

LA CASA E L'AMBIENTE FAMILIARE

Le abitazioni rurali dei nostri Colli erano generalmente modeste, a due piani (o tre, se avevano il granaio); al pianterreno, con accesso diretto dall'esterno, si trovava la cucina, nella quale era collocato il camino. Una ripida scala in legno ad una sola rampa portava alla camera da letto del piano superiore. Da qui un'altra scala portava in granaio, locale usato come deposito di prodotti agricoli, ma non di rado anche come seconda camera. Sul retro, a tramontana, la *càneva* (o cantina), spesso con il soffitto a volto. Quando aumentava la famiglia o si sposava qualche figlio, e le finanze lo permettevano, si aggiungeva di lato un altro modulo simile, collegato all'abitazione originaria da porte interne, anticipando così il principio delle moderne case a schiera.

Le facciate presentavano due semplici aperture al piano terra (una finestra con inferriate e una porta, spesso trasformata successivamente in una seconda finestra per l'apertura di una porta centrale), due al primo piano e due più piccole in granaio.

Come materiali da costruzione venivano usati: il pietrame reperibile sul posto legato con malta di sabbia calcarea e calce per i muri, la pietra estratta dalle cave per i contorni di porte e finestre e per i pilastri dei portici, le tavole di legno e le travi per i solai, i coppi per il tetto.

La stalla con portico e fienile era unita al fabbricato su un lato, con l'ingresso del portico sporgente rivolto verso l'abitazione. Oppure potevano anche essere allineate di fronte, separata ma in parallelo con le abitazioni, con il portico davanti, verso il cortile. Altri rustici (porcili con pollai, forni, tettoie) sorgevano isolati o venivano ricavati addossandoli a un muro del portico o della stalla.

L'arredamento della casa rurale era piuttosto povero, ridotto all'essenziale, in quanto in casa si stava poco e buona parte delle risorse dovevano essere destinate ai campi, alle bestie della stalla, per soddisfare una necessità ben più impellente: la sopravvivenza quotidiana.

La cucina

La cucina era il locale più importante della casa, dove si preparava da mangiare, si mangiava, si ricevevano i conoscenti, si trascorrevano il poco tempo non destinato al lavoro. Ad una parete era addossato il camino di pietra, formato dal *fogolare* vero e proprio (focolare), dalle *spale* (spallette) e dalla *napa* (cappa). Sulla parte centrale del focolare, dove ardeva il fuoco, veniva ricavata la *róla*, un incavo rettangolare ricoperto di mattoni refrattari; sotto il piano, sempre al centro, si apriva un vano che serviva da ripostiglio o contene-

258. Ricostruzione di una cucina con credenza, acquaio, fiaschi, pentole, padelle, matterelli, taglieri.



260



261



262

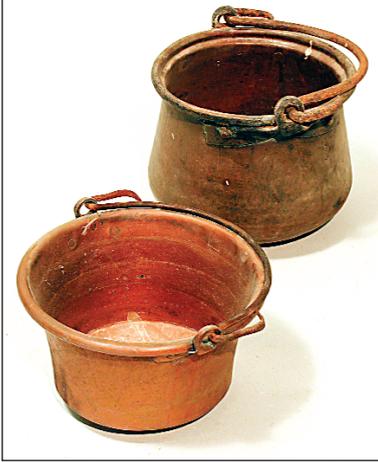


259. Cucina con il *cassón par la farina*, la madia divisa all'interno in due scomparti non uguali per la farina gialla (il più grande) e la bianca, chiusa con un unico coperchio a ribalta.
260. *Caldiero* (paiolo) della famiglia Etenli (anni '50 del Novecento).

261. *Méscole* o mestoli e fruste per rimestare la polenta.

262. *Cópo*, tavola su cui appoggiava il ginocchio la massaia per tenere immobile il paiolo in rame (*ramina*) mentre rimestava la polenta sul focolare.

263



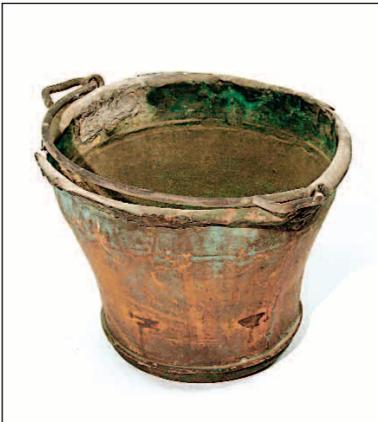
264



265



266



267



263. Pentole in rame.

264. Il *bròndo*, pentola in bronzo munita di piedini.265. La *stagnà*, pentola in rame ricurva verso l'interno, con rivestimento interno in stagno.

266. Secchio in rame.

267. *Ramina*, *còpo*, *panàro* e *méscole*: paiolo, ceppo, tagliere e mestoli per rimestare la polenta durante la cottura. Il *caldièro* (paiolo di rame) era tra gli attrezzi più importanti della casa contadina, in considerazione che l'alimento di base era allora la polenta, fatta quotidianamente e anche, nelle famiglie patriarcali, più volte al giorno. Qualche famiglia era tanto povera che, non potendo-lo acquistare, lo prendeva a noleggio dal *mi-stro* (calderaio).Dopo l'uso, per staccare le croste dal fondo e dalle pareti del paiolo, questo veniva messo in *moja*, riempito cioè d'acqua: con l'aggiunta di *sémole*, si sarebbe fatto il *pastón* per il maiale.

268



269



270



271



268. La *farsóra* o tegame da mettere sulle braci. Perché non arrugginisse, non veniva mai lavata; ma non ce n'era bisogno, in quanto ogni traccia di olio o di unto veniva tolta intingendo ripetutamente la polenta.

269. Graticole per arrostitire la polenta e treppiede per tegami.

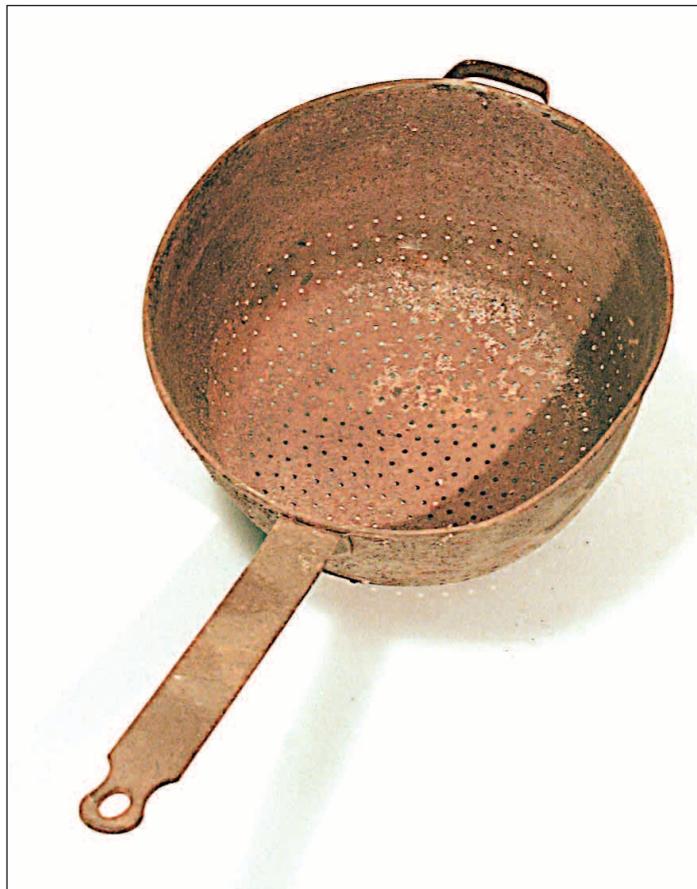
270. Pentolino con supporto in legno.

271. Il *tést*, coperchio di lamiera per coprire focacce o altri cibi che venivano messi a cuocere sul caldo della *róla* (incavo rettangolare nel focolare, ricoperto di mattoni refrattari).

272



273



274



275



272. Forchette, cucchiai e mestoli in rame.

273. Scolapasta.

274. Sèssola o piccola pala di legno per farina, zucchero, riso.

275. Taglieri per il pane.

va, in tempi più recenti, la cassetta della legna. Sulle spalle del camino, decorate con semplici disegni geometrici o piccoli rosoni intagliati racchiusi in una cornice, due modiglioni reggevano la cappa. Sulla *scafa* (mensola) della cappa, formata da una cornice di pietra o da un trave di legno, venivano appoggiati i piatti di rame, il lume, *el canfin* (la lampada a petrolio), *la cógoma* (la cuccuma del caffè). Nella parte centrale della vela della cappa, bene in vista, veniva appesa la *lecarda*, la grande teglia di rame lunga e stretta che veniva posta sul focolare sotto lo spiedo degli uccelli per raccogliere l'unto che colava e per friggere la polenta.

Con lo stesso termine, *camìn*, veniva indicata anche la canna fumaria che proseguiva nei piani superiori (*el caldo el va su par el camin*) e il comignolo sul tetto (*'na sita la ga rabaltà el camin*), ricoperto anche questo con i coppi.

Da un traverso della canna fumaria scendeva la *caéna del camin*, la catena del camino, alla cui estremità, su un *ranpin* (uncino), veniva appeso il *caldièro* (paiolo di rame) della polenta o una pentola. Un'altra catena, più piccola, poteva essere agganciata a una mensola girevole di ferro infissa nella parte interna di una spalla del camino. Altri recipienti per cucinare (*bróndi* o pentole di bronzo, padelle, tegami) venivano messi vicino al fuoco appoggiati su dei bassi treppiedi triangolari di ferro sotto i quali venivano allargate delle braci. O servivano (come il *tésto*, coperchio di lamiera) per coprire torte o altri cibi che venivano messi a cuocere sul caldo della *róla*, ricoperti a sua volta da cenere e braci, oppure, come la *gradèla* (graticola), per abbrustolire la polenta.

Con due *cavaliti* di ferro (alari, ma potevano bastare due mattoni) si teneva unita e sostenuta la legna sul focolare, favorendone la combustione, mentre con il *supiòto*, un tubo di ferro terminante con un piccolo foro tra due rebbi, si ravvivava le braci soffiandovi contro o si attizzava il fuoco muovendo la legna. Le braci potevano essere afferrate con le *mojéche* (le molle, un attrezzo di ferro formato da due bracci uniti da una giuntura flessibile e terminanti con due appendici prensili) o con la *paléta par le brónzhe*, una paletta con il manico lungo che serviva per allargare o raccogliere le braci e la cenere.

Il camino svolgeva anche una importante funzione sociale: la famiglia contadina nelle lunghe serate invernali, quando non andava al *filò* in stalla, si riuniva dopo cena attorno al fuoco del camino per riscaldarsi, per discorrere della stagione, per raccontare le storie *de 'sti ani*, di una volta, seduta su sedie e sgabelli, o sulla pietra stessa del focolare.

Negli anni cinquanta del Novecento nelle nostre case ha fatto il suo ingresso la *stua*, la cucina economica, con la quale si cucinava più comodamente e si riscaldava di più in quanto lo scarico dei fumi avveniva attraverso un tubo anziché attraverso una cappa aperta, ma consumava solo legna di un certo diametro e segata su una misura ben definita, poco più di venti centimetri.

Per fare la minestra, o comunque per cucinare cibi liquidi, veniva usato il *bróndo*, una grande pentola di bronzo fuso a forma di un tronco di cono rovesciato, fornita di un manico e di tre piedini di appoggio, molto fragile. Per quantità di cibo più modeste si usava la *raminèla*, un piccolo paiolo di rame. Per cucinare verdure, uova e arrostiti si usava la *técia*, il tegame di ferro smaltato, all'esterno, a vivaci colori; per cibi che dovevano cuocere lentamente era più adatto *l'antiàn*, il tegame di cotto, con due piccoli manici laterali oppure uno unico più lungo, mentre per i fritti veniva usata la *farsóra*, la padella di ferro con il bordo basso e con un lungo manico laterale.

Il *caldiero* (il paiolo di rame) era tra gli attrezzi più importanti della casa contadina, considerando che l'alimento di base era allora la polenta, fatta quotidianamente e anche, nelle famiglie patriarcali, due volte il giorno. Qualche famiglia era tanto povera che, non potendolo acquistare, lo prendeva a noleggio dal *mistro* (calderaio). Per fare la polenta, veniva appeso alla catena del focolare il paiolo e quando l'acqua incominciava a bollire, vi veniva versata lentamente, a manciate, la farina gialla, rimestandola di continuo con la *méscola*, il mestolo costituito da un piccolo palo di legno. Quando l'impasto incominciava a farsi consistente, per rimestarlo bisognava tenere fermo il paiolo contro la parete del focolare appoggiandovi il *sòco* o *mena polenta*, un ceppo di legno triangolare rivestito di lamiera, sul quale si appoggiava un ginocchio. Una volta cotta, la polenta veniva versata sul *panàro* (tafferia), un tagliere rotondo di assicelle di legno tenute unite da due traversi, con un manico sporgente provvisto di foro, sul quale si avvolgeva il filo di refe che veniva usato per tagliare la polenta a fette quando era ancora calda. Per staccare le croste dal fondo e dalle pareti del paiolo, questo veniva messo *in mòja*, riempito cioè d'acqua: con l'aggiunta di *sémole*, si sarebbe fatto il *pastón* per il maiale. Bisognava infine *fregare el caldièro* con sabbia e *òjo fumante* (acido solforico) per far brillare il rame. Per rendere meno pesante questo lavoro, il paiolo veniva appoggiato sull'incavo del *sòco*, che poteva essere un ripiano di legno montato su un treppiede, un ceppo ricavato dalla base di un tronco oppure un cilindro di pietra.

In cucina c'erano anche altre attrezzi di uso corrente: la *sèssola* (una cucchiara di legno simile alla gottazza) per la farina e per i prodotti sfusi in genere, una piccola pala di legno semicilindrica, dal manico corto; il *tamiso* (setaccio) per separare la farina dai *soèntri* (il cruschello, la parte più minuta della crusca); la *mésa* (madia) per impastare la pasta del pane; la *gràmola da pan*, l'attrezzo per *domare* la pasta per fare il pane, formato da una leva fissata all'estremità, mediante uno snodo, a un piano; il *tajapan*, un coltello a leva che tagliava il pane vecchio e il biscotto all'interno di una base di legno con il bordo; la *tòla da tajadèle* (spianatoia), una tavola rettangolare di legno con un bordo sporgente in basso per fermarla alla tavola della cucina, sulla quale si impastava soprattutto la farina per le tagliatelle e si *tirava* (spianava) la sfoglia con la *méscola* (matterello); la *toléta da tajadèle*, il tagliere stretto e lungo sul quale si tagliava la sfoglia arrotolata; la *cortelina* per tagliare le tagliatelle, un coltello con la lama alta e sottile, con in alto una costola ripiegata, perché ricavato da una vecchia falce; il *bigolaro* o *torcio da bigoli*, un torchio per ottenere una pasta simile agli spaghetti.

Altri attrezzi servivano per preparare i cibi o per conservarli: *panariti* (taglietri) rettangolari di legno con il manico forato delle più svariate forme, a seconda dell'uso; *perióli* (imbuti) di metallo, *minèstri* (mestoli) di legno; il *pesta-sale*, un mortaio di legno per trasformare il sale grosso in sale fino; la *bala del caffè* o il *brustolin*, per tostare il caffè in grano, e il *masenin* per macinarlo; la *piana* (zuppiera o insalatiera) di ceramica bianca o porcellana, per portare la minestra in tavola, per condire la pastasciutta, l'insalata e la verdura in genere; il *zhestèlo de fèro*, il cestino di filo di ferro, per sgocciolare l'insalata; i *pegnati* (vasi di terracotta smaltata), panciuti, con il collo svasato, a uno o due manici ai fianchi, per conservare l'unto e per riporre sotto aceto cipolline e peperoni lunghi. Le vivande venivano conservate per qualche giorno al fresco in cantina nella *moscaróla* (moscaiola), una intelaiatura di legno appesa a

276



276. Matterello (a destra) e tagliere per stendere e tagliare la sfoglia di pasta.

277. Torcio per bigoli o bigolaro (torchio per spaghetti).

278. Pestalardo o tagliere per il lardo.

279. Affettatrice manuale per il formaggio.

277



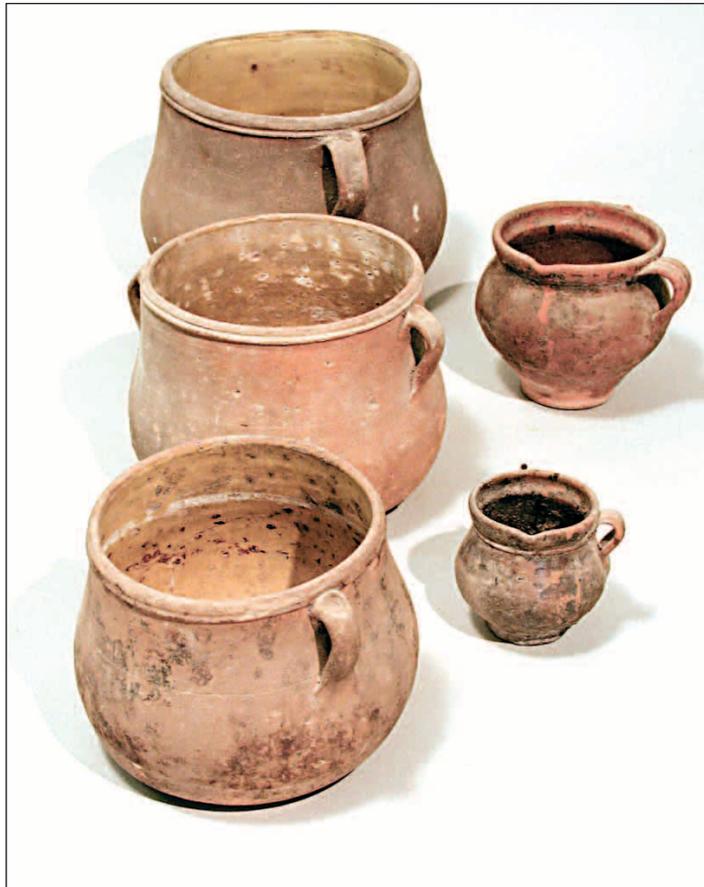
278



279



280



281



282



283



284



280. Contenitori in cotto per conservare con lo strutto cotechini e salami. L'antian era un tegamino in cotto con i bordi molto bassi.

281. Contenitore e *bala del caffè* o *brustolin* (boccia per tostare il caffè).

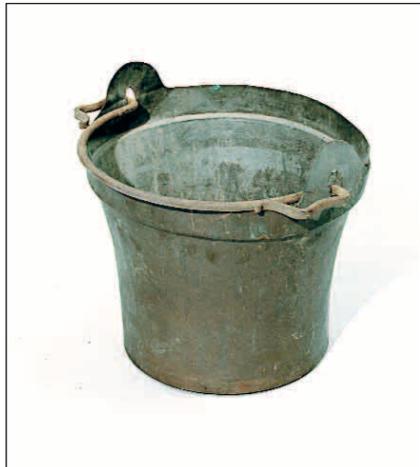
282. Macinino per caffè.

283. Cestelli in filo di ferro per sgocciolare l'insalata.

284. Forchettone di ferro e mestolo di legno.



286



285. *Seciàro co scafa* (acquaio da cucina con mensola) e serie di pentole in rame.

286. Secchio in rame per attingere acqua dal pozzo.

287. *Bigòlo co i séci e la cazha* (arconcello o bilancere con secchi e mestolo di rame). La *cazha* era sul secchiaio, e serviva per attingere acqua dai secchi.

288. Arconcello o bilancere con secchi di metallo zincato.

287



288



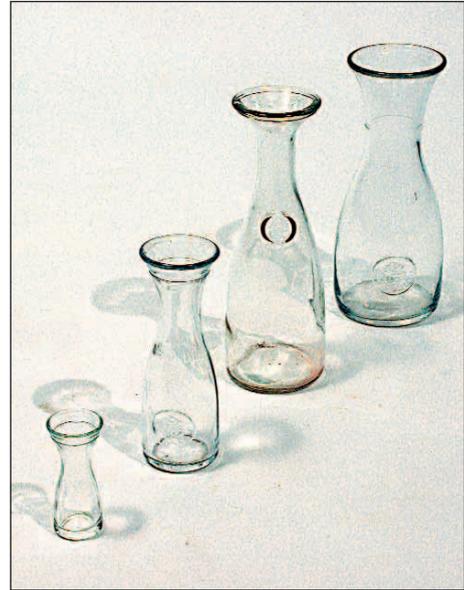
289



290



291



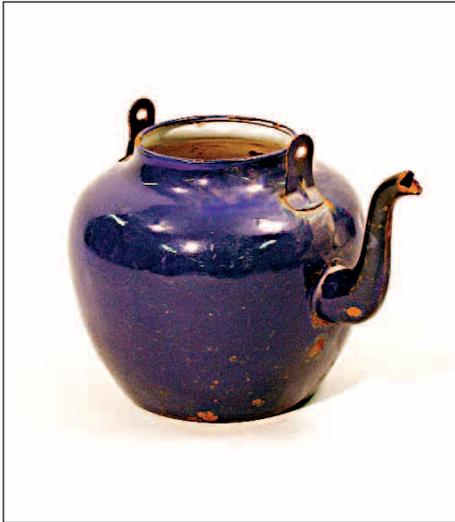
292



294



293



295



289. Zucche trasformate in contenitori per il vino e l'acqua.

290. Fiaschi di varie fogge.

291. Misure graduate per vino (un ottavo, un quarto, mezzo litro, un litro).

292. Fiaschi rivestiti di vimini (*stròpe*).

293. Bricco per il latte.

294. Alambicco.

295. Macchina per cucire.

296. Ferro da stiro, riscaldato con braci.

297. Macchinetta tagliasigari per tabaccai.

298. Vaso di legno.

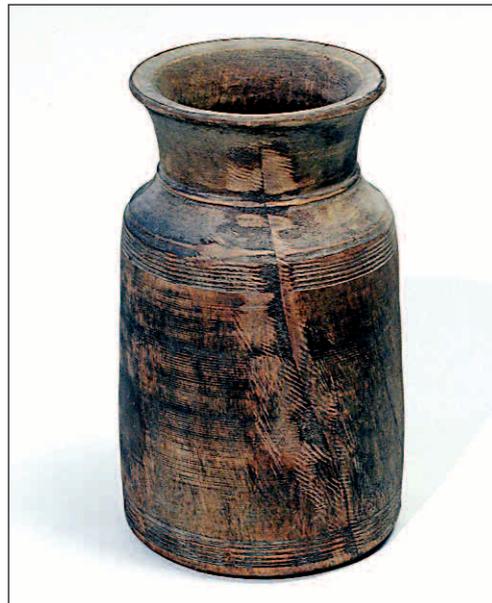
296



297



298





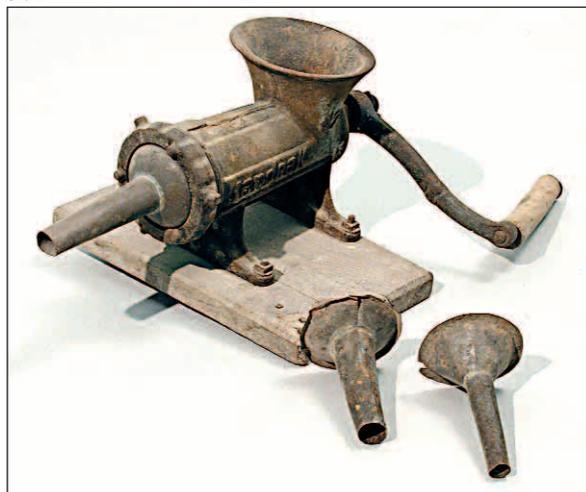
300



301



302



299. *Moscaróla*, contenitore per proteggere gli alimenti dalle mosche e in particolare dai mosconi che tentavano di deporre le uova sulla carne. Rivestita di una fitta rete metallica, veniva appesa a una trave in cantina, al fresco.

300. *Moscaróla de véro* o trappola per mosche.

301. Trappola per volpi.

302. Insaccatrice per salami.

una trave, rivestita di una fitta rete metallica che le proteggeva dalle mosche e in particolare dai mosconi che tentavano di deporre le uova sulla carne. Le suppellettili della cucina erano costituite da pochi elementi indispensabili: il *cassón par la farina* bianca e gialla, una madia divisa all'interno in due scomparti non uguali (naturalmente il più grande era quello per la farina gialla), chiusa con un unico coperchio a ribalta; la credenza, un mobile formato da una base con ripiani chiusi con delle portelle, dai cassetti al centro e da una piccola vetrina in alto, che mostrava il servizio di bicchieri e di tazzine e, fissate sulle cornici dei vetri, le cartoline del figlio emigrato, la foto dello zio morto in guerra, il "santino" portato dal parroco per la benedizione della casa; il *cantonale*, piccola credenza ad angolo; la *tòla* con le *carèghe* (la tavola con le sedie). Su una parete erano fissate le *caéce*, un triangolo di traversi di legno provvisti di ganci sui quali si appendevano i *rami* (le suppellettili di rame) della cucina.

In un angolo della cucina, oppure incassato nel vano di una porta murata o addirittura sotto la scala, veniva ricavato il *seciario*, il secchiaio (o acquaio), costituito da una lastra di pietra incavata fino ai bordi, con in un angolo lo scarico dell'acqua (*el buso del seciario*) che terminava all'esterno con un coppo sporgente dal muro; su un fianco poggiava la *sgozharóla* (scolapiatti), un ripiano inclinato di legno con i bordi laterali rialzati, sul quale si riponevano a sgocciolare le stoviglie appena lavate; sopra il secchiaio, la *scafa*,¹ una mensola sorretta da un traverso di legno provvisto di ganci sui quali venivano appesi i *séci de ramo*, i secchi d'acqua in rame; a destra, appesa ad un gancio, la *cazha*, un mestolo di rame dal cucchiaino tronco-conico, munita di un lungo manico, che serviva ad attingere acqua dai secchi nel *pianòto* (catino) o nelle pentole, o anche per bere direttamente. Sulla mensola veniva appoggiato il *boccale*, il boccale in ferro smaltato o in cotto nel quale si serviva il vino in tavola; il *fiasco de zhuca*, un fiasco ricavato da una zucca particolare svuotata e rivestita di un graticcio di vimini, che veniva usato per portare acqua o vino a chi lavorava nel campo; il *fiasco inpajà co le stròpe*, un fiasco di vetro rivestito di un intreccio di vimini.

Dietro la porta della cucina o della stalla, appeso ad un chiodo, non mancava il *Pojana*, l'almanacco di Giovanni Spello che riportava per tutto l'anno le previsioni del tempo legate alle fasi della luna, il calendario delle feste, delle fiere e dei mercati settimanali, e i consigli su quando seminare, quando raccogliere, quando tagliare la legna.²

Per testimoniare la vita familiare contadina, nel Museo è stato ricomposto un focolare con il *caldièro* (paiolo) e il *menapolenta* (ceppo di legno che teneva fermo il paiolo), la cucina con i *panari* (taglieri per la polenta), i *rami* (le casseruole in rame), i *bróndi* (recipiente da cucina in bronzo), la *gràmola* per impastare il pane, il secchiaio di pietra incavata con i secchi per l'acqua appesi ai ganci.

La camera da letto

Le camere da letto erano collocate al primo piano, esposte a mezzogiorno; le più calde erano naturalmente quelle sopra la cucina. Il pavimento e il soffitto erano di tavole di legno piallate sulla parte superiore (*solaro*) e sostenu-

te da travi a vista. La camera dei genitori era la più arredata: il letto più antico era costituito da quattro cavalletti di legno su cui poggiavano delle assi (o dei pali). Sopra le assi veniva posto il *pajón o sacón de scartòzhi*, il pagliericcio che fungeva da materasso, una sacca riempita dei cartocci della pannocchia di granoturco, scegliendo tra essi quelli interni, più bianchi e morbidi. Attraverso due aperture laterali la donna periodicamente introduceva le mani nel *sacón* per rimescolare i cartocci e rendere il pagliericcio più morbido. E sopra il *pajón* si metteva *el lèto de péna*, fatto di *intima*, una tela resistente al calamo delle penne. Dopo l'ultima guerra i cavalletti vennero sostituiti dalle *cucéte*, un vero letto, con il materasso di crine che appoggiava su reti metalliche molto elastiche e con la testiera e la "pediera" abbellite da motivi scolpiti nel legno o da placche di bronzo. Sulla parete sopra la testiera del letto veniva affisso il quadro della "Sacra Famiglia": Gesù tra Giuseppe e Maria nella bottega di falegname. A fianco del letto, sopra i comodini, erano appese due piccole acquasantiere di lamiera o di ceramica con l'acqua benedetta il Sabato Santo al fonte battesimale e un rametto di ulivo benedetto la domenica delle Palme. Prima di andare a letto l'uomo e la donna, intingendo le punte delle dita nell'acqua santa, si facevano il segno della croce e recitavano la preghiera della "buona morte":

«Signore vao a leto, co l'angelo perfeto, co l'angelo santo, co lo Spirito Santo.
 In leto me ne vo, levare mi no so, Signore, vu ca lo savi, bona goardia me fari.
 De di e de note, fino al punto de la me morte.
 Dopo la morte mia, Signore ve raccomandando l'anima mia.
 Se l'anima mia lasiasse il corpo, tre cose ve domando:
 confessione, comunion, olio santo,
 nel nome del Padre, del Figlio e delo Spirito Santo.»³

Al momento del matrimonio la donna si portava la *dota* (la dote) nella *cassa da dota*, una specie di cassetto chiuso nella parte superiore da un coperchio, che conteneva la biancheria e veniva tenuto a fianco del letto. L'uomo invece doveva portare la *càmara*, formata, oltre che dal letto, dall'*armaro* (cassetto) con lo specchio e dall'*armarón* (armadio a due ante, con in basso un cassetto). I neonati dormivano tra i genitori o su un lettino a fianco del letto, mentre gli altri figli riposavano in un'altra stanza, anche in tre sullo stesso letto a due piazze.

Le camere, prive di qualsiasi sistema di riscaldamento, d'inverno erano fredde. Per riscaldare almeno il letto veniva messa tra le lenzuola la *mònega* (trabiccio), un'intelaiatura di legno dalla forma particolare, che teneva alzate le coperte e conteneva la *fogara* (il braciere di terracotta o di metallo) con le *brónzhe* (le braci) raccolte poco prima dal focolare o dalla stufa. Qualcuno poteva anche permettersi la *bòzha de l'àcoa calda*, un recipiente basso e bombato, di rame, provvisto di tappo, che veniva riempito di acqua calda e conservato tra le lenzuola durante la notte.⁴

In casa naturalmente non c'era il bagno. Il *bocale* (vaso da notte) veniva tenuto in un comodino o sotto il letto. Per lavarsi mani e viso, invece, si usava il *lavandin*, un mobiletto con l'intelaiatura di ferro che reggeva due piani di marmo. Su quello superiore, protetto da un bordo rialzato, vi era il *pianòto* o *bazhin* (il bacile) smaltato e, sostenuto da un telaino di ferro, uno specchio; su quello inferiore, più piccolo, la brocca dell'acqua. Ma il contadino

303



304



305



306



303. Camera da letto. Il letto era costituito da due cavalletti di legno su cui poggiavano delle assi. Sopra veniva posto il *pajón* o *sacón de scartòzhi*, il pagliericcio che fungeva da materasso, una sacca riempita dei cartocci delle pannocchie.

304. *Spasséjo*, girello in legno per neonati. Il bambino poteva andare avanti e indietro scivolando sui due binari.

305-306. Valigie di cartone e di legno. Ricordano l'emigrazione in Francia, nell'ultimo dopoguerra, di Carlo Etenli (quella in legno è la sua) e di tanti altri lavoratori.

307



307. Lavandino per camera da letto, con *pianòto* o *bazhin* (catino in ferro smaltato), secchio e brocca.

308. Acquasantiere. A fianco del letto, sopra i comodini, erano appese due piccole acquasantiere (*i secèi*) di lamiera o di ceramica con l'acqua benedetta e un rametto di ulivo della domenica delle Palme. Prima di andare a letto, intingendo le punte delle dita nell'acqua santa, ci si faceva il segno della croce recitando la "preghiera della buona morte".

309. Rasoio con cuoio per affilare la lama.

310. *Buso*, cilindro in legno dove venivano posti momentaneamente i neonati dopo l'alimentazione, in attesa del "ruttino".

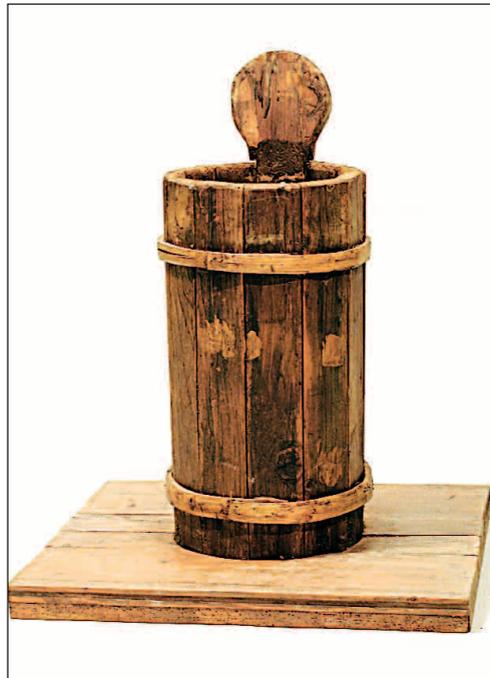
308



309



310



311



312



313



314



315



311. Scaldapiedi.

312. *Fogàra*, scaldino ricavato da un elmetto militare della 1^a guerra mondiale.

313. Scaldaletto.

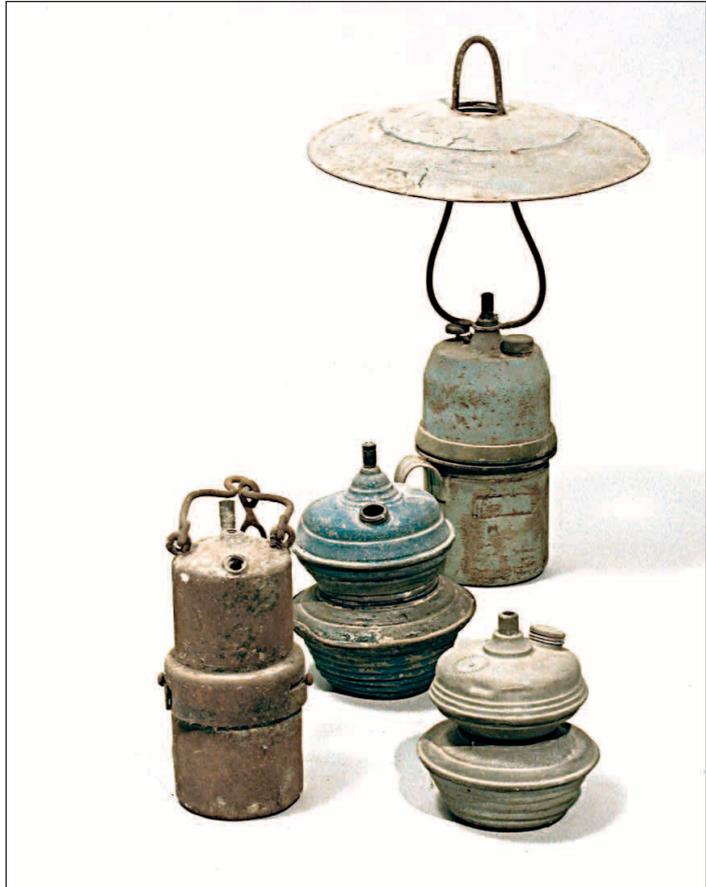
314. *Mónega con fogàra*, trabiccolo di legno con scaldino. Per riscaldare il letto d'inverno veniva messa tra le lenzuola la *mónega*, un'intelaiatura di legno dalla forma particolare, che teneva alzate le coperte e conteneva la *fogàra*, il braciere di terracotta o di metallo, con le braci raccolte dal focolare o dalla stufa.

315. *Scaldasonno* o *bóla* di rame o di alluminio, che veniva riempita di acqua calda e messa tra le lenzuola, per riscaldare il letto. Poteva essere usato anche un mattone riscaldato sul focolare, avvolto in un panno.

316



317



318



316. Lampade a petrolio (*canfini*) da tavolo, a soffitto e bugie o candelieri a piatto. L'illuminazione serviva soprattutto d'inverno, in stalla, quando bisognava governare le bestie o durante i *filò*, le veglie. Oppure in cucina, dopo la cena, o per salire in camera al momento di andare a letto.

317. Lumi a carburo. Venivano usati soprattutto in *priara* e nella miniera di lignite al Gazzo.

318. Lampada a petrolio (*canfin*) a soffitto, dotata di un serbatoio a cipolla per il combustibile e di un lungo tubo di vetro a protezione della fiamma, coperto da una campana di vetro bianco opaco per diffondere in modo uniforme la luce.

319. *Ferale* o lume a petrolio per carrettieri.

320. Lampada per ferrovieri.

321. Lumi a petrolio.

322. Fornelli ad alcool.

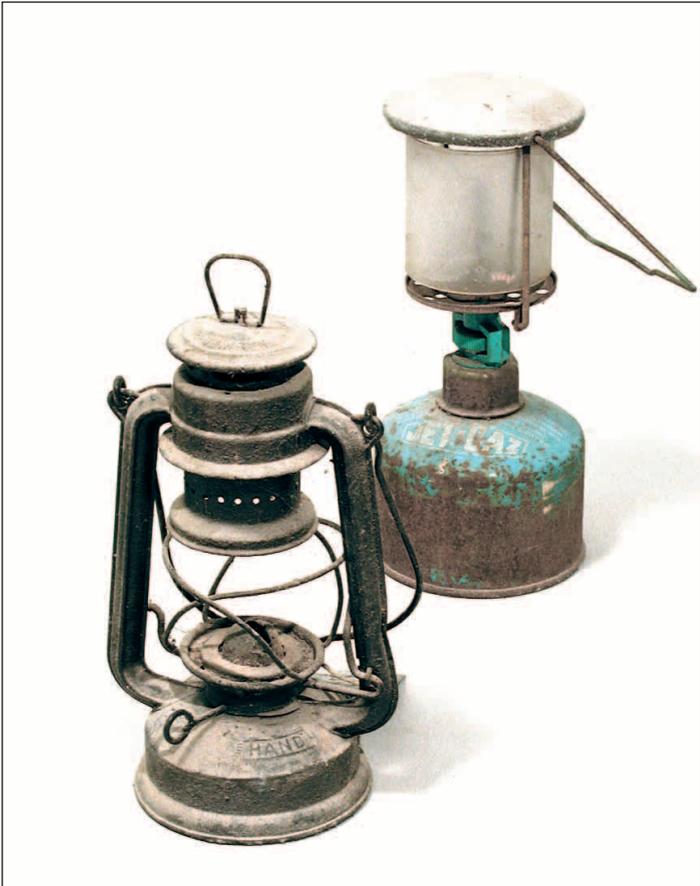
319



320



321



322



preferiva scendere in cucina e lavarsi sul secchiaio o, d'estate, all'aperto. Nel Museo è esposta una camera con il *letto de pajón* e de *scartòzhi* (materasso di paglia e di cartocci di mais) sui cavalletti, l'*armaro* (cassettoni) e l'*armarón* (armadio), la *mònega* e la *fogara* per scaldare il letto, illuminata da un *canfin* (lampada a petrolio).

L'illuminazione

Il contadino seguiva il ritmo della natura e la luce del sole: si alzava molto presto d'estate, quando incombevano i lavori, e più tardi d'inverno, quando la terra riposava. L'illuminazione serviva soprattutto d'inverno, in stalla, quando bisognava governare le bestie o durante il *filò* (la veglia). Oppure in cucina, dopo la cena, o per salire in camera al momento di andare a letto. E come tutto il resto, anche i sistemi di illuminazione erano piuttosto modesti. L'attrezzo più antico e più semplice, dopo la candela, era la *lume* (la lucerna), costituito da una scodellina contenente l'olio e da uno stoppino. Quando si doveva andare in stalla durante un temporale o si doveva scaricare un carro sotto il portico, si usava il *ferale*, una lucerna portatile protetta da vetri, usata anche dai carrettieri di notte. Ma un passo avanti nel sistema di illuminazione si ebbe con l'introduzione del *canfin* (lampada a petrolio), dotato di un serbatoio a cipolla per il combustibile, su cui nella parte superiore si avvitava un coperchio munito di uno stoppino a nastro, la cui regolazione, che determinava anche l'intensità luminosa, avveniva ruotando un perno mosso da una ruota dentata. La fiamma era protetta da un lungo tubo di vetro, panciuto nella parte più bassa. Il *canfin* da tavolo era dotato di un'ansa laterale; quello da appendere, di un telaio di filo di ferro ritorto terminante con un occhiello, che reggeva una campana di vetro bianco opaco che diffondeva in modo uniforme la luce diretta della fiamma.⁵

Il bucato

Mastelli e *tòle* (assi) da lavare testimoniano la fatica del bucato e della *lissia* (bucato straordinario) in un tempo in cui doveva ancora arrivare l'acquedotto e l'acqua doveva essere portata con i secchi dalla sorgente lontana talvolta parecchie centinaia di metri.

Per lavare i panni sporchi la donna di casa sceglieva i primi giorni della settimana. La *ròba* veniva messa *in mòja* (in bagno) nel mastello, tenendo separati i panni bianchi dai colorati, perché non prendessero colore. Il *mestèlo* (mastello) da lavare era simile a quello che veniva usato in cantina per travasare il vino, ma di legno più chiaro: a forma di tronco di cono rovesciato, era fatto di *dòe* (doghe) tenute insieme da due o tre cerchi di ferro, strette intorno al fondo. In basso aveva due fori per lo scarico dell'acqua, uno sul fondo e l'altro su una dogga. Nella parte superiore, tre doghe sporgenti collocate ad angolo retto permettevano l'appoggio della *tòla* (asse) per lavare; due di esse, opposte fra loro, avevano un foro per il passaggio di un bastone di legno che permetteva un trasporto più agevole. L'asse era una tavola rettangolare munita su tre lati di bordi che impedivano all'acqua di uscire, e su un angolo di un riquadro per riporre il sapone.



323. Assi e mastelli per il bucato.

Il *mestèlo* (mastello) da lavare era di legno chiaro, a forma di tronco di cono rovesciato, fatto di *dòe* (doghe) tenute insieme da due o tre cerchi di ferro, strette intorno al fondo. In basso aveva due fori per lo scarico dell'acqua, uno sul fondo e l'altro su una doga. Nella parte superiore, tre doghe sporgenti collocate ad angolo retto permettevano l'appoggio della *tòla* (asse) per lavare; due di esse, opposte fra loro, avevano un foro per il passaggio di un bastone di legno che permetteva un trasporto più agevole. L'asse era una tavola rettangolare munita su tre lati di bordi che impedivano all'acqua di uscire, e su un angolo di un riquadro per riporre il sapone.

La *lissia* vera e propria, cioè la lavatura delle lenzuola e della biancheria di casa, si faceva ogni tre-quattro mesi, occupando per più giorni tutte le donne della famiglia. Veniva innanzitutto preparata la *bròa* (il ranno), facendo bollire per circa tre quarti d'ora dell'acqua dentro un *caldierón* (grande paiolo) o nella *calièra* (grossa caldaia) e aggiungendovi della cenere se-

tacciata e pulita. Quando la *bròa* era pronta veniva versata, ancora bollente, nel mastello pieno di panni, filtrando la cenere con il *bugaròlo*, un telo di tessuto molto resistente. La biancheria restava in ammollo fino al giorno dopo. Al momento del risciacquo, per portare alla fontana le numerose ceste di biancheria era necessario ricorrere al carro trainato dalle mucche o dai buoi.

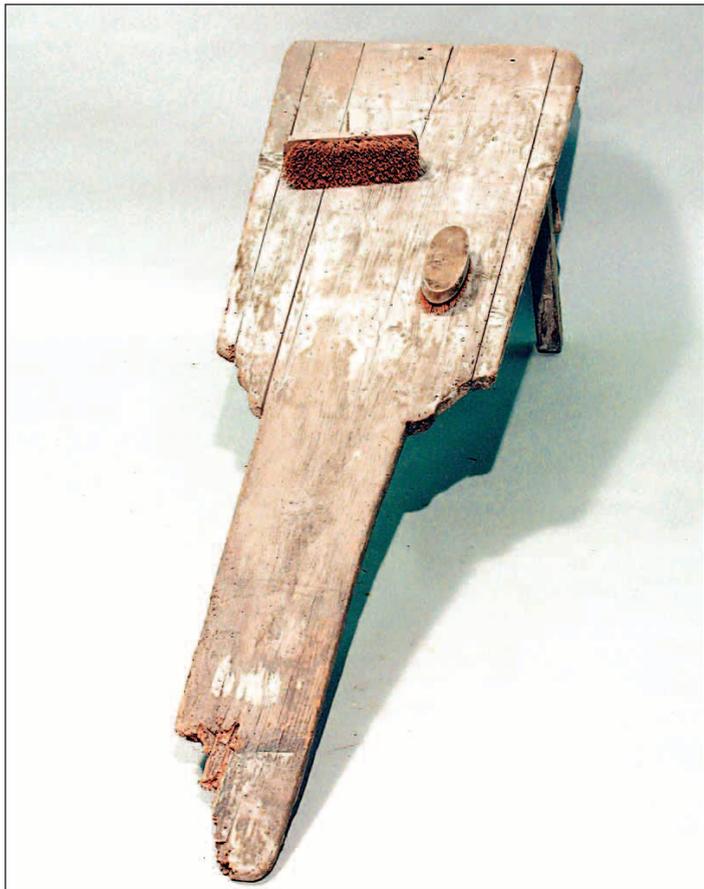
324



325



326



327



324. *Caldierón de la lissia*: paiolo di rame nel quale, posto sulla *formèla*, veniva riscaldata l'acqua per il bucato.

325. Mastello con due assi da lavare per due lavandaie.

326. Asse per lavare i panni al ruscello.

327. Cavalletto per riporre i panni lavati.

Per lavare, la donna prelevava dal mastello un panno alla volta, lo insaponava sull'asse e lo passava con il *bruschéto* (spazzola di saggina), fino ad asportarne lo sporco più resistente; immergeva di nuovo il panno nel mastello, quindi lo estraeva, lo strizzava e lo appoggiava su un cavalletto di legno. Per risciacquare la biancheria doveva cambiare l'acqua molto spesso: portava allora a *rasentare la roba* alla fontana, reggendo le ceste con il *bigòlo* (arconcello).

La *lissia* vera e propria, cioè la lavatura delle lenzuola e della biancheria di casa, si faceva ogni tre-quattro mesi, occupando per più giorni tutte le donne della famiglia. Veniva innanzitutto preparata la *bróa* (il ranno), facendo bollire per circa tre quarti d'ora dell'acqua dentro un *caldierón* (grande paiolo) o nella *calièra* (grossa caldaia, sovente appoggiata su una sede in muratura in un angolo del portico, la *lissiarà*, o semplicemente su un treppiede) e aggiungendovi della cenere setacciata e pulita. Quando la *bróa* era pronta veniva versata, ancora bollente, nel mastello pieno di panni, filtrando la cenere con il *bugarólo*, un telo di tessuto molto resistente. E perché la sua azione fosse efficace sulla biancheria, questa restava in ammollo fino al giorno dopo, quando il *lisiäzho* (l'acqua residua) veniva fatto uscire attraverso il foro inferiore del mastello a cui era stato tolto il *cocón* (il tappo). Questo liquido poteva però essere riutilizzato per una nuova lavatura, per abbeverare e concimare le piante, per lavarsi i capelli. Al momento del risciacquo, per portare alla fontana le numerose ceste di biancheria era necessario ricorrere al carro trainato dalle mucche o dai buoi.⁶

La scuola

Una delle tappe fondamentali per la vita del bambino era “andare a scuola”. Partiva con la sua *sachéta* (sacca prima di tela, poi di fibra o di cartone rigido) che nel primo anno custodiva solamente un libro di lettura, un quaderno, una carta assorbente e un *penarólo* o *canòto* (portapennino). Le scuole “comunali” (che venivano frequentate spesso solo fino alla terza elementare) erano dislocate nei capoluoghi e, affollatissime, funzionavano su doppi turni, ma non mancavano quelle delle contrade più isolate costituite da un'unica aula che ospitava contemporaneamente alunni di tutte le classi, con i maschi da una parte e le femmine dall'altra: la pluriclasse.

L'aula del periodo fascista conservava un aspetto piuttosto austero. Alle sue pareti erano appese le carte geografiche dell'Impero e il Crocifisso tra le immagini del Re e del Duce. Durante i mesi più rigidi veniva riscaldata da una vecchia stufa di cotto, tenuta accesa direttamente dagli alunni. Era arredata con un armadio, una cattedra e una lavagna nera, mentre i vecchi banchi di legno a due posti con le loro incisioni testimoniavano il passaggio e il lavoro dei coltellini e dei pennini di intere generazioni di scolari.

All'inizio delle lezioni veniva recitata la preghiera per il duce: “Dio Onnipotente, dona pace e prosperità alle nostre famiglie, dà gloria al nostro Re, proteggi il Duce e l'Italia nostra. Così sia!”. L'insegnante raccoglieva le iscrizioni all'Opera Nazionale Balilla, un'organizzazione creata dal fascismo allo scopo di assistere ed educare i ragazzi e i giovani. A seconda dell'età e del sesso, erano suddivisi in specifici corpi o reparti: Figli e Figlie della Lupa (dai 6 agli 8 anni), Balilla e Piccole Donne (dagli 8 ai 14 anni); più avanti nell'età,



329



330



328. Rappresentazione di un'aula scolastica.

329. Lavagna mobile.

330. Banco da scuola a due posti.

dai 14 ai 18 anni, sarebbero diventati Avanguardisti e Giovani Italiane. L'Opera curava l'istruzione ginnico-sportiva dei ragazzi, organizzava corsi di taglio e cucito, ricamo, igiene, pronto soccorso, economia domestica, puericoltura, ma anche istituiva i doposcuola, le colonie estive e quelle elioterapiche (il solarario) per i bambini che avevano bisogno di cure particolari.

In classe, gli alunni più indisciplinati venivano tenuti a freno con la minaccia dei "castighi" tradizionali: assegnazione al banco dei *mussi* (dei somari), con il cappello d'asino in testa; in ginocchio vicino alla maestra (e sotto le ginocchia poteva essere messo del ghiaino o grani di granoturco), con le braccia tenute alzate in alto o distese orizzontalmente; *sbachetà* (bacchettate) con un'asticciola sulle mani distese.⁷

Al ritorno da scuola, quando le giornate incominciavano a intiepidirsi, bisognava portare al pascolo la mucca, le pecore, le capre. Era un'altra occasione per ritrovare i compagni e per fare nuove esperienze di gruppo. Al rientro, si portava a casa l'erba per i conigli, una fascina per il fuoco, una *brancà de ranpùssoli* (una manciata di raperonzoli) per il contorno della cena.

Nei periodi di più intensa attività agricola, poi, giacché nel mondo rurale frequentare la scuola era considerato un dovere che toglieva braccia al lavoro, era facile che i ragazzi venissero tenuti a casa per aiutare il padre nei campi. Nel Museo è stata ricomposta un'aula scolastica, con i banchi di legno, la lavagna, i calamai, le carte geografiche, i vecchi quaderni.

Il tempo della radio

A partire dagli anni cinquanta del Novecento, quando anche nei paesi più interni dei nostri Colli è arrivata l'energia elettrica e i giovani hanno incominciato a lavorare nelle fabbriche di Alte di Montecchio o delle periferie di Vicenza, la nostra società si è rapidamente trasformata da agricola ad industriale. Il nuovo benessere economico ha permesso a molte famiglie l'acquisto della radio, simbolo moderno del progresso che avanzava, e primo passo verso la scomparsa della vita di comunità, della conversazione conviviale, delle tradizioni orali. E i giovani hanno scoperto un mezzo che offriva loro una libertà prima sconosciuta, la possibilità di ridurre le distanze e di evadere dai confini del paese, di conoscere altri ambienti, di frequentare nuove compagnie: la motocicletta. Per ricordare quegli anni, nel museo sono esposte alcune vecchie radio "a valvole" e i primi motocicli.

Note

¹ Secondo il Boerio, la *scafa* è la pila dell'acquaio, "quella pietra quadrangolare con risalti intorno ai lati, sulla quale si rigovernano le stoviglie e i vasi della cucina". Dalle nostre parti, invece, la *scafa* è la mensola del secchiaio.

² Per una dettagliata descrizione degli attrezzi e dell'arredo della cucina si veda in AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta*. La

Val Leogra, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976 (la "cusina" p. 452; attrezzi del focolare e della cucina economica, pp. 61-63; il "fogolare" e il "seciàro", pp. 476-477; attrezzi per la polenta, il pane, le *paste*, pp. 299-301; per preparare i cibi, pp. 286-287; per cucinare cibi 310 e 320-321; per conservare i cibi 326-327; contenitori di liquidi 340-341; suppellettili della casa, pp. 455-459). Si veda anche F. RIZZI, *Ambienti, arredo e finiture della casa rurale*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La casa e le tradizioni popolari*, "Cultura

popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1998, pp. 31-50 (la cucina e il suo arredo, pp. 35-43; disegni 1-70).

³ F. DALLA LIBERA, *Tradizioni orali di Zovencedo e San Gottardo*, Zovencedo (VI), Parrocchie di San Nicola e San Gottardo, 1999, p. 54.

⁴ Sugli arredi della camera da letto si veda in AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta*. La *Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976 (le "càmare" p. 452; suppellet-

331



332



333



334



331. Grammofono. A partire dagli anni cinquanta del Novecento il nuovo benessere economico portato dalle industrie e l'arrivo dell'energia elettrica anche nei paesi più interni ha favorito l'acquisto dei primi elettrodomestici, la radio e il frigorifero, e la rapida trasformazione della nostra società da agricola ad industriale. E i giovani hanno scoperto un mezzo che offriva loro una libertà di movimento prima sconosciuta: la motocicletta.

332. Radio a valvole.

333. Radio Armstrong.

334. Giradischi su mobile.

335. Motociclo Ceccato 48 del 1950, costruito ad Alte Ceccato.

336. Lambretta 150d del 1955.



tili della casa pp.455-457; attrezzi per riscaldarsi, pp. 253-254).

⁵ Sui sistemi di illuminazione si veda ancora in particolare F. RIZZI, *Ambienti, arredo e finiture della casa rurale*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La casa e le tradizioni popolari*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1998, pp. 48-50 e disegni 102-109.

⁶ Per la lissia e il bucato in genere, si veda AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, pp. 150-152 e 310; E. BORSATTO, *Il bucato*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La casa e le tradizioni popolari*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1998, pp. 312-317 e disegni 94-101.

⁷ Sull'argomento si veda AA.VV., *Storia illustrata della scuola italiana dall'Unità d'Italia all'inizio del XXI secolo*, "Cappel d'asino

e... lodi. Concordanze e antinomie nella scuola del XX secolo", Direzione Didattica di Albignasego Editrice & Linea AGS Edizioni, 2003, 153 pp.

Bibliografia

AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, 789 pp.

AA.VV., *La sapienza dei nostri padri*, Vicenza, Accademia Olimpica, 2002, 621 pp.

AA.VV., *Storia illustrata della scuola italiana dall'Unità d'Italia all'inizio del XXI secolo*, "Cappel d'asino e... lodi. Concordanze e antinomie nella scuola del XX secolo", Direzione Didattica di Albignasego Editrice & Linea AGS Edizioni, 2003, 153 pp.

E. BORSATTO, *Il bucato*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La casa e le tradizioni popolari*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1998, pp. 312-317 (disegni 94-101).

M. CERETTA, *Giochi e passatempi*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La casa e le tradizioni popolari*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1998, pp. 343-374 (disegni 116-132).

G. MARCATO, *La fatica della scuola*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *Arti e mestieri tradizionali*, "Cultura popolare del Veneto", Padova, Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, 1989, pp. 167-186.

F. RIZZI, *Ambienti, arredo e finiture della casa rurale*, in M. CORTELAZZO (a cura di), *La casa e le tradizioni popolari*, "Cultura popolare vicentina", Vicenza, Neri Pozza Editore, 1998, pp. 31-50 (disegni 1-116).