

L'INGEGNO DELLA 'NNEGNA

L'ha mann't carmela "Jatta acrest"
giovedì 10 luglio 2008

Ieri, come tutti i mercoledì, a Talsano era giorno di mercato. Facendo un giro ho constatato che con l'arrivo dell'estate, del caldo, e dei turisti, anche al mercato, i prezzi sono aumentati, in particolar modo frutta e verdura, è il caso di dire che con questi continui rincari “Ne stonne fànze a’ nzalàte”.

Quest'inverno, per il “caro pane”, ci invogliavano a fare u’ pane fatte a’ casa, a riscoprire l'arte di “trumpare”, gesti semplici ma che non si possono improvvisare, per questo sono nate le macchine per il pane….piccoli elettrodomestici, che facilitano quest'arte, oltre che essere una nuova idea regalo natalizia. Ma dopo un primo periodo per soddisfare la curiosità, sono finite dentro qualche mobile in attesa di essere eventualmente riutilizzate.

Ora, i rincari di frutta e ortaggi, i timori per la sicurezza dei cibi e la mania dei prodotti biologici, hanno fatto nascere, o meglio “ri-nascere” la passione di provare a coltivare quello che ci occorre e gli esperti consigliano gli orti fai da te.

Prima, chi aveva il pollice verde si dedicava alla coltivazione e alla cura di fiori, piante ornamentali e piante grasse.

Oggi seguendo questa nuova moda, molti scelgono di cimentarsi nella coltivazione dei frutti della terra, coltivando in orti e terrazzi i prodotti della terra…”bèll’, genuine e senza mosche”.

Così su attici, terrazzi e balconi le begonie cedono il posto alle piantine di basilico, menta, rosmarino, le bunganville vengono sostituite da fagiolini, zucchine, patate, melanzane e peperoni; le piante grasse si scambiano con carciofi e lampascioni… ognuno coltiva per sfidare le proprie capacità e soddisfare le proprie esigenze, proprio come una volta.

La nostra terra è fertile, ma il nostro territorio non è mai stato ricco d'acqua, e questa carenza ha portato gli uomini a trovare il modo per poter irrigare e coltivare la nostra fruttuosa terra. Per trovare l'acqua i pozzi dovevano essere molto profondi e attingere acqua era molto faticoso, ma… necessità aguzza l'ingegno …

…e dal frutto dell'ingegno si ottengono i frutti della 'ngegna

Di solito definiamo 'ngegna, un appezzamento di terreno coltivato, ma non è così…

La 'ngegna era un sistema ad ingranaggi azionato da un animale (asino mulo o cavallo) che faceva girare una grossa ruota in ferro posta sul pozzo cui erano fissati dei secchi detti jalette che portavano in superficie acqua a ciclo continuo.

L'acqua si riversava quindi nei piloni (grosse vasche di raccolta) e poi utilizzata per irrigare i campi.

In periodi in cui i viveri scarseggiavano e come si dice “era mazze pe’ tutte” la 'ngegna era molto importante dato che forniva i prodotti per sfamare la famiglia. Ci si nutriva con quello che produceva il proprio fondo, e se l'annata era favorevole e la produzione abbondante, quello che avanzava si barattava con altri prodotti dei proprietari dei fondi vicini. Uno dei prodotti più coltivati nelle 'ngegne erano "le cucuzze" ...

Ideale per la coltivazione della zuccina furono, e sono, i terreni caldi e riparati della nostra fascia costiera e l'azione mitigatrice del mare. Queste condizioni naturali permettevano agli ortaggi di maturare prima che in altre località, avvantaggiando i coltivatori sui mercati dei paesi limitrofi offrendo queste primizie per primi e quindi a prezzi più alti e remunerativi.

La cucuzza non richiede molte cure o abilità particolari, e chi si dedicava alla coltivazione di questo ortaggio veniva chiamato cucuzzaro

- appellativo di cui non andare particolarmente fieri - e a tal proposito c'è un racconto dei contadini:

Pasche d’u’ cucuzzare

Titine era nu furèse (contadino), nu picche japòne (bonaccione). Quanne fatiave dummannàve sempre:

<Quanne vène Pasche?>

Nu giurne u’ fattore ca s’ere stancate de sintè sempre a stessa cosa, pigghiò na cucuzza ‘simintàta e le disse:

< Titi, tagghie sta cucuzza e ll’eve na simènte a u’ giurne…l’urteme ca rimane ète u giurne de Pasche. E mò va fatjie ca angore no è cumbrate niente.>

Titine tutte cuntente scì fatiò e tutte le giurne scè levàve na simende da intre a cucuzze. Pe combinazione l’urteme semente capìò u giurne de Pasche e allora Titine penzò: <C’è belle sisteme, mo me pigghie n’otra cucuzze cussì stocche suscitate fine a Pasche de l’anne ca vene.>

Se pigghiò na bella cucuzza grossa. Ogni giurne scè levave na simente ma a cucuzze era sempre chiène, allore intre u’ paìse cumenzarene a dummannà: <Titi, stànze quanne vene Pasca?>

e Titine rispunnève:

< Come cucuzza canta! Ma pe come è chiène Pasca nò avene né st’anne, né l’anne ca vene. Altro

ortaggio facile da coltivare e molto ricercato per rinfrescarci dalla calura estiva era u' citrulle (il cetriolo).

Anche su questo ortaggio giravano cunti e muttette a doppio senso.

Uno di questi raccontava la storia di un contadino... :

Nu giurne m’acchieve intre a Papale (masseria tra Leporano e Pulsano)
E stave na uagnedde ca stè ‘dacquave
Le circheve na bivuta intre u' vummile
L’arsura me turmintava u cannarile

Rispuñnì cuntignosa e fresca come la neve
<intre allu vummile mjie nisciune beve
u’ tenghe giluse a nisciune u' mpreste
scinò se squascia e o finisce la festa

Le dicive <cè stè face Mari?>
<Sto ‘dacque do citrulle Ntuni
Ca l’agghie purtà cre matina alla padrona
Cu m’a tenghe bona bona

Ma so dojie sule… e so piccìnne…so sfortunata!
Ca nonge bastene manche pe na mangiàta
U citrulle quanne è piccinne no tene sustanza
ma ci ete gruesse abbusnesine ti enchie a vocche e a panza>

Le mustreve nu citrulle de l’uerte mjie
E le dicive<trimiente c’è robba fina
Ne uè chiantàte na dicina?>
Me disse:<Une osce e l’otre quanne te trueve>

E jje senza pirdè tiempe nci u’ chianteve Ma nelle ngegne si coltivavano anche le verdure che erano
‘alternativa ai legumi. Ma la verdura più buona era quella selvatica, che nasceva spontanea nei campi, era un
cibo economico, che tutti i giorni imbandiva e arricchiva la tavola delle famiglie meno abbienti, a minestra o lessa condita
con olio, e con tanta fantasia, le fogghe di campagna diventavano vere e proprie prelibatezze, oggi ricercate nei
ristoranti tipici.

Uno dei piatti più antichi è “fave e fogghe” a base purè di fave secche e cicuredde di campagna,
mangiate poi ncrapiate con pezzi di pane.

Minestra di cui anche Pitagora, nonostante la sua nota avversione per le fave, pare fosse ghiotto tanto da raccomandare
la cottura delle fogghe in acqua piovana...

Ma ci sono fogghe meno conosciute ma altrettanto squisite come la paparina che cresce spontanea e in grande quantità
nei campi di grano. La paparina è la pianta del papavero raccolte poco prima della fioritura, durante la mascia – la
pulitura dei campi di grano dalle erbaccie, fatta a maggio, prima della mietitura. Veniva raccolta, lessata e poi ripassata in
olio bollente con aglio e peperoncino.

Assieme alle fogghe, se si zappava si riusciva a raccogliere i lampascioni, altra prelibatezza nostrana.

Il loro sapore amarognolo che si evidenzia se lessati e conditi con olio sale e pepe, è molto gradito, tanto da valere una
messa… Papa (termine con cui anticamente si indicava il prete) Luigi dopo una cena a base di lampascioni, si
addormentò tanto profondamente che non riuscì a svegliarsi per tempo la mattina dopo.

Le premure della perpetua che lo buttò giù dal letto, non furono sufficienti a fargli recuperare il tempo perduto. Stava per
andare a dire Messa quando la perpetua gli dice:

<papa, no tiene a faccia lavata…>

E lui gli risponde:

<“tempo no tenghe manche pe na cacata! >

La fretta gli aveva fatto dimenticare quello che aveva mangiato la sera prima e non gli fa tenere in giusto conto
‘avvertimento della perpetua.

Mentre si recava alla chiesa per dire Messa, cominciano a fare effetto i lampascioni con forti coliche.

In suo aiuto si trovò la casa di un fattore suo conoscente, Spinse la porta ed entrò trafelato, tanto da spaventare le donne
di casa che gli chiesero:

<Papa c’è è state? Tiene na faccia da muerte sprecate>

Mezz’ora ci volle perché il Papa potesse liberarsi del peso…ma non era finita.

Nonostante la corsa per i vicoli verso la chiesa lo attendeva un’amara sorpresa: infatti c’era solo il
sacrestano. I fedeli stanchi d’aspettare erano andati via. La messa la disse da solo e senza possibilità di raccogliere

offerte. Nelle ngegne una coltivazione a cui si dedicava particolare cura era quella delle fave.

La fava è un legume antichissimo di cui si nutrivano fino a non molti anni fa le classi più povere, tanto da essere considerate cibo da plebei. Cibo povero ma ricco e nutriente che seccato, muzzicato (pulito dalla buccia) veniva conservato nei pitàli , come scorta energetica durante l'inverno.

La fava , dalla quale Pitagora consigliava di tenersi alla larga, compare in molte credenze popolari con un significato che va ben oltre il suo valore alimentare. Quando una donna rimaneva incinta si diceva che aveva mangiato troppe vunghele.

Nella cucina di oggi le fave cotte sono cadute in disuso e pertanto sono considerate una curiosità e quasi una ghiottoneria.

Oltre le fave e fogghe di campagna, si cucinavano anche le fave e cucuzza…le fave erano cucinate a purè e venivano accompagnate con le zucchine alla poveredde, un binomio appetibile , piatto gustosissimo che portava ad esagerare… e l’ingordigia si pagava a caro prezzo.

Gli effetti devastanti dell’abuso di questa pietanza sono stati immortalati in un canto popolare francaviddese, che racconta di un attore che doveva impersonare Gesù nella rappresentazione della Passione di Cristo, aveva mangiato proprio fave e cocuzza.

L’effetto delle fave e delle zucchine ebbe effetti dirompenti sul poveretto che mentre era sulla croce cominciò a sentire forti dolori di stomaco, che lo costrinsero a chiedere di fermare la recita. Ma gli risposero:

<“ Fave e cocuzza t’è mangiate
tridece ducati t’è pigghiate
e mo sobbre a Croce a rimanè zimpate.>

L’attore dilaniato dalle coliche rispose:

< Jie mo gride a alta voce

O mi scinnite o caco suse a Croce!” Ma le fave si mangiavano anche da sole, spizzutate – dette anche fave cu u’ cappotte - ossia cotte col guscio e condite con un filo d’olio. In questo modo tutte le proteine delle fave e della buccia ne esaltano le proprietà nutritive tanto da diventare la carne dei poveri.

E proprio di proteine avevano bisogno i braccianti per affrontare una giornata di duro lavoro nei campi.

Questo piatto si attribuisce infatti alla moglie di uno di loro che ...

preoccupata perché il marito era deperito e debole decise di cucinargli le fave col cappotto evitando le verdure.

Il poveruomo riacquistò le forze in breve tempo. La notizia si sparse per tutto il paese, sicchè tutte le mogli ricorsero alle fave per dare vigore i mariti e ogni sera in piazza andavano le mogli a cercare lavoro ai loro mariti.

Si rivolgevano ai fattori dicendo:

<Pigghie mariteme, ca proprie jieri sera l’agghie ‘nfavate! >

Come a dire che c’era un uomo forte e capace di lavori pesanti. Continua qui: Ma le fave si mangiavano anche da sole, spizzutate – dette anche fave cu u’ cappotte - ossia cotte col guscio e condite con un filo d’olio. In questo modo tutte le proteine delle fave e della buccia ne esaltano le proprietà nutritive tanto da diventare la carne dei poveri.

E proprio di proteine avevano bisogno i braccianti per affrontare una giornata di duro lavoro nei campi.

Questo piatto si attribuisce infatti alla moglie di uno di loro che ...

preoccupata perché il marito era deperito e debole decise di cucinargli le fave col cappotto evitando le verdure.

Il poveruomo riacquistò le forze in breve tempo. La notizia si sparse per tutto il paese, sicchè tutte le mogli ricorsero alle fave per dare vigore i mariti e ogni sera in piazza andavano le mogli a cercare lavoro ai loro mariti.

Si rivolgevano ai fattori dicendo:

<Pigghie mariteme, ca proprie jieri sera l’agghie ‘nfavate! >

Come a dire che c’era un uomo forte e capace di lavori pesanti. CONTINUA

QUI:http://www.tarantonostira.com/index.php?option=com_smf&Itemid=177&topic=3372.0