di Loredana Vecchio

Confettura di fragole

I figli della Madonna

In molte città d'Italia presso i conventi esisteva la cosiddetta "ruota", una specie di finestra ad un'anta che nascondeva un piatto rotante, dove i benefattori mettevano viveri o altri beni destinati alle suore o ai monaci e ai poveri. Si bussava alla finestrella, la suora la apriva senza vedere e senza essere vista. La persona che stava all'esterno posava il dono sulla ruota e quando la suora la girava, qualche volta, al posto dei viveri, trovava un neonato. Poteva capitare di trovare tra i suoi panni un oggetto o un biglietto che permetteva col tempo di riconoscere il bambino oppure la richiesta di battezzarlo con il nome scritto sul foglio.
Situazioni particolari e difficili, quali la povertà, una gravidanza non voluta oppure ostacolata o disonorevole a quei tempi, spingevano le madri ad abbandonare i piccoli alla ruota o sul sagrato di una chiesa.
Per il grande numero di bambini abbandonati, il comune di Brindisi già dalla fine del 1700 aveva aperto un servizio di ricovero e di assistenza. I piccoli erano chiamati proietti o esposti o figli della Madonna e venivano registrati, in mancanza di suggerimento scritto, con nomi inventati.
Poiché le suore richiedevano una balia per nutrire il neonato e offrivano una ricompensa in denaro, talvolta erano le stesse madri che, spinte dalla povertà, ricorrevano all'abbandono e si offrivano poi a nutrire il proprio piccolo dietro compenso, anche per più di un anno, dal momento che la durata minima dell'allattamento era di 12 mesi. Era raro che gli esposti rimanessero al convento, quindi venivano trasferiti agli orfanotrofi.
In Brindisi, nel 1914, presso i locali delle ex Scuole Pie, fu aperto un brefotrofio gestito dal Comune; nel 1931 si trasferì in via Duomo e chiuse nel 1938. C'era poi l'Opera Pia Orfanotrofio femminile S. Chiara che nel 1937 fu sostituita dall'Ente Comunale di Assistenza.
Nel 1937 aveva iniziato a funzionare in qualità di brefotrofio provinciale, l'asilo "Principessa Maria di Piemonte" che prese il nome di "Istituto Provinciale per la Prima Infanzia" diretto dal dottor Elio Zambrano.
L'Istituto S. Chiara continuava a funzionare: doveva accogliere e istruire 24 orfane brindisine dagli 8 ai 12 anni; in realtà ne ospitava anche più di 40 dai 3 ai 20 anni, tra le quali le orfane dei caduti di guerra provenienti dalla Prefettura di Lecce.
I maschi, invece, erano accolti negli orfanotrofi della provincia, soprattutto all'Orfanotrofio Antoniano Maschile dei Padri Rogazionisti di Oria.

Oggi vi propongo una ricetta dagli ingredienti poco costosi. Non è la solita ricetta di cozzi rracanati e vedrete quanto è gustosa.

Cozzi rracanati ti nonna Sara

Ingredienti: un chilo di cozze nere di Taranto, uno-due spicchi d'aglio, prezzemolo, foglia di alloro, pane raffermo, un bicchiere d'acqua, olio extra vergine di oliva quanto basta.

Preparazione: lavate bene le cozze con una paglietta, pulite gli spicchi d'aglio che potrete o meno spezzettare, pulite e sminuzzate il prezzemolo, fate a piccoli pezzi il pane raffermo.
In una pentola larga mettete un po' d'olio, il pane raffermo a pezzi, l'aglio, la foglia di alloro, quindi le cozze. Versate sopra un bicchiere di acqua, coprite e fate cuocere a fuoco moderato, fino a che le cozze si apriranno e lasceranno la loro acqua che bagnerà e insaporirà il pane. Con un cucchiaio di legno girate e voltate più volte per permettere al pane di introdursi nelle cozze. Controllate che non si secchi e si attacchi al fondo della pentola; se necessario, aggiungete un altro po' di acqua e lasciate cuocere per qualche minuto.

di Loredana Vecchio

Fiuri ti cucuzza chini e fritti

Le orfanelle

Fino all'inizio della II Guerra mondiale l'Orfanotrofio S. Chiara fu in Brindisi l'unico istituto di accoglienza per bambine abbandonate e orfane. Con la guerra in Grecia, le piccole furono trasferite temporaneamente all'Istituto "Pinto" di Ostuni, perché la sede fu requisita dalle Forze Armate per i militari che si fermavano in città per il transito.
Un tempo la vita delle orfanelle e delle abbandonate era difficile più che oggi, in quanto si pensava che per il solo fatto di essere state rinchiuse o abbandonate alla ruota non fossero meritevoli di affetto e di considerazione e che dovessero esprimere eterna riconoscenza a chiunque donasse loro un giocattolo, del cibo, un lavoro e persino attenzione.
Nell'Istituto erano educate ai lavori domestici; infatti una volta la settimana dovevano pensare alla pulizia dello stesso e preparare il pranzo per la loro comunità. Imparavano anche a rammendare, a cucire e a ricamare (ricami in seta, trapunto fiorentino, filet). I lavori erano anche esposti per mostrare alla cittadinanza la cura che le suore ponevano nei loro confronti.
Un altro compito consisteva nel partecipare, anche sotto la pioggia e col freddo, ai funerali di persone benestanti decedute, perché le suore avrebbero ricevuto in cambio un compenso.
Nelle giornate invernali alle orfanelle veniva dato qualche volta del vino perché si scaldassero.
Le ragazze uscivano dall'Orfanotrofio solo al compimento del diciottesimo anno di età. Potevano lavorare come domestiche presso alcune famiglie benestanti o come assistenti presso alcuni asili. Raramente uscivano dall'Istituto perché chieste in sposa da qualche ragazzo.
Al momento della dimissione veniva loro data la dote, ovvero gli indumenti in possesso della ragazza, un cambio di roba intima e abiti estate/inverno: 2 camicie, 2 paia di mutande, 1 sottana, 1 vestito di cotone, 1 cappotto di lana blu, 1 paio di scarpe di gomma, 1 paio di scarpe nuove, 6 pannolini di tela, 1 vestito di lana blu.
La ragazza sperava solo di essere trattata con rispetto dalla famiglia in cui sarebbe stata accolta. Sapeva già che sarebbe stata considerata una serva da comandare, che avrebbe mangiato da sola in cucina dopo la fine del pranzo dei padroni, che sarebbe stata l'ultima ad andare a letto e ogni cosa che le veniva permessa doveva essere considerata un dono del Cielo.
Non poteva sperare e desiderare altro.

Fiuri ti cucuzza chini e fritti
Fiori di zucchina ripieni e fritti

Dagli anni '60 è nato l'uso di preparare i fiori di zucchina ripieni alla brindisina, cioè con pezzetti di mortadella e di formaggio pecorino, tanto da farne un secondo piatto, dimenticando il piatto tradizionale senza ripieno. Oggi i fiori si riempiono in vari modi, soprattutto con l'impasto della carne per polpette o con la mozzarella.

Ingredienti: fiori di zucchina freschi, uova, farina, sale, olio d'oliva o di semi di girasole, ripieno a piacere.

Preparazione: lavate bene i fiori, asciugateli tamponandoli delicatamente con un panno, cercate di aprire delicatamente la corolla e introducete il ripieno che più vi aggrada.
Preparate la pastella con uova, farina, acqua, sale fino e lasciate riposare per almeno un quarto d'ora. Avvolgete i fiori con la pastella e friggeteli in abbondante olio bollente.
Fate scolare su carta per fritti e mangiateli ancora caldi.