Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 79 (1989)

Heft: 2

Artikel: La cucina di altri tempi

Autor: Mondada, Giuseppe

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1005232

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Giuseppe Mondada

La cucina di altri tempi

Spesso, sostando nella cucina, rimasta in parte la stessa di quando ero ragazzetto, e dando un'occhiata ad alcuni degli utensili, riesco a rivivere nel ricordo il modo di vivere circa una ottantina di anni fa, quando ancora perduravano consuetudini ormai secolari. La cucina non era soltanto posto riservato alle faccende della massaia, ma anche luogo di soggiorno e, in molti casi, anche di lavoro. Ampio spazio era riservato al focolare con i sedili *(cantón)* a lato e la cassapanca in fronte. Serviva alla cottura delle vivande, a intiepidire e a rallegrare il locale, ad aggiungere luce a quella fioca della lampada a petrolio *(la lüm)*. Era anche mezzo per ridurre in cenere molti rifiuti, almeno per coloro che non si attenevano al brutto malvezzo di gettare rifiuti e immondizie nell'alveo dei riali. Una nota tutta particolare delle cucine era data dal *ram*, cioè dall'esposizione in bell'ordine, su una delle pareti, dell'insieme degli utensili di rame: pentole, casseruole, mestoli, bricchi, formelle, secchie *(brunzètt)*, «conche» ecc. Si provvedeva a rendere tutto pulito e lucente, magari aggiungendovi qualche ramo di alloro per conferirgli piacevolezza, specialmente durante la settimana santa in vista della venuta del curato che passava da una casa all'altra a invocare la benedizione del Cielo. Usate quasi soltanto allora erano le pentole di rame e di pietra ollare *(lavesg)*.

Una premessa ci sembra necessaria per darci ragione quanto alla varietà della vivande allora in uso e al modo di curarne la preparazione, su cui ci si soffermerà, limitando il discorso, in seguito. Siamo a Minusio: palmo di terra favorito in particolare misura dalla natura. Molte delle famiglie (1162 abitanti nel 1900) si mantenevano contadine. Anche i primi a trovare un impiego o un'occupazione nell'artigianato cercavano con l'aiuto dei familiari di mantenere vitale almeno la parte migliore della terra ereditata dagli avi. Dalla estesa campagna si ricavavano frumento, segale, ortaglia, patate in particolare misura; dai vigneti, quanto occorreva per riempire il boccale e frutta svariata in abbondanza. A primavera tutta la collina retrostante si mutava in una grande nuvola rosea, tanti erano i peschi in fiore ai quali si alternavano le viti. Immancabile era l'orto accanto a ogni abitazione. Dai prati e dai campi sul Piano di Magadino e alla foce della Verzasca, in buona parte posseduti dai *minüsitt*, si ricavavano foraggio per il bestiame tenuto in stalla e sacchi di pannocchie di granoturco. Benché parecchie case stiano a un passo dal lago, non si contavano, se non eccezionalmente, pescatori di professione. Tuttavia, fresca e variata pescata era offerta settima-

nalmente dalla pescivendola *(la pessata)* di Burbaglio (Muralto) o d'altri posti in riva al Verbano. Abbondanti e svariati erano quindi i pasti, non certo monotoni come avveniva nelle valli, naturalmente non in quegli anni in cui l'inclemenza del tempo rovinava il raccolto. Perfino la provvista di legna era facilitata: si poteva raccoglierne *(legn da furtüna)* sul lago nei momenti delle «buzze».

Il pane era acquistato dal fornaio, tuttavia erano ancora in funzione alcuni forni casalinghi; sicché portandovi farina di frumento e farina di segale si poteva poi disporre di eccellenti pagnotte *(i micch)* che potevano essere anche conservate a lungo nelle dispense. Il pane era ritenuto quasi una cosa sacra: guai a sprecarne persino le briciole e a disporre la pagnotta rovesciata.
La polenta *(polt)* teneva quasi ogni giorno, a mezzodì, il posto del pane: se condita con qualche cucchiaiata di fior di latte si aveva la polenta grassa; se fatta a fette e abbrustolita con l'aggiunta di burro o formaggio si aveva la polenta *cunscia.* La colazione dei ragazzi era spesso ammannita con una pappa ottenuta con farina di granoturco, cui si aggiungevano latte o un pizzico di burro o baccelli cotti di fagioli *(fasöö da frasca)*: era la *paciarina*; *paciarinètt* era il nomignolo affibbiato ai rivapianesi.

La carne giungeva di regola sul desco soltanto la domenica. La si acquistava dal macellaio, ma più spesso proveniva dal pollaio e, come i capretti, dalla stalla. Capitava in estate di disporre in abbondanza di carne *burlada*, cioè di quella ottenuta dalla forzata macellazione di vacche andate e rotoli sull'alpe e distribuita per pochi soldi ai vicini di casa del proprietario. Naturalmente in varie case si aveva la ben nota *mazza* del maiale all'inizio dell'inverno; assicurava alla dispensa una squisita provvista di companatico. In altre case si aveva almeno quella della capra. La carne, dapprima messa in sale, era poi usata per il bollito; dagli arti della bestia *(cussitt, spall* e *garón)*, lasciati prima essiccare accanto al focolare, si ricavava uno squisito piatto di carne secca aromatizzata. Con le frattaglie *(corada)* sminuzzate e con l'aggiunta di varie spezie e semi di finocchio si preparavano gli insaccati – *i cicitt* – che poi si abbrustolivano sulla graticola. Durante la settimana di quaresima si respettava la salutare prescrizione del magro e del digiuno. Anzi, nei venerdì, detti *d'òli*, ci si asteneva anche dai latticini e dai pesci.

Uno speciale ricettario era in uso per la cottura del pesce (nel lago se ne catturava una decina di specie).
La carpa[1] e la tinca erano possibilmente catturate vive. Occorreva, per lo spurgo, lasciarle durante qualche settimana nella vasca, ripiena d'acqua limpida, che stava in un incavo dei muri della cantina. Una volta fritte con l'aggiunta di verdure (erbette, prezzemolo, aglio e cipolla) erano messe

[1] Carpa: *Cyprinus carpio.* – Cfr. R. Martinoni, *La pesca a Minusio-Rivapiana,* FS 70.

sotto aceto: *piss in carpión.* La trota *(trüita)* era abbastanza rara; la si desiderava per la festa di Sant'Antonio (17 gennaio). Veniva fritta in un'apposita padella di rame oblunga munita sul fondo d'una specie di griglia, di guisa che il pesce intero, aromatizzato con rosmarino, cuoceva nell'olio e nel burro fuso.
La bottatrice[2] *(butrís)* era dapprima fritta a lungo allo scopo di toglierle il succo oleoso. La cottura continuava con l'aggiunta di due o tre bicchieri di buon vino e un paio di manciate di foglie di salvia. Analogamente si procedeva con le anguille *(anguír* o *stropp)* spellate e spezzettate. Private dall'eccessivo succo oleoso erano tolte dalla padella e lasciate poi per qualche giorno sotto aceto.
Alle fine di giugno abbondantissima era la pesca degli agoni[3], che dalla fine del secolo scorso sostituì la pesca delle cheppie *(ciöpi)* venute a mancare dopo gli sbarramenti costruiti a Sesto Calende. Se ne acquistava almeno una mezza gerla. Tolte le scaglie e le interiora – non però gli organi genitali – i pesci appesi a un filo erano messi a essiccare sui balconi e perfino a sommo dei campanili; in seguito, disposti a strati e con l'aggiunta di foglie d'alloro, messi in un mastello *(bògia)* e lasciati sotto il peso di una grossa pietra sino all'inizio dell'autunno. Il pesce abbrustolito sulla graticola era portato in tavola con cipolle crude e aceto.
Anche le piccole arborelle[4] erano catturate. Pulite e lasciate essiccare, venivano fritte con l'aggiunta di aceto e cipolla.
Nei mesi primaverili erano attivi nelle bolle del Piano di Magadino i *ragnèta.* Abbondantissima allora la cattura delle rane. Spellate e private della testa e delle zampette, erano rosolate nel burro, dopo di che s'aggiungevano le verdure: erbette e parecchie foglie di menta.

Oltre le solite minestre si preparava anche la *burlanda,* simile alla minestra con trippa, usando ogni sorta di verdure e varie erbe aromatiche con qualche manciata di farina bianca precedentemente tostata. Il riso si acquistava al mercato di Cannobio (Italia), poiché il riso novarese era ritenuto il migliore. Una pappa preparata per la cena era il *malbród:* farina tostata di frumento cotta in acqua con burro o in brodo.

Al pasticciere si ricorreva soltanto in casi speciali, in occasione di feste per battesimi, matrimoni ecc. Diversamente provvedeva la massaia. Non nota la torta di pane; al forno si portava a cuocere la focaccia *(fügascia)* preparata soltanto con farina, uova, zucchero e qualche ingrediente. Nel dì di San Giuseppe erano preparati i tortelli con l'immancabile aggiunta della fetta di mele. La torta più gustosa era quella fatta con l'aggiunta dei residui *(scümeta)* rimasti sul fondo del caldaio nel quale s'era fuso il burro. A Natale

[2] Bottatrice: *Lota lota.*
[3] Agone: *Alosa finta;* cheppia: altro pesce della stessa famiglia.
[4] Dial.: *alborèla* o *arborèla.*

in varie case si aveva sulla tavola lo *strulífar* (dal ted. *Strudel*), la cui ricetta ci era stata portata dai nostri emigranti spazzacamini attivi a Vienna nei sec. 18^0–19^0.

Il latte non consumato in paese era venduto alle famiglie della città o dei dintorni. Non infrequente era il caso d'imbattersi sulla strada con la contadina, «brentino» di rame sulle spalle, impegnata a portare il latte ove era richiesto.
Notevole era il consumo di burro. Coloro che appena potevano, ne facevano provvista alla fine della primavera. Giungeva allora a casa nostra la *büterata* con la gerla colma di burro fresco: *i mòtt da bütér* avvolte in foglie di vigna o di castagno. Era soprannominata *Ròsa busarda* poiché, se non osservata, faceva in modo che il contrappeso della stadera segnasse qualche ettogrammo in più.
Prima dell'inverno si faceva anche la provvista di formaggio, acquistata dai pastori della val Lavizzara. Formaggio della *paglia* era denominato, perché protetto e conservato entro un involucro di paglia. Lo si mangiava spesso abbrustolito sulla brace. Era, come le formaggelle preparate con il latte di capra, companatico gradito dei pasti intermedi: *boconada* a mezza mattina e *vespurètt* nel tardo pomeriggio.

Bevanda comune degli adulti era il vino: *aquada, grimèll, vign da saras* quello ottenuto con l'aggiunta di acqua e zucchero al momento della fermentazione nei tini; *mericanell* quello ottenuto dall'uva corsica; nostrano quello dell'uva bondola e di altra qualità pregiata. Chi andava a lavorare sui prati e campi lontani da casa prendeva con sé la *züca dal vign* o il *barilòtt.* Giunto sul posto, scavava una buca nel terreno e vi collocava il recipiente in maniera che il vino si mantenesse fresco.
Durante l'estate si disponeva anche di gazzosa ottenuta aggiungendo all'acqua zucchero, foglie di limoncina[5], succo e scorza di limone. Occorreva lasciare le bottiglie esposte per qualche giorno al sole, affinché il liquido riuscisse gassato.

Frutta si aveva in abbondanza durante le belle stagioni; in parte era usata per la preparazione di conserve. Si provvedeva anche a farne scorta per l'inverno. Le fette di mela *(zazz)* erano collegate in filza e fatte essiccare. Sotto la paglia si conservavano mele, pere *(pisöö rüsgian)* e nespole *(munispri)*. Ciliege e chicchi di uva spina erano conservati nella grappa, usati poi come rimedio per accelerare la digestione ed evitare indigestione *(madrón)*.
Lavoro in cucina non mancava, certo, alla donna di casa e purtroppo quello non era il solo.

[5] Limoncina: *Lippia citriodora,* sempre presente degli orti, fra erbe aromatiche e fiori; tra questi ultimi i semprevivi e le medaglie del papa *(Lunaria annua)* coltivati per avere di che dare piacevolezza alla cucina anche in pieno inverno. – Cfr. G. Mondada, *Come la massaia d'un tempo eompletava la dispensa,* FS 61 (1971), p. 86–87.

Résumé – C'est sur le foyer de l'ample cuisine qui servait également de salle de séjour que la ménagère de Minusio confectionnait ses repas. Dans cette région au climat favorable fruits et légumes provenaient du verger et du jardin tout comme le vignoble fournissait le vin et le lac les poissons.
Quels étaient les mets usuels au début du siècle? Le pain, acheté généralement chez le boulanger, cédait la place à la polente pour le repas de midi. Diverses étaient les préparations de la polente selon les adjonctions de crème, de beurre, de fromage ou de haricots. La viande était rare, surtout dominicale. Elle provenait du poulailler, de bovins accidentés à l'alpage dont la viande était cédée à bas prix et de la boucherie domestique du porc. La richesse du lac, les poissons, donnait lieu à diverses préparations. Spécialement intéressante est la coutume de sécher à l'air, sur les balcons et au sommet des clochers(!) certains poissons afin de les conserver ensuite dans des récipients pendant plusieurs mois.
On avait recours au pâtissier pour les douceurs consommées lors de baptêmes, noces etc., toutefois les ménagères connaissaient des recettes de tartes et gâteaux. A relever le *strulifar* soit *Strudel* servi à la Noël et dont la recette provient des ramoneurs de Minusio qui traditionnellement émigraient à Vienne.
R.-C. S.

Collaborateurs – Collaboratori

Isabelle Raboud, Castel 7, 1920 Martigny
Giuseppe Mondada, Via Frizzi, 6648 Minusio