

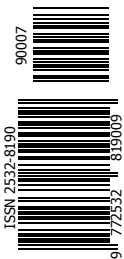
MATHERA

RIVISTA TRIMESTRALE DI STORIA E CULTURA DEL TERRITORIO



7

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



La cultura
del pane
a Matera

I rifugi
antiaerei
di Matera

Le costellazioni
nella tradizione
popolare

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.

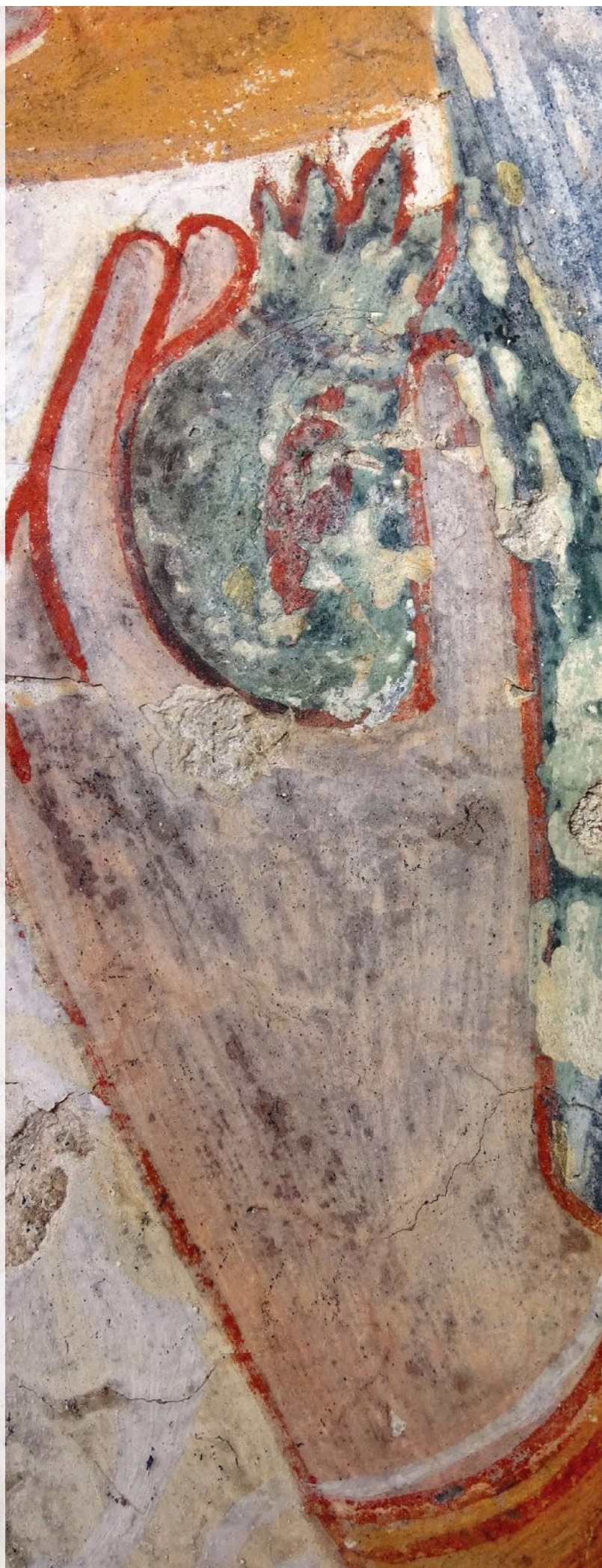
Chi volesse disporre della versione ad alta risoluzione di questo pdf deve contattare l'editore scrivendo a:

editore@rivistamathera.it

specificando il contenuto desiderato e il motivo della richiesta.

Indicazioni per le citazioni bibliografiche:

Rasmussen, I forni i timbri e il pane di Matera: ricerca di un etnologo danese del 1959, in "MATHERA", anno III n. 7, del 21 marzo 2019, pp. 143-150, Antros, Matera



MATHERA

Rivista trimestrale di storia e cultura del territorio

Fondatori

Raffaele Paolicelli e Francesco Foschino

Anno III n.7 Periodo 21 marzo - 20 giugno 2019

In distribuzione dal 21 marzo 2019

Il prossimo numero uscirà il 21 giugno 2019

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, Nicola Taddonio, Valentina Zattoni.

Gruppo di studio

Laide Aliani, Domenico Bennardi, Ettore Camarda, Olimpia Campitelli, Domenico Caragnano, Sabrina Centonze, Anna Chiara Contini, Gea De Leonardis, Franco Dell'Aquila, Pasquale Doria, Angelo Fontana, Francesco Foschino, Giuseppe Gambetta, Emanuele Giordano, Rocco Giove, Gianfranco Lionetti, Salvatore Longo, Angelo Lospinuso, Mario Montemurro, Raffaele Natale, Nunzia Nicoletti, Raffaele Paolicelli, Gabriella Papapietro, Marco Pelosi, Giulia Perrino, Giuseppe Pupillo, Caterina Raimondi, Giovanni Ricciardi, Angelo Sara, 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

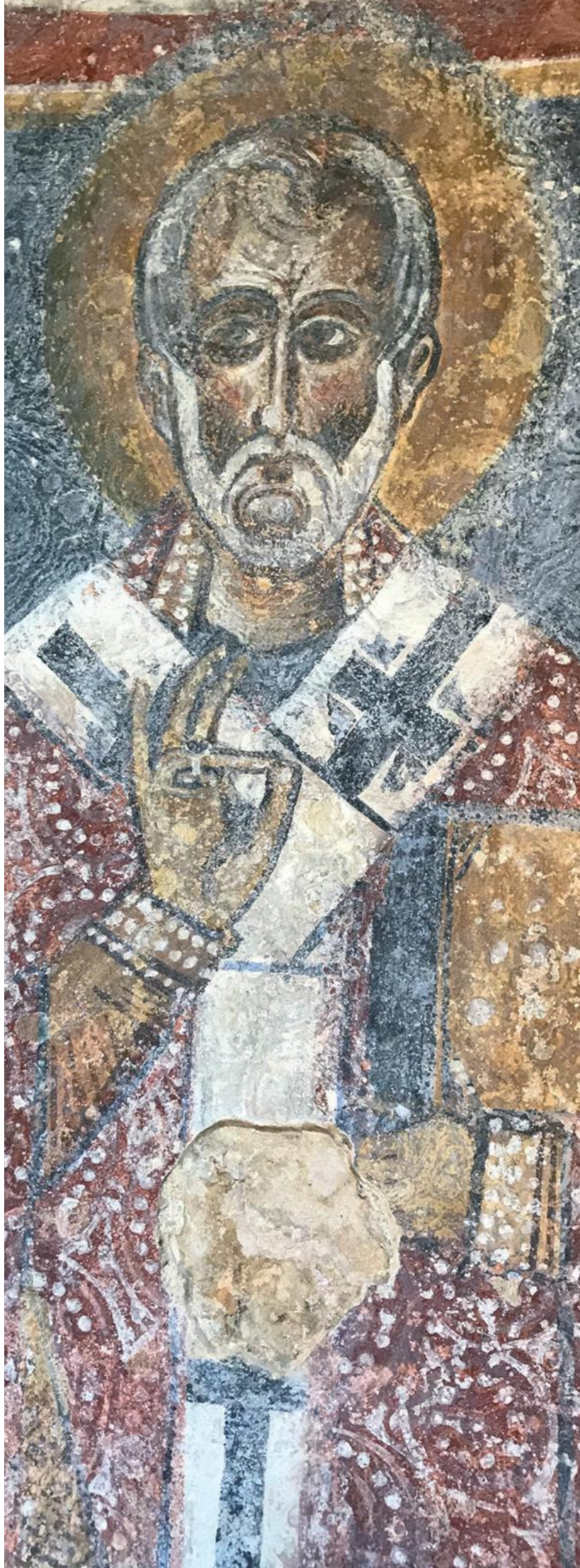
L'Editore ha acquisito tutti i diritti di riproduzione delle immagini pubblicate e resta a disposizione degli aventi diritto con i quali non è stato possibile comunicare o per eventuali omissioni o inesattezze.

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 - Insieme sulla rotta di sette buone ragioni**
di Pasquale Doria
- 8 I lettori ci scrivono - Onore del vero**
di Mario Cresci
- 13 L'infanzia abbandonata a Matera tra Settecento e Ottocento**
di Salvatore Longo
- 17 Dalla Luna all'alba memorie di famiglia e ruota degli esposti**
di Marianna Miglionico
- 21 L'iconografia di San Nicola nelle chiese rupestri pugliesi**
di Domenico Caragnano
- 28 Approfondimento: Il dipinto di San Nicola nella chiesa di San Nicola dei Greci a Matera**
di Domenico Caragnano
- 31 Riscoperte, Sant'Agostino al Casalnuovo e San Pietro in Monterrone**
di Angelo Fontana
- 35 Appendice: I rilievi della chiesa di Sant'Agostino al Casalnuovo**
di Laide Aliani e Stefano Sileo
- 37 Approfondimento: La prima sede delle monache di Accon a Matera, un caso irrisolto**
di Francesco Foschino e Sabrina Centonze
- 43 Nei meandri di Palazzo Malvinni Malvezzi**
di Biagio Lafratta e Salvatore Longo
- 54 L'azienda agricola Malvinni Malvezzi nell'Ottocento**
di Salvatore Longo
- 61 Appendice: Anno colonico (1842-1843, Libro degli Esiti)**
- 64 «De rebus et bonis suis» la famiglia Zicari da Ginosa a Matera**
di Marco Pelosi e Gianfranco Lionetti
- 71 Palazzo Zicari a Matera**
di Marco Pelosi e Gianfranco Lionetti
- 77 Approfondimento: Il parco Zicari a Murgia Timone**
di Marco Pelosi e Gianfranco Lionetti
- 79 Poesia inedita del liceale Rocco Scotellaro ritrovata in Toscana**
di Pasquale Doria
- 84 Il cielo perduto dei pastori**
di Giuseppe Gambetta
- 92 Appendice: Le costellazioni dei pastori**
di Giuseppe Gambetta, Gabriella Papapietro e Giuseppe Flace
- 94 Il santuario di età ellenistica alla sorgente di Serra Pollara a Matera**
di Raffaele Paolicelli
- 98 Orchidee spontanee, gemme del territorio materano**
di Claudio Bernardi e Raffaele Natale
- 105 Reportage Fotogrammi di una missione**
di Matteo Visceglia

RUBRICHE

- 111 Grafi e Graffi**
Viaggio in un'anagrafe di pietra
Graffiti obituari in Cattedrale
di Ettore Camarda
- 118 HistoryTelling**
Matera: una fiaba mai raccontata
di Marco Bileddo
- 122 Voce di Popolo**
Il pane di Matera
fra ricordi personali e tradizioni collettive
di Raffaele Natale
- 126 Ubicazione dei forni a Matera**
nella prima metà del Novecento
di Raffaele Paolicelli
- 128 La penna nella roccia**
Tra le rocce e l'acqua c'è di mezzo l'uomo
Aspetti idrogeologici del territorio materano
di Mario Montemurro
- 134 Radici**
La delicata, l'elegante e la misteriosa
tre leggiadre presenze nella flora locale
di Giuseppe Gambetta
- 140 Verba Volant**
La forma e il significato delle parole
Fonetica e morfologia di alcune voci dialettali materane
di Emanuele Giordano
- 143 Scripta Manent**
I forni, i timbri e il pane di Matera:
ricerca di un etnologo danese del 1959
di Holger Rasmussen
- 151 Echi Contadini**
La festa per il giorno delle nozze
di Angelo Sarra
- 154 Piccole tracce, grandi storie**
I rifugi antiaerei di Matera
di Francesco Foschino
- 163 C'era una volta**
Non è vero ma ci credo
di Nicola Rizzi
- 165 Ars nova**
Domenico Ventura da Altamura
Il pittore della realtà magica e umile
di Tommaso Evangelista
- 168 Il Racconto**
Il vino nuovo
di Mariolina Venezia

In copertina:

Una fornace per la produzione di calce a Jesce (Matera) con il cielo stellato di sfondo (foto R. Giove)

A pagina 3:

San Nicola, affresco in San Nicola dei Greci, Matera (foto R. Paolicelli)

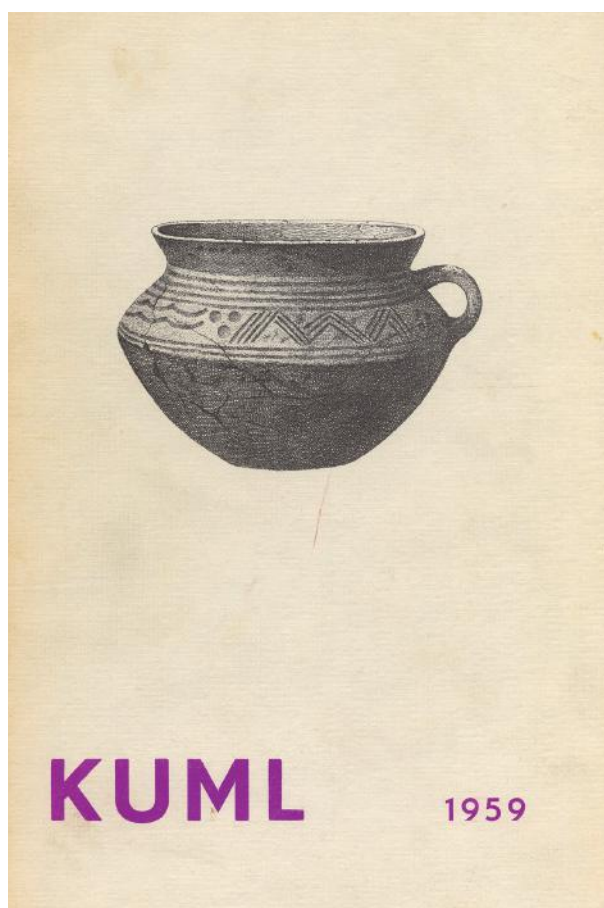
I forni, i timbri e il pane di Matera: ricerca di un etnologo danese del 1959

di Holger Rasmussen (tradotto dal danese da Catherine Moira)

(Il testo che segue è un estratto dalla rivista danese KUMML del 31 ottobre 1959 (Jysk Arkaeologisk Selskab, Copenhagen). L'attuale editore della rivista KUMML, tuttora in pubblicazione, è la Jutland Archeological Society, che ha accordato alla rivista MATHERA i diritti di riproduzione del testo, delle piante e delle fotografie. Si ringrazia a questo proposito il direttore Jesper Laursen per la cortesia nella collaborazione.)

L'autore è l'etnologo danese Holger Rasmussen (1915-2009) che fu dirigente del Museo Nazionale di Copenhagen fra il 1959 e il 1985. Nel corso di uno studio sulla panificazione nel Sud Italia, nel 1955 indagò la realtà di Matera, redasse il presente testo, realizzò rilievi e fotografie e prelevò da un forno di Matera più di dieci timbri del pane non più in uso che oggi fanno parte della collezione permanente del Museo danese.

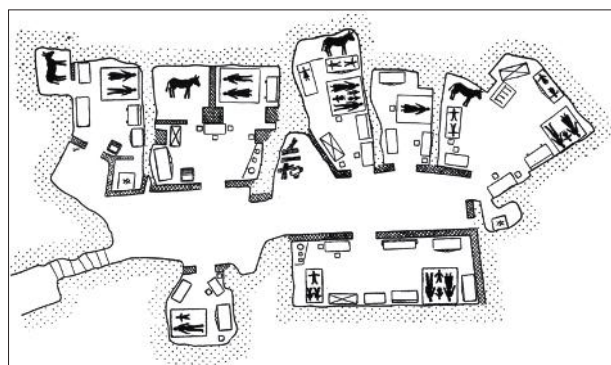
L'articolo originale risulta diviso in due capitoli che indagano due realtà diverse del Mezzogiorno: i forni privati e i forni collettivi. Il primo capitolo è incentrato sui forni privati di Sartano, in Calabria (pagg. 163-173). Lo proponiamo solo come abstract, in quanto comunque utile alla comprensione del secondo capitolo (pagg. 173-194) interamente dedicato a Matera e che viene qui proposto integralmente sia nel testo che nelle immagini. Non è stato possibile riprodurre la medesima impaginazione della rivista Kumml del 1959 in quanto il testo originale è in danese, e noi lo proponiamo tradotto in italiano).



Copertina della rivista originale

LA PANIFICAZIONE NEL SUD ITALIA

DI HOLGER RASMUSSEN



Capitolo 1 -Abstract

Sartano (Calabria): panificazione in forni privati

Secondo Paul Scheuermeier anticamente ogni famiglia contadina cucinava il proprio pane in casa. A questo scopo esistevano tre tipologie di forni: 1.forni esterni alla casa 2.forni interni alla casa 3.forni inglobati in una costruzione adiacente alla casa. A Sartano, in Calabria, la panificazione avviene difatti in ogni casa e sono presenti tutte e tre le tipologie appena descritte. La tendenza attuale della società contadina va in direzione diversa: infornare collettivamente in un unico forno, domestico o pubblico. L'istituzione del vicinato, presente in tanti paesi italiani, presuppone che anche la produzione di pane sia un'operazione condivisa e collettiva, così il proprietario del forno può essere anche uno degli abitanti del vicinato, che viene pagato dalle altre famiglie del vicinato o in natura (magari proprio con pane) oppure con servizi diversi. Matera è un caso intermedio, perché si utilizzano forni collettivi, ma gestiti da fornai professionisti. I forni di Sartano, che sono presenti in ogni casa, sono costruiti in argilla, con il piano di cottura circolare in mattoni e sono a forma di cupola. Come combustibile si usano ramoscelli di quercia e si infornano pane e pitta. Durante l'infornata un piccolo fuoco illumina il forno. Prima di chiudere il forno, dopo aver spento il fuoco, si pulisce il piano con due attrezzi, chiamati *grastellino* (un rastrello) e lo *scopulo del forno* (una mazza con un panno bagnato alla fine). A fine cottura, il pane viene poggiato su tavole orizzontali che vengono appese in alto vicino al soffitto.

Capitolo 2 – Integrale

Matera: cooperazione fra casalinghe e fornai professionisti

Nel suo "Sprach-und Sachatlas Italiens" Paul Scheuermeier dimostra ed evidenzia come i fornai professionisti stiano soppiantando in Italia il pane fatto in casa. Sebbene i fornai professionisti nelle aree metropolitane siano una realtà sin dall'Impero Romano, esistono forme intermedie fra la panificazione solo domestica e quella del fornaio, definite dallo stesso autore come *Zusammenarbeit von Privaten und Berufsbäcker* (traduzione:

Fig. 1 - Una sezione dei Sassi con una vecchia chiesa rupestre sullo sfondo. Notate il cortile profondo a sinistra in primo piano;

Fig. 2 - Una scena di vita nei Sassi con i comignoli in primo piano

Fig. 3 - Pianta di un vicinato del Sasso Caveoso, Matera (da Matera: uno studio). Una scalinata irregolare conduce al vicinato, nel quale sono ricavate 7 case grotta. Il disegno esplicita anche il numero di abitanti per ciascuna casa e il mobilio esistente. La parte puntinata è roccia viva, la parte a quadretti sono murature in tufo

Collaborazione fra panificatori privati e professionisti).

In questi casi il fornaio possiede il forno e le casalinghe vi si recano con la massa già pronta per infornarla, in cambio di soldi o altra merce. Qui andremo a descrivere questa forma di panificazione, come la riscontriamo a Matera, in Basilicata.

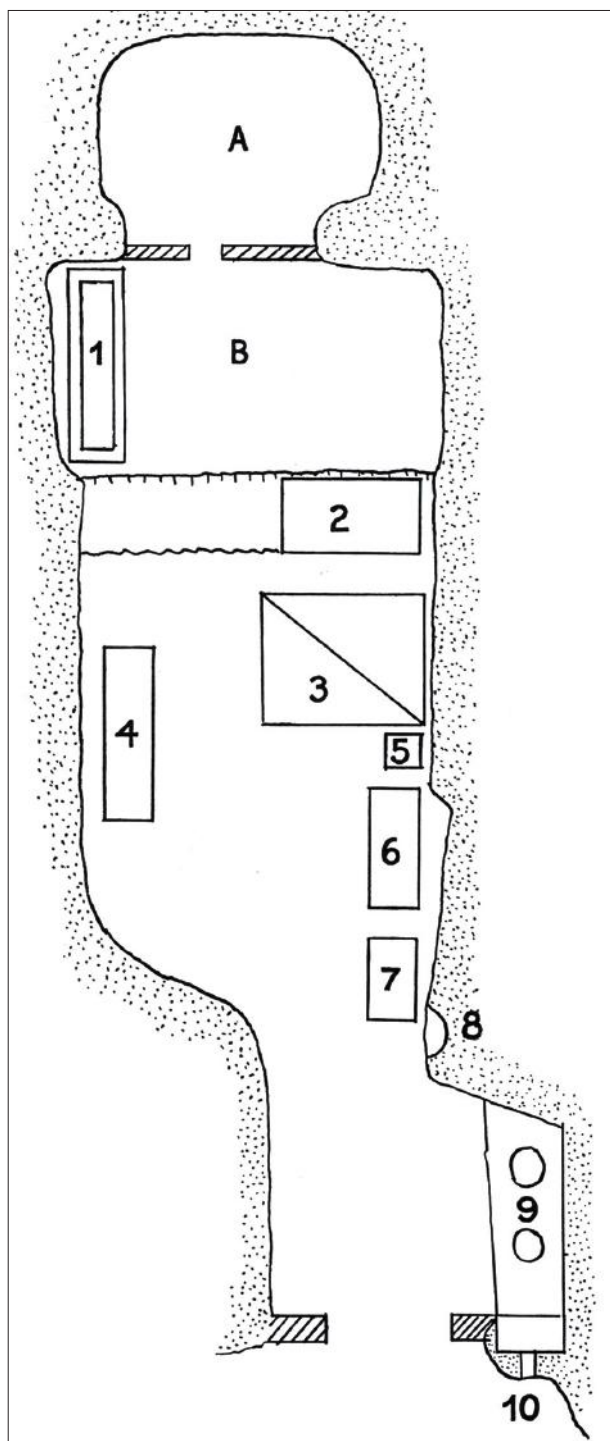


Fig. 4 - Pianta di una casagrotta in via Madonna delle Virtù 117. Rilievo dell'autore. A: Pagliaio B: Stalla dove sono i muli e la mangiatoia (1), e dove si appende la sella. La stalla e l'abitazione sono separati da un "cassone" (2) e da una tenda. Qui il pavimento è in piastrelle e sono presenti i seguenti mobili: letto (3), cassapanca (4), comodino (5), armadio (6) e la credenza (7), una nicchia ad uso di vasca per lavare i panni (8), e una cucina piastrellata con maiolica bianca (9). Una finestra (10) coperta con rete metallica; anche sopra la porta vi è un'altra finestra, con una retina metallica



Fig. 5 - Tre case grotta con le porte di ingresso e le finestre poste in alto. Al centro i comignoli di due delle grotte, e sopra di loro il parapetto della strada sovrastante. Davanti le case una pila ricavata in roccia per lavare i panni

Matera è una città di circa 30.000 abitanti, ed è situata non lontano dal confine con la Puglia. Il suolo su cui sorge comprende pareti rocciose composte di un gesso tenero, facilmente soggette a erosione. A Occidente abbiamo la Gravina di Matera, un torrente che occupa il fondo di questo paesaggio verticale. La parte più antica della città è situata sulle sponde di questo fiume. Questa sponda verticale ospita la maggior parte delle case dei Sassi, che sono state ricavate nella parete rocciosa. Osservati dalla parte moderna della città, gli antichi rioni paiono come un gigantesco formicaio dove la sommità è stata rimossa, sicché restano a vista le camere e i corridoi frequentati dagli abitanti mentre percorrono affaccendati questo formicaio (fig. 1). Circa 10.000 abi-



Fig. 6 - Il garzone del fornaio del forno di Purgatorio vecchio, con la massa avvolta nel panno sulla tavola

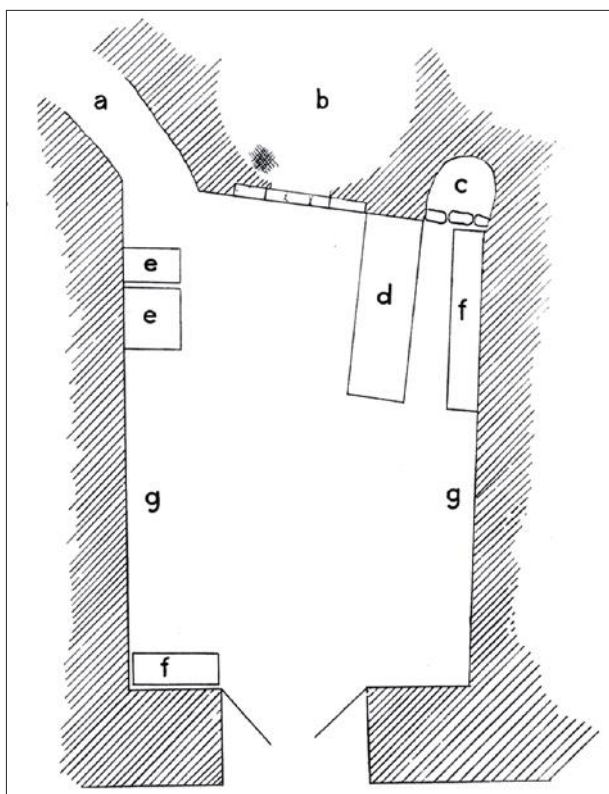


Fig. 7 - Pianta del forno di via Purgatorio Vecchio n26. Rilievo dell'autore del 1955; a. Corridoio che porta al deposito di fascine; b. Forno; c. fosso per la cenere; d. tavolo di lavoro; e. due lastre di pietra addossate al muro, a un'altezza di 96 cm dal pavimento e utilizzate per preparare le focacce; f. panche; g. L'ampio spazio nel forno dove vengono sistemate le tavole con la massa, e successivamente le forme di pane cotte; in entrambi i casi alcune di queste tavole sono poggiate su tufi sistemati per terra e altre invece sono poggiate su picchetti di ferro inseriti nel muro; #in questo punto del forno viene sistemato un fuocherello alimentato da piccoli rami, tenuto acceso durante l'immissione delle forme dentro il forno

tanti risiedono nei Sassi. Nella quasi totalità si tratta di lavoratori impiegati in agricoltura, piccoli proprietari terrieri e artigiani.

Nel punto più profondo ci sono anche quattro livelli scavati gli uni sugli altri. Alcune strade paiono avvinate



Fig. 8 - Donna con una focaccia sulla tavola del pane, al rientro a casa dal forno (è la signora Di Pede con le sue due figlie alla sua destra e un amichetto delle figlie a sinistra, NdR)

ghiarsi sul costone fin sui tetti delle grotte sottostanti, i cui comignoli finiscono per fiancheggiare la stessa strada (fig. 2), altre strade somigliano a lunghe scalinate che serpeggiano fra le file più alte delle case. Sono poche le strade che si dirigono verso il basso, dove si è ricavato lo spazio per il traffico motorizzato.

Le case nei Sassi sono o interamente scavate, o un misto di grotta e costruzione, o interamente costruite. Nel primo gruppo, solo la facciata che ospita la porta è costruita, con blocchi di tufo o gesso, mentre la parte costruita è preponderante nei successivi due gruppi. Di norma, le case sono riunite attorno a un vicinato, cioè attorno ad un piccolo spazio aperto, come un cortile o un vicolo cieco (fig. 3). La tipica casa grotta abitata dai contadini consiste in una profonda e stretta stanza, divisa in diverse sezioni (fig. 4). Se la superficie del pavimento è stretta, le stanze tendono a sviluppare un'altezza notevole - spesso almeno 3 metri. La casa si apre verso la strada attraverso una porta, sulla quale c'è usualmente



Fig. 9 - Il forno chiuso di via Purgatorio Vecchio. All'estrema destra la fossa per la cenere

una finestra (fig. 5). Entrando si incontra generalmente la cucina, che di solito è alimentata a PibiGas, sebbene alcune case abbiano cucine alimentate ancora a legna. Qualche casa ha ancora un vero e proprio camino. Non è insolito trovare cucine disposte sul lato. Appena fuori, davanti la porta, di solito c'è una pila in pietra per lavare i panni. In molte case c'è la bocca di un pozzo subito sotto il pavimento che collega la casa alle cisterne, dove viene raccolta la pioggia e l'umidità delle grotte. Questi pozzi sono profondi 6-7 metri e l'acqua è usata per lavare i panni, o per far bere gli animali nel caso in cui non ci siano fontane sufficientemente vicine. Continuando verso l'interno troviamo il mobilio, che tende ad essere scarso. Si compone di mobili per sdraiarsi (letti e panche) e grandi armadi e cassepanche per conservare i vestiti e le granaglie. Ci sono poi alcune sedie e un tavolo. Oltre la zona abitata c'è la stalla per tutti gli animali che



Fig. 10 - Il pane portato fuori dal Forno di via Purgatorio Vecchio. Notate le dimensioni di ciascuna forma e il loro numero, tre, per una sola famiglia



Fig. 11 - La consegna a domicilio del pane sul carretto (Angelo Raffaele Nicoletti, proprietario de "o doj forn" in via Fiorentini, NdR)



Fig. 12 - Forno di via Purgatorio Vecchio. Il forno viene svuotato e le teglie sollevate. In primo piano il tavolo, sullo sfondo il corridoio che porta al deposito delle fascine

la famiglia possiede, che possono essere buoi, muli, asini, o galline. La stalla è posizionata mezzo metro più in basso della casa ed è separata da questa con una tenda, del mobilio, e a volte da un vero e proprio muro. Oltre alle mangiatoie e altri semplici arredi per gli animali, la stalla alloggia anche le imbracature degli animali e altri grandi attrezzi. La stalla è spesso usata anche per immagazzinare la legna. Oltre la stalla c'è un'altra stanza per depositare la paglia e il mangime. Poiché la casa dispone di un solo ingresso, la paglia, il mangime, la legna -per non menzionare gli stessi animali- devono attraversare l'intera casa per raggiungere il fondo.

Proprio perché i Sassi sono strutturati "a cella", ciò significa che non c'è spazio per forni da pane né all'interno delle case, né nei cortili dei vicinati. Per gli abitanti dei Sassi, la panificazione è strutturata secondo il principio che Scheuermeier definisce come una cooperazione fra casalinghe e fornai professionisti. Non è possibile determinare da quanto tempo sia in uso questo sistema. Nel 1955 un gruppo conosciuto come *Commissione di studio sulla comunità di Matera* cominciò a preparare uno studio sulle relazioni sociali dei Sassi basato su un registro della popolazione dei Sassi del 1754, ma lo studio a oggi non è stato completato. Pertanto questo testo che state leggendo si basa esclusivamente sul materiale che sono riuscito a raccogliere nei miei brevi soggiorni in città nel 1953 e nel 1955.

Ci sono 14 forni professionali nella città vecchia, e quelli che ho maggiormente indagato sono interamente o parzialmente ricavati nella roccia. I forni sono proprietà privata degli stessi fornai; nei pochi casi in cui ciò non accade, il forno è preso in fitto dal fornaio. Ogni forno ha una sua clientela fissa, e non necessariamente coincide con gli abitanti più prossimi al forno. I forni vengono usati come segue: la singola famiglia prepara la massa del pane a casa, la divide in più forme, e le porta al forno su una lunga e piatta tavola di legno, avvolta in panni (fig. 6). La massa è trasportata dalle casalinghe stesse o con l'aiuto di qualche addetto del forno. Il fornaio fa entrare le tavole con la massa e le dispone o su mensole a muro o le poggia al suolo su alcuni tufi. La maggior parte dei forni prende la massa da almeno venti famiglie.

Passiamo ora a descrivere come avviene la panificazione nel forno in grotta situato in Via Purgatorio Vecchio 26. Potete qui osservare un rilievo del forno con tutti i dettagli (fig. 7). Il locale è voltato a botte con il forno sul fondo. A sinistra del forno c'è un piccolo corridoio curvo che porta al deposito delle fascine, che forniscono il combustibile al forno (fig. 16).

Le casalinghe raggiungono il forno con la massa di prima mattina e aspettano che il forno raggiunga la temperatura giusta. Quando il forno è sufficientemente caldo le donne passano le loro pagnotte alla moglie del fornaio, che è in piedi di fianco al tavolo, che ha il compito di

spolverare con della farina le varie forme di pane. Quindi il fornaio dona alla massa la forma definitiva e la marca usando il timbro della famiglia proprietaria della pagnotta, che è appeso sul muro alla destra del forno insieme agli altri. Ci occuperemo fra poco di questi marchi o timbri del pane. Le forme di coloro che non posseggono un timbro vengono segnate con una o più tacche. Con l'eccezione del rastrello per la brace, chiamato *u lutluik*, tutti gli attrezzi da forno e la relativa terminologia sono identici a quelli descritti nel capitolo su Sartano (fig. 15). Mentre pone le pagnotte dentro il forno, il fornaio mantiene acceso un fuoco alla bocca del forno, con lo scopo di illuminare l'interno. Vicino la bocca del forno si posizionano le torte e le focacce, che vengono cotte e rimosse prima di chiudere il forno (fig. 8).

Il pagamento avviene alla consegna del pane cotto. In quasi tutti i casi, ogni cliente ha almeno due o tre forme di pane infornate. Ciascuna forma è grande abbastanza da durare una settimana e per ogni forma si pagano 40 lire. Le focacce invece si infornano gratis. Quando si inforna l'ultima forma di pane, si toglie il fuoco, si chiude il forno con l'aiuto di una sbarra di legno e i bordi vengono sigillati con degli stracci bagnati (fig. 9).

In questa particolare infornata che qui si descrive, si è proceduto a cuocere il pane di oltre venti famiglie in un'unica infornata. A cottura terminata, molte donne sono tornate per prendere il proprio pane e trasportarlo con la loro tavola, che avevano lasciato dal fornaio durante la cottura. Ad ogni modo, spesso è un addetto del forno che riconsegna il pane a domicilio (fig. 10). Un altro fornaio consegnava il pane con un carretto (fig. 11). La sfornata procede come segue: le teglie di cibo che erano state poste vicino la bocca del forno vengono sollevate (fig. 12). Il fornaio quindi raggiunge le forme di pane e le ripone sul tavolo dove sua moglie le spolvera con un apposito piumino (fig. 13). Il pane viene quindi posto sulle rispettive tavole.

Un'importante caratteristica dei forni in questione sono i già menzionati timbri del pane, qui chiamati *stampe del pane*, *u marche*, *u tuimbre*. Gli oltre 40 timbri ancora in uso erano appesi sul muro di fianco al forno. La maggior parte sono fatti di legno con un manico intagliato che differisce da proprietario a proprietario. Alcuni erano fatti in ferro e non avevano particolari ornamenti se non un riccio decorativo alla fine del manico, che a volte risultava in un anello (fig. 14). La funzione di questi timbri per un forno organizzato come sinora descritto, è chiara. Il marchio di proprietà -di solito sono iniziali (fig. 17) - intagliato sulla superficie del timbro permetteva al fornaio di identificare le famiglie proprietarie delle diverse forme. La dimensione e la consistenza della massa variava da famiglia a famiglia, dunque i clienti erano comprensibilmente interessati a portare a casa il proprio pane senza correre rischi. Sebbene i timbri del pane erano piuttosto diffusi, il loro uso mi è sembrato essere in declino. Come



Fig. 13 - Forno di via Purgatorio Vecchio. La sfornata. Le forme vengono spolverate con un piumino



Fig. 14 - Forno di via Purgatorio Vecchio. Il muro adiacente al forno con i timbri del pane. In alto al centro una mensola usata per poggiare una candela



Fig. 15 - Forno di via Purgatorio Vecchio. Il muro con le lastre di pietra per le focacce, attorniate

ho detto in precedenza, alcune donne arrivavano al forno senza avere un timbro. Il forno di via Purgatorio Vecchio ne ha parecchi in suo possesso, ma un forno di simili dimensioni situato in via Nazionale ne ha solo una dozzina e altri forni nella stessa zona ne hanno addirittura meno. I timbri in legno sono decorati con un'ampia gamma di forme e moduli diverso e forniscono un esempio eccezionale di arte popolare della Lucania. I timbri erano prodotti, come tutti gli oggetti di legno intagliato di Matera, dai pastori che si procuravano da soli la materia prima e quindi intagliavano usando metodi tradizionali mentre erano in campagna. Gli elementi decorativi seguono in parte moduli geometrici, in parte sono figurativi con risultati sia stilizzati che naturalistici.

Ho arricchito la collezione del Museo Nazionale di Copenaghen di alcuni timbri del pane di Matera. Due di questi sono in ferro (fig. 18) e i restanti in legno. Alcuni timbri non hanno alcuna decorazione se non alcuni intagli (fig. 19), sebbene il timbro a destra presenta una fessura al centro ed è decorato alla sommità con un piccolo riccio e nell'insieme ricorda lo stile più ricercato dei due timbri ai due estremi della figura 20. La sommità ha le sembianze di un gallo, che è un motivo comune nell'arte popolare del meridione d'Italia. Il timbro a sinistra della figura 20 è datato 1908. Alla base c'è un bel tralcio di vite che si avvinghia sul manico. Il timbro a destra della figura 21 ha una forma elegante, ma in termini di elementi caratteristici è maggiormente degno di nota il timbro a sinistra, decorato con elementi antropomorfi con leggere incisioni. Il timbro maggiormente significativo mi pare quello in figura 22, reminiscente di antiche figure artistiche del mediterraneo. Questo è solo una copia, perché l'originale che mi fu portato da un pastore, Giuliano, e che aveva ormai assunto una superficie liscia e scura con gli anni, è stato reclamato e prelevato dal Museo Ridola. Così Giuliano mi ha promesso di realizzarne una copia. Giuliano è senza dubbio uno dei più talentuosi pastori intagliatori di legno di Matera, e ha realizzato un timbro sostanzialmente identico all'originale, sebbene abbia usato un legno verde che ha la tendenza a fessurarsi. Alla fine posso dire di aver fornito al Museo Nazionale di Copenaghen una collezione di timbri del pane di Matera di tutto rispetto, in maggioranza provenienti dal forno di Via Purgatorio Vecchio, dove si trovavano stipati in una nicchia perché consumatisi e ritenuti non più adatti alla funzione di marchiare il pane. Come detto, questo studio è stato realizzato in primo luogo con il materiale raccolto durante i miei soggiorni accademici nel Sud Italia nel 1953 e nel 1955. Lo scopo era di studiare la civiltà contadina del Sud Italia. Entrambi i soggiorni sono stati resi possibili dallo Statens Almindelige Videnskabsfond e dal MS (Ente Danese per la Cooperazione Internazionale). Voglio ringraziare entrambe queste istituzioni.



Fig. 16 - Carico di fascine al "O doj Fornj" in via Fiorentini

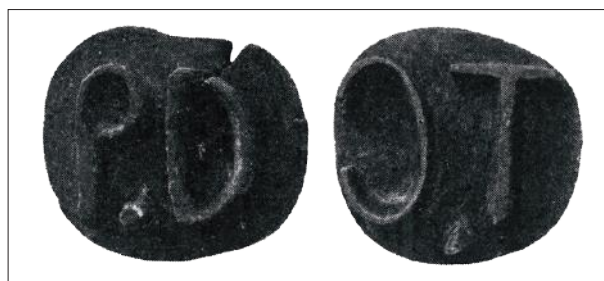


Fig. 17 - Le iniziali di due timbri del pane. Dimensioni : timbro sinistro 5,5x5 cm timbro destro 4,5x5cm - Museo Nazionale di Copenaghen nn 510 e 511 del 1955



Fig. 18 - Due timbri del pane di Matera, alti 10,5 cm e 11 cm rispettivamente. Museo Nazionale di Copenaghen - nr 508 e 509 del 1955



Fig. 19 - Tre timbri del pane di Matera, alti 17,2 cm, 16,5 e 15 cm rispettivamente. Museo Nazionale di Copenhagen - nr 513, 512 e 514 del 1955



Fig. 20 - Tre timbri del pane di Matera, alti 17cm, 15cm e 20 cm rispettivamente. Collezione privata - foto di Niels Elswing



Fig. 21 - Due timbri del pane di Matera, alti 13cm e 11 cm rispettivamente. Museo Nazionale di Copenhagen - nr 518 e 516 del 1955. Quest'ultimo è datato 1933



Fig. 22 - Timbro del pane di Matera, Copia. Alto 17,5 cm. Museo Nazionale di Copenhagen - nr 519 del 1955