemolo tritato, un po' di sale e un bicchiere d'acqua. Mentre cuociono, preparate lu chinu, cioè le polpette di pane, con pane bianco raffermo ammorbidente con l'acqua e ben strizzato, a cui aggiungerete il formaggio grattugiato, il prezzemolo e l'aglio spezzettati, il sale, il pepe e le uova che l'impasto assorbe (di solito due uova per 4/5 panini). Formate tante palline rigirandole nella farina e ripassandole tra le mani per compattarle. Mettete dell'acqua salata sul fuoco e, quando bolle, calatevi le polpette, poche per volta. Scolatele quando salgono a galla e ponetele in un piatto. Quando i piselli saranno arrivati a cottura, aggiungete mezzo bicchiere d'acqua calda e calatevi le polpette. Continuate la cottura per qualche minuto.