



# La storia, tutta da leggere, di una forma che fu e che dette tante gioie La vaccaredda nei segreti del pane

**Problematica e rievocazione di una dimenticata preziosità locale attraverso le scomparse tradizioni di Mottola e di altre località meridionali**

di Pasquale Lentini (continua)

È stata usanza posteriore alla "vaccaredda" e al "cantuccio", quella della pagnotta e del panino, per i quali, come nella tradizione locale della grossa pezzatura del pane, non dovevano mai essere lasciati al rovescio sulla tavola imbandita, altrimenti per vederli maltrattati piange Cristo, che offre tanto bene agli uomini! Del resto la negligenza potrebbe essere pagata con una sventura o con una carestia. Ma dopo questa necessaria divagazione torniamo alla "vaccaredda" o alla "vaccarella" per quella trasposizione che dal pugliese, o più esattamente dal

confermata dalla nostra parente, la "vaccarella" era altro alimento ed aveva altro aspetto. Nostra suocera, a memoria delle figlie, di tanto in tanto, quando la farina era abbondante, faceva la "vaccaredda" che aveva la forma tutta particolare. Era fatta da due globose pagnottelle ovoidali, attaccate gemellari, ossia collegate fra loro, quasi a ripetere la coppia dei seni di una prosperosa donna, figura che ci riporta alla "vaccaredda" napoletana descritta dal vocabolario di Salzano. Veniva posta a lievitare, sotto le coperte, con i pezzi del pane. Entrava nel forno insieme alle teglie delle

campana di bovini usciti al pascolo a richiamare la nostra attenzione. Si fa or forte or debole, come ad trovarsi in un tempo vicina e lontana. Volgiamo lo sguardo indiscreto oltre il muretto e quale arcadica immagine ci delizia: una **vaccarella** si disseta all'abbeveratoio, mentre una mesta fanciulla, in gonna lunga e scialle addosso, la vigila e l'accompagna masticando i primi bocconi di una pallida **"vaccaredda"** appena uscita dal forno. Oh quanta realtà immaginaria con questa nostra fantasia!... Forse a questo punto, per approfondire maggiormente le nostre conoscenze, conviene

Scrivi pure. Scribacchia. Noi li non vediamo che scarabocchi infantili. Ed egli:

- Insomma, volete il piatto fumante e ben condito, senza alcun impegno! Incominciamo a conoscere più profondamente anche voi. Ecco. Ecco... E appena finite queste parole, come in un grosso schermo televisivo, leggiamo un discorrere meraviglioso. "Vaccaredda", signori etnologi, è una parola bifronte, perché ha due origini. Ricordate due origini, contrariamente a quello che la forza generatrice di ogni creatura terrena ammette. Sono due mamme diverse, che una volta avevano aspetti diversi, che vivevano in ambiti diversi. Ciascuna di tutte e due si componeva da tre sillabe e da sei lettere. Sola differenza, per chi aveva una delicatezza di orecchio musicale si trovava in un suono mediano. Così, per essere semplici diciamo che in principio c'erano due voci latine, "vagare" e "vacare", le quali come due strade ad un incrocio, si intersecavano e si disperdevano nei discorsi facendo capire or l'uno e l'altro significato.

Dalla prima, "vagare", in italiano corrispondente a "girovagare", nacque "vagarella", che poi diventò "vaccarella", animale che gira per i pascoli per brucare erba; dalla seconda "vacare", che in italiano sta per "mancare", si originò "vacarella", per dire una "mancanza" sentita come bisogno da rimediare da chi non riusciva a farsi sostentamento, chi non compensava la propria appetibilità e che cercava, per la sua sopravvivenza, la famosa pagnotta della carità, come quella della tradizione di Sant'Antonio, come quella che a Lecce fu carità per il vicino di casa, o meglio, per il prossimo.

Ecco quindi, che per un certo tempo i due termini andarono insieme, fino a quando, il popolo che non sta sempre a certe sottigliezze, chiamò tutte e due per "vaccarella", lasciando a noi posteri l'affanno di sbrogliare la matassa, anche quando, andando al forno, vedemmo la "vaccarella speciale", quella della categoria dei benestanti, agricoltori o professionisti che fossero.

Dunque, questa "vaccaredda speciale", già in uso presso i Romani, a Mottola fu chiamata "picc'latedd" ed andò sempre così indicata, vista ed ambita. La godettero gli abbienti, ma fu sognata dai poveri. Fu impastata e consumata fino agli anni Sessanta del Novecento e già oggi quasi più nessuno la ricorda. Rimane tuttora nella raccolta dei termini dialettali, dove si dice che deriva dal latino "buccellatum" e fu tradotto con "buccellato", con "pagnottella particolare" e perfino con "bracciatella", anche se quest'ultima aveva più le caratteristiche di un dolce che di un pane.

A Mottola, il vecchio "buccellatum" era fatto solo di farina, setacciata con il vaglio più stretto degli altri, ma difficilmente poteva definirsi dolce, anche se taluni nell'impasto vi aggiungevano qualche mezzo bicchiere di miele,



Cesti di pani.

o di olio o di decotto di fico per insaporirlo. Infatti, "la picc'latedd" non era un pane di tutti i giorni e alla portata di tutte le tasche. Aveva la fattezze di una pagnottella comune, era di forma rotonda con una quindicina di centimetri di diametro, sulla quale, prima di portarla al forno, come in un cielo stellato, venivano infossate le preziosità delle mandorle senza cortecchia o delle olive nere e, nella disponibilità, degli acini di uva. L'infossamento veniva fatto con un paio di forbici, le quali pizzicavano, ovvero "pizzilavano" in più punti la superficie della piccola forma. Tanto è vero che si pensa che in origine doveva essere "pizz'latedd", come "pizzicatella" derivata dall'italiano "pizzicare" o dal calabrese "pizzulari", che vuol dire "beccare" come fanno le punte delle lame delle forbici nella madia, la dizione del nome che poi, nei rioni locali diventò "picc'latedd" e "picc'latedd". Ovviamente, ci sembra che non abbiamo niente da condividere

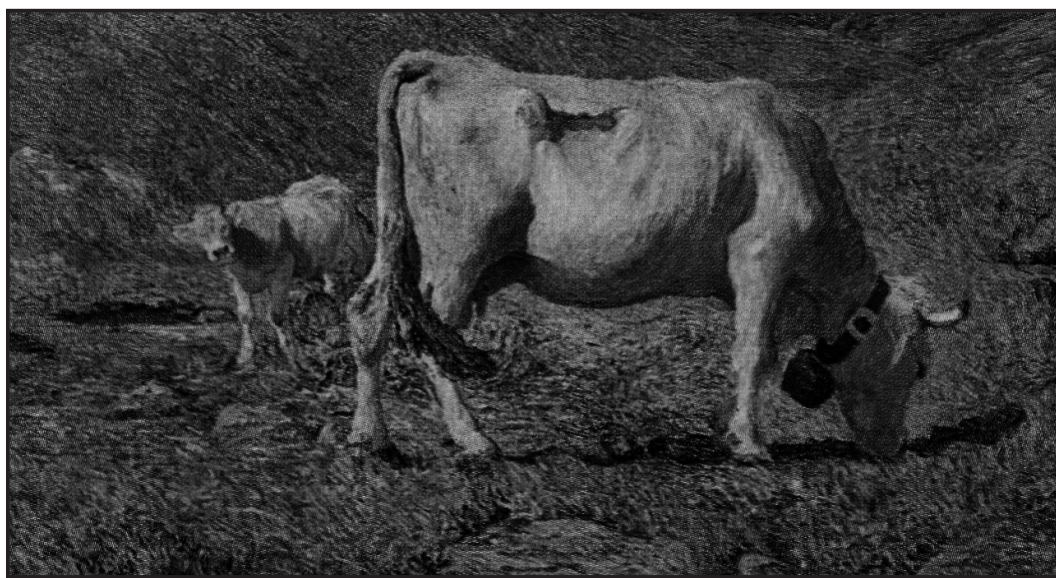
le "picc'latedd" di Mottola con i brindisini "pizzidieddi" o "pizzicarelli" che sono una specie di maccheroni ed i "pizzicariieddi" o "pezzettelli" che fanno parte delle paste da cucina casalinga ed hanno la forma corta e cilindrica. Buio. All'improvviso la videolavagna luminosa si è spenta, dopo averci lasciato leggere fino all'ultimo punto. Gli occhi ne rimangono abbagliati, ma per pochi istanti. Il rosso dei caratteri è stato sopportato a malapena. Dall'ombra l'eco di una risata.

Ma, Arbatel, ti abbiamo fatto il sorpasso?

Per il permesso che ci hai concesso e per l'approfondimento di tutto l'argomento ti ringraziamo e ti offriamo un assaggio di "vaccaredda speciale", speciale come lo fosti e lo sei tu. Che ci sai dire, per la conformità al tuo gusto, di questa "picc'latedd" "vaccaredda"?

Attendiamo risposta.

Fine



Vaccarella e mucca madre con campanaccio in un dipinto di Giovanni Segantini.

meridionalismo, vuole che le due "dd" diventino "ll". Questa parola nostrana si ritrova nel manduriano e nel calabrese "vaccaredda", con una lettera iniziale "v" molto velata, quasi impercettibile, voce che fa pensare molto alla sagoma della lettera "h", che si legge "acca", come nel costrutto delle prime sillabe di "vaccarella" e che ripropone il disegno del tipico piccolo pezzo di pane in questione. Ma procediamo per gradi. Innanzitutto diciamo che "vaccaredda", come pane, è da tradursi con "chifel", "chifello", mentre è da tralasciare l'allusione a pasta da cucina, di forma curva e cilindrica, per cui sta a dire "chiffero".

La "vaccaredda" mottoliese, italianizzata con il nome di "chifello", dunque, è una specie di panino che si realizza con un solo filo di pasta cruda, del diametro di circa 3 centimetri, come un salsicciotto, accostato in quattro o in cinque spezzature, quasi ad imitare la sagoma di un mollone o di un mantice di fisarmonica, stretto nella forma quadrata che rassomigliava più ad serpente raggomitolato che ad una vacca. Qualche mamma più estrosa o più brava delle altre, quando la impastava, si divertiva nel segnare nella parte iniziale la bocca, gli occhi e le corna della mucca e nella parte terminale la coda con più pizzicotti di forbici.

Si cuoceva al forno o, se si aveva fretta, coperto di cenere e sotto la brace. Una volta era destinato ai bambini e si faceva alla fine dei pezzi dei pani con un ritaglio dalla massa impastata. Ricordiamo che, fu pure regalo per noi, che ancora non frequentavamo la scuola elementare, negli anni amari della Seconda Guerra Mondiale. Ma questa offerta di "vaccaredda" fu concessa per pochissime volte, perché le mamme spiegavano che si faceva spreco quando tutti pensavano a rispettare il risparmio e che nel forno la gente avrebbe potuto sparlare pensando che i figli fossero avviati ai vizi dei genitori. A Lecce, pur fatta di pane, come

focacce e a tutto l'altro preparato. Al contatto con il fuoco si faceva turgida e cuoceva con qualche minuto d'anticipo. Quando usciva dall'infornata e, quasi come tarallo o come pagnotta, aveva la crosta più chiara di quella delle forme vicine. Quindi, se non finiva nelle mani di qualche ragazzino di casa, la "vaccaredda" era affettata e spezzettata, come un assaggio di benessere, con qualche conoscente del vicinato che veniva a far visita attirato dall'odore del cotto.

Tuttavia, allargando l'indagine sulla "vaccaredda" ci viene utile ancora il glottologo Gerhard Rohlf con un'altra sua stampa, "Il nuovo dizionario dialettale della Calabria", in cui, sotto la voce "vaccarella" corrente nella zona catanzarese di Davoli - Soverato, scrive che si allude, come riferitogli dal cultore del dialetto Luigi Corapi, ad una "sorta di pane che si fa in occasione della mietitura (con il grano nuovo)", ossia con la prima farina ricavata dal raccolto dell'anno. Sempre dallo stesso testo e in riferimento alla stessa parola, nella provincia di Cosenza, nell'area del comune di Aprigliano, come trova in un ricco lavoro di L. Accattatis, la "vaccarella" è la "schiacciata che si fa ai bambini quando si fa il pane in famiglia". La "vaccaredda", insomma... Ma giunto questo momento, dopo l'esposizione di tanta dottrina, crediamo di non approfittare ancora della pazienza dei lettori e di poggiare la penna, annoiata di certo anch'essa di tanta logorrea. Anzi, apriamo l'uscio di casa e andiamo a farci quattro passi per luoghi silenziosi, per ritemprarci un po' lo spirito e la mente, perché di certo ne abbiamo bisogno. Ecco, forse conviene scendere alle pendici della collina mottoliese, dove spaziano ancora pascoli di remota memoria e dove sonnecchiano grotte ormai spopolate. Il cielo terso invita. Andiamo. Però, quando siamo giunti laggiù, l'eco di una campanella ci arriva dalla vicina masseria, che crediamo sia La Torlia. E proprio il suono selvatico di una risuonante

che ritorniamo alla pubblicazione del 2005, anche perché si va facendo buio nella prossima sera.

Ma... uno strano ronzio, quasi assordante, entra in questo momento nella nostra stanza e una voce cavernosa ci rimprovera per non saper completare degnamente la nostra monografia.

- Questi letterati da soldi spiccioli - dice l'emissario di quella voce un po' spazientito - basta che si trovano soli, ne combinano una grossa. Come al solito, vogliono leggere e trascrivere pagine segrete senza chiedere permesso agli autori. Quel vizio antico non lo perdono mai. Meriterebbero che alzassi la mia bacchetta magica per cancellare tutto "lu nguacchije" (la lordura) che hanno avuto il coraggio di mandare alle stampe. È bastata una mia piccola disattenzione e i giornali si sono pregiati della solita pagina irrisconoscete. Questa volta voglio fare eccezione. Sarà un'eccezione per mostrarmi buono con coloro che vogliono portare a termine la lettura. Le penne ingorde arrossiranno come il mio inchiostro. Ecco, completate il vostro lavoro. Plagate e date. Noi guardiamo sul muro e come su di una lavagna, a vergatura color viva brace vediamo lo scritto del terribile e saggio Arbatel, quell'autore arabo che scrisse il "Libro Rosso" dai contenuti occulti che nessuno riuscì a copiare, perché magicamente ogni parola trascritta, asciugandosi si cancellava. Questa volta, dunque, vedendoci così affannati e così impegnati farà un'azione inconsueta, fra le più inconsuete della sua vita. Ma i segni tracciati da lui sono del tutto incomprensibili per noi. Vuol mostrarsi benevolo e, con tutta la sua intelligenza, dimentica, forse per senilità o per giocosità, che i caratteri che conosciamo noi, non sono quelli a cui è abituato lui.

A questo punto gli facciamo sentire, anche perché troneggia, troppo imperioso ed in ombra, al lato del suo testo arcano. - E chi sa leggere l'arabo. Scrivi.

## Le ricette di **PUBBLI**NEWS

### FRITTATA ALLE ZUCCHINE

#### Ingredienti:

6 uova, sale, 4 zucchine, 2 cucchiari di burro, 100 gr. di scamorza, 2 cucchiari di olio d'oliva, 2 cucchiari di parmigiano grattugiato, 1 spicchio d'aglio, basilico

#### Preparazione:

Spuntate le zucchine e tagliatele a striscette. Soffriggete l'aglio nell'olio, poi toglietelo e unite le zucchine; lasciate cuocere per 2 minuti, poi salate e continuate la cottura per altri 10 minuti a fuoco basso. Sbattete le uova, unite il basilico tritato, sale, parmigiano, il composto di zucchine e la scamorza a dadini; amalgamate bene il tutto. Imburrate una pirofila, sistemateci il composto appena preparato e infornate per 20 minuti a 180°.



### CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO

#### Ingredienti:

300 gr. di pasta frolla, burro, 100 gr. di zucchero, 3 cestini di frutti di bosco misti, 50 gr. di farina, 1/2 vasetto di gelatina di albicocche, 4 tuorli, 1 bustina di vanillina, 1/2 l. di latte

#### Preparazione:

Tirate la pasta formando un disco e mettetelo in una tortiera imburata e infarinata. Fate dei buchi sulla pasta con una forchetta, coprite con un foglio di carta da forno e riempite di fagioli secchi per far sì che la pasta durante la cottura non si alzi. Lasciate cuocere per 40 minuti, poi lasciate raffreddare. Intanto fate una crema montando i tuorli con lo zucchero, la vanillina, la farina e il latte; mettetelo sul fuoco continuando a mescolare fino all'ebollizione o comunque fino a che la crema non diventi densa. Poi continuate ancora la cottura per 2 minuti e lasciate raffreddare. Versate la crema sulla torta e sopra unite la gelatina di albicocche, decorate il tutto con i frutti di bosco. Mettete in frigo fino al momento di servire.

