



Pani & pumbitoru

di Loredana Vecchio

Nel '900 i brindisini, ma un po' tutti i meridionali, cambiarono il loro comportamento sociale, soprattutto a causa dello scoppio della Grande Guerra ed del coinvolgimento dell'Italia in essa.

Il modo di vivere delle famiglie brindisine, soprattutto di quelle contadine fu sconvolto: gli uomini partirono per la guerra e le donne presero il loro posto nei lavori e nell'impegno sociale.

Nelle famiglie contadine lavoravano tutti coloro che erano rimasti in casa. Agli anziani e ai bambini erano affidati i lavori meno pesanti: sgranare i legumi, cazzare (sbucciare e aprire) le fave secche, togliere la buccia alle mandorle, guardare il gregge. Chi non andava a lavorare in campagna era mandato a bottega per imparare un lavoro artigianale.

C'erano botteghe che accoglievano ragazzi per insegnare loro il mestiere di falegname o di fabbro, di bottaio, di muratore ... "O villanu o artigianu", si diceva.

Le femmine imparavano il mestiere della sarta o della ricamatrice. Erano pochi i ragazzi che frequentavano la scuola, perché, soprattutto i maschi, rappresentavano l'unico introito economico in famiglia, in mancanza del padre.

In ambito sociale i cambiamenti furono veloci; nel privato, invece, le tradizioni e i valori trasmessi da generazione in generazione frenavano il processo di emancipazione della donna del sud che si trovò ad affrontare nella quotidianità problemi di sopravvivenza, non ultimo quello di tipo alimentare. Così usava ciò che la natura offriva nella stagione: cicurèddi (cicorie selvatiche), fògghi mbišcati (verdure selvatiche di vario tipo) lessati e conditi con olio e limone oppure rielaborati in vari creativi modi. Verdure selvatiche, patate e cipolle, insieme ai legumi rappresentavano il cibo quotidiano. Persino la buccia delle patate non si buttava, perché dopo essere stata ben lavata e asciugata, veniva frita e mangiata.



Vi propongo ricette di verdure che potrete realizzare come contorno a piatti di carne o di pesce, come accompagnamento a puré di fave o come farcitura di focacce.

Se non riuscite a distinguere i vari tipi di verdure spontanee, non raccoglietele da soli; compratele direttamente.

Paparine 'nfucate Foglie di papavero saltate in olio d'oliva

Ingredienti: foglie di papavero rosso raccolte prima della fioritura, qualche altra erba selvatica, aglio, olio extra vergine di oliva, olive celline denocciolate, peperoncino, sale.

Preparazione: pulite e lavate bene le erbe, facendo attenzione ad eliminare ogni residuo di terra. Potete dare una veloce cottura o cucinarle direttamente, soffriggendole nell'olio e.v.o. insieme agli altri ingredienti.

Cicurèddi stufati Cicorie selvatiche stufate

Ingredienti: cicorie selvatiche, olio extra vergine di oliva, aglio, qualche pomodorino giallo invernale (ti pèndula), sale. A piacere, formaggio pecorino grattugiato.

Preparazione: pulite le cicorie, lavate con accuratezza, lessatele in acqua salata e scolatele. Ponete sul fuoco un tegame con un po' di olio, aggiungete l'aglio spezzettato e i pomodorini a pezzetti o spremuti. Lasciate cuocere qualche minuto fino a quando vedrete i pomodorini appassiti, quindi aggiungete le cicorie. Girate e lasciate insaporire. Aggiungete una spolverata di formaggio pecorino grattugiato e lasciate cuocere finché non si sarà asciugato un po' il liquido.

I contadini farcivano le grandi fette di pane di semola cotto nel forno a legna per mangiarle a lavoro.

Multisala



I film della settimana

Da venerdì 31 gennaio a mercoledì 5 febbraio

- Sala 1** **Odio l'estate**
Ore 18.30-20.30 (domenica anche 16.30)
- Sala 2** **18 regali**
Ore 18.15 e 20.15 (domenica anche 16.15)
- Sala 3** **Tappo**
Ore 16.30 e 18.00
Hammamet
Ore 20

Nuovo Cinema Paradiso Erchie - Tre Sale digitalizzate
Via Oria, 55 - Erchie (BR) - Tel. 0831.759414



Unguli cu lla marzotica

A scuola per ora non si torna ... e la maggior parte dei ragazzi credo sia contenta. Il rapporto con lo studio è stato stravolto dalle lezioni on-line, ma credo che gli studenti non si rendano ancora conto di quanto il loro approccio col sapere si sia evoluto, anche attraverso i motori di ricerca usati consapevolmente.

Non era così per gli alunni di un tempo, fortunati anche solo se andavano a scuola o possedevano un libro.

Chi non lavorava in campagna andava a bottega per imparare un mestiere. I ragazzi, a meno che non provenissero da famiglie abbienti, non frequentavano la scuola perché spesso rappresentavano l'unico introito economico in famiglia. La povertà non permetteva ai genitori di spendere soldi per acquistare un abito o delle scarpe per far presentare dignitosamente i propri figli a scuola. Gli abiti erano il più delle volte riadattati girando a rovescio quelli del padre o del fratello maggiore e le scarpe, di solito con le suole bucate, erano aggiustate introducendo forme di cartone, che alla prima pioggia si disintegravano.

L'evasione scolastica ai primi del '900 era del 70% per i maschi e del 90% per le femmine; questo ci fa capire come ci fosse scarso interesse per l'istruzione, soprattutto da parte delle famiglie campagnole.

Nello studio di Andriani, La base navale di Brindisi, 1993, è citata la delibera n. 42 del Registro dei verbali della Giunta Municipale



di Brindisi del 19/02/1916, in cui si dice che le classi erano numerose: da 80 a 114 alunni per classe. Ciò avveniva anche perché i locali messi a disposizione dal comune erano pochi, ma, in conclusione, alla fine dell'anno scolastico in molti si sarebbero ritirati dalle lezioni per andare a lavorare in campagna.

Nel gennaio 1925, dopo la Riforma Gentile, ci fu l'istituzione del Patronato Scolastico, in base al quale si attivava la Refezione Scolastica e si concedevano aiuti alle famiglie per il vestiario degli alunni e per la distribuzione dei quaderni; così la frequenza dei ragazzi nella scuola elementare migliorò.

Il tasso di analfabetismo era comunque altissimo e il segno di croce rappresentava la firma dei più.

Periodi difficili che oggi si ripresentano in modo diverso. Di certo, oggi come allora è la fame la più grande sofferenza.

Questa volta vi propongo un cibo semplice stagionale, consumato per lo più dai contadini mentre erano in campagna. Da casa portavano solo pane e un pezzo di formaggio; le fave le avrebbero trovate nei campi.

Fave fresche e ricotta marzotica Unguli cu lla marzotica

Unguli si dicono i baccelli delle fave fresche.

Ingredienti: Fave fresche, ricotta dura di pecora (detta marzotica perché si produce nel mese di marzo), pane casereccio, sale fino.
Consumo: Mangiare le fave fresche a mano a mano che si tolgono dal baccello, insaprendole con del sale fino e accompagnandole con della ricotta marzotica e fette di pane casereccio.





LA SPURCHIA IN CUCINA

La primavera è la stagione delle fave nuove e dei piselli. I contadini hanno un nemico da combattere nelle loro coltivazioni: l'orobanche, chiamato volgarmente da noi "spurchia". È una pianta priva di clorofilla e che si nutre succhiando la linfa di altri vegetali appoggiandosi alle loro radici, di solito le leguminose, per cui anche fave e piselli. Può arrivare a 60 cm di altezza e i suoi fiori sono belli ma non profumati. Il suo nome deriva dal greco ὄροβος (legume, cece) e ἄγγειν (soffocare), nome dato proprio perché è una pianta parassita, che soffoca le leguminose. Col passare dei secoli, però, la pianta è diventata una risorsa alimentare in momenti di carestia e di fame. Oggi è venduta a costi proibitivi. Dioscoride Pedanio, botanico e farmacista turco vissuto a Roma nel I secolo dopo Cristo, sotto l'impero di Nerone, parlò nella sua enciclopedia "De re medica", II, 171, delle proprietà e della commestibilità dell'orobanche. Affermava che, cotta insieme ai legumi, accelerava la loro cottura. Il nome dialettale "spurchia" secondo alcuni deriva dal latino exporculare (produrre come una piccola porca), facendo riferimento alla grandissima quantità di semi che la pianta riesce a produrre, ma per i curiosi rimando al "Vocabolario italo-salentino" di Antonio Romano, 2018. Per metafora, la parola spurchia indica per noi la sfortuna. Cce spurchia! (Che sfortuna!). Puerti spurchia (porti sfortuna), affibbiando così a qualcuno l'epiteto di iettatore.

Vari modi di cucinare la spurchia

Della pianta si mangia lo stelo, dal sapore dolciastro con retrogusto amarognolo, che si deve cogliere quando non esistono ancora le infiorescenze, altrimenti può essere un po' velenoso. Si tolgono le parti pelose e si prende solo la parte tenera dello stelo;



quindi si tiene in acqua fredda per due giorni, cambiandola tre-quattro volte al giorno, per far perdere il gusto amarognolo. Si mangia come se fosse un asparago.

Potete mangiarla cruda, ma anche frita dopo averla passata nella pastella o condita

come un'insalata con olio e.v.o., aceto e foglioline di menta. Buona anche al forno, condita con pangrattato aromatizzato con menta sminuzzata, formaggio (meglio se pecorino), olio e un po' di sale. Lasciate cuocere per un quarto d'ora circa in forno statico a 180°.