

MATHERA

RIVISTA TRIMESTRALE DI STORIA E CULTURA DEL TERRITORIO



10

Editore: Associazione Culturale ANTROS - registrazione al tribunale di Matera n. 02 del 05-05-2017
21 dic 2019 / 20 mar 2020 - Anno III - n. 10 - € 7,50



Alle radici
del Brigantaggio
in Basilicata

La produzione
della polvere da sparo
a Matera

Pionieristico studio
sui licheni
del territorio

Il presente Pdf è la versione digitale in bassa risoluzione della pubblicazione cartacea della rivista MATHERA.

L'editore Antros rende liberamente disponibili in formato digitale tutti i contenuti della rivista, esattamente un anno dopo l'uscita.

Sul sito www.rivistamathera.it potete consultare il database di tutti gli articoli pubblicati finora divisi per numero di uscita, autore e argomento trattato.

Nello stesso sito è anche possibile abbonarsi alla rivista, consultare la rete dei rivenditori e acquistare la versione cartacea in arretrato, fino ad esaurimento scorte.

Chi volesse disporre della versione ad alta risoluzione di questo pdf deve contattare l'editore scrivendo a:

editore@rivistamathera.it

specificando il contenuto desiderato e il motivo della richiesta.

Indicazioni per le citazioni bibliografiche:

Sarra, Tradizioni Materane per il periodo di Natale, in "MATHERA", anno III n. 10, del 21 dicembre 2019, Antros, Matera, pp. 187-190.



MATHERA

Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio

Fondatori

Raffaele Paolicelli e Francesco Foschino

Anno III n.10 Periodo 21 dicembre 2019 - 20 marzo 2020

In distribuzione dal 21 dicembre 2019

Il prossimo numero uscirà il 21 marzo 2020

Registrazione Tribunale di Matera

N. 02 DEL 05-05-2017

**Il Centro Nazionale ISSN, con sede presso il CNR,
ha attribuito alla rivista il codice ISSN 2532-8190**

Editore

● Associazione Culturale ANTROS

Via Bradano, 45 - 75100 Matera

Direttore responsabile

Pasquale Doria

Redazione

Sabrina Centonze, Francesco Foschino, Raffaele Paolicelli,
Anna Tamburrino, Valentina Zattoni.

Gruppo di studio

Laide Aliani, Domenico Bennardi, Ettore Camarda, Olimpia
Campitelli, Domenico Caragnano, Sabrina Centonze, Anna
Chiara Contini, Franco Dell'Aquila, Pasquale Doria, Ange-
lo Fontana, Francesco Foschino, Donato Gallo, Giuseppe
Gambetta, Emanuele Giordano, Rocco Giove, Gianfranco
Lionetti, Salvatore Longo, Angelo Lospinuso, Mario Monte-
murro, Raffaele Natale, Nunzia Nicoletti, Raffaele Paolicelli,
Gabiella Papapietro, Marco Pelosi, Giulia Perrino, Giuseppe
Pupillo, Caterina Raimondi, Giovanni Ricciardi, Angelo Sar-
ra, Giusy Schiuma, Stefano Sileo, Nicola Taddonio.

Progetto grafico e impaginazione

Giuseppe Colucci

Consulenza amministrativa

Studio Associato Commercialisti Braico - Nicoletti

Tutela legale e diritto d'autore

Studio legale Vincenzo Vinciguerra

Stampa

Antezza Tipografi - via V. Alvino, Matera

Per contributi, quesiti, diventare sponsor, abbonarsi:

Contatti

redazione@rivistamathera.it - tel. 0835/1975311

www.rivistamathera.it

 Rivista Mathera

Titolare del trattamento dei dati personali

Associazione Culturale ANTROS

I contenuti testuali, grafici e fotografici pubblicati sono di esclusiva proprietà dell'Editore e dei rispettivi Autori e sono tutelati a norma del diritto italiano. Ne è vietata la riproduzione non autorizzata, sotto qualsiasi forma e con qualunque mezzo. Tutte le comunicazioni e le richieste di autorizzazione vanno indirizzate all'Editore per posta o per email: Associazione Antros, Via Bradano, 45 - 75100

Matera; editore@rivistamathera.it

L'Editore ha acquisito tutti i diritti di riproduzione delle immagini pubblicate e resta a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare o per eventuali omissioni o inesattezze.

Mathera non riceve alcun tipo di contributo pubblico.

Le biografie di tutti gli autori sono su:

www.rivistamathera.it

Mathera viene resa liberamente disponibile online, in formato digitale, dodici mesi dopo l'uscita.

SOMMARIO

ARTICOLI

- 7 Editoriale - L'utopia, sprone e potente passione**
di Pasquale Doria
- 8 I 'salnittrari' e la produzione della polvere da sparo a Matera**
di Gianfranco Lionetti e Marco Pelosi
- 16 Il nostro paese è l'Arbëria - Katundi ynë është Arbëria**
di Francesca Olivieri e Costantino Bellusci
- 21 L'arrivo dei normanni a Matera**
di Franco Dell'Aquila
- 26 Il Feudo di Picciano tra Seicento e Settecento**
di Salvatore Longo
- 34 Appendice: Trattazione dello stemma di Antonio Capece**
di Marco Pelosi
- 36 Economia e architettura delle colombaie del Materano**
di Francesco Foschino e Raffaele Paolicelli
- 48 Alle radici del Brigantaggio in Basilicata**
di Antonio Russo
- 53 Appendice: La nascita e l'evoluzione della banda del brigante Coppolone**
di Antonio Russo
- 57 La fine del Brigantaggio in Basilicata**
di Cristoforo Magistro
- 62 Appendice: La fine della banda Coppolone Piombo, propaganda e pillole di Public History**
di Cristoforo Magistro
- 67 Masseria Selva Malvezzi e i suoi segreti architettonici**
di Giovanna Andrulli
- 74 La chiesa rupestre e la contrada di S. Maria delle Catene**
di Angelo Fontana
- 80 Le концерie di Matera**
di Gianfranco Lionetti e Marco Pelosi
- 87 Scrivere la storia attraverso i divieti**
di Pasquale Doria
- 92 Luigi Schiuma, il Podestà materano che fu prigioniero in Himalaya**
di Nicola Schiuma e Giusy Schiuma
- 100 Appendice: Don Luigi Schiuma, mio padre**
di Nicola Schiuma
- 108 I licheni: fascino di una simbiosi**
di Giuseppe Gambetta
- 115 Approfondimento: Camillo Sbarbaro: il poeta dei licheni. Un modo spoglio di esistere**
di Giuseppe Gambetta
- 118 Alcuni dei più comuni licheni del territorio materano**
di Giuseppe Gambetta
- 122 Reportage Wiki Loves Basilicata, gli scatti del cuore**
di Luigi Catalani

RUBRICHE

- 127 Grafi e Graffi**
Il primo labirinto rinvenuto a Matera
di Sabrina Centonze
- 133 La penna nella roccia**
Umidità e degrado delle murature
di Carmine Di Lena
- 136 Radici**
La stella di Natale e le sue sorelle mediterranee
Una messicana alla conquista del mondo
di Giuseppe Gambetta
- 143 L'arca di Noè**
La salamandrina degli occhiali: una segnalazione inaspettata
di Gianfranco Lionetti
- 145 C'era una volta**
Sant'Irene e San Liborio protettori di Matera
di Marco Pelosi
- 150 Voce di Popolo**
Il culto di Sant'Irene nella tradizione popolare
di Raffaele Natale
- 152 Verba Volant**
I luoghi, la memoria, le parole
Antiche denominazioni toponomastiche convenzionali a Matera
di Emanuele Giordano
- 157 Scripta Manent**
La festa della Bruna com'era nel 1788
di Francesco Foschino
- 161 Echi Contadini**
L'uomo e il mulo
di Donato Cascione
- 167 Piccole tracce, grandi storie**
Riusi bellici. I cancelli made in USA di Venosa
di Donato Gallo
- 172 Ars nova**
Vincenzo Blumetti un giovane artista dall'entroterra lucano
di Caterina Raimondi
- 178 Il Racconto**
Gli autobus erano verde scuro
di Costantino Dilillo
- 185 L'editore informa**
Consegnati i Premi Antros 2019
- 187 Speciale Natale**
Tradizioni Materane per il periodo di Natale
di Angelo Sarra

In copertina:

Vista aerea della torre colombaia a base quadrata di Masseria Fornello, con recinzione circolare, presso Contrada Fornello ad Altamura (foto Raffaele Paolicelli - Archivio Antros).

A pagina 3:

Vista interna della torre colombaia a base circolare di Contrada Marinella nell'agro fra Matera e Altamura (foto Raffaele Paolicelli).

Tradizioni Materane per il periodo di Natale

di Angelo Sarra

Ogni regione italiana e ogni paese ha le proprie tradizioni, a volte poi esportate dagli immigrati italiani in tutto il mondo, creando nuove tradizioni in nuovi paesi.

A Matera, come in altri centri dell'Italia meridionale, l'atmosfera del Natale incominciava il **sette dicembre, Vigilia dell'Immacolata**, quando i più fedeli osservavano il digiuno a pranzo.

Laddove le condizioni economiche lo consentivano, a cena, la moglie du *mèst*, il capofamiglia, titolare di una piccola impresa artigiana, preparava da mangiare agli operai nella stessa bottega (*la pètèj*); il frugale *menù*

comprendeva un primo piatto, costituito da *spaghetti al sugo di baccalà*, e un secondo a base di *baccalà fritto*; la serata era completata con vino, biscotti e giochi vari (*la stopp, la scòpè, u tressètt*) che concludevano la serata.

Sulla giornata era fiorita anche qualche leggenda popolare; infatti, si fantasticava che, solo in quel giorno, nella testa del merluzzo buono si potesse scoprire un particolare ossicino concavo in cui riconoscere l'effigie della Madonna Immacolata.

Era anche consuetudine diffusa in molte famiglie confezionare *u fèccelatidd* (fig. 1) o (*tortanidd*), che le donne di un tempo preparavano in questo giorno: si trattava di



Fig. 1 - *fèccelatidd*: pane a ciambella con semi di finocchio preparato con farina di grano tenero. Per tradizione si consuma il 7 dicembre (vigilia dell'Immacolata). È chiamato anche *tortanello* "t'rtanidd"



Figg. 3a e 3b - *cartèddètè*: "cartellate", dolce natalizio a forma di canestrello condito con miele (o con vincotto o cotto di fico) e guarnito con codette colorate



Fig. 2 - *pèttilè*: frittelle tradizionali natalizie. Proverbio: "u pattl ca nan z fosc'n u Natèl, nan z fosc'n cchj'j", le pettole che non si fanno il Natale, non si fanno più, (ogni cosa a tempo debito)





Fig. 4 - *përcëddizz*: dolce natalizio realizzato con piccoli pezzi di pasta casereccia modellati a forma di porcellini mediante l'ausilio della grattugia. Conditì con miele e guarniti con codette colorate. Nel tempo antico invece si modellavano sul fondo delle sedie di paglia



Fig. 5 - *cicerètè*: dolce natalizio per bambini, condito con miele e guarnito con codette colorate. È realizzato con piccoli pezzi di pasta casereccia, ricavati dagli avanzi dell'impasto usato per le cartellate, modellati a forma di ceci



Fig. 6 - *strazzètè*: dolce di mandorle che si gusta nel periodo natalizio



Fig. 7 - *cangëddèrè*: biscotti non dolci a forma di otto. Ricetta tradizionale: l'impasto di farina di grano duro era aromatizzato con semi di finocchio. Le forme erano prima lessate e poi passate al forno a legna. Questi biscotti erano chiamati "l'èssr du mùrt" perché duri come le ossa dei morti. Sono molto gustosi se s'inzuppano nel vino "la zipp"

un pan biscotto di forma circolare (farina di grano tenero impastata con acqua e condita con seme di finocchio).

Il *sette dicembre*, inoltre, si dava inizio, in casa, alla costruzione del presepe, realizzato solo dai componenti maschi, utilizzando prevalentemente i seguenti materiali:

tavole e tavolette varie; carta dei sacchi della farina o del cemento; colla composta di farina e acqua; colori in polvere acquistati da *Manuèl la Stòpp* (la polvere colorata si scioglieva in acqua e si spruzzava con la *pènn dè la jaddinè*); pupi in terra cotta (previa riparazione di quelli rotti); argilla (*la jrètè*) per sorreggere i pupi; muschio *ièrvè du prësèpij* (così denominato per l'occasione e raccolto dai bambini); rami di ginepro (*u scënúbrè*), poi collocati ai lati del presepe e ai quali si appendeva qualche mandarino.

L'otto dicembre, ricorrenza della **Immacolata**, le donne si dedicavano ad impastare le pettole (fig. 2) (*pèttèlè*), le cartellate (figg. 3a e 3b) (*cartëddètè*, il cui nome è connesso con *carta* o *cartiglio*, quasi *incartellate*, cioè incartocciate, o avvolte come un cartiglio per la pasta tagliata a striscioline con i lembi orlati), insieme ad altre confezioni dolciarie, quali *u përcëddizz* (fig. 4) pallottoline di pasta, modellate o sulla grattugia (*jrattaròlè*) o sul dorso della forchetta o sul piano della sedia di paglia, *la cicerètè* (fig. 5), *u strazzètè* (fig. 6), *u cangëddèrè* (fig. 7), *u frësèll*, *u pastëccinè* e biscotti vari (figg. 8 e 9), conditi con glassa (figg. 10 e 11), *u gëlèpp* (dall'arabo *giuleb*, per indicare uno sciroppo tanto dolcissimo, ottenuto ribollendo zucchero).

Da questo giorno in poi, girare per le vie dei Sassi o passare vicino ai vari forni a legna, sparsi ovunque in città, era un godimento non solo olfattivo ma anche visivo. Ciò costituiva una parte molto importante dell'anima dei Sassi.

Il **tredici dicembre, festa religiosa di Santa Lucia**; si rispolverava il vecchio adagio: *a Sanda Licij, la scërn-ètè crësçè quond nè pòss dè na jaddinè* (la giornata cresce quanto un passo di una gallina).

Da questo giorno si misuravano *le calende*, un espediente pratico e non scientifico utilizzato dai vecchi contadini per le previsioni meteorologiche stagionali. Secondo la credenza popolare, il tempo meteorologico che si rilevava nei giorni delle *calende* corrispondeva a quello che sarebbe accaduto nei mesi dell'anno successivo. Pertanto, procedevano in questa maniera: rilevavano attentamente, (mattino, mezzogiorno e sera), i dati climatici dal 13 dicembre al 24 dicembre e dal 26 dicembre al 6 gennaio, escludendo il giorno di Natale che rappresentava se stesso. Dalla media di questi dati ottenevano quella definitiva. Quindi il rilievo dei dati climatici del giorno 13 dicembre rappresentava il mese di gennaio dell'anno successivo; quello del giorno 14 dicembre rappresentava il mese di febbraio dell'anno successivo, e così via di seguito fino al rilievo dei dati climatici del giorno 24 dicembre che rappresentava lo

stesso mese però dell'anno successivo. Quanto al nome, esso prende origine dal calendario romano, in cui le *calende* segnavano il primo giorno di ogni mese. Questa caratteristica cronologica non era presente presso i Greci che non annoveravano le *calende*: di qui l'espressione 'rimandare alle calende greche', cioè rimandare a un giorno irreperibile e quindi 'mai'.

Il sedici dicembre prendeva avvio la Novena a Gesù Bambino; in quella occasione, ai piedi dell'altare del Presepe di Altobello Persio, in Cattedrale, e sugli altari delle varie chiese venivano collocate 9 lampade ripiene di olio (donato dai fedeli o dai frantoiani), nelle quali venivano deposte delle foglie profumate, che, bruciando insieme all'incenso sparso durante i riti liturgici, diffondevano un intenso profumo in un'atmosfera di autentica contemplazione sacra.

Ogni giorno alla fine dell'orazione veniva spenta una lampada. Con lo spegnimento dell'ultima (la sera del 24 dicembre), tutta la Chiesa restava al buio per un attimo per poi illuminarsi con la presenza di Gesù Bambino posto in una cesta.

Ventiquattro dicembre, Vigilia di Natale: in questo giorno si effettuava il digiuno a pranzo. La sera, subito dopo cena, si giocava *a tombola*, *alla papera* (il gioco dell'oca) o *a carte*. Negli intervalli si degustavano fave e ceci arrostiti, pettole, biscotti, e dolci vari. Prima della mezza notte la donna più anziana, coprendosi il capo con un telo bianco e rivolgendosi ai presenti diceva: *fascimë Natèlë* ('facciamo Natale'). Con il canto del Natale (in dialetto Materano) iniziava una piccola processione con capofila il bambino più piccolo della famiglia che portava in percorso fra i presenti Gesù Bambino, consentendo a tutti di venerarlo con un bacio. I più benestanti accendevano *u stillicc* 'le stellucce', le stelle filanti. A seguire ci si scambiavano gli auguri di Buon Natale.

Il Canto di Natale (*U Cont du Natèl*) - testo



Il Canto di Natale (*U Cont du Natèl*) - audio



Qr Code - audio: voce di Eustachio Di Cecca (brano depositato alla Siae da Angelo Sarra e da Eustachio Di Cecca)



Figg. 8 e 9 - *vèscattèlë*: biscotti all'uovo; biscotti al vino bianco zuccherato



Figg. 10 e 11 - *vèscattèlë cu gèlèpp*: biscotti all'uovo con giulebbe



Venticinque dicembre, Natale. Secondo una credenza popolare, dovevano essere i maschietti a fare per primi gli auguri di Natale, altrimenti portava male. Nel dare gli auguri i bambini non ricevevano soldini, ma solo qualche confetto o fichi secchi. Si consumava il pane del Natale, arricchito sulla crosta con mandorle non sgusciate (fig. 12).

Ventisei dicembre, Santo Stefano: una credenza popolare raccomandava di non consumare, in questo giorno, mandorle, nocelle e frutti che contenessero noccioli, altrimenti si andava incontro alla formazione di foruncoli, soprattutto in parti nascoste e poco onorevoli: *u frignèlè 'nghil*.

Ventotto dicembre, Strage degli Innocenti, a memoria di un episodio narrato nel Vangelo di Matteo, secondo cui Erode il Grande, re della Giudea, ordinò un massacro di bambini allo scopo di uccidere Gesù, della cui nascita a Betlemme era stato informato dai Magi. La Chiesa celebra la Festa dei Santi Innocenti Martiri. Le tradizioni materane, di questo giorno prevedevano che si togliesse Gesù Bambino dal presepe o lo si coprisse per protezione.

Trentruno dicembre, Vigilia di Capodanno: per l'attesa del nuovo anno, sia gli agricoltori che le varie maestranze degli artigiani non effettuavano l'intera giornata lavorativa. Rientravano prima alle loro case per festeggiare insieme a tutti i familiari l'arrivo del nuovo anno. Gli odori delle pietanze preparate per il cenone si diffondevano nel vicinato. Tutti erano in festa e in pieno fervendo. I più agiati organizzavano anche feste da ballo. Con lo scoccare della mezza notte tutti si scambiavano gli auguri con la solita frase "Buona Fine e Buon Principio". Per tradizione si buttavano per strada tutte le robe vecchie (piatti filati, bottiglie scheggiate, contenitori di terracotta più volte riparati, qualche sedia o tavolo non più riparabile e tutto ciò che era considerato non

più servibile). Le ragazze non sposate (*u vacandij*) si sottoponevano al tradizionale rito propiziatorio per *l'ongèl dè la Bona Nèvè* (l'Angelo della Buona Novella); dopo aver recitato *Nove Pater Noster, Nove Ave Maria, Nove Gloria Patri e Nove Litanie*, si affacciavano dall'uscio della porta per ascoltare o vedere qualcosa che potesse dare loro un segno premonitore all'invocazione rivolta all'Angelo (*mi sposerò all'anno nuovo? mi riappacificherò col fidanzato?*). Se ascoltavano o vedevano dei ragazzi che cantavano o fischiavano, era un buon segno; se invece ascoltavano un rumore stridulo di una porta che si chiudeva, si delineava un cattivo presagio.

Cinque Gennaio, Vigilia dell'Epifania: La tradizione richiedeva di effettuare la cena con la degustazione di 9 alimenti diversi. Ai bambini si incuteva il timore di vedersi cucire la bocca dal *Cósa-vóccb*, assimilato a *u cónza piótt* 'il riparapiatti' qualora avessero mangiato più di 9 cose. I bambini, consumata la cena, prima di andare a letto si preoccupavano di appendere la calza al camino per ottenere i regali dalla Befana.

A mezzanotte si ponevano i pupi dei Re Magi davanti alla grotta di Gesù Bambino e si effettuava una piccola processione con recita di preghiere. Tutta la serata si passava in allegria con canti e giochi vari.

6 Gennaio, Epifania: La mattina dell'Epifania per le strade e vicinati c'era un grande frastuono di ragazzi che confrontavano i regali ricevuti.

Con l'Epifania, tutte le feste natalizie terminavano. La sera, dopo cena, si festeggiava ancora con i vari giochi e si degustavano quei pochi frutti appesi all'albero del presepe. Il giorno successivo si disfaveva il presepe. Alcune persone preferivano conservare il presepe fino al 17 gennaio (S. Antonio Abate), giorno d'inizio del carnevale.



Fig. 12 – Il pane del Natale arricchito da mandorle non sgusciate