

Usanze e tradizioni a Pereto (L'Aquila)



Massimo Basilici

Edizioni **LO**

Introduzione

Su Pereto (L'Aquila) ho pubblicato varie ricerche che raccontano la vita di questo paese. In alcune ho inserito tradizioni ed usi connessi con le attività che si svolgevano in paese.

Nel tempo in cui sono state pubblicate le ricerche sono state raccolte altre usanze e tradizioni.

Questa pubblicazione ha l'obiettivo di riportare usanze di Pereto, la maggior parte delle quali non descritte nelle precedenti pubblicazioni.

Le usanze e tradizioni sono state raggruppate per argomenti. In ogni argomento sono state descritte usanze e tradizioni senza un ordine preciso, sono state descritte a mano a mano che sono state rinvenute.

Ringrazio per i racconti e le informazioni:
Bove Valentina *Valentina 'e Giacuminu*
Sciò Anna *Annina 'e Fiacchittu*
Meuti Domenico *Domenico u barberu*
Giustini Romolo *Romolo 'e Ngilinu*
Meuti Pierluigi *Scialuppa*
Iadeluca Andrea *'ndrea 'e Armando 'e Cococcia*
Penna Prassede *Pressedina*
Penna Alessandro *Sandro 'e Minicucciu*
Giustini Domenico *Domenico 'e Verardo*
Meuti Giovanni *Giuannino 'e Caspirucciu*
Gervasi Antonella
Ippoliti Alessandro *Bocci*
Meuti Fernando *Fernando 'e Mozzone*
Eboli Annarita
Camerlengo Rita
Camerlengo Anna *Anna 'e Carluccio*
Bigliuzzi Rita

Massimo Basilici

Roma, 17 gennaio 2023

Note per questa pubblicazione

Il simbolo # indica che la relativa informazione non è stata trovata.

Nella copertina di questa pubblicazione è riportato il corteo delle *canestrare*. La foto fu scattata nell'anno 1961 in prossimità di Piazza Giuseppe Mazzini.

Essere bambini in un paese

Crescere sani e... mummificati



Affinché i bambini crescessero anche con le gambe dritte, le stesse erano avvolte, ad iniziare dell'addome, con fasce di tela, larghe circa venti cm e lunghe poco più di un metro. Erano prodotte in casa con il telaio.¹ L'obiettivo di queste fasce era quello di proteggere il bambino da perdite di urina e feci. Visto come erano avvolti i bambini, erano delle mummie, o meglio sembravano il Bambinello dell'Ara-celi. Così "immobilizzati" erano impossibilitati a muoversi e questo permetteva alle madri di lavorare con tranquillità.

Con un uso prolungato di queste fasce si sviluppavano delle irritazioni nelle parti intime. Da contare che oggi i bambini vanno all'asilo comunale o privato a partire dai tre anni. In tempi passati le madri li lasciavano alle nonne o alle zie, ma se piccoli li dovevano allattare, li portavano nei campi con sé, dove svolgevano i lavori. Alla fine della giornata il bambino/a era *cotto* in tutti i sensi.

Quando si presentava qualche irritazione nelle parti intime, vi si metteva della semola bagnata, chiamata *farinella* (un composto di farina di granoturco ed acqua), e poi era bendata la parte arrossata con una fascia. In questo modo si leniva l'irritazione prodotta.

¹ Nella figura sopra sono mostrate due di queste fasce ancora esistenti oggi.

Una strana alimentazione



Alcune madri lavoravano nei campi, altre in casa e quando c'era da fare la poppata ai neonati,² fornivano il loro seno senza alcuna azione di pulizia.

In caso di pianto per la fame ed in mancanza della madre, non c'era il biberon, né omogeneizzati. Ci pensavano le zie o le nonne, a cui era lasciato il bambino/a, che masticavano ripetutamente qualche pezzo di pane (*pa'*) e lo riversavano nella bocca del neonato, un'azione simile a quella degli uccelli con i loro piccoli. Questo boccone masticato era chiamato *cioato*.

C'era qualche donna che dava un assaggio di vino al bambino. Visto il sapore acidulo del vino prodotto in paese, era schifato dai piccoli.

In questo modo generazioni sono cresciute in paese.

² In figura è mostrato Meuti Carlo *Carlo 'e Ianne ianne* (Pereto, 1 aprile 1942 – vivente) all'età di due anni con Vendetti Milena (Pereto, 1931 - #). La foto è scattata su Via di San Giorgio, in prossimità del *Palazzo Balla*.

La religione di un paese

Le Madonne di dicembre



Il giorno 8 dicembre si festeggia la Madonna Immacolata. Per l'occasione si facevano in Pereto una serie di celebrazioni religiose nella chiesa del SS Salvatore, dove si trovava la statua della Madonna omonima,³ e una processione nel rione *Castello*, rione dove si trova la chiesa. Questa è l'unica festa ricordata che si celebrava in questa chiesa.

Si racconta che la sera del 9 dicembre si accendevano dei lumini fuori dalla finestra di casa. Questa usanza era dovuta alla festa della Madonna di Loreto (10 dicembre). Alle tre di notte si suonavano le campane della chiesa di San Giorgio martire⁴ in quanto si crede che a quell'ora sia arrivata la *Santa casa*, ovvero la casa della Madonna a Loreto, nelle Marche, dopo essere partita dalla Palestina, trasportata da angeli celesti.



In paese si faceva a gara ad andare a suonare queste campane, soprattutto da parte dei ragazzi. Questo accadeva dopo una buona cena passata tra i suonatori delle campane. Prima si mangiava e poi ci si sbracciava per suonare le campane.

³ In figura è mostrata la parte alta di questa statua.

⁴ A lato è mostrato il vecchio campanile della chiesa di San Giorgio martire. La foto è databile fine anni Venti.

Natale in famiglia

La sera della Vigilia di Natale era passata in famiglia, in particolare presso gli anziani della famiglia e con i parenti più stretti.

Si preparava il “cenone”, ovvero qualche piatto che non era cucinato negli altri giorni: gli spaghetti con il tonno, il baccalà ed i fritti misti. Nella *pignatta*,⁵ posta in un angolo del camino, si cuocevano le castagne con acqua e sale. Appena cotte erano mangiate davanti al focolare. Si mangiava la frutta secca e l’uva che era stata lasciata appositamente dopo la vendemmia per mangiarla per l’occasione. Il panettone, il pandoro erano sconosciuti; i più fortunati avevano qualche *muzzittu* o *ciammillittu*,⁶ ma era il massimo.

Si stava in compagnia dei familiari davanti al camino in attesa di andare in chiesa per assistere alla Natività. Non era allestito in casa alcun presepe o albero di Natale, l’unico presepe in paese era quello allestito in chiesa.⁷



Con i suoi scorci dedicati principalmente ai pastori ed ai boscaioli, richiamava l’attenzione dei fedeli. Il massimo era la lavandaia che

⁵ Un particolare recipiente di terracotta con due o tre manici posizionati tutti da una parte, quella non esposta al fuoco del camino.

⁶ Sono due dolci realizzati in occasione di feste.

⁷ In figura sotto è mostrato il presepe realizzato nel 1985 da Palombo Giovanni *Gianni 'egliu Scirrittu* nella chiesa di San Giorgio martire.

lavava i panni, un'attività tipica delle donne di Pereto, non tanto del presepe!

A metà della celebrazione il sacerdote scopriva una cesta piena di paglia in cui era presente una statuetta di Gesù Bambino.⁸ La celebrazione terminava con il bacio del Bambinello accompagnato con il canto *Tu scendi dalle stelle*. Si formava una lunga fila e per diversi minuti i fedeli si accalcavano per baciare la statuetta. Dopo qualche decina di baci, il sacerdote con un fazzoletto "puliva" la parte baciata della statuetta. I virus erano sconosciuti all'epoca!



La camminata di mezzanotte

In occasione del Natale c'era l'usanza di andare a piedi al santuario della Madonna dei Bisognosi⁹ per assistere alla veglia ed alla celebrazione del Natale. Per questo motivo, qualche ora prima della celebrazione, nella notte, i più devoti e più "atletici" partivano a piedi con altri per raggiungere il santuario. Questi avevano il piacere di vedere il presepe allestito dai frati avanti l'altare maggiore.¹⁰



⁸ Nella figura a lato è mostrata questa statuetta.

⁹ Santuario posto ai confini tra Pereto e Rocca di Botte

¹⁰ Nella figura sotto è mostrato uno dei presepi allestiti presso il santuario, anno 1999.

I frati del convento al termine della celebrazione offrivano un piccolo rinfresco (caffè e vino) ai presenti. Poi i fedeli ritornavano in paese stanchi, infreddoliti, ma contenti e felici.

Corpus Domini e bambini

Ricordata è la processione dei bambini e bambine tutti vestiti di bianco per il *Corpus Domini*. Qualcuno portava una fascia colorata obliqua posizionata su una spalla. In testa al gruppo era portato una bandierina (un labaro) con sopra ricamato un ostensorio per ricordare il *Corpus Domini*.¹¹



Le suore del paese preparavano i bambini per questa ed altre processioni religiose in paese.

La mostra del corredo

In occasione della festa del *Corpus Domini* si mettevano alle finestre le tovaglie o i lenzuoli del corredo. Erano esposti i migliori e così chi passava con il corteo religioso poteva vedere parte della *dote* della sposa. Era un momento per mostrare il “capitale” che aveva quella famiglia. Non c’era l’usanza di fare infiorate lungo le vie in cui si svolgeva la processione.

¹¹ La foto mostrata sotto fu scattata negli anni Venti; una delle bambine è Pelone Lucia Lucia ‘e Papacchiotto. Fu scattata in Piazza Giuseppe Mazzini. Quasi al centro è mostrato il labaro.

È sempre meglio benedire

Quando si poteva, si benediva tutto. Il sacerdote, con il secchiello, l'aspersorio e l'acqua benedetta, benediva i fedeli in particolari ricorrenze religiose, benediva i morti prima, durante e dopo il funerale e benediva gli animali in occasione della festa di Sant'Antonio abate (17 gennaio).¹²



Queste erano le benedizioni ordinarie, poi c'erano le benedizioni straordinarie, ovvero svolte in particolari occasioni. Quando si cominciava una nuova costruzione, ad esempio una casa o una stalla, questa andava benedetta per metterla sotto la protezione divina. Si benediva anche la *carecara*, ovvero la fornace per produrre la calce, prima dell'accensione del fuoco. Se questa fosse andata a male, sarebbero stati problemi seri per chi l'aveva realizzata dopo settimane di lavoro. Per questo andava benedetta e... con tanta acqua!

¹² Nella foto sotto è mostrato Sciò Giuseppe *Peppè 'e Fegotta*, Pelone Maria *Maria 'e Nichillittu*, Toti Giuseppina *Pinuccia* e Balla Maria *Felice Maria riccetta* alla benedizione degli animali in occasione della festa di Sant'Antonio abate.

Il volo in cielo

Secondo il Vangelo, il giorno dell'Ascensione, è ricordata la salita in cielo di Gesù. In tempi antichi questa ricorrenza era considerata la festa dei pastori. Presso lo stazzo i pastori si radunavano, si cantava, si mangiava e si ballava per tutta la giornata. Quel giorno non era prodotto il formaggio. I pastori offrivano ai presenti la giuncata (*juncata*). Quando si faceva la prima cottura del latte, si recuperava la cagliata (*juncata*) e si disponeva in un piatto per offerirla. Vista la fame che c'era, era una manna per la gente del luogo.

In paese il giorno prima i vari rioni preparavano dei grossi falò chiamati *fauni*. Al calare della notte la gente del rione si radunava intorno al falò e si dava fuoco alla catasta di legna. Mentre il falò bruciava, i vecchi del paese raccontavano storie ed aneddoti, i giovani ballavano intorno al fuoco fino a notte tarda.¹³



Sempre la notte precedente l'Ascensione, i fedeli, soprattutto i bambini, avevano un'usanza. Si prendeva un bicchiere e lo si riempiva per tre quarti circa d'acqua. Dentro ci si metteva l'albume dell'uovo. Il bicchiere era poi messo sul davanzale della finestra con un lumino acceso. In questo modo si cercava di favorire l'ascesa verso il cielo del Signore. La mattina dopo l'albume aveva assunto la forma artistica di una vela, la quale avrebbe aiutato Gesù a salire in cielo!¹⁴

¹³ A lato è mostrato uno dei fauni realizzato nel rione *La Ota*, prima dell'accensione. Nella foto sono immortalati Iannola Ruggero *Ninnetto* e Camposecco Antonietta *La ciuccieta*. La foto è databile anni Novanta.

¹⁴ Dai racconti di Bove Valentina *Valentina 'e Giacuminu* e Penna Prassede *Prassedina*.

Halloween in paese

Oggi, a partire dalla sera del 31 ottobre, giorno prima della festa di *Tutti i santi*, i bambini, soprattutto, si vestono da spettri, morti, spiriti e vanno in giro per le case a recuperare dei dolci. Per l'occasione fuori delle case si espongono scheletri, lenzuoli bianchi a mo' di fantasmi e grosse zucche con dentro un lumino acceso. Questa ricorrenza si svolgeva anche a Pereto in tempi passati. Non ci si travestiva; era usanza invece di svuotare una grossa zucca, mettere un lumino acceso all'interno e di esporla fuori dalla porta di casa.¹⁵

La messa di Capodanno

Alcuni anziani ricordano che la notte di Capodanno, don Felice Balla, arciprete del paese, celebrava la funzione religiosa presso la cappelletta delle suore dell'ordine delle *Figlie del Calvario*. Queste per un periodo abitarono su Corso Umberto I, al civico 43, ovvero la casa di Penna Maurizio *Maurizio 'e Zicchiona*.¹⁶ All'interno dell'abitazione avevano allestito una piccola cappella ove era officiata la celebrazione religiosa quando l'arciprete era disponibile. Vi abitavano 3 o 4 suore che svolgevano attività religiose in paese.¹⁷



La fortuna del battesimo

Quando c'era il battesimo di un bambino, per mantenere buono il fratello o la sorella più grande del battezzato, lo si faceva girare per la casa dove c'erano i parenti ed amici invitati per il rinfresco. Il bambino teneva un piatto in mano e sopra un bicchiere. Questi girava tra i presenti e qualcuno gli metteva qualche moneta di poco valore nel bicchiere per la contentezza del bambino e la tranquillità dei presenti.¹⁸

¹⁵ Dai racconti di Penna Prassede *Pressedina*.

¹⁶ Nella figura a lato è mostrato l'ingresso di questa abitazione.

¹⁷ Dai racconti di Penna Prassede *Pressedina*.

¹⁸ Dai racconti di Penna Alessandro *Sandro 'e Minicucciu*.

Come usciva, così rientrava

Una delle usanze più rispettate era quella del rientro delle statue dei santi o della Madonna in chiesa. Terminata la celebrazione religiosa a cui seguiva la processione con una o più statue, i fedeli uscivano sul piazzale della chiesa per aspettare l'uscita della statua. Appena questa si affacciava alla porta della chiesa, a gran voce si gridava: *Evviva* seguito il nome del santo o di Maria. L'uscita della statua era vista come un segnale di benedizione del santo o della Madonna verso i fedeli che lasciava la sua dimora per passare attraverso le case e soprattutto tra gli anziani rimasti in casa ad aspettare il passaggio della processione.

A questo punto la processione era quasi composta: i bambini, le *Figlie di Maria*, i confratelli con attrezzi processionali vari, il sacerdote, i chierichetti, le autorità comunali e i carabinieri erano tutti schierati. I fedeli seguivano per ultimi il corteo. Così partiva la processione.

Fatto il giro prestabilito della processione, le statue facevano ritorno in chiesa sempre con il volto rivolto alla testa del corteo. In prossimità del portone della chiesa, sia di San Giorgio martire, che del SS Salvatore, i trasportatori effettuavano una rotazione di 180 gradi alla statua in modo che quando questa rientrava avesse il volto rivolto verso i fedeli assiepati sul piazzale della chiesa. Seguiva l'ultimo saluto alla statua con *Evviva...*¹⁹



¹⁹ Nella figura a lato è mostrato il rientro nella chiesa di San Giorgio martire della statua di Sant'Antonio da Padova, uno dei patroni del paese, in occasione delle feste patronali. La foto è databile anni Settanta.

Un bandista in casa

In alcune feste solenni era chiamata la banda musicale. In Pereto in tempi passati non c'è mai stata una banda musicale locale e per questo andava affittata da qualche paese limitrofo. Gli organizzatori delle feste religiose (*festaroli*) prendevano un numero variabile di componenti della banda in base ai soldi raccolti con la questua.

In occasione della festa, già dalle prime luci dell'alba in paese si ritrovavano i componenti della banda affittata. Tra suonate prima, durante e dopo la cerimonia religiosa, con anche l'eventuale accompagnamento serale alla chiesa, i *bandisti* stazionavano in paese fino alla sera. Negli accordi economici presi, gli organizzatori dovevano fornire il pranzo ed un'eventuale colazione. Non c'era in paese un ristorante dove farli mangiare, così i componenti della banda erano suddivisi tra varie persone del paese, primi fra tutti i *festaroli*, poi i parenti ed altri devoti che avevano dato la disponibilità ad ospitare uno o due bandisti. Con i tempi che correvano e soprattutto le camminate in salita e discesa per il paese, i componenti della banda a metà giornata erano affamati.²⁰



²⁰ Sotto è mostrata una delle bande affittate in occasione della festa della Madonna Immacolata, festa celebrata il giorno 8 dicembre

Quando arrivavano presso la famiglia cui erano ospitati erano... famelici, ovvero non rifiutavano niente di quello offerto, anzi qualcuno faceva pure il bis. Così dopo un pranzo particolare, ovvero non era quello di tutti i giorni di una famiglia, il pomeriggio si ricompattava la banda per eseguire le ultime suonate della giornata.

Al loro ricongiungimento i componenti si raccontavano quello che avevano mangiato e in quale famiglia. Così la volta successiva che avrebbero suonato in paese, sapevano da chi andare volentieri, ovvero dove si mangiava tanto e bene. Era una musica d'altri tempi.

I più lenti di una processione

In ogni processione la posizione dei vari componenti che la formavano era definita e definiva la velocità di avanzamento del corteo. I bambini, che avevano il passo piccolo, erano posizionati in testa. A seguire le giovanette e le *Figlie di Maria*. Queste avevano un passo veloce, ma dovevano seguire il passo dei piccoli. Poi seguivano le confraternite che con i loro attrezzi più o meno pesanti avevano una loro cadenza di cammino, questo perché gli attrezzi più pesanti (lo stendardo o il tronco di legno) richiedevano delle sostituzioni del trasportatore durante la processione. Così per effettuare la sostituzione si gridava *Evviva Maria* ed il corteo si fermava. Una finta fermata perché mentre avvenivano le sostituzioni, i bambini continuavano a camminare per cercare di portare in avanti la processione. Allo stesso tempo, i più anziani delle due confraternite, che portavano la *Pace*,²¹ erano i penultimi del corteo, erano anche i più lenti (vista l'età) ed andavano al passo dei bambini, si avvicinavano alla testa del corteo. Il sacerdote e le autorità civili seguivano il passo imposto dai partecipanti. Così con la scusa della sostituzione si ricompattava la processione. Tutti riprendevano fiato, fedeli compresi che erano gli ultimi del corteo. Nel frattempo che la processione avanzava, qualcuno dei fedeli lentamente si allontanava dal corteo, lasciandolo. Questo succedeva quando era in prossimità della propria abitazione, così non faceva ritorno in chiesa e quindi risparmiare un po' di fatica. Al grido di *Vada*, ripartiva il corteo.

²¹ Un attrezzo processionale, simile ad un bastone, con nella parte alta un'immagine sacra.



Sopra è mostrato un pezzo della processione svolta in occasione delle feste patronali. Dopo la statua del santo scortata dai carabinieri, si nota il sacerdote con una reliquia e per ultimi i fedeli. La foto fu scattata negli anni Sessanta in prossimità di Piazza Don Angelo Penna.

Come si cucinava

Il fazzoletto in testa

Non c'era donna che non portasse un fazzoletto in testa. Serviva per proteggere dal freddo, dal caldo e dai pidocchi. Quando la donna andava in chiesa si metteva un fazzoletto in testa per devozione, fazzoletto di colore diverso dal solito e diverso da quello utilizzato per tutti i giorni. Succedeva che in casa il fazzoletto fosse tolto dalla testa e così si rimaneva con il capo scoperto.



Il fazzoletto in testa era importante quando si impastava. Per paura che qualche capello potesse cadere all'interno dell'impasto, prima di cominciare a lavorare, la donna si legava in testa un fazzoletto.²² Poi preparava gli impasti (*ammanniva*)²³ che intendeva realizzare. Una delle frasi tipiche della donna era: *so ammannitu lo 'mpastu pe' lo pa'*, ho preparato l'impasto per il pane.

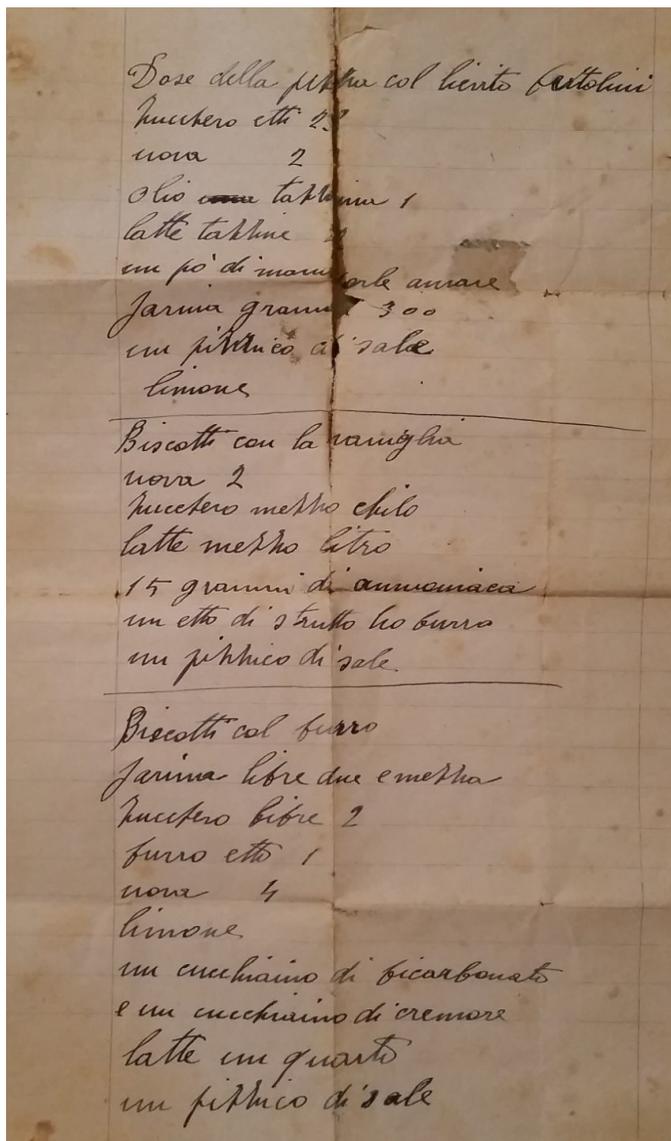
Le ricette si fanno ad occhio

Le ricette di una volta erano poche, fatte con pochi ingredienti e semplici da realizzare. Erano memorizzate in testa, chi sapeva leggere o scrivere? Poi vennero le figlie che scrissero queste ricette materne per lasciarne traccia. Con qualche penna o matita trovata in casa e qualche agenda regalata scaduta, oltre che qualche foglietto di carta rimediato, furono registrate nero su bianco le ricette utilizzate in famiglia. Quelle registrate furono principalmente le ricette dei dolci che erano "più complesse" come numero di ingredienti rispetto alla produzione del pane o della pasta fatta con acqua e farina

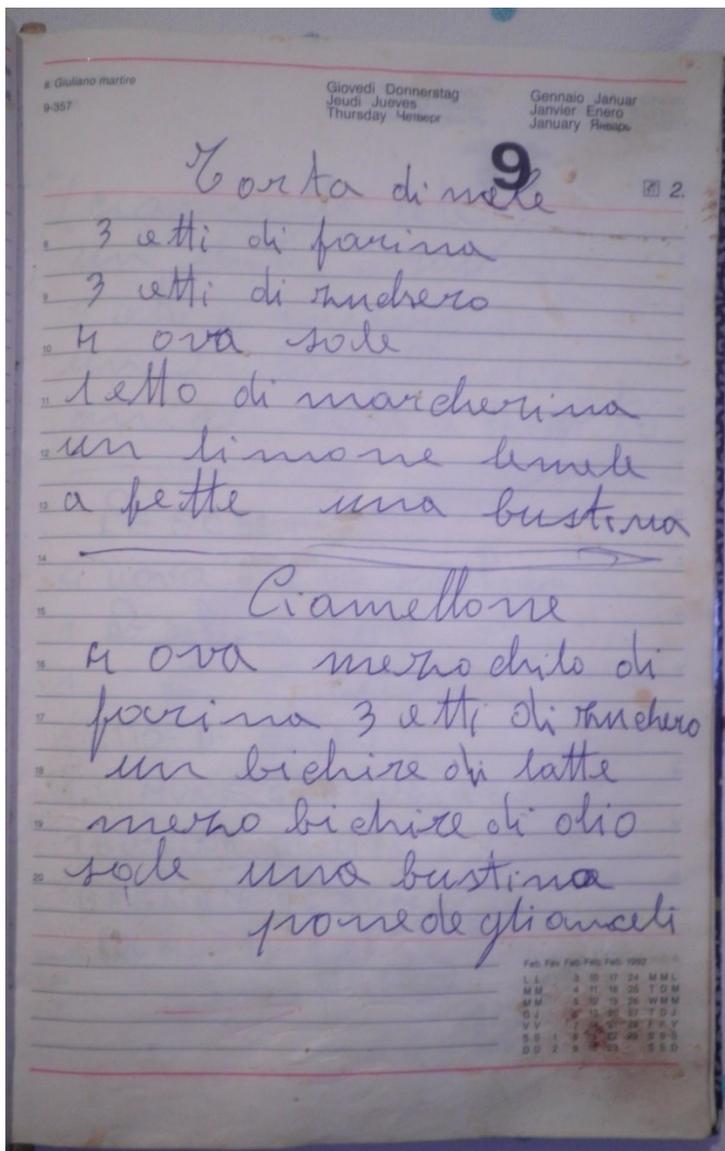
²² Nella figura a lato è mostrata Bove Valentina *Valentina 'e Giacuminu* mentre impasta sulla *ammassatora*, un tavolo apposito per impastare.

²³ Il verbo *ammannire* in italiano significa preparare, allestire cibi.

o con uova. Morale della favola: qualcuno codificò su carta i dolci tanto attesi per le manifestazioni o le celebrazioni. Il risultato è mostrato nelle due pagine che seguono, in cui sono riportate alcune ricette rinvenute in paese.²⁴



²⁴ La prima immagine è estratta dalle ricette di Giustini Italia Italia 'e Ciancione e l'altra di Cicchetti Berardina Ndina 'e Giorgio.



In questi appunti sono riportati gli ingredienti “base” e per alcune non ci sono scritte le quantità richieste. Inoltre, in tutte è assente l’ordine in cui andavano aggiunti gli ingredienti ed il tempo di cottura dell’impasto.

Così ogni ricetta era seguita “ad occhio” e con gli ingredienti che si avevano. Ad esempio, è possibile che servissero due tazze di farina,

ma la farina era meno, il dolce lo si faceva lo stesso. Se serviva dello strutto, ci si metteva quello che si pensava andasse bene. In che ordine erano mescolati gli ingredienti? Messi tutti insieme era la base di ogni ricetta.

Oggi ci sono i forni ventilati, controllati con tanto di timer, così dopo un certo tempo richiesto il dolce è pronto. Se il forno era bollente o meno caldo, il prodotto era messo a cuocere e ad occhio (in base al colorito assunto o la sua lievitazione), si decideva se sfornarlo o meno. Così ogni cotta era un prodotto a sé, diverso da quelli cotti in precedenza, oggi si direbbe una variante sul tema. L'obiettivo era cuocere qualcosa, come veniva, veniva. Tutto era buono con la fame che c'era!

Legumi, che strani



Il legume è il frutto secco o baccello di piante denominate leguminose. Tra i legumi ci sono i fagioli, i ceci e le cicerchie.

I fagioli erano quelli più usati in cucina, ma quelli più strani. Tenevano a rovinarsi a causa di un insetto²⁵ che vi si annidava e produceva dei buchi e quindi il seme andava poi buttato. Non c'era rimedio contro questo insetto.

Attenzione: i fagioli andavano cotti bene, sia per renderli digeribili, sia per non produrre aria puzzolente dal corpo, le famose scorregge.²⁶

²⁵ Chiamato in italiano tonchio.

²⁶ I fagioli mangiati crudi, ovvero non cotti, o cotti male, sono velenosi, possono causare un'ampia gamma di disturbi digestivi, nei casi più gravi, anche emorragie gastrointestinali. I fagioli contengono nei gusci e nei semi una proteina velenosa, la fasina che nell'organismo umano provoca l'agglomerarsi di globuli rossi.

Salame con la buccia attaccata

I salumi prodotti con il maiale o il cinghiale erano lasciati ad asciugare in casa. Succedeva che si asciugassero troppo e per questo la pelle rimaneva attaccata al salame. Per levarla facilmente si metteva il salame sotto l'acqua per poco tempo, giusto il tempo di bagnare la parte esterna. Lo si asciugava e poi si levava la pelle senza problemi.

Non farsi infiocchiare

Questa frase nasce dal fatto che i semi di finocchi nascondono certi profumi. Ad esempio, se il vino era un po' acetato, se prima si era mangiato qualche pietanza a base di finocchio, il sapore acetato si sentiva meno. Così il sapore del finocchio nascondeva i sapori.

Il potere dell'uovo



Per una persona debole (*fiacca*), si preparava il famoso *uovo sbattuto*, fatto con uno o due uova con aggiunta di zucchero. Il tuorlo, ovvero il rosso dell'uovo, ovvero la *veloccia*, era sbattuto energicamente, così l'uovo *montava*. Quelli più fortunati economicamente ci met-

tevano del marsala. Chi era tubercoloso aveva necessità di avere energia e l'*uovo sbattuto* era uno dei ricostituenti.

Se si aveva fame, si prendeva un uovo e picchettato sulla parte alta del guscio (*còcchiu*) era bevuto per intero, senza cuocerlo; all'epoca la salmonella non esisteva, o funzionava poco! Chi aveva più galline, mangiava anche più uova al giorno, questo passava il convento.

Il potere dell'aglio



Lo spicchio dell'aglio non emette alcun sapore. Per sentire il sapore dell'aglio, questo va pistato e così si sprigiona il suo profumo e si attivano le sue proprietà.

L'aglio lo si utilizzava a crudo nella bruschetta, nei soffritti, nel sugo e nel riso in bianco. Aveva delle proprietà benefiche, tra cui allontanava i vermi intestinali, ma allontanava pure la gente se mangiato in quantità.

Le patate, queste conosciute



Quando si andava a raccogliere le patate, erano messe nei sacchi di iuta e si legava il sacco con uno spago. Portate a casa andavano selezionate. Le patate piccole erano riutilizzate per la semina successiva, posizionandole in un

sacco a parte. Le patate rovinare erano date in pasto ai maiali con dei pastoni. Quelle buone erano rimesse nel sacco. Non si buttava via niente. Cotte sotto al *coppo*,²⁷ al forno o lesse erano sempre gradite.

I cicci delle patate

Dopo la raccolta delle patate, queste andavano messe in luogo buio. Questo era necessario in quanto una volta estratte (*cate*), le patate *cicciano*, ovvero cominciano a crescere delle protuberanze dalla patata. Se questo accadeva,



²⁷ Recipiente di metallo che si mette capovolto sopra le vivande da cuocere sotto la brace del camino.

i filamenti si allungavano, la patata si *ammosciava* e diventava verde. Questo a livello di aspetto. Si sapeva anche che una volta che la patata ha i *cicci*, comincia a diventare velenosa e quindi non buona da mangiare. Appena cominciava a *cicciare*, subito si toglievano i cicci. Questa operazione di togliere i cicci era un compito lasciato ai bambini.

Lavare le patate

La patata era trattata anche quando era tagliata, ovvero era lavata e lasciata in acqua fredda, altrimenti anneriva a contatto con l'aria. Inoltre, le patate lavate e cotte al forno o fritte risultavano più croccanti.²⁸

Il passatempo del 1 maggio

In occasione del primo maggio si preparavano dei legumi da mangiare. La sera prima si mettevano in ammollo i ceci e/o le cicerchie. Il giorno dopo erano mangiati come i lupini (in romanesco chiamati le *fusaglie*). Erano ricercati e desiderati.²⁹

U pane cotto

Gli alimenti erano pochi, ma alcuni erano richiesti ed uno tra questi era *u pane cotto*. Quando avanzava del pane (*stozze*), se avanzava, o si era indurito (*refattu*), si preparava questo piatto, o meglio un *pappone*. Il pane era messo in una ciotola e sopra era versata dell'acqua riscaldata. I più fortunati poi ci mettevano sopra un po' d'olio ed a quel punto era pronto *u pane cotto*. Era un piatto povero, ma in mancanza di altro era buono.

Si racconta che avesse molte proprietà. Era dato come alimento ai piccoli dopo che avevano smesso di prendere il latte materno; in questo caso era chiamato *pane cuttiglio*, un diminutivo del nome.

Aumentare il latte delle donne allattanti

U pane cotto si dava anche alle donne in allattamento. Sembra che facesse aumentare la produzione del latte al seno ed allora queste

²⁸ La patata messa in acqua perde l'amido di cui è composta.

²⁹ Dai racconti di Penna Prassede *Pressedina*.

donne erano alimentare a più ripresa con questo composto. Per la produzione del latte si dava loro da mangiare anche gli *incrituati*,³⁰ una pasta composta di piccole palline, realizzata con farina, uova e sale poi condita con un po' di sugo.



La 'mpanata, che bontà

Se si aveva del latte freddo e del pane raffermo, si poteva preparare la *'mpanata*. Per molti era una cena prelibata. Nel latte finiva principalmente il pane raffermo che in questo modo era reso morbido, facile da masticarsi, soprattutto per chi non aveva i denti.

Questo era il piatto tipico del pastore; il latte con un po' di pane secco erano messi in una scodella e poi mangiato. Qualcuno racconta, che mancando la scodella, s'inzuppava il pane direttamente nel secchio dove si trovava il latte munto. I pastori più poveri, per nutrirsi, bevevano il siero, ovvero lo scarto della lavorazione del latte della pecora, senza il pane.

³⁰ Nella foto in basso è mostrato l'impasto prodotto per gli *incrituati*.

Le ferratelle e l'Ave Maria

Le *ferratelle*³¹ sono un dolce tipico buono da mangiare così come sfornate o da farcire, con cioccolata, marmellata, o altre salse dolci.



Per realizzarle ci vuole un ferro adatto, detto il *ferro da ferratelle*³² che presenta in genere delle losanghe o rombi. In tempi antichi ogni famiglia aveva il suo *ferro* e per paura che venisse rubato su una delle facce del *ferro* erano incise le iniziali della famiglia. Così quel *ferro* era univoco perché quando cuoceva imprimeva le iniziali nelle *ferratelle* e difficilmente era rubato.

Questa la ricetta delle *ferratelle*: due uova, un non so' che di olio, un pizzico di sale, due etti e mezzo di farina...un po' di liquorino tipo anice o sambuca, ovvero un liquore che gli conferisse un po' di profumo.

Si mescola il tutto in un recipiente, deve venire una pasta tipo quello dell'impasto delle fettuccine, ma più morbido. Qualcuno realizza dei piccoli salsicciotti da questo impasto, per realizzare dei pezzettini di pasta.

Come detto in precedenza, ogni donna aveva il suo modo di preparare un dolce o una portata. Secondo altre versioni delle *ferratelle*, l'impasto doveva essere più liquido, a tal punto che sollevato un cucchiaio dell'impasto e fatto cadere l'impasto sopra l'altro rimasto nella ciotola, questo doveva "scrivere", ovvero non essere tanto liquido e così si formavano dei filamenti sopra la superficie.

Per continuare la preparazione, si prende il pezzetto dell'impasto e lo si mette al centro del *ferro da ferratelle* preventivamente riscaldato.

³¹ Sono conosciute con il nome di *zimmelle* (a Carsoli), *neole*, *pizzelle* o *cancelle*, dipende in quale paese sono preparate.

³² A lato è mostrato uno di questi *ferri*.

dato (*scallato bene*), dopo averlo oliato o imburrito per non far attaccare l'impasto al *ferro*. Lo si può riscaldare sopra la fiamma del camino o quella della cucina a gas, meglio quest'ultimo metodo.

Come si cuociono e quanto tempo ci vuole? Il *ferro* va riempito di un po' d'impasto e poi è chiuso. Si posiziona il *ferro* sopra la fiamma. Si comincia recitare l'*Ave Maria*, la preghiera della Madonna, con una cadenza normale, ovvero senza correre. A seguire è proposto il testo della preghiera per capire la modalità di esecuzione.

*Ave, o Maria, piena di grazia,
il Signore è con te.
Tu sei benedetta fra le donne
e benedetto è il frutto del tuo seno, Gesù.*

Terminata questa seconda strofa, si gira il ferro sulla fiamma e si continua la preghiera.

*Santa Maria, Madre di Dio,
prega per noi peccatori,
adesso e nell'ora della nostra morte.
Amen.*

A questo punto si toglie il *ferro* dalla fiamma, lo si apre e si toglie la *ferratella* con la punta del coltello o con una forchetta. Se cotta bene, la *ferratella* si stacca da sola dal *ferro*.



Si rimette un cucchiaino dell'impasto nel *ferro* e si continuano a sfornare altre *ferratelle* seguendo i passi precedenti. Ogni tanto si imburri/olii il ferro per non far attaccare l'impasto. A fine cottura, si riempiono di crema dolce o si spolverano di zucchero a velo.³³ In tempi passati, lo zucchero, la marmellata o la cioccolata liquida erano inesistenti. Le *ferratelle* si divoravano così come cotte.

³³ La ricetta è stata fornita da Eboli Annarita.

Conservare gli alimenti

La farina dei nonni



Gli anziani sapevano che la farina macinata durava qualche settimana e poi irrancidiva, o meglio si formavano le famigerate *farfalline* (degli insetti), segno che la farina si era rovinata. Per questo motivo, se avevano cento chili di grano, non lo macinavano tutto subito, ma ne macinavano una piccola parte. Così, di tanto in tanto andavano al mulino,³⁴ oppure macinavano il grano in casa.

I semi del grano non erano mai conservati per più di un anno. Nella conservazione nelle *arche*, negli *arconi* o nelle sacchette di canapa il pericolo maggiore erano le *tecchie*, animaletti neri, parassiti del grano, che rodevano il

germe del grano.

La farina di grano macinata era utilizzata principalmente per le feste (Natale, Pasqua, Ferragosto) e per certe occasioni (battesimi o matrimoni) e saltuariamente come primo piatto. Con poca acqua e farina si faceva la pasta per un pasto frugale.

Pomodori tutto l'anno

Conservati appesi erano i pomodori. Si raccoglievano verso settembre, prima della brinata, ovvero un po' prima che si formasse il *cuiletto nero*. Si raccoglievano a grappoli, non come singolo pomo. Una

³⁴ Nella figura a lato è mostrata la macina che esisteva presso la *Mola di Pereto*, situata nella contrada omonima. Oggi la macina si trova a Carsoli presso il *Molino Stoduto*, Piazza Colonna, 3.

volta raccolti, questi erano incastellati su un pezzo di ferro ricurvo. Si creavano vari grappoli con questi ferri ricurvi. In quasi tutte le case o nelle cantine sul soffitto c'erano degli anelli (*campanelle*) utilizzati per appendere il maiale per la sezionatura. Tra due *campanelle* era posizionata una pertica di nocciolo. Da questa erano fatti pendere i vari ferri ricurvi con i pomodori. Su questa pertica era anche sospesa l'uva lasciata ad essiccare. Quando servivano, erano presi i pomodori più maturi e così erano utilizzati per il sugo. Altri pomodori erano consumati per arrostarli alla brace.

I salumi appesi

I salami erano appesi per aria per essere conservati. Erano appiccati a dei ganci che pendevano dal soffitto. Alcune famiglie li conservavano immersi nei chicchi di grano per non farlo ammuffire esternamente. Nel grano erano conservati anche i formaggi stagionati.

Analogamente avveniva per le salsicce, ovvero erano appese per aria. Queste erano conservate anche in un barattolo di vetro riempito con il grasso di maiale sciolto sul fuoco (*assogna*), ovvero lo strutto. Poi si utilizzerà l'olio, raro e costoso, al posto del grasso sciolto del maiale.

Carne di pecora, animale di paese

La carne di pecora, come quella di gallina o di mucca era cucinata in particolari e rare occasioni.

Quando gli *artigiani*³⁵ lavoravano in montagna, per conservare la carne di pecora, prima di mangiarla, usavano questo metodo. Compravano un pezzo intero della pecora, spesso la spalla, e per poterla consumare in più giorni, la sotterravano, incartata, in mezzo alla terra. La carne si macerava, ma non andava a male. Il sotterramento teneva al fresco la carne.³⁶

³⁵ Con questo nome erano designati i boscaioli del paese, che in tempi passati avevano il nome di *arcari*, in quanto il mestiere principale era quello di realizzare *arche* di legno.

³⁶ Dai racconti di Meuti Fernando *Fernando 'e Mozzone*.

Le uova, nutrimento di tutti i giorni

In una famiglia era raro che avanzassero uova, le galline erano poche e le uova era consumate in breve tempo. Non c'era una data di scadenza per le uova come succede oggi. Erano conservate in occasione del Natale e della Pasqua o di qualche evento particolare (battesimo o matrimonio) quando si preparavano dei primi e dei dolci.

Se si voleva conservare un uovo, visto che tendeva a rovinarsi,³⁷ lo si metteva immerso nella farina. Non era lavato, a che se ricoperto di qualche escremento della gallina che lo aveva prodotto; lo si conservava così. Quando serviva l'uovo, lo si riprendeva dalla farina e lo si utilizzava. I batteri, in questo modo, hanno reso le persone di Pereto sicuramente più forti dal momento che sono ancora vive.

I singoli frammenti della farina andavano a posizionarsi sui pori dell'uovo e così questi aveva difficoltà a rovinarsi. Altri conservavano le uova nel grano ancora da macinare, anche se questo metodo era poco usato. Questi metodi erano usati anche per nascondere le uova raccolte da predatori... umani. Bere o mangiare un uovo garantiva almeno un giorno di sopravvivenza.

Alla serena

Molti cibi, soprattutto i prosciutti, erano lasciati ad essiccare in inverno lasciandoli appesi alla finestra. Il freddo faceva conservare e stagionare quanto esposto. Questo metodo era detto *alla serena*. Da ricordare che in tempi passati non esisteva il frigorifero e quindi per conservare qualcosa al freddo, nei mesi invernali, lo si esponeva alla finestra. In estate bisognava riporlo in cantina, al fresco, per non farlo rovinare.

³⁷ Se si mangiano uova scadute da una settimana o peggio ancora un mese, il rischio principale è di contrarre le infezioni da salmonella, un'intossicazione alimentare. Il rischio aumenta se le uova non sono cotte bene.

La frutta per l'inverno

I frutti domestici o selvatici erano una mano santa per la fame. Se si aveva a disposizione molta frutta, andava conservata per l'inverno.

Le mele raccolte ancora un po' acerbe erano conservate a testa in giù, su qualche tavola o muretto. Così si seccavano, continuando ancora la loro maturazione.



Le pere erano conservate nella paglia. Si conservavano anche delle piccole pesche bianche che si maturavano a settembre.

Se colti non maturi, i cachi allappano³⁸ e non sono buoni al palato. Per questo erano raccolti quando erano maturi e per non farli rovinare erano posizionati a testa in giù su una tavola o un muretto.



Una volta raccolte le more e le fragole, il processo di maturazione si arresta, per questo andavano raccolte quando erano al massimo della maturazione. Erano mangiate entro pochi giorni. Poi si prese l'abitudine di realizzare confetture in vetro.

I grappoli migliori dell'uva erano tagliati e messi appesi (*a pennegli*) da qualche parte della casa o della cantina. Appassivano lentamente, così l'uva era buona da mangiare anche molto tempo dopo la vendemmia, soprattutto nel *cenone di Natale*.

Tra questi frutti mettiamoci anche le noccioline o le noci che si riuscivano a prendere da qualche pianta locale. Questi si conservavano per diverso tempo.

³⁸ Questo sapore particolare è dovuto al troppo tannino presente nel frutto.

Passava il tempo ed anche la frutta conservata tendeva a rovinarsi, così si mangiava la frutta che aveva qualche vermetto al suo interno. Tutto era buono; *Vello che 'on strozza, 'ngrassa*, questo era il detto per mangiare qualunque cosa.

Questa era la frutta dei “signori” ovvero chi se lo poteva permettere.

Molti mangiavano i *grugnali* (frutti del corniolo) maturi o i *prignoi* (frutti del prugnolo). Nascevano selvatici, erano a costo zero ed anche buoni.



A proposito dei prignoi



L'arbusto dei *prignoi* era utilizzato per pulire il condotto fumario del camino di una casa. Se non pulito il condotto, a causa dell'accumulo della fuliggine, questa poteva prendere fuoco e creare seri problemi per un'abitazione. Ogni tanto il condotto andava pulito.

Queste le operazioni svolte per pulirlo. Con una roncola (*ronca*) era tagliato un cespuglio di questo arbusto, possibilmente senza frutti. Era legato a metà di una grossa corda che doveva essere almeno il doppiò della lunghezza del condotto da pulire. Servivano due persone per la pulizia. Uno saliva sul tetto e faceva scendere il tratto iniziale della corda dal comignolo o dal foro di uscita del condotto, se mancava il comignolo. La mancanza del comignolo non era una rarità per una casa! Spesso non veniva realizzato.

Molte volte, a causa del forte intasamento di fuliggine, serviva un peso all'estremità della corda. Si legava bene un grosso sasso all'inizio della corda. A forza di battere sulla fuliggine compattata, il sasso/peso cercava di farsi strada nel condotto.

Quando l'estremità della corda raggiungeva la parte iniziale del camino, la seconda persona cominciava a tirare verso il basso la corda. A quel punto la seconda persona inseriva il cespuglio dei *prignoi* nella canna fumaria. La persona che stava in basso tirava sempre la corda e così il cespuglio cominciava a scendere per il condotto e mentre scendeva puliva la canna. Quando il cespuglio aveva raggiunto la base del camino, allora cominciava l'operazione inversa, ovvero chi stava sul tetto che cominciava a tirare verso l'alto la corda e così il cespuglio risaliva. Le operazioni erano gestite da fischi inviati tra le due persone che segnalavano quando il cespuglio era arrivato in un punto e quindi andava svolta l'operazione inversa.

Dopo un quattro cinque passate di questo sali e scendi del cespuglio, il condotto risultava "sturato" o almeno più pulito di quando era iniziata l'operazione. Il risultato è che chi stava in basso si *beccava* la fuliggine rimossa da queste azioni, fuliggine che cadeva sul piano del camino.

Quest'attività di pulizia si faceva in genere al termine della primavera, quando il camino era meno usato, essendo terminato il freddo invernale. Poi verranno gli spazzacamini forestieri in paese, con le lunghe pertiche di ferro e le lamine di metallo per pulire le canne fumarie.



I lavori di un anno

Le raccolte del contadino



Appena iniziava la primavera cominciavano le raccolte di quanto seminato nei campi.³⁹ Le raccolte finivano verso novembre, questo in relazione della stagione. Questa la sequenza dei prodotti da raccogliere:

- Aglio
- Cipolle
- Fieno
- Grano
- Granoturco
- Uva
- Castagne
- Frutta



Raccolti i prodotti, questi andavano sistemati (puliti, mondati, o tagliati) in base al prodotto.⁴⁰

³⁹ Nella figura a lato sono mostrate: Bove Giovanna e Limentani Gabriella, mentre trasportano i fasci di grano (*manocchi*) per realizzare un lungo muro di questi fasci (*manocchiera*). La *manocchiera* si vede alle loro spalle.

⁴⁰ Nella figura sopra è mostrata una donna che sta mondando i ceci raccolti.

Tessere al telaio

Quando si realizzava il filo dalla canapa messa nella rocca (*conocchia*), si doveva fare in modo che il filo non fosse peloso, bensì omogeneo per questo si utilizzava la saliva mentre il filo si formava. La saliva serviva a tenere unite le fibre. Per produrre la saliva, la filatrice si metteva in bocca dei pezzetti di mele acerbe (*meluzze*) trovate in montagna o bacche di prugnolo (*prignoi*). Così per filare erano raccolte questi frutti selvatici e dal momento che quasi tutte le donne, fatte eccezione le anziane, filavano, erano frutti ricercati.

Andare per castagne



A Pereto non ci sono mai state delle piante di castagne. Quando era il periodo di raccolta delle castagne (ottobre-novembre) donne di Pereto si recavano in paesi del Cicolano (Santa Lucia, Pescorochiano, Tonnocoda, per citarne alcuni). Lavoravano a giornata e la paga era una parte delle castagne raccolte.

Quando era finita la raccolta, alcuni uomini di Pereto le andavano a prendere con qualche mulo o asino. Riportavano in paese, oltre le donne, le castagne guadagnate che poi avrebbero consumato in famiglia o vendute ad altri. Da segnalare che le castagne raccolte andavano subito trattate con acqua al fine di non farle attaccare da insetti.

La legna, quando bruciarla

La legna andava tagliata e spaccata un anno ed utilizzata l'anno successivo, così perdeva l'acqua e maggiore era il potere calorifero.



Vita animale

Fare scuola ad una gallina

La gallina (*caglina*) doveva deporre (*feta* ') l'uovo (*iou*) nel nido prestabilito all'interno del pollaio (*pollaro*). Se lo faceva in un altro posto si diceva *latrou*, per indicare che aveva fatto l'uovo non nel nido. Questo termine era "appiccicato" ad una donna che andava... con altri uomini!



Come faceva a sapere la gallina dove doveva deporre le uova di famiglia? Qui compare un altro termine paesano, *iènece*. Questo era un uovo, anche finto, di legno, che si lasciava in permanenza nel nido per stimolare la gallina a fare l'uovo in quel luogo.

Quali galline allevare?

Le galline dette *ovaiole* erano chiamate così in virtù della loro propensione a deporre un elevato numero di uova. Ogni gallina ovaiole deponeva in media quasi un uovo al giorno (raramente più di uno), per un totale annuo di circa 300 uova. A conti fatti rendevano più del tasso bancario!

Uova e uova ngallate

Il maschio riproduttore è chiamato gallo (*ialle*), la femmina gallina; quando quest'ultima alleva i pulcini è chiamata chioccia (*iocca*).

Se nel pollaio ci sono solo galline senza alcun gallo, allora ci saranno solo uova non fecondate e non nascerà mai alcun pulcino. Se invece nel pollaio convivono sia galli che galline, quest'ultime deporranno principalmente uova fecondate (*ngallate*), quelle che, se opportunamente covate dalla gallina, daranno origine ad un pulcino.

In generale, un uovo non fecondato apparirà dal guscio trasparente e chiaro. In controluce sarà possibile vedere l'interno dell'uovo, che chiarirà se si tratta di un uovo fertile, oppure di uno commestibile.

Se si nota un punto scuro con delle diramazioni, esso rappresenta l'embrione del pulcino che nascerà.

La gallina s'è abbioccata

Quando la cresta della gallina era ben ritta significava che era pronta per covare le uova e quindi far nascere i pulcini (*pucini*). In genere, la gallina dormiva o riposava su un bastone messo per orizzontale (*patugliu*), quando invece tendeva ad accovacciarsi da qualche parte, più del previsto, è segno che la gallina si era *abbioccata*, ovvero era nello stato di chioccia.

Una gallina chioccia è identificabile facilmente perché diventa protettiva del suo territorio. Se avvicinata, lei borbotta, strilla e sbuffa, fa quel tipico verso denominato “chiocciare” e prova a beccare qualsiasi intruso, tentando di intimidirlo il più possibile in difesa delle sue uova.⁴¹

Quando una gallina diventava iocca

Se una gallina non voleva mettersi a covare, non era possibile forzarla. L'istinto di cova è un fattore ormonale che blocca contestualmente la deposizione delle uova. Per lei vedere un cesto pieno di uova, oppure un'altra gallina covare è “contagioso”. Anche la temperatura mite predisponeva l'animale a covare le uova. Così nella primavera la gallina si trasformava in chioccia ed in genere verso la Pasqua erano fatti nascere i pulcini.⁴²

Subito si mettevano delle uova, fino a 15, nel nido dove si andava a posizionare la gallina. Il nido era composto di paglia ed al suo interno erano posizionate le uova. L'animale sprigionava del calore e con questo i pulcini cominciavano a formarsi all'interno dell'uovo messo a covare. Così rimaneva nel nido per molte ore, abbandonandolo solo pochi minuti al giorno per mangiare e bere. Ogni tanto *s'alzea, calea e magnea* per poi rimettersi a covare le uova.

⁴¹ Il pericolo più grande per le uova appena depositate sono i galli. Infatti, amano beccare il fragile uovo fino a romperlo e ucciderne l'embrione.

⁴² Ancora oggi si hanno dei riferimenti nella Pasqua alla chioccia ed ai pulcini. Uno di questi è l'uovo pasquale e l'altro sono dei pulcini artificiali messi in vendita per l'occasione.

Dopo 21 giorni, le uova si aprivano (*scocchieano*) ed i pulcini uscivano pigolando per il pollaio, questo per la felicità della padrona della gallina e dei bambini. In questo modo avveniva un riciclo delle galline, in quanto ogni tanto qualcuna faceva una brutta fine.

Parlando di gallina va richiamato un altro termine caratteristico del paese, *soccoa*. Era l'azione di mettere la gallina in calore sotto un qualche oggetto (cassetta di legno, *tina*, scatola) per farla "sfreddare", per non permettergli di covare le uova.⁴³ Analogamente si metteva il capretto giovane, per non farlo giocare, chiuso in un canestro o in un piccolo recinto. Dal termine proviene una tipica esclamazione paesana ancora tuttora utilizzata a Pereto: *te pozzano soccoa*, ovvero ti dovrebbero seppellire.

Anche la gallina si ammalava

La tipica malattia della gallina è la pipita (*pipita*), che colpisce la lingua della gallina. Quando era colpita dalla malattia gli si ingrossava la lingua, non potendo mangiare o respirare, e stava sempre con il becco aperto. Per porre rimedio alla malattia, gli veniva tagliata la lingua o la si uccideva. Da questa malattia viene una tipica esclamazione da qualche tempo in disuso in paese, essendo meno allevate le galline: *te sse pozza vini' la pipita*, che ti venga la pipita, così non parli, questo detto per persona chiacchierona.

Fine misera per la gallina



Per ammazzare la gallina, la padrona non le tirava il collo, come si dice in genere. Prendeva una grossa forbice e la puntava alla gola dell'animale, scannandola. Poi la metteva appesa con le zampe legate a testa in giù sul lavandino per far scolare il sangue in una bacinella e li giaceva mezza giornata. Finito di colare il sangue, la metteva nell'acqua calda per spennarla. Che brutta fine, dopo aver prodotto uova quasi ogni giorno.

⁴³ In altre parti si immergeva la gallina in acqua per farla "sfreddare".

La rogna delle pecore

Questa malattia colpiva gli animali, soprattutto le pecore.⁴⁴ Per loro era una malattia fastidiosa. Per curarla si usava una pianta che in dialetto era chiamata *riciato*. Era una pianta velenosissima. Se faceva effetto o meno non è noto.⁴⁵ Successivamente si usò la creolina per la cura.

Per un pastore le pecore erano un capitale da proteggere e salvaguardare. Per questo un pastore si prodigava affinché le pecore fossero sane e ben pasciute.⁴⁶



Che giramento di... palle!

Il bue (*bove*), è un toro a cui sono stati eliminati i genitali intorno ai tre/quattro anni. L'operazione di mutilazione avveniva per non mandare in amore il toro. In questo modo l'animale era più mansueto, ma mangiava di più. La castrazione avveniva anche perché il toro non era utile per i lavori domestici, mentre lo era il *bove*. Serviva a tirare avanti la *barrozza*, una specie di carretto con una sola stanga per il traino. Serviva per l'aratura o per il trasporto verso valle dei tronchi d'albero tagliati in montagna. Era un trattore... animale.

⁴⁴ È una patologia infiammatoria della cute degli animali provocata da parassiti. Sintomi comuni sono: perdita del pelo, prurito ed infiammazione cutanea.

⁴⁵ Dai racconti di Meuti Giovanni *Giumannino 'e Caspirucciu*.

⁴⁶ Nella figura sotto è mostrato Leonio Giustino *Sor Felippa* e Nicolai Dante *Dante 'e Fausto* mentre stanno pulendo le unghie di una pecora.

Il toro subiva una tortura atroce per essere castrato. Dopo averlo legato bene presso la stalla, ogni tanto il padrone andava lì e faceva un giro dei testicoli. Dopo varie rotazioni, questi cadevano in quanto atrofizzati!

Allaccane

Un termine strano era *allacane*, termine utilizzato per gli animali. Si fasciava un ginocchio posteriore in modo da bloccare il movimento di un arto. Serviva ad impastoiare, ovvero limitare il movimento dell'animale. Il termine era utilizzato anche per gli uomini: *te si allaccatu*, non ce la fai.

Viziare un animale

Per rendere mansueto un animale domestico si cercava di viziarlo dando del grano, avena o sale invece del solito cibo. Questa azione era chiamata *ammuccuna*'. Così l'animale ritornava dal padrone per richiedere altro nutrimento migliore del solito. Questo termine era utilizzato anche per persone che erano state viziate: *la si ammuccunata*, l'hai viziata.⁴⁷



⁴⁷ Nella foto sotto è mostrata la nascita di un puledro, avvenuta anni fa in Piazza Maccafani. La foto fu scattata da Pietroletti Mario *Capanna*.

Le mmalattie di una volta

La prevenzione

La prevenzione di una volta erano la maglia ed i mutandoni di lana che erano indossati per quasi tutto l'anno. Proteggevano dal freddo e quindi da possibili insorgenze della febbre. Solo che d'estate si sudava e così gli uomini giovani preferivano non indossare questi indumenti. Gli anziani portavano maglia e mutandoni sempre.

In caso di febbre



Il concetto di influenza era sconosciuto. Se si fosse avuta la febbre alta o dolori di vario tipo alle ossa, il rimedio sarebbero state le 3L, ovvero:

- Letto (riposare a lungo sotto le coperte),
- Lana (indumenti di lana pesante indossati),
- Latte (latte caldo da bere).

Erano un rimedio infallibile.

Il catarro, che fastidio

Per problemi di respirazione ed espettorazione del catarro si usava il *mattone caldo*. Non esisteva la borsa dell'acqua calda. Si metteva un mattone vicino al camino per farlo scaldare. Quando era caldo abbastanza, lo si avvolgeva in un panno e lo si metteva sopra il torace.

Per questo rimedio bisognava avere un mattone e non poteva essere facile ad averlo ed inoltre pesava per gestirlo, cosa difficile per una persona anziana.

Alcuni utilizzavano un altro metodo, quello dell'*orzo bruscato*. Si prendeva dell'orzo e lo si metteva in un recipiente di metallo adattato per bruscare l'orzo (*bruscarola*). Aveva un manico per afferrare il recipiente ed una leva per far girare i semi introdotti. Si metteva sul fuoco il recipiente riempito d'orzo ed ogni tanto di dava una girata con la leva per non far bruciare l'orzo. Quando era tostato al punto giusto, si toglievano i semi bruscato e li si mettevano in un sacchetto di canapa. Il sacchetto era poi posizionato sopra il torace e lasciato raffreddare. In questo modo il sacchetto era facile da gestire ed inoltre si adattava meglio al torace.⁴⁸

Le ferite infette

Se ci si feriva, i rimedi erano di vario tipo, in base a quanto disponibile. Il più semplice era l'uso dell'urina. Si faceva la *pipì* sulla ferita per lavarla con un liquido.⁴⁹ Se c'era l'acqua, si lavava la parte ferita con questa; in molti casi non era sterile.

Più efficace era l'uso della *calce viva*. Si posizionava sulla ferita un po' di questo materiale, il quale ha un forte potere disinfettante. Pizzicava, ma faceva effetto.

Freddo forte, mani screpolate

I guanti invernali erano sconosciuti, così per il freddo si screpolavano le mani, ovvero si formavano le *regrette*, delle screpolature della pelle. Qualcuno utilizzava la resina dei pini; la prendeva dal tronco e la spalmava sulle mani screpolate. Quale sia il risultato ottenuto non è noto.⁵⁰ Altri utilizzavano il grasso di pecora.⁵¹

⁴⁸ Dai racconti di Penna Alessandro *Sandro 'e Minicucciu*.

⁴⁹ L'urina è un liquido sterile

⁵⁰ Dai racconti di Penna Alessandro *Sandro 'e Minicucciu*.

⁵¹ Dai racconti di Eboli Annarita.

Per un orecchio dolorante



Per il mal d'orecchie il rimedio era l'*olio ferrato*. Si prendeva dell'olio e lo si metteva su un cucchiaino di ferro e lo si scaldava leggermente sul fuoco. Doveva essere caldo, non bollente, e poi si versava l'olio nell'orecchio. Si aspettava qualche ora e il mal d'orecchie passava.⁵²

A volte si utilizzava il latte delle donne (*lo latte 'elle femmone*). Dopo averlo prelevato dal seno, si versavano delle gocce di questo latte nell'orecchio. Questo aveva la capacità di far uscire il pus dall'orecchio, ovvero di far spurgare. In tempi recenti si cominciò ad utilizzare contro il pus dell'orecchio l'acqua ossigenata, non era un buon rimedio, anzi ha provocato dei danni al timpano in alcune persone.⁵³

Le noiose scottature

Qualora ci si fosse scottati con l'acqua calda o con il fuoco i rimedi erano diversi. Subito si versava acqua fresca. Più curativa era la patata. Si prendeva una patata che spaccata o grattugiata era posizionata sopra la parte scottata. Si racconta che aveva un buon effetto.

In mancanza di una patata si utilizzava ... la conserva. Una piccola quantità era posizionata sulla parte ustionata.⁵⁴ Da quanto raccontato bastava che la parte lesionata fosse aiutata con una sostanza liquida, l'acqua o il succo della patata o della conserva per curare le scottature.

⁵² Dai racconti di Meuti Giovanni *Giannino 'e Caspiruciu*.

⁵³ Dai racconti di Bove Valentina *Valentina 'e Giacuminu* e Penna Alessandro *Sandro 'e Minicucciu*.

⁵⁴ Dai racconti di Bove Valentina *Valentina 'e Giacuminu*.

Denti, che dolore

Non c'era uno a Pereto che raggiunta la maggior età non avesse qualche dente cariato. I dolori e soprattutto gli strilli erano tanti. Non esistevano gli analgesici, le pillole o il dentista, bisognava arrangiarsi.

Il primo rimedio era la *chiara dell'uovo*, ovvero la *chiarata*. Si sbatteva un albume, lo si metteva su un lungo fazzoletto e lo si ripiegava in modo da formare una lunga fascia. Si posizionava la parte con la chiara sbattuta sulla parte dolorante e poi si legava il fazzoletto in testa. Alcuni malcapitati sembravano l'*uovo di Pasqua* con tanto di fiocco!

Al posto della *chiara dell'uovo* si utilizzava la semola cotta con acqua. Dopo cotta la semola, questa era messa sempre su un fazzoletto e questo messo sulla parte dolorante.



Altro rimedio era il decotto di malva. Si lessavano alcune foglie di malva e dopo lessate le si mettevano sull'ascesso del dente. Con vari impacchi il dolore passava.

Se non bastavano questi rimedi, si legava il dente ad un filo e lo si tirava, così il problema scompariva, ma anche il dente!

Il mughetto dei bambini

Alle mamme che lavoravano ed avevano dei poppanti da allattare, spesso il loro bambino presentava il mughetto. Sul palato gli si formava una specie di patina che dava fastidio al bambino durante la poppata. Esisteva un metodo rudimentale per eliminarlo.

Con un cucchiaino si "raschiava" il palato e così si cercava di eliminare il mughetto. C'erano in paese donne specializzate per questa operazione.

Uova come gesso

Non esistevano le fasce elastiche; per una distorsione o microfrattura, si usava sbattere l'albume (*chiara dell'uovo*), poi si imbevevano delle lunghe strisce di cotone e si fasciava la zona interessata. Una volta seccato, l'albume diventava duro come il gesso.

I cechi, che strani

A qualcuno si presentava sul corpo (collo, gambe o braccia) delle grosse escrescenze. Non erano brufoli, ma più grandi; erano chiamati *cechi*. Erano inizialmente duri e poi diventavano morbidi. Quale sia l'origine è incerta. A maturazione raggiunta, questi foruncoli scoppiavano e lasciavano pure delle cicatrici (*venivano le piagucce*). Per farli scomparire si utilizzavano due piante.



La più utilizzata era il *romicio*, ovvero la romice. È una pianta simile alla cicoria. Si mettevano le foglie a cuocere sotto la cenere. Queste erano poi messe sopra *u ciecu* e così questo lentamente suppurava.

L'altra pianta era *u ciriscione*, in italiano chiamato l'Ombelico di Venere. Era una pianta che cresceva (cresce tuttora) rigogliosa dappertutto in paese, spesso su pareti in ombra o in fessure umide della roccia.



Si spellavano le foglie e si mettevano a contatto del foruncolo. Sopra vi si metteva una garza o pezzo di tela. Dopo alcuni giorni, il foruncolo tendeva a scomparire

I *ciriscioni* servivano anche per gli ascessi o per i graffi della cute. Questa pianta aveva il potere di eliminare le infezioni ed era un antinfiammatorio. Così era utilizzato su calli, verruche, foruncoli e scottature.⁵⁵

Contro le verruche

Altra pianta conosciuta il *ruderaccio*, ossia la *Celidonia*. È diffusa in paese, dove cresce principalmente nelle zone abbandonate, nei boschi e in luoghi ombrosi. Si raccoglieva all'inizio della fioritura, tagliando le sommità della pianta. Ha proprietà caustiche. Il lattice fresco, che fuoriusciva quando la pianta era spezzata, era applicato direttamente su porri e verruche.⁵⁶



Attenti alle zecche

Questi parassiti attaccavano soprattutto gli animali domestici, ma anche gli uomini.⁵⁷ Qualcuno le ricorda in testa di qualcun altro che molto probabilmente non portava il cappello che forniva una protezione. Venivano tolte a mano, non c'era alcun rimedio.⁵⁸

⁵⁵ Dai racconti di Meuti Pierluigi *Scialuppa* e Meuti Domenico *Domenico u barberu*.

⁵⁶ Dai racconti di Meuti Pierluigi *Scialuppa* e Meuti Domenico *Domenico u barberu*.

⁵⁷ Questo parassita, mediante il rostro di cui è fornito, si infila nella carne dell'animale producendo dei fastidi. Alcuni di questi parassiti portano delle infezioni che causano la morte dell'animale, ma sono stati segnalati come casi rari.

⁵⁸ Dai racconti di Meuti Giovanni *Giuanino 'e Caspirucciu*.

Senza voce

A causa dell'inverno o di sudate, il risultato era il mal di gola con la perdita della voce o la voce rauca. Per questo problema i rimedi erano due: gargarismi con acqua ed aceto, oppure latte caldo con il miele... e tutto passava.

I dolori reumatici, questi conosciuti

Non c'era anziano che non avesse qualche dolore reumatico. A forza di stare piegato per il lavoro, per il caldo/freddo a cui si era stati esposti, o per la cattiva alimentazione, in vecchiaia si avevano dei dolori alle articolazioni. I rimedi erano pochi.



Le donne avevano sempre sulle spalle una mantellina di lana.⁵⁹ Quando dovevano uscire da casa, parte di questa mantellina la mettevano in testa per coprirsi dal freddo. Il rimedio più semplice era mettersi vicino al focolare. Il caldo era il toccasana di questa malattia. Così gli anziani passavano ore avanti al camino d'inverno, anche perché non potevano fare altro, viste le condizioni climatiche e l'età.

Le vacchi, che scottature

Le donne portavano solitamente delle spesse calze di cotone che loro stesse realizzavano con gli appositi ferri e tenute ferme, sopra al ginocchio, con dei larghi elastici. Prevalentemente rimanevano a casa a svolgere le faccende domestiche e quindi più esposte al calore del camino. Per tali ragioni a molte di esse, nei mesi invernali, si manifestavano nella parte anteriore delle gambe, alle caviglie, che erano

⁵⁹ A lato è mostrata una donna con questa mantellina.

poco protette al calore, delle chiazze che erano delle vere e proprie ustioni.⁶⁰



Tali arrossamenti screziati a Pereto si chiamavano *vacchi*. Forse la loro geometria faceva pensare al manto delle mucche di razza pezzata rossa. Sta di fatto che quando qualcuna si avvicinava troppo al camino era invitata ad allontanarsene dicendole: *'on t'avvicinà troppu, prechè te 'sse fau le vacchi*.

Per curarle ci si metteva un po' di olio, chi lo aveva. (*'na cria 'e olio, chillo tenea*).

⁶⁰ In figura sotto è mostrata Santese Porzia (Pereto, 15 settembre 1896 - Roma, 10 gennaio 1974) con il vestito tipico che mostra le caviglie esposte. La foto è scattata per *La Rua*.

Le credenze e le superstizioni

Attenti al pane



Il filone o la pagnotta di pane dovevano stare sempre rivolti verso l'alto quando erano poggiati sul tavolo.⁶¹ Da ricordare che mettere il pane a rovescio era anche considerato... peccato. Per evidenziarlo

si diceva: *Piagne la Madonna*, oppure *Piagne Sant'Antonio* o altro santo, dipendeva dalle circostanze.

Esisteva un'altra spiegazione a questa usanza, era una specie di messaggio. Quando uno era carcerato, viveva a pane e acqua. Ogni giorno gli veniva fornito il pane posizionato verso l'alto. Quando era consegnato capovolto, significava che il giorno dopo sarebbe stato giustiziato. Questo era un simbolo di cattivo augurio e per questo in paese tutti mettevano il pane nel modo tradizionale.

L'ombrello sempre fuori di casa



In ogni famiglia esisteva almeno un ombrello. Chi era cavallaro, contadino, boscaiolo o pecoraro aveva un ombrello per ripararsi. Era un simbolo di sventura lasciare aperto l'ombrello in casa. Lo si lasciava anche fuori la porta, ma mai aperto in casa.

⁶¹ È consigliato di metterlo in questo modo in quanto se capovolto tende più facilmente a formare la muffa.

La croce come protezione

Sulle pagnotte da infornare si faceva un segno di croce sull'impasto, forse per favorire la cottura, forse per auspicare la protezione divina. Stessa sorte sulle pizze da cuocere. Nella cottura del pane si fanno dei segni sulla superficie (linee o croci) per favori la crescita nella cottura.⁶²

Analogamente si faceva una croce sulla *cagliata*, ovvero il latte cotto nel paiolo (*callaro*), prima di essere rimestato con lo spino (*squagliare-glio*).⁶³



⁶² Nella figura a lato è mostrata Bove Valentina *Valentina 'e Giacuminu* con in testa la *scifa* con dentro delle pagnotte appena sfornate.

⁶³ Nella figura è mostrato questo attrezzo usato per mescolare il latte riscaldato.

I morti

La fine di un morto

Quando moriva qualcuno si recitava una preghiera per l'occasione. Non è ricordato se durante la veglia del morto o l'accompagnamento al cimitero. Questa è l'unica strofa rinvenuta di questa preghiera:

*Verbum caro⁶⁴ che calasti,
la dottrina la predicasti,
San Giovanni lo battezzasti,
lo battezzasti con tanto amore,
Verbum caro mio Signore.*

Dopo il funerale solenne in chiesa, tutti, compresi gli iscritti delle due locali confraternite, accompagnavano la salma al cimitero. Dopo una breve orazione del sacerdote e l'ultima benedizione del defunto, la cassa del morto era sotterrata. Una messa era fatta celebrare dopo otto giorni (ottavario) ed un'altra messa dopo un mese, allora il morto era morto definitivamente!⁶⁵



⁶⁴ *Verbumcàro fattummèste* è la prima parte dialettale della frase: *Verbum caro factum est et habitavit in nobis*, frase ripresa dal Vangelo con il significato: Il Verbo si è fatto carne ed abitò presso di noi.

⁶⁵ La figura sotto mostra l'ingresso del locale cimitero, scattata qualche anno fa.

Un morto, tanti pranzi

Quando moriva qualcuno, i componenti della famiglia del morto erano ospiti per alcuni giorni presso parenti. Questa era la scusa per lenire il dolore della perdita del familiare. Per non farsi vedere poveri, i parenti ospitanti offrivano pranzi abbondanti. Un giorno a casa di uno, un giorno a casa di un altro parente, il dolore della perdita del congiunto spariva e con essa la fame. Dopo qualche giorno di questa ospitalità, la *pacchia* finiva e si ritornava alla normalità.

Racconto un aneddoto della mia famiglia. Morì il padre di mio nonno Raffaele e per qualche giorno la sua famiglia fu ospite di parenti. Mangiarono a sazietà. Dopo alcuni giorni, finì l'ospitalità e mio nonno tornò a mangiare il misero pasto quotidiano. Mio nonno, che all'epoca era un bambino, se ne uscì con una frase che lasciò basita la famiglia: *Ma quanno rimore quacuno?* Prese tanti di quegli schiaffi (*scappellotti*) che li ricordò per tutta la vita.

Le Anime Sante che vanno in giro

Quando moriva qualcuno, sicuramente si rifaceva vivo... in casa. Dopo che la salma era uscita fisicamente dalla casa, per far uscire l'anima si scopava la stanza per eliminare la sua presenza.

La sera entravano in casa delle farfalline che, attratte dalla luce. Giravano intorno alla luce e nessuno aveva il coraggio di ammazzarle o allontanarle; erano le *Anime sante* che erano ritornata e far visita.

La sera dopo mangiato la tovaglia andava sgrullata dalla finestra, ma non battuta, questo per non allontanare le *Anime sante* che stavano a mangiare le briciole gettate e con la scusa queste benedicevano la casa!

Considerazioni

I tempi 'e prima 'on pozzano riinii (i tempi passati non possano più tornare), così dice Sciò Annina. Prima non c'era niente, tutto era dovuto alla volontà divina. La fame era tanta, la fatica troppa, i soldi inesistenti. Neanche i sogni esistevano. Anno dopo anno con queste usanze e tradizioni, tramandate dal Medioevo, alcune dalla Preistoria, si diventava vecchi.

Alcuni dei rimedi raccontati ancora oggi sono utilizzati:

- la *chiara dell'uovo* e la malva per il mal di denti;
- Il caldo per i reumatismi;
- L'uovo come sostanza energetica;
- La conservazione delle patate;
- L'aglio come vermifugo e antibatterico;
- Il pane deve stare sempre rivolto verso l'alto;
- Qualcuno fa ancora le *ferratelle*, altri le comprano al forno o al supermercato;
- Le benedizioni con l'acqua santa, anche con tanta acqua, sono desiderate

Il resto è passato nei ricordi dei pochi anziani rimasti.

