

LA FAMIGLIA – ALIMENTAZIONE

IL LAVORO

Nel capitolo precedente ho accennato al fatto che la sposa subito dopo le nozze ha vestiti nuovi, porta il paltò e il cappello, ben presto ritornerà alle vesti usuali, cioè un'ampia gonna con camicetta, **nu zenale**, cioè un grembiule, un fazzoletto in testa ed uno scialle sulle spalle.

Non è un vero e proprio costume, ma in tempi più antichi era più bello e vi predominavano i colori vivaci.

Lo scialle che si chiama **farzettone**, era di flanella, tutto arabescato, e come i tappeti persiani era di un colore marrone caldo, quasi oro scuro, o di altre tinte più accese.

Ora non se ne trovano più indosso alla povera gente, ma ve ne sono ancora nelle famiglie ricche, usato come tappeti per il tavolo o come coperte sul sommier.

Gli uomini portavano **i mandèll'a rrote** (ampi mantelli a ruota) di un colore blu scuro con cappello anche blu, a larghe falde.

Non sono riuscita a trovare ed a fotografare qualche vecchio con orecchini, certo prima li portavano tutti ed io ho ancora gli orecchini di mio nonno, molto piccoli con pietre scure; un giovane studente universitario di Lucera ha i buchi alle orecchie, e quindi è accertato che fino agli anni 20 e 30 usavano farli anche ai bimbi maschi.

Ora li fanno solo alle femminucce; naturalmente a ciò pensa la solita fattucchiera, che poi infila nel buco un filo di seta per non farlo chiudere. Adesso i buchi alle orecchie sono fatti dalla levatrice.

Tra i regali di battesimo qualcuno dona **i recchjine** (gli orecchini) che si metteranno alla bimba quando avrà solo pochi mesi.

Il corredo moderno è più semplice e meno ricamato, ma le vecchie conservano ancora le belle lenzuola con cento ricami diversi in ogni tondino, le sottovesti, le camicie e i mutandoni lunghi fino alle ginocchia con larghe balze di merletto.

Le donne di una certa età portano anche le calze di lana, anzi quella di far la calza è l'attività preferita delle vecchie lucerine. Esse la fanno con quattro piccoli ferri che infilano **ndò tuppe** (crocchia dei capelli) a man a mano che non servono più.

La vita della famiglia lucerina è semplice e rude.

Si fa solo un pranzo la sera quando ritornano gli uomini dalla campagna.

Nelle famiglie di agricoltori il pane è fatto in casa, nero, di puro grano, a forma di grasndi pagnotte schiacciate, dette appunto **sckanate**.

La massaia prepara il pane la notte, poi lo mette a crescere **nd'a**

fazzatore (madia); chi non ha la madia lo mette al caldo tra un materasso e l'altro.

Quando lo si manda al forno si fa un segno di riconoscimento su ogni pagnotta, di solito si usano mettere le iniziali del cognome del proprietario del pane.

Al momento di mettere la pasta a crescere la massaia fa un segno di croce.

Il fornaio avverte in tempo le massaie di preparare le pagnotte da mandare al forno e per le strade grida forte **sckanate**.

Prima del pranzo il padre si fa il segno della croce, e tutti gli altri lo fanno subito dopo di lui; il pasto consiste di solito nella sola minestra, molto condita, servita in un unico grande piatto di terra cotta al centro della tavola, al quale attingono tutti dopo che si è servito il padre; anche il vino, di solito il pastoso **rebullite** è servito in un solo boccale di creta.

La domenica si porta in tavola anche la carne messa insieme ai maccheroni.

Altri pasti caratteristici del nostro popolo sono **u panecutte ch'i vrucchele** o meglio ancora **'a ruchele**.

I lucerini dicono che non ce n'è al mondo di più buona di quella che cresce intorno al nostro bel castello; infatti quando qualcuno si stabilisce a Lucera e non se ne va più, il popolo dice che: **À magnate 'a ruchele d'u castille**.

Pasto prelibato sono i **cecatille e ruchele**; i cicatelli, piccolissime orecchiette di semola, sono un'altra gloria lucerina, tanto che si dice che le ragazze che **nzanne fà i cecatille, nze maritene**.

Ancora ricordiamo **i laghene e ffafe**; **'a laghene** è una specie di tagliatella più larga, impastata soltanto con acqua e farina.

Tra i legumi si fa molto uso anche di ceci e cicerchie, e di **lambascioni**, una specie di cipollette selvatiche.

Ritornando alla pasta fatta in casa ricordiamo ancora: **i trucchjele, fusille, mesculècchje, mambricule**, poi le varie pizze col pomodoro, con cipolle, **ch'i cicule** e persino pizze di granturco (**'a pizze de granedineje**), e poi **cavezungille** (frittelle che si mangiano col mosto cotto) e **pizze fritte**.

Tra le verdure ricordiamo **i cecoreje, i tannedelasene, i marijule, i lattarule, i spenace e i cardune a ccappucce**.

Parlerò nella seconda parte della mia tesi, il ciclo dell'anno, dei pranzi caratteristici che si fanno nelle feste. Ai bambini ad anche agli adulti sa fa mangiare la **quagliate** fatta col latte coagulato dei capretti. Da alcuni anni i bambini fanno sovente uso di gelatini in coni chiamati **pasckarille**.

Il pasto si svolge in silenzio, e **'a scarpètte** (la scarpetta), cioè l'uso di

pulire il piatto col pane, non manca mai.

Si va presto a letto dopo cena perché la mattina gli uomini si alzano all'alba per andare in campagna.

Le donne quando non vanno a lavorare anche esse in campagna restano in casa per le faccende domestiche.

Molte donne hanno però il loro mestiere come gli uomini.

Le ragazze vanno generalmente a lavorare alle fornaci di laterizi, altre hanno altro mestiere; caratteristica è la **cappellére**, cioè la pettinatrice che va di casa a pettinare le signore che hanno ancora i capelli lunghi.

Vi sono le donne addette a fare la spesa, altre vanno ad accompagnare i bambini a scuola, altre, le fattucchiere, vanno a curare i bambini colpiti dal malocchio. Ed altre curano le storte, contusioni etc. **ch'i stuppate**.

Di mediatrici ve ne sono poche, la più conosciuta e la più richiesta è **Peppenèlla Patrune**, che combina matrimoni con percentuale sulla dote, vende e compra oggetti di valore e biancheria, oggetti usati e conosce tutte le case di Lucera, è informata di tutto quanto avviene ovunque, insomma è una maestra nel suo campo.

Per la vendita di case e terreni ci sono degli uomini che fanno **i zanzane** (i sensali).

Core miije è soprannominata quella vecchietta, quasi completamente sorda, tanto cara ai bambini, che va in giro per le case a fare i dolci; essa viene chiamata per i matrimoni e per le feste più importanti.

Mestiere difficile, per il quale ci vuole vocazione, è quello **d'a sandocchje** (bigotta).

La santona di solito è una donna brutta o storpiata che non si è potuta sposare e vive per questo sola ed in castità; chi vuole una grazia e non ha tempo di pregare, o non si sente degna di riceverla, si rivolge a lei: è insomma una specie di intermediaria tra gli uomini e Dio per far ottenere la grazia a pagamento.

Di solito però non la si paga in denaro: si accontenta di doni in natura.

Ha pure virtù divinatorie (e per questo si dice che è nata di venerdì) ed ha sempre con sé qualche santino, una statuetta o un'immagine miracolosa.

Ho letto sull'estratto di *Lares: Superstizioni, pregiudizi e credenze popolari in Puglia* di Saverio La Sorsa che una santona da lui conosciuta possedeva un Bambin Gesù di cera, creduto da tanti miracolosissimo.

Vi sono anche mestieri caratteristici per gli uomini.

Per esempio vi è ancora quel vecchio barbiere che non ha bottega e va in giro per le case dei signori, con tutti i suoi arnesi in una valigetta per far loro la barba.

Il barbiere ha sempre in casa ***i sanguètte*** (le sanguisughe) di cui ancora a Lucera si fa molto uso in tante malattie.

Sono scomparsi i barbieri flebotomi e cavadenti che esistevano sino a pochi anni fa.

Figura caratteristica è ***u bbannetore*** (il banditore), che va in giro per le strade con una bottiglia piena di vino, si ferma in tutti i crocicchi ed annunzia la vendita del vino in determinate cantine.

Sino a qualche tempo fa anziché la bottiglia del vino, portava un bicchiere di vino che faceva assaggiare a chiunque ne chiedesse, ma che finiva poi per essere bevuto per la maggior parte dal banditore stesso il quale diventava così un beone.

Un esempio di annunzio de banditore: "***S'è apèrte 'a candine de Quarate a strada granne, se vènne u cacc'e mmitte a cinde lire, chi u vulèsse pruuà, venèsse a qqua***" (Si è aperta la cantina di Curato sulla strada grande; si vende il "cacc'e mmitte" (vino rosè) a cento lire, chi lo vuole assaggiare, venga qui).

Inoltre il banditore viene ingaggiato per annunziare al popolo novene e tridui, ad esempio: ***Stasère accumulènge u triduue a Sanda Marije pe l'acque, ca nen chiove ca so' trè mise*** (Stasera comincia il triduo a Santa Maria per la pioggia, perché non piove da tre mesi).

Ed ancora può essere ingaggiato per annunziare oggetti smarriti: ***Chi avèsse truuate nu portazzeccine chjine de denare; u purtasse a ufficeje i uardeje, ca ce stace nu bbune rijale*** (Chi avesse trovato un portafoglio pieno di soldi, lo portasse all'Ufficio di polizia urbana, che ci sarà una mancia per lui).

Mestieri ambiti a Lucera sono quelli cosiddetti di artisti; si crede artista il falegname, il carpentiere, il fabbro, il calzolaio, il sellaio, etc ... Molti poi imparano a suonare qualche strumento per far parte della banda cittadina o di altre bande, ed è veramente notevole la sensibilità del popolo lucerino per la musica.

Quando la domenica suonava la banda in piazza, si sarebbe potuto sentire volare una mosca, tanto era il silenzio religioso col quale il popolo ascoltava, specialmente i contadini che si mettevano in prossimità dell'orchestra e guai a disturbarli.

La vita scorre tranquilla nella famiglia lucerina quando non sono turbate da disagi economici specie per ragioni di disoccupazione, prevalentemente nei mesi invernali; le donne attendono alle loro faccende e preparano provviste stagionali: la conserva di pomodoro che mettono ad asciugare al sole, le bottiglie di salsa, le ulive in salamoia oppure curate con la cenere o con la calce, o il maiale etc.

Quando appendono il lardo stanno bene attente non mettere le due facce una contro l'altra altrimenti, guardandosi, si guastano a vicenda.

Ma nessuna donna prepara tutta questa roba se ha le sue regole, altrimenti guai, andrebbe tutto a male!

Per lo stesso motivo in quei periodi non tocca i fiori e le piante: infatti appassirebbero miseramente.