



*L'I.C.S. "Geremia Re" Leverano*

*Scuola Secondaria I Grado*

*Presenta*

**Straordinarie storie**

**di**

**oggetti comuni**

Il progetto di scrittura creativa "Straordinarie Storie di oggetti comuni" si colloca all'interno del progetto d'istituto "Antiche Radici per frutti nuovi" con lo scopo di raccontare attraverso dei testi narrativi-fantastici, l'uso reale e autentico di alcuni oggetti di uso comune del passato recente.

Inizialmente gli alunni delle classi prime e seconde hanno raccolto fotografie, immagini, testimonianze e informazioni sull'uso di alcuni utensili della civiltà contadina indispensabili per la preparazione e la cottura del cibo, fino alla stesura di schede descrittive dei vari oggetti.

In una seconda fase gli alunni delle classi seconde hanno realizzato in coppia o in gruppo dei testi narrativo-fantastici che sono stati successivamente ricopiati al computer.

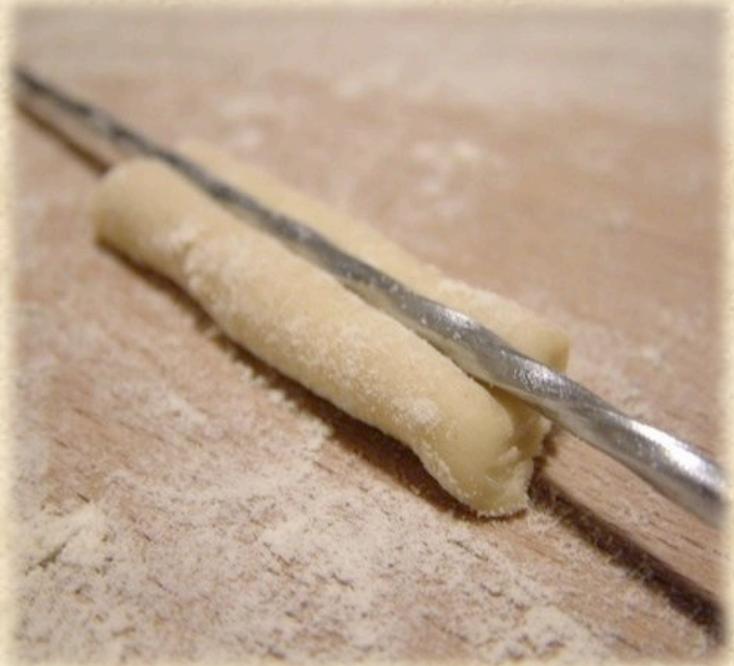
Il progetto è stato accolto con entusiasmo dai ragazzi sia nella fase iniziale che in quella finale nelle quali hanno scoperto le tradizioni di un passato quasi dimenticato dando libero sfogo alla loro fantasia.

# Cavatùru

**Cavatùru:** s.m.

Cavatoio dal latino  
"cavatorium".

E' un **trancio di filo di ferro** zincato, della lunghezza di circa 30-35 cm. Serve per ricavare manualmente il foro longitudinale (senza il quale non si cuociono bene) dei maccheroncini



(**pizzarièddri**) fatti in casa. Fino alla metà del secolo scorso, i maccheroncini, non si compravano, si facevano quasi esclusivamente in casa per il consumo strettamente familiare. La tradizione vuole che questa pasta venga preparata con la semola di grano duro, la farina e l'acqua. "Li **pizzarièddri**" vengono ricavati facendo prima un cordoncino di pasta, che viene poi tagliato in piccoli pezzi della lunghezza desiderata e questi, infine, "cavati" utilizzando "**lu cavatùru**". La loro lunghezza può variare dai 6 ai 10 cm e il diametro è di circa 5-6 mm. La pasta viene allineata su un piano leggermente infarinato in attesa di essere cotta. Solitamente i maccheroncini vengono conditi con sugo di carne di maiale o vitello.

**Una curiosità:** la produzione e la vendita di simili arnesi, quando non si producevano in proprio, erano appannaggio esclusivo degli zingari nelle fiere e nei mercati paesani.

# Artùru lu cavatùru

Trac trac ! trac trac !

Sòntu Artùru, lu cavatùru

Sò di fièrru, luèngu e sottile,

e la mattrabànca àggiu binchìre.

Pizzarièddri, maccarrùni, maritatti,

comu ùliti li chiamati!

lò l'aggiu fatti: "lu Cavatùru"

ca ci l'aggiu dire tutta, è nu lavoru duru!

So famòsu, e tantu antìcu.

M'aggiu perso nu picca di vista,

ma grazie a me, li massare

si fannu ancora la provvista!

Li manu loru mi sàpinu fatiàre

E la pasta ca fazzu tutti si la sàpinu scàrufare.

Trac, trac! Trac, trac!

Quannu finalmente spicciù ti fatiàre,

la capu mi zicca a girare.

Ma alla fine so felice,  
ca sai quanta gente mi binitice?  
Sulu iò sacciu fare li maccarrùni  
E alla tumènica cuttèntu ranni e vagnùni.  
Ti ranu e ti uèrgiu so sapuriti  
E cu lu càsu ricotta èninu conditi.  
Mo stàu stràccu pi tutta la fatìa,  
ma spèru cu rimàgnu in vostra compagnia!



# Fùrnu di campàgna

## Fùrnu di campàgna:

s.m.

E' costituito da un **grande coperchio** di alluminio, alto circa 15 cm e avente un diametro variabile dai 40 ai 50 cm. Il forno



copriva interamente la teglia, che veniva posizionata sulla brace. Sopra il coperchio veniva messa altra brace per ottenere una cottura omogenea dei cibi. Nel passato era uno degli utensili più apprezzato dalle nostre nonne, veniva utilizzato nelle case più umili dove non era presente il forno ed era conosciuto con il nome di "**fùrnu di campàgna**".

Si cucinavano focacce, pasta al forno, pollo, agnello, e qualsiasi altra pietanza che richiedesse questa tipologia di cottura .

**Una curiosità:** i cibi preparati nel forno di campagna ("**fuècu sòtta e fuècu sòbbra**") erano molto gustosi e il loro ricordo è ancora molto vivo nella mente dei nostri nonni.

# Magna Magna

Sono "Magna Magna"  
il forno di campagna.  
Son fatto di rame zincato,  
e sono bello arrotondato.  
Se il manico mi si rompe,  
dallo stagnino son riparato.  
Con il fuoco sopra e il fuoco sotto,  
nella mia pancia il pollo è subito cotto.  
Nella mia casa c'è un buon odore...  
perché ho già preparato le "cicorie"!  
Con focacce e pagnotte le accompagniamo,  
e con un po' di buon vino le innaffiamo...  
Sono tante le cose buone che cucino  
ed emanano tutte un delizioso profumino!  
Ogni giorno sfamo i miei padroni  
che mangiano tutto come leoni!  
Ora però mi sento del tutto trascurato  
sono inutile, depresso e abbandonato.  
Mi hanno sostituito con forni elettrici e ventilati,  
Ma spero che di me non vi siate scordati!

Lu furnu ti campagna



# Quatàra

**Quatàra:** s.f.(dal latino Caldària) **Grande caldaia** in rame usata per cucinare o adibita al trasporto e deposito dell' acqua potabile. La **quatàra** è dotata di un manico ad arco e mobile, che si appendeva a una catena "camastra" sospesa al centro del camino. La sua altezza e la sua circonferenza variano dai 30 ai 50 cm. Se di dimensioni molto grandi veniva usata per la produzione di formaggio oppure per il bucato.



**CUORIOSITA':** La sua superficie esterna col tempo si ricopriva di uno spesso strato di nerofumo e da qui deriva il verbo "nquataràre", ossia sporcare di fuliggine.

## Chiara La "quatàra"

Mi presento: sono Chiara la quatàra!

In realtà, il mio vero nome, è "paiolo", ma sono anni, anzi secoli, che tutti mi chiamano "Quatàra" e ormai ci ho fatto l'abitudine. Ebbene sì, sono una pentola, abbastanza grande e, come tutte le pentole delle civiltà contadina, sono fatta di rame. Vivo sui carboni perché il mio compito è quello di cuocere i cibi succulenti della tradizione salentina. Quando mi trovo nel camino e sono piena di legumi e pomodori, io "borbotto" e sprigiono nell'aria un profumino delizioso che invade tutta la stanza. I padroni di casa aspettano impazienti e affamati che io finisca di cuocere sapientemente i cibi perché devono mangiare in fretta, e poi ritornare nei campi a lavorare.

Sono felice di essere presente durante i pasti, nel momento in cui tutta la famiglia si riunisce e, gustando le deliziose pietanze, ognuno racconta le proprie giornate. Quante pietanze sono riuscita a cuocere e quante bocche a sfamare!

Col passare del tempo e con l'invenzione delle cucine a gas sono stata sostituita da pentole più piccole e più belle.

In ogni caso sono felice di essere stata per tanti anni insostituibile, utile e preziosa.

# La Quatarra



# Mattrabbànca

**Mattrabbànca:** s.f.

**Tavolo da cucina.**

Tipico tavolo da cucina delle case contadine (e non), era fatto in modo che il grande ripiano superiore, incernierato da un lato, poteva ribaltarsi liberando la



sottostante "màtra" che veniva utilizzata come dispensa per il pane, ma anche per altri alimenti. Un tempo, il pane fatto in casa sulla **mattrabbànca** si faceva in grandi quantità ogni 8 giorni circa. Il procedimento, un vero e proprio rito per le famiglie, era abbastanza elaborato e richiedeva l'osservanza di regole ben precise. Già dal pomeriggio, infatti, si rinfrescava il lievito "madre", rimasto nella **mattrabbànca** dalla panificazione della volta precedente, e si lasciava lievitare al caldo, coperto da un panno di lana. Il mattino seguente, di buon' ora,

quando la lievitazione era avvenuta, si disponeva la farina nella **matràbbanca**, si univa il lievito "rinfrescato" e si impastava con acqua e sale. Una volta ottenuta la giusta consistenza, l'impasto si divideva in pezzi dalle dimensioni di 1-1,5 Kg e si lasciava lievitare per il tempo necessario. A lievitazione avvenuta, il pane era pronto per essere cotto nel forno a legna.

**Proverbi:** Sparàgna la farina quànnu la màttra è cchìna, ca quànnu lu fùnnu pare a nulla serve lu sparagnàre.

E' opportuno risparmiare la farina quando nella madia ce n'è in abbondanza, perché quando sta per finire non serve a niente risparmiare!

# La Mattrabbànca

Infarinare, impastare e lievitare  
in casa della "comare" Antonia c'era sempre un gran  
da fare!

Figli, nonni e nipoti

Tutti accontentavo con le mie doti.

Tantissime erano le mie creazioni:

Focacce, taralli e maccheroni

Pane, pizze e calzoni.

L'angolo più bello della cucina mi avevano riservato

E ora invece in cantina mi hanno accantonato.

Per la famiglia ero indispensabile

E nel mio lavoro ero impeccabile.

Antonina setacciava la farina

Ed io per il solletico mi muovevo come una ballerina.

Poi all'improvviso avvertivo un bel calore:

veniva versata su di me l'acqua dal bollitore.

E quando arrivava il mio momento

Senza traballare ben rispondevo ad ogni movimento.

Il pane ben cotto emanava un odore piacevole

Ed io gli offrivo un riparo confortevole.

Ora qui in cantina ho tanto freddo,

di polvere la mia superficie si sta riempiendo,  
non sento più quel bel tepore.

E di tornare un giorno a lavorare sento l'ardore!

Io ero sempre infarinata, ma non mi sentivo sola!  
Quando Antonia mi usava mi sentivo apprezzata per il  
lavoro che svolgevo...ero indispensabile! Bei tempi!  
Non per vantarmi, ma il mio lavoro lo sapevo fare  
bene! Quando Antonia setacciava la farina mi sentivo  
un gran solletico e poi all'improvviso avvertivo un bel  
calore, era l'acqua calda e poi arrivava il momento  
più bello, ma anche più impegnativo perché io  
dovevo tenere duro e dare il meglio di me senza  
traballare e cigolare, ricordo ancora l'odore del pane  
fragrante appena cotto che si disperdeva per la  
casa...a quel punto io aprivo il mio bel pancione e il  
pane mi teneva ben calda. Ora sono infreddolita.

la mattrabanca



# Quataròttu

**Quataròttu:** s.m.

**Grosso calderone** in rame munito di un manico arcuato mobile che serviva per essere appeso sotto il camino oppure veniva posizionato sul fuoco su un treppiedi



(trapièti), piccolo tripode in ferro, usato per appoggiarvi pentole da cucina sotto cui ardeva il fuoco.

**CURIOSITA':** lo stagnino (colui che costruiva e riparava quataròtti) dopo aver piantato a terra un paletto di ferro capovolgeva **lu quataròttu** e con colpi precisi e ritmati di martello, gli procurava delle ammaccature, poste in modo circolare, tutte uguali e precise tanto da creare una superficie arabescata sulla quale si sarebbe depositato uno spesso strato di

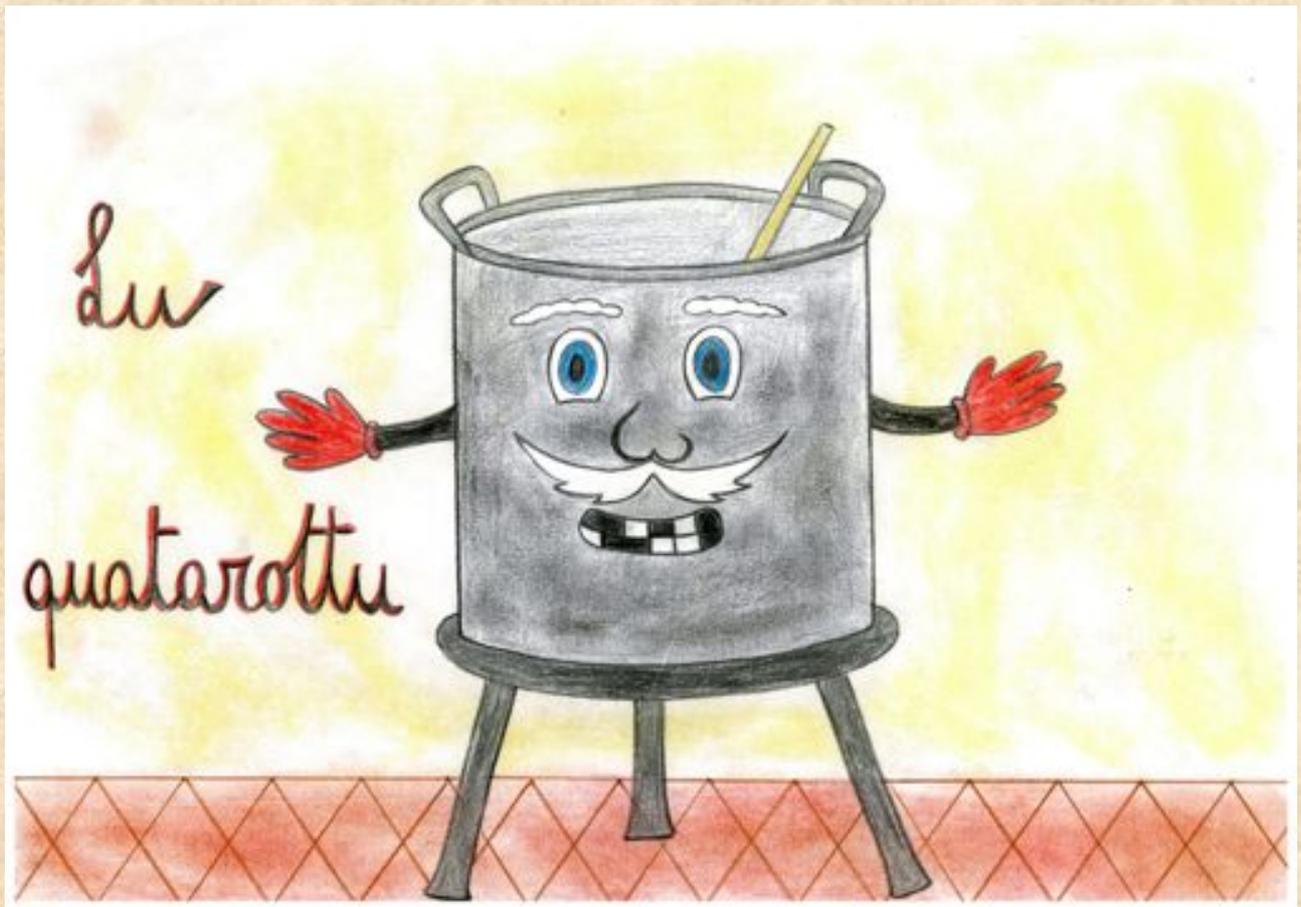
fuliggine. Questo processo serviva a temprare il rame di cui era fatto "lu quataròttu".

**Modi di dire:** "ta fàttu quàntu nnù quataròttu" Sei diventato tondo e panciuto come un grosso calderone.

"M'è catùtu sòbbra nnù quataròttu ti acqua càuta" Mi è caduto un calderone di acqua calda addosso (espressione tipicamente salentina per dire di un evento improvviso e quindi inaspettato).

## Ninu lu "Quataròttu"

Sontu Ninu lu quataròttu,  
e quannu cucìnu, cucìnu pi ottu.  
Li famiglie ti nna fiàta èranu numerose,  
e iò pi ìddre cucinà tante cose...  
li pignate, li cicore nfucàte e li patate ndilissàte  
tutte cose bbòne e genuine,  
none come a moi trattate cu li miticìne.  
So fattu ti rame o ti alluminiu,  
essu ti li manu ti lu stagninu.  
Li cristiani a ntàula cuntàinu ti fatìa,  
e puru ca nci nnéra tanta a ceddri ni ncriscìa.  
Ti fore sontu nèuru, ma ti intra so splendente  
e àggiu ccuntintàtu sempre nu mare ti gente  
Ormai non servu a nienti.  
Manu rimpiazzàtu cu li patelle antiaderenti,  
ca costanu tantu e no mbàlinu nientì!  
Na fiata eru buenu e sirvìa a tutti  
mo m'aggiu fattu ècchiu e manu scusu arretu lli utti!



# Ursùlu

**Ursùlu: Bròcca**, recipiente usato per contenere alimenti liquidi, generalmente acqua o vino genuino. La parola "ursùlu" è il corrispondente italiano "urcèolu" diminutivo di "urceus", che deriva dal greco "urchè" (**giara**).



Nel Salento l'**ursùlu** era fatto in terracotta e serviva per mantenere fresco il vino messo a tavola sia nelle case contadine ma soprattutto nelle cantine o nelle "putèe ti lu mièru". Tradizionalmente caratterizzato da una forma tondeggiante e panciuta, con un beccuccio per versare e sul lato opposto un manico ad ansa per reggerlo, e internamente di creta smaltata. Oggi, invece, la brocca si trova anche in porcellana, vetro, metallo e plastica. Aveva capacità standard, un quarto, mezzo e un litro raramente maggiori perchè se superiore al litro il peso

contenuto, più brocca, diventava difficile da maneggiare.

**CURIOSITA'**: C'era l'abitudine, nelle case contadine, di bere il vino con il gambo del sedano ("làcciu") vuoto che fungeva da cannuccia.

**MODI DI DIRE**: "Lu vinu no mbriàca, ma l'ursùlu sine."

"Ursùlu, ursùlu ttappàtilu a ncùlu."

## Alla Salute!

Sono l'“Ursùlu”, prima ero il re della tavola e venivo usato per contenere il vino, oggi però sono solo un oggetto fuori uso, pieno di ragnatele e con qualche crepa, dimenticato su una vecchia trave giù in cantina. A me piaceva quando mi mettevano al centro del tavolo e mi riempivano di vino fino all'orlo. Quando arrivava l'ora del pasto passavo da una mano all'altra e si sentiva l'allegria della famiglia che finalmente si era seduta a tavola a mangiare e a bere, dopo una giornata di duro lavoro. Ero un oggetto immancabile su tutte le tavole delle famiglie salentine. Era divertente, poi, vedere come nelle cantine e nelle “putèe ti lu mièru”, man mano che io mi svuotavo, le persone si ubriacavano; una volta ubriache mettevano la musica e ballavano come matti e anche io, mi facevo trascinare dalla musica e mi divertivo insieme a loro. Durante le feste io ero il protagonista: tutti mi prendevano per riempire il proprio bicchiere. Quando la festa finiva e dovevo essere pulito, venivo messo nell'acqua calda con le altre pentole sporche. Quando venivo lavato non ero,

però, molto felice; mi sentivo male perché mi facevano il solletico. Certo, rimanere sporco era un problema: le gocce di vino che rimanevano nella mia pancia finivano per diventare aceto e potevano far diventare, poi, aceto tutto l'altro vino che veniva versato in me. Adesso però tutti gli uomini non mi usano più perché bevono il vino dai brik, come se fosse un succo di frutta. Che tristezza!!!

URSULO



# Pignàta

**Pignàta:** s.f. **Pignatta**, è una pentola che gli artigiani "figuli" del Salento leccese realizzano a mano, è smaltata esternamente fino ai manici e serve per cuocere i legumi. E' un recipiente panciuto con un coperchio e



due manici a forma di nastro che sono uno vicino all'altro e questo accorgimento permette di avere una buona presa.

Inoltre la **pignata** può, in questo modo, essere avvicinata al fuoco fino all'inizio della smaltatura esterna, invece la parte della pignata che non è smaltata permette che possa trasudare il contenuto, mantenendolo nello stesso tempo caldo.

I legumi venivano messi in questo recipiente, dopo essere stati a mollo con acqua tiepida,

successivamente si mettevano a cuocere sul fuoco perché le cucine a gas, ancora non esistevano.

**CURIOSITA'**: Accanto alla **pignata**, di solito, c'era anche "**lu pignatièddru**" che veniva riempito d'acqua che serviva per essere versata, poco alla volta, nella pignata grande man mano che l'acqua calda evaporava.

Nel periodo di carnevale si usavano le vecchie pignate (riempite di caramelle, noci e coriandoli) per far divertire i bambini durante la festa della pentolaccia.

**MODI DI DIRE**: "C'era na fiàta na mùscia unchiàta rùcula rùcula la pignàta, la pignàta ruculàu e la mùscia si ni scappàu". "Li guài ti la pignàta li sape la cucchiàra ca li òta". "Borbòtti còmu na pignàta di pasùli".

## **Bo...Bo...Borbottare...**

Salve, mi presento sono la "Pignata" un recipiente in terracotta. Venivo usato molti anni fa per cuocere i legumi, ma ora vi racconto la mia storia .....

All'inizio ero un semplice pezzo di argilla, però un bel giorno venni preso e messo su un tornio per essere modellato e avere una forma concreta. Una volta che divenni della forma desiderata, mi misero in una fornace per farmi cuocere e quindi diventare terracotta. Non potete immaginare che caldo lì dentro!

Dopo qualche giorno, mi portarono a una grande fiera per essere venduta. Mi acquistò un simpatico signore che mi portò in una masseria dove c'erano moltissimi animali e fu proprio lì, che iniziò il mio lavoro, cioè: cuocere i legumi.

In un angolo del camino, c'era una vecchia pignata un po' rotta che decisero di usare come recipiente per la festa della pentolaccia pieno di frutta secca, caramelle e qualche mandarino. Di sicuro non volevo fare la sua fine, dato che venne ridotta in mille pezzi.

Solitamente a chiedere la pignata la sera prima, era "LU TATA" il così detto capofamiglia, perché i legumi si dovevano mettere a bagno per tutta la notte.

Questa è la storia della mia vita nel tempo, oggi sono solo un oggetto ornamentale che rimpiange il passato con tanta nostalgia.

Pigmastas



# La Sitèlla

**Sitèlla** s.f. conosciuta come **setaccio**, era usata sia per setacciare la farina e separarla dalla crusca che per selezionare i legumi dalle impurità. Era formata da un cerchio in legno leggero e una rete con buchi che potevano essere o più grandi o più piccoli a seconda di quello che si doveva setacciare. A volte era presente anche un supporto rettangolare sempre in legno, che serviva per farla scorrere durante il setaccio.



## **I tre setacci di Socrate.**

Nell'antica Grecia Socrate aveva una grande reputazione di saggezza.

Un giorno venne qualcuno a trovare il grande filosofo, e gli disse

“Sai cosa ho appena sentito sul tuo amico?”

"Un momento", rispose Socrate, "Prima che me lo racconti, vorrei farti un test, quello dei tre setacci."

"I tre setacci?"

"Sì", continuò Socrate. "Prima di raccontare ogni cosa sugli altri, è bene prendere il tempo di filtrare ciò che si vorrebbe dire. Io lo chiamo il test dei tre setacci. Il primo setaccio è la verità. Hai verificato se quello che mi dirai è VERO?"

"No... ne ho solo sentito parlare."

"Molto bene. Quindi non sai se è la verità. Continuiamo con il secondo setaccio, quello della bontà. Quello che vuoi dirmi sul mio amico, è qualcosa di BUONO?"

"Ah no, al contrario!"

"Dunque", continuò Socrate, "Vuoi raccontarmi brutte cose su di lui e non sei nemmeno certo che siano vere. Forse puoi ancora passare il test, rimane il terzo setaccio, quello dell'utilità. È UTILE che io sappia cosa avrebbe fatto questo amico?"

"No, davvero."

"Allora", concluse Socrate, "Se ciò che volevi raccontarmi non è né vero, né buono, né utile, io

preferisco non saperlo; e consiglio a te di dimenticarlo.”

Cosa ci insegna questa storia.

La storia dei tre setacci di Socrate è un grande insegnamento per portarci a riflettere prima di parlare male degli altri o ascoltare le maldicenze altrui.

# LU PUPU TI PASTA

Io sono il setaccio, un po' tramontato come attrezzo. Il mio nome dialettale è "Sitella" mi chiamavano così nel passato, ero molto utile alle casalinghe e ai fornai. Oggi hanno preso il mio posto attrezzature più moderne. Mi sono solo rimasti bellissimi ricordi che io non potrò mai cancellare..... Ricordo le mattine fredde d'inverno quando le donne mi prendevano, mi davano una pulita e mi utilizzavano per setacciare la farina di grano. Dondolavo fra le loro mani, mi piaceva quando mi scuotevano, sentivo la farina che passava attraverso la rete e mi faceva il solletico alla pancia .....ero orgoglioso perché sapevo che facevo un buon lavoro, adoravo quelle risate ed il sapore della farina. Ma ormai è da molti anni che sono appeso in questo sgabuzzino e nessuno più viene a trovarmi. Rimango con la convinzione, che io sono storia, solo così riesco a darmi una spiegazione al cambiamento tecnologico, e spero che tutte le persone, che hanno avuto a che fare con me, siano orgogliose del lavoro che ho svolto in passato. L'ultimo mio ricordo più importante risale a

sessant'anni fa, quando la famiglia in cui ero, mi prendeva e mi portava su quel tavolo grezzo pronto ad essere usato per la lavorazione del pane e delle mitiche "frise". Era proprio un divertimento, quando vedevo arrivare tutte quelle donne (li cummàri) pronte a lavorare la farina da me setacciata e trasformarla in pane. Mi piaceva sentire le loro chiacchiere, mi piaceva vedere i bambini correre intorno al tavolo e sorridevo contento quando qualcuno di loro prendeva una piccola parte dell'impasto per fare "lu pupu di pasta" che poi veniva messo sul fuoco per farlo arrostitire. Non dimenticherò mai le mattine fresche d'estate quando ci si alzava all'alba e si vedevano sul tavolo montagne di farina che servivano a sfamare più di due famiglie. Sentivo il calore familiare e la solidarietà del vicinato sempre pronto a darsi una mano in caso di bisogno. Oggi invece è cambiato tutto. Spero che qualcuno mi riservi un posto in qualche museo, così diventerò di nuovo importante come lo ero un tempo.

SITELLA



# Scùlapasta

**Scùlapasta** s.m. **Colapasta**.

E' un utensile da cucina che veniva e viene usato per separare i cibi dall'acqua di cottura. Come dice il nome, in Italia, l'uso



prevalente è quello di scolare la pasta, ma viene usato anche nella preparazione di verdure o altri alimenti, quando si deve eliminare nello stesso momento tutta l'acqua o altro liquido e trattenere sgocciolata la parte solida. La prima testimonianza italiana di uno strumento realizzato per scolare la pasta è del 1363 e riguarda la "cazia lasagnaria", un particolare tipo di mestolo forato.

E' di forma semisferica, cava, con due manici contrapposti sul bordo e una basetta a piedini per non rovesciarsi. In genere erano molto pesanti perché realizzate in terracotta. Oggi invece, sono state sostituite da quelle più economiche e in plastica ed hanno colori diversi.

**CURIOSITA'**: Nelle famiglie salentine **lu sculapasta** (quello di piccole dimensioni) veniva usato persino per tagliare i capelli, mettendolo in testa in modo da tagliarli tutti uguali.

## **Cazia Lasagnaria**

Mi chiamo scolapasta, attualmente sono fatto di alluminio, oppure di plastica ma un tempo venivo fatto esclusivamente in terracotta. Discendo dalla "Cazia lasagnaria", creata dai lasagnari genovesi nel 1360. Dovete sapere che un tempo, nel Salento, venivo usato in modo disgustoso. Fino agli anni '60, quando pioveva le persone andavano nei campi a raccogliere le lumache. Dopo averle raccolte le mettevano dentro la mia "pancia", le cospargevano di farina e mi capovolgevano su un tavolo. Questa tortura durava per alcuni giorni e io non vedevo l'ora di liberarmi di quegli animaletti schiumosi e "merdosi". Sì! Avete capito bene, ho detto "merdosi" perché in quel lasso di tempo loro facevano i propri bisogni; non immaginate quanto tutto ciò era fastidioso e rivoltante.

Quando mi toglievano di dosso quei vermi, mi ricompensavano con un bellissimo bagno caldo. Venivo lavato con cura ed attenzione, e in fondo..... mi piaceva perché ogni volta che pioveva sapevo

cosa sarebbe accaduto e aspettavo impazientemente che abili mani potessero massaggiarmi la schiena per rilassarmi. Ovviamente, servivo anche per altri scopi, come quello di scolare la pasta. Chi può dimenticare quell'odore di pasta fatta in casa che ogni domenica veniva scolata attraverso i miei mille buchi e, giuro che in quei momenti se non fossi stato un oggetto l'avrei mangiata anch'io con la stessa voracità e con lo stesso gusto con cui veniva mangiata da tutta la famiglia riunita. D'estate, poi, mi usavano anche come recipiente dove essiccare i pomodori o i peperoni che poi mettevano sott'olio. Mi lasciavano per molto tempo al sole; a volte insieme ai pomodori mettevano anche del peperoncino. Non so come facevano i miei padroni a mangiarlo! Era talmente piccante che anch'io a volte "prendevo fuoco". Oggi vengo usato per scopi migliori, ma mi mancano quei bagni caldi e quel sapore di una volta ...

Vorrei tanto tornare a quei bei tempi!!!

# LA SCULAPASTA



# Piàttu Minzànu

**Piàttu minzànu** s.m. Era un **piatto medio** con una forma un po' cupa, che serviva per contenere: pasta, sugo, ecc...



**"Lu piattu minzanu"** viene dal latino "Piaèu Meoi" perchè tutti i componenti della famiglia dovevano cibarsi in questo unico piatto, dopo, però, che il capo famiglia chiamato "lu tata", prendeva il primo boccone. Avevano diritto ad una porzione in più coloro che avevano lavorato. Nelle case salentine, insieme all'"ursùlu" spesso sulle tavole imbandite c'era anche **"lu piattu minzanu"**. Era fatto di terracotta. Era largo 50cm ed era di colore variopinto. Sostituito, poi, intorno agli anni 50 da uno in alluminio smaltato di bianco con bordo di colore blu.

**CURIOSITA'**: Da piccoli i bambini si prendevano per mano e giocavano dicendo: "Piàttu rànne, piàttu

piccìccu òta l'uècchi e fàgne cussì". Si usava soprattutto per fare un po' di movimento.

**MODI DI DIRE:** In tempo di crisi ci si doveva dar da fare anche per mangiare, da qui il detto: "Pecura ca scàma, perde lu ccòne" cioè "Chi parla perde il boccone".

## **“Rufàinu Tutti”**

Ciao a tutti,

sono il Signor “Piattu Minzanu”, ero realizzato in terracotta e successivamente in alluminio smaltato di bianco con il contorno celeste. Anticamente venivo usato come unica portata sulle poche tavole salentine.

Quando i contadini rientravano dalla campagna, tutta la famiglia si riuniva intorno a me per cenare.

Spesso ero pieno di legumi come: fave- fagioli- ceci, con verdure: “Foie Reste” e “Zanguni”.

Solo nei giorni di festa come a Natale e a Pasqua ero pieno di carne: conigli, polli e agnelli.

Ricordo che era un piacere sentire il rumore delle forchette che in modo frenetico portavano il cibo alla bocca; di solito “rufàinu” tutti e nessuno parlava per non perdere il boccone.

A volte le massaie mi usavano anche per metterci la conserva di pomodoro e mi “lassàinu cucire sotto lu sole.

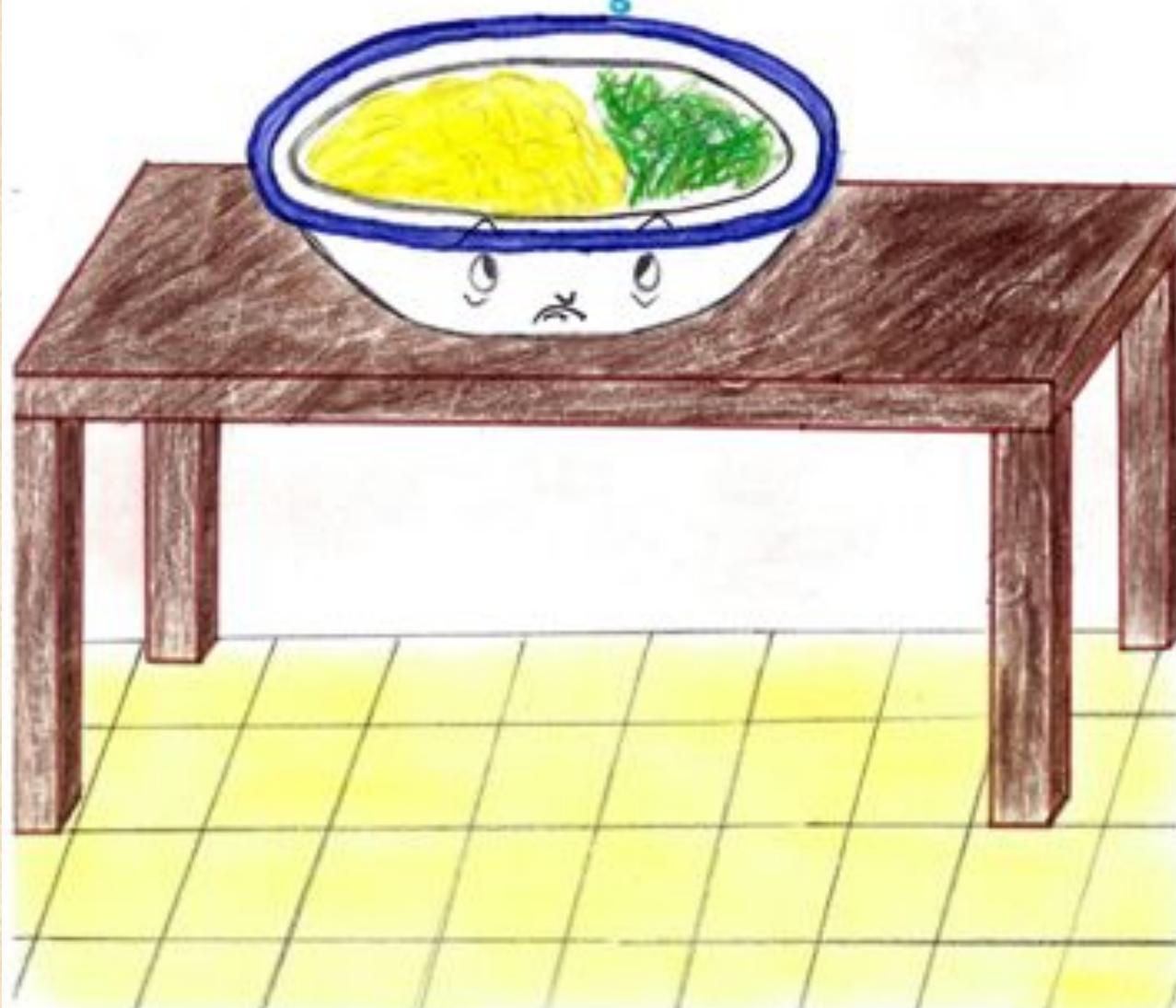
Mi n’aggiu fatte squajate!!”

lo insieme e al mio amico "Ursùlu" ci trovavamo al centro della tavola e mentre io sfamavo, lui con il suo vino rallegrava la famiglia.

Per molti anni sono stato messo da parte, ma da un po' di tempo sono stato riqualficato con il decoupage e in alcune case sono utilizzato come un simpatico portafrutta.

# PIATTU MINZANU

Mb a rianu te  
la campagna cu la  
fame ea portanu ...  
Sperianu cu non mi  
mangianu puiu a  
me!



# Bucalìnu

## **Bucalìnu: s.m. Bicchiere**

in terracotta smaltata. Le dimensioni sono quelle di un comune bicchiere. Poteva essere tinto di vari colori. Veniva messo raramente a tavola perché veniva usato generalmente per raccogliere il latte direttamente dal lattaio o, ancora più anticamente, dal pastore che passava nel pomeriggio per le vie del paese per vendere il latte delle sue pecore o delle capre. Se messo a tavola veniva usato da più commensali per bere acqua o vino.



## **Il Bucalino abbandonato**

Che calore! Un calore che si è raffreddato col tempo. Un tempo che sembra non finire mai. Oramai per me è sempre un inverno. Pieno di fiocchi gelidi incastrati nella mia stretta forma, quella stessa forma che in passato era un elemento portante del suo utilizzo. Adoravo i miei proprietari e, ogni volta che mi prendevano fra le loro calde mani, mi sentivo quasi... coccolato. Ma ora mi ritrovo qui, chiuso in un freddo scaffale, ormai inerte davanti al nuovo mondo. Era fantastico osservare quel panorama mattutino durante la colazione. Osservavo con soddisfazione le gocce che schizzavano qua e là per la piccola cucina, quando i cinque fratellini spesso litigavano prima di andare in campagna ad aiutare il padre. Ma perché ero felice allora? Forse il calore del fuoco o la dolcezza del latte, o la semplicità dei miei proprietari mi hanno reso un tipo sensibile. Ricordo quel giorno, l'ultimo, un giorno come tanti... la mia padrona mi lavò come ogni giorno e poi mi ripose su una credenza. Quando fui depresso lì, credevo fosse un nuovo posticino dove poter essere conservato pulito

dopo quella gelida sciacquata, per essere riutilizzato il mattino dopo. Be'... mi sbagliavo. Ora non vedo più la luce del mattino, vedo solo il riflesso di un sole che non splende più come un tempo. Vedo i miei proprietari guardarmi con dolcezza e nostalgia. Ma la vera malinconia la provo ora, ora che vi ho narrato la mia storia. La storia di un bucalino.

Bucalimu



# Uzzèddra

**Uzzèddra: s.f.**

**Olletta, Piccola Giara,**  
(dimin.di " ozza ").

E' un vaso in terracotta con larga imboccatura, senza il collo, con quattro manici. E' di varie dimensioni: piccole, medie e

grandi. Il colore è quasi sempre marroncino.

Generalmente conteneva aceto o vino. La uzzèddra più piccola poteva essere portata a tavola e conteneva acqua o vino. Quella di dimensioni medie poteva contenere olive in salamoia, fichi secchi cotti al forno o legumi secchi che venivano coperti con un disco di terracotta.

**Curiosità:** "la morte ti lu pùrpu è la cipòddra, la sanità ti l' òmu è la uzzèddra".



La morte del polpo è la cipolla, la salute dell'uomo  
viene dal vino.

## Cosima l'Uzzèddra

Salentu: lu sule, lu mare, lu ientu... cosa meravigliosa, ma, soprattutto, vecchie abitudini che rimarranno impresse nel cuore della gente. Be', devo dirvi che ormai il genere umano non ha più voglia di lavorare. Noi eravamo una grande terra, ricca di cose semplici, ma BELLE. Quando pensavi al Salento, riuscivi a sentire l'odore del mosto, dell'olio e di tutte quelle piante aromatiche che abitano questa terra meravigliosa. Ci chiamavano mamma e figlia, sempre insieme, una accanto all'altra: l'ozza ed io. Ora il nostro lavoro è fare le modelle in questo meraviglioso giardino... ecco arriva Uccio, il mio padrone. Sembrava fossi la sua nipotina preferita a quei tempi e mi accarezzava sempre quasi per ringraziarmi di essere stata utile. Che sbadata! Ho dimenticato di presentarmi: io sono Cosima l'uzzèddra e vivo con mia madre, Pierozza l'òzza. Io sono molto delicata e mi sono rotta parecchie volte durante la mia vita, così tante che neanche l'artigiano più bravo del paese è riuscito a ripararmi. Ora giaccio qui, per terra, su questo prato verde in compagnia di fiori e lucertole

che attraversano le mie crepe giocherellando allegramente. Rimpiango ancora i vecchi tempi, quando venivo usata ogni singolo giorno, quando l'agricoltura era una passione e i ragazzini giocavano spensierati e felici nelle campagne senza rimanere intrappolati in quella gabbia chiamata tecnologia.

UZZEDDRA



# Rattacàsu

**Rattacàsu:** s.m. **Grattugia per formaggio.** Il termine **rattacàsu** viene dal verbo "grattugiare" e "càsu" che vuol dire formaggio. Era un utensile usato in cucina per ridurre gli alimenti in briciole.



Generalmente era fatta di legno scuro e aveva una parte superiore in ferro. In tempi ancora più antichi le donne salentine utilizzavano uno strumento simile, ma fatto tutto di legno, dove passavano i pomodori per ricavarne la salsa. La **rattacàsu** solitamente era appesa sulla parete ai lati del camino. In una società molto religiosa, come era quella salentina del passato, l'uso del formaggio veniva interdetto in molti periodi dell'anno, ad esempio durante le novene di Natale e dell'Immacolata e nel periodo della Quaresima. In queste occasioni, per condire la

pasta veniva usato al posto del formaggio la mollica di pane fritta.

**Curiosità:** nelle famiglie povere l'uso del formaggio grattugiato era un evento eccezionale, limitato ai giorni di festa e nei periodi in cui un familiare era malato. Da ciò l'auspicio espresso nel detto: "màggiu cattàta la rattacàsu, cu no pòzza mai sirvìre!"

Ho acquistato una grattugia, ma spero di non poterla mai usare!

## La "solita" rattacasu

Eccomi qui! In quel tetro angolo della cantina, in mezzo a quei vecchi scatoloni che in gioventù potevano solo incutermi timore. Belli quegli anni... che nostalgia! Ricordo la mia nascita, in quell' antica falegnameria.

E poi mi ritrovai in una lucente vetrina, accanto a quelle che dovevano essere le mie sorelle, aspettando un giorno diverso. Uno, due, tre, quattro... non riuscii mai a contare del tutto i miei forellini per l'ansia di essere scelta. Finchè arrivò quel giorno. Il giorno in cui Uccio mi comprò! Che gioia! Non ricordo quanto fosse durato il viaggio. Ma non posso dire che una volta arrivata a destinazione non provai un minimo di entusiasmo nell'osservare il luogo in cui mi trovavo. Era un'abitazione piccola, ma confortevole.

Uccio mi presentò alla sua famiglia e così conobbi Addolorata, Cristina e Rocco. Uccio mi posizionò su quell'immensa tovaglia variopinta, dove ho appreso "Le Arti della Grattuggia Perfetta". Ricordo quelle emozioni, quei sapori del pecorino che rimasero

impressi nel mio contenitore. La prima volta procurai un piccolo taglio al mio padrone e non potete capire la soddisfazione che provai. Comunque con lo strofinare del formaggio sul mio corpo non nascondo che provai del lieve solletico, dimostrando così la mia debolezza. Successivamente, arrivò l'ora del bagnetto... Mi immersero, nell'acqua tiepida. Era così rilassante...

Gli anni passavano e le mie prestazioni miglioravano sempre di più col tempo. Cosa che non accadde col mio corpo, ormai vecchio e fragile. Quel bel colore argentato che tanto amavo lascio posto ad una ruggine rossastra. La stessa ruggine che tutt'ora porto tra i miei forellini. E rieccomi qui, dopo 80 anni, tra questi scatoloni polverosi, ancora in attesa che qualcuno mi trovi e che sia pronto nuovamente ad assaporare la mia storia.

Purtroppo non sarò mai come una volta, ma sono semplicemente io: la "solita"... Rattacasu.



# Ozza

**Ozza:** s.f. (deriva dal greco "οξος" vino andante).

## **Boccia o Anfora**

di terracotta di grandi dimensioni che si ispirava ai modelli dell'antica Grecia. Ha un'imboccatura circolare abbastanza larga, un collo corto e due piccole anse come manici



da presa. La dimensione e la qualità possono variare, mentre il colore è quasi sempre marroncino nella parte inferiore e marrone nella parte superiore. Serviva per conservare il vino, infatti dopo la vendemmia i contadini salentini vi versavano il mosto che veniva conservato fino alla maturazione.

**Modi di dire:** "capu ti ozza" si riferisce a persone che sono testarde e capricciose.

“La òzza ae truànnu la sòzza” (l’anfora cerca un’anfora delle sue stesse dimensioni), proverbio che indica le persone che vogliono frequentare quelle della loro stessa età.

## **L'ozza innamorata**

Salve, sono l'ozza, dalla forma appassionata e sgargiante, impiegata come vostra fioriera personale o semplicemente come utile materiale d'arredamento. Sono qui, dopo tutto questo tempo per avere una nuova vita, lontana da quel tempo passato che tanto amavo, chiedendomi nonostante l'età, se ci sia ancora un futuro per un'umile ozza. Eppure, dentro di me, è rimasto ancora quel dolce odor del vino che mi ha sempre accompagnata nel mio lavoro. Desidero essere nuovamente piena di vino per poterne offrire a tutti coloro che ne vorranno ancora un bicchiere, ma credo che questo mio sogno rimarrà sempre depositato nel mio posto più profondo, assieme a polvere e ragnatele. Inizialmente, la mia vita era piena di vino, olio e aceto, di cui ero follemente innamorata. A quei tempi era un orgoglio sentirsi dire quanto era buono il vino, d'altronde era anche merito mio! Ora, anche se ho qualche ruga di troppo (quelle che voi definite crepe) non ho dimenticato tutte quelle mie esperienze passate.

Spesso molti bambini, soprattutto del nord, mi chiedono: "Chi sei tu vaso gigante?". Ah! Se potessi rispondere quante cose racconterei. A questo punto della mia vita ho abbandonato il mio passato e incontrato il mio vero, eterno amore: i FIORI, loro non mi abbandoneranno mai. A volte la gente passando ci guarda e dice: "Come sono carini" ... i fiori!

OZZA



# Ucàla

**Ucàla:** s.f **Boccale, Brocca.** Il termine "ucàla" deriva dal latino "**baucalis**" o dal greco "**baukalian**".

Boccale panciuto con imboccatura larga e un beccuccio versatoio, con una sola ansa da presa. Di capacità variabile da ½ litro a 2 litri, e veniva variamente decorato.

La "ucàla" era utilizzata per uso alimentare, quella di dimensioni piccole era usata per servire a tavola acqua o vino e in genere i commensali bevevano tutti dallo stesso boccale. In passato le case non erano servite con acqua potabile, quindi si utilizzava la brocca per prendere l'acqua alle fontanelle pubbliche, dove le persone facevano la coda e non di rado si verificavano litigi tra chi per primo dovesse servirsi alla fontana.



**Modi di dire:** “Pòrta nnà fàcche ti ucàla” (Ha il viso uguale a quello di un boccale), in tal modo venivano indicate le persone non particolarmente avvenenti che avevano il volto di forma allungata.

**MANCA UCALA**