

# Come la massaia paesana d'un tempo completava la dispensa

Autor(en): **Mondada, Giuseppe**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **61 (1971)**

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1005456>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Giuseppe Mondada

## Come la massaia paesana d'un tempo completava la dispensa

Mi soffermo in queste pagine soltanto sulle faccenduole riguardanti la provvista<sup>1</sup> invernale, così come le svolgeva la massaia sino a circa mezzo secolo fa, quando cioè ben poche erano le possibilità di acquisto nelle bottegucce, sia per mancanza di denaro sia perchè la conservazione di cibi in scatola o con altri sistemi era pressochè sconosciuta o assai limitata. Una certa autarchia eracosì d'obbligo, come nelle altre zone ticinesi, anche tra i paesani cui mi riferisco, quelli del Locarnese attivi tra i 200/400 m. di altitudine, in zona molto favorita dalla natura.

L'avvio a questo genere di raccolti era dato alla fine di maggio o poco dopo dalle ciliege: le migliori amarene (dial. *marenn*), colte e lavate con cura e private quasi dell'intero picciolo, erano messe nella grappa in appositi vasi. Servivano per accelerare la pigra digestione, quasi mai come leccornia.

Altro lavoro per chi non aveva sufficiente bestiame bovino o preferiva smerciare in modo più redditizio il latte: la provvista del burro<sup>2</sup>. Compariva allora sulla soglia di casa, con la gerla ripiena di *mött da büter*, di pani di burro, la donna scesa di regola dall'Onsernone o dalla Valmaggia. Tra tutte conosciutissima la *Rosa busarda*, la Rosa bugiarda, così detta per l'eccessiva loquacità e l'astuzia nel trar profitto da qualche erroruccio di calcolo del peso o del prezzo.

Il burro era subito messo al fuoco nella grande caldaia di rame (*caldera*). Lo si lasciava liquefare piano piano, regolando con molta attenzione il fuoco allo scopo di evitare possibili guai. Lo si versava poi in vasi di terra cotta, *i oll*. Il poco di fondo bruciacchiato che rimaneva nella caldaia, *la scümèta*, era usato per preparare una torta speciale, la più desiderata da noi ragazzi.

Nella seconda quindicina di giugno c'era la provvista degli agoni, *agón* o *ciöpi*. Per il fabbisogno di una famiglia se ne pescava o comperava (15 o 20 ct il chilo) almeno una gerlata piena. Occorreva ripulirli delle squame, togliere gli intestini, badando a lasciare nel ventre soltanto le uova o gli organi sessuali maschili (*lacett*). Cosparsi di sale, erano lasciati per alcuni giorni in salamoia, in appositi mastelli. In seguito si mettevano ad essiccare in posti ben ventilati e lontani da mosche e gatti: sotto le gronde dei tetti o, come a Rivapiana (Minusio), persino attorno alle celle campanarie. Dopo circa una settimana, si disponevano con foglie d'alloro in altri vasi

<sup>1</sup> Sull'argomento v. anche LURATI, O., Abitudini alimentari della popolazione ticinese fino all'Ottocento, SAVK 67 (1971) 179-195.

<sup>2</sup> Cfr. VSI 2. 444.

di legno, pressati con grosse pietre. E sino alla fine della calura estiva o anche dopo, la provvista non era toccata: poi, specialmente nei giorni di magro, si consumava piano piano. I pesci venivano abbrustoliti sulla viva brace o fritti, sempre con qualche poco di cipolla. Nei giorni della provvista sulla bocca delle massaie correva il detto: *a San Giuvan* (25 giugno), *impieníssum al cavagn*, *a San Pedru* (29 giugno) *impieníssum la sciüvera*, riempiamo rispett. il cesto e la gerla.

C'era anche da rifornire la piccola «farmacia» casalinga. La donna di casa raccoglieva nell'orto i fiori della camomilla, negli alvei dei torrenti quelli del sambuco usati anche per rendere particolarmente gustosi piccoli biscotti, su per i «monti» timo e altre erbe; dagli alpigiani si faceva portare fiori di arnica da mettere nella bottiglia della grappa da usare come disinfettante; la grappa con radici di genziana era invece efficace digestivo.

Al momento della frutta (ribes, uva spina, prugne, pere, ecc.) c'era tutta la scorta delle conserve da preparare. Particolare attenzione era dedicata a quella di pomodoro perchè molto difficile da conservare a lungo. Entravano in giuoco il fuoco, il sole e qualche particolare ingrediente.

Ai primi di luglio i più adatti dei nuovi galletti erano castrati, *capunà*. Con le forbici si praticava un taglio sotto l'apertura anale: le dita della massaia entravano bruscamente tra le viscere e asportavano gli organi genitali; l'apertura era ricucita con ago e fil di refe. Con le forbici si tagliavano pure creste e bargigli, arrestando il sangue con un poco dicenere. Le bestiole erano lasciate libere sin che riprendevano vita, poi erano messe nella *capunèra*, la stia, per l'ingrassamento.

Ai margini dell'orto le massaie coltivavano qualche fiore, soprattutto per collocarlo davanti alle immagini sacre. Si faceva anche provvista di roba che essiccata potesse dar una nota di colore durante l'inverno: si coglievano i «semprevivi» e gli argentei bacelli dello specchio di Venere, *Lunaria biennis*, in dialetto *medái dal Papa*.

Nel primo autunno molto lavoro davano gli ultimi raccolti. I fagioli, *i fasöö da la minestra*, era essiccati e poi riposti in sacchi in solaio. Li si sgusciava a mano a mano che occorreavano in cucina. Aglio e cipolle erano esposti al sole per eliminare ogni traccia di umidità. Le mele adatte erano fatte a fette (*ꞤazꞤ [tsäts]*), poi infilate in lunghe ghirlande da appendere ai balconi a essiccare: *i vètar i a purtoo i ꞤazꞤ su la lobia a secá*, i ragazzi hanno portato i *ꞤazꞤ* sul balcone ad essiccare.

Si faceva anche provvista d'uva, uva americana, dalla buccia dura, che appassiva diventando molto dolce, appesa sotto i travi del soffitto della dispensa<sup>3</sup>, mentre sotto la paglia le nespole completavano la maturazione.

Una volta abbacchiate le noci, le massaie provvedevano a levare il mallo e a riporle in sacchi con le nocciole, raccolte nel bosco, che in certe annate era puregeneroso di *porcitt*, di boleti, i soli funghi, insieme con i *barbís* allora ammessi in cucina<sup>4</sup>.

<sup>3</sup> È il cosiddetto *bagiöö* senza però le foglie cfr. VSI 2. 46.

<sup>4</sup> [L'indicazione, si badi, riguarda le zone basse del Locarnese. In altre zone e nelle valli la diffidenza verso i funghi durò a lungo. N. d. R.]