Comune di
Lasino

Retrospettive
Associazione Culturale
della Valle dei Laghi

La cosina de 'sti ani

Spazio espositivo permanente

La dòna de 'sti ani

LASINO

La cosina de ‘sti ani

Testi Tiziana Chemotti
Foto Attilio Comai

Spazio espositivo permanente
La dòna de ‘sti ani
LASINO

Fino a qualche decennio fa le case erano semplici, ma funzionali. I servizi erano piuttosto ridotti e, naturalmente, non erano necessarie tante stanze come abbiamo ai nostri giorni.
La stanza più importante della casa era sicuramente la *cosìna*. Era il luogo in cui la donna in particolare, ma anche gli altri componenti della famiglia, trascorrevano la maggior parte della loro giornata.
La sua collocazione era normalmente al primo piano sopra i *vòlti*. L'accesso era di solito garantito da una scala esterna in pietra, ma talvolta era una scala interna che, per uno stretto andito, saliva da *l'èra* al piano superiore.

Molto spesso però la cucina era collocata a piano terra, a fianco della stalla con accesso direttamente da *l'èra* che, nelle case dei nostri paesi, era quasi sempre coperta.
Poche erano le porte dotate di serratura, dato che la maggior parte erano chiuse semplicemente col *batedèl*, ma quella della cucina ne era solitamente dotata: una grossa serratura in ferro applicata sulla parte interna della porta con un robusto *snòl* anche verso l'esterno.
Ma proviamo ad entrare ...

EL FOGOLAR - FOCOLARE

Nelle case contadine *'l fogolar* era il fulcro dell'abitazione. Qui la massaia vi passava tante ore della giornata. Fin dal mattino accendeva il fuoco e poi iniziava a cucinare.

El fogolar assieme alla *fornèla* era l'elemento che riscaldava l'ambiente. Attorno ad esso c'era la *banca del fogolar*, dove, specialmente i vecchi della famiglia prendevano posto per riscaldarsi al fuoco lento che bruciava nella *lia*.

Il basamento era costituito da un unico blocco in pietra rossa che si alzava dal pavimento, circa 20-30 cm. In mezzo un incavo rettangolare, la *lia* dove ardeva la legna. Nella parte inferiore, sotto la concavità c'era un'apertura per la raccolta della cenere. Una grande cappa sovrastava il basamento, costruita in muratura appoggiava su delle travi.

All'interno la cappa, era attraversata da un'altra trave che sosteneva la *segósta* una catena che scen-

deva fino alla *lia* a cui erano agganciate le varie pentole; la *cèla*, (marmitta) *'l paröl* per cucinarvi le pietanze.
Le pentole si potevano collocare anche sopra la *lia* servendosi del *trepéi* (un attrezzo in ferro costituito da tre piedini) affinché non rimanessero a diretto contatto con il fuoco. Se la padrona di casa aveva la necessità di riscaldare qualche pietanza, soprattutto liquida, utilizzava *el mut*, un contenitore in ghisa, a treppiedi, più o meno

grande a seconda dei bisogni, smaltato all'interno e con un lungo manico.
Il fuoco bruciando, emanava fumo, la cappa non riusciva ad aspirarlo completamente, cosicché si diffondeva in tutta la cucina e le pareti diventavano ben presto sporche di fuliggine.
Ogni tanto, la donna per rinfrescarle ricorreva a imbiancarle con la calcina. Lungo il bordo della cappa, sulla trave che da essa sporgeva, erano collocati gli attrezzi da cucina che la casalinga utilizzava maggiormente.

MASNIN DEL CAFÈ - MACININO

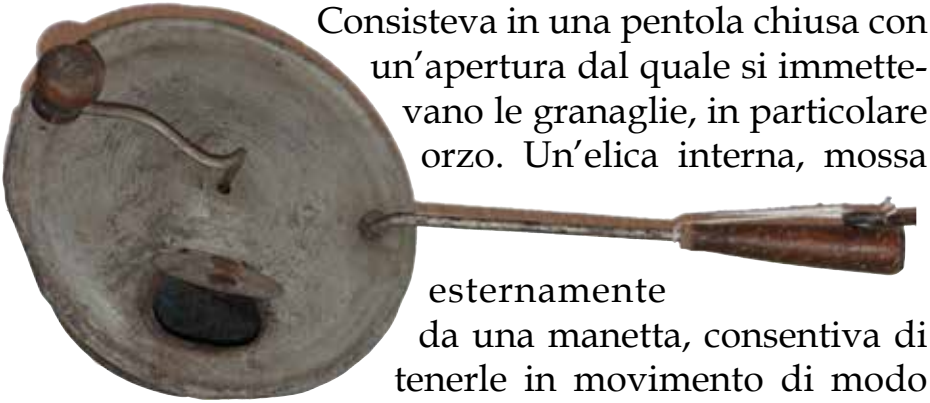
La bevanda più desiderata dalle donne era il caffè. Si comprava in grani ed in piccole quantità allo Spaccio Cooperativo, e si utilizzava con parsimonia in quanto era un genere alimentare assai costoso. Col *masnin* si macinavano, pochi grani alla volta, quanti ne bastavano per l'utilizzo. Ogni donna aveva il suo metodo per preparare la bevanda: c'era chi metteva a bollire il caffè con l'acqua e quando questo faceva *'l pè* (il deposito), si poteva berlo. I fondi poi si riciclavano per prepararne dell'al-

tro più leggero. Altre donne utilizzavano la napoletana, impiegata fin dopo la seconda guerra. Altre invece facevano sobbollire l'acqua assieme al caffè e si beveva dopo essere stato filtrato col passino.

La struttura dei *masnini* variava, c'era quello più compatto, quadrato, con il cassettino che raccoglieva il caffè in polvere. Altri invece più

allungati a forma cilindrica e più capienti, si aprivano, con un movimento a vite, dalla parte superiore.

BRUSTOLÌN - TOSTINO



Consisteva in una pentola chiusa con un'apertura dal quale si immettevano le granaglie, in particolare orzo. Un'elica interna, mossa esternamente da una manetta, consentiva di tenerle in movimento di modo che non bruciassero. Un manico lungo permetteva di sorreggerlo sopra il fuoco.

Le donne seminavano nell'orto la soia che poi raccolta, essiccata e abbrustolita era impiegata al posto del caffè. Risultava una bevanda di scadente qualità chiamata *cafè paesan*.

Alla tostatura si procedeva anche con i chicchi di orzo che poi macinati servivano per preparare *'l cafè de òrz* spesso corretto *col vin*.

Al momento della semina del mais, la massaia, si riservava parte *de 'na bina* nel campo per seminare una particolare qualità di granoturco. In autunno dopo la sua

Brustolin che veniva utilizzato sul fogolar.

raccolta ed essicazione, con questo tipo di granoturco, la casalinga procedeva, in qualche occasione di festa a fare le *spóse* (pop corn). I chicchi di grano posti nel *brustolìn* con il calore si gonfiavano e aprendosi scoppiettavano. Erano pronte per l'allegria dei più piccoli.

SCALDALÈT E MÓNEGA - SCALDINO E TRABICCOLO

Durante la stagione invernale, nelle stanze da letto la temperatura si abbassava notevolmente, solo in qualche famiglia più abbiente s'installava una stufa.
Durante la notte i vetri delle finestre si rivestivano di una sottile patina di ghiaccio, formando delle singolari decorazioni. Alla sera prima di coricarsi la donna di casa per stemperare il letto, passava tra le lenzuola un attrezzo, *'l scaldalèt*. Era un contenitore rotondo di rame, con un lungo manico ed un coperchio bucherellato. La donna prelevava dal *fogolar* o dalla cucina economica, un certo quantitativo

di tizzoni deponendoli all'interno dello scaldino. Questo veniva sistemato nella *mónega*, una speciale struttura in legno a forma di cupola che impediva allo scaldino di entrare direttamente in contatto con le lenzuola. Il calore esalava dal recipiente e riscaldava le lenzuola.
Per intiepidire le lenzuola del letto si ricorreva anche ad altri metodi come l'utilizzo di un mattone che riscaldato nel forno era poi collocato nel letto, oppure la *scaldina*, di rame o alluminio, che veniva riempita di acqua calda.

EL LUMIN – LUMINO

Piccolo lume costituito da un vasetto in vetro entro il quale si trovava l'olio su cui galleggiava un luminello con lo stoppino.

LUCERNA

Era una lampada portatile a combustibile liquido, costituita da un recipiente in vetro abbastanza robusto che conteneva appunto il carburante e da cui usciva uno stoppino, la fiamma era controllata da un apposito regolatore, costituito da una piccola rotellina, con la quale si abbassava o si alzava l'intensità della fiamma.

CANDELÉR – CANDELIERE

Utensile per reggere una candela, consistente in un sostegno fissato su un piede a forma di piatto. Poteva essere di tantissime fogge e materiali, legno, ottone, ceramica, ferro ecc.

La corrente elettrica a Lasino fu installata nel primo decennio del XX sec. Le prime famiglie che si allacciarono alla rete furono i Bassetti (mogni) nell'abitazione dell'attuale via 3 Novembre e i Chistè (tofoleti) in via Dos. Coloro che usufruivano del servizio, avevano l'obbligo di possedere una sola lampadina. Sarebbero dovuti passare ancora diversi anni prima che tutte le case fossero collegate all'energia elettrica.

Nelle case dei contadini, quindi, si andava avanti con lumini, portacandele, lucerne, *candeleri*, *bosìe* ecc.. che dovevano essere sempre a portata di mano.

Generalmente la lampada più utilizzata, la lucerna, era posta sopra il *fogolar*. Si utilizzava la sera, nell'unico ambiente riscaldato, la cucina, oppure nella stalla durante le ore del *filò*. Le donne più anziane rimanevano in casa ed alla luce del *lumin*, in una sera confezionavano, a mano, con i ferri a lana, *'n par de calzòti*.

I *candeléri* posti sullo *spulk*, (cassettone canterano) affiancavano un crocifisso. Servivano all'occorrenza, nel caso di eventuali visite da parte del sacerdote, quando quest'ultimo portava solennemente in processione, all'ammalato di casa, la comunione del primo venerdì del mese oppure in caso di qualche cerimonia religiosa o anche nel momento in cui si doveva allestire la camera mortuaria per il decesso di un familiare.

PESTARÖL DEL SAL - MORTAIO E PESTELLO

Recipiente in legno usato dalla donna di casa soprattutto per pestare a mano, mediante un pestello il sale grosso o talvolta per ridurre in polvere o in poltiglia qualche erba speziata per aggiungerla al condimento delle pietanze.
Il sale che ai quei tempi era monopolio statale, si acquistava in apposi negozi che avevano una speciale licenza per la vendita di sale, sigarette, alcool ecc… Per risparmiare qualche centesimo, la massaia acquistava il sale grosso

meno costoso di quello fine e poi si arrangiava a ridurlo con *'l pestaröl*.
Nel caso in cui, non si possedesse l'attrezzo, per polverizzare il sale, la donna adoperava una bottiglia di vetro come mattarello.

SPAZERA E SPAZADORA - PATTUMIERA E SCOPA DI SAGGINA

Accanto al *fogolar* c'era la *spazéra* e la *spazadóra*. La pattumiera era in legno e alquanto pesante. La *spazadóra* era costruita artigianalmente dai contadini, usando una pianta delle graminacee, il sorgo o saggina. Si fabbricavano soprattutto *spazadóre* grossolane e robuste da utilizzare nella stalla o nei cortili. Confezionati i mazzi di saggina e legati assieme da filo di ferro all'estremità di un grosso e lungo manico, formavano la scopa.

Non tutti avevano la possibilità di seminare il sorgo. In sostituzione, le donne andavano alla ricerca dei *baghèri*, cespugli che crescono spontaneamente

al limite delle campagne e lungo le strade. Scelti i rami migliori e ripuliti dalle foglie formavano un fastello per la costruzione della *spazadóra* o delle *sgarnère* da utilizzare nella stalla.
Il sorgo si seminava in maggio, accanto al granoturco. Il taglio si eseguiva alla fine di settembre e quindi era lasciato ad essiccare fino a novembre. Nel momento in cui era utilizzato, le donne ripulivano i rami dai semi, con la *sdregaröla* (spazzola di ferro che si usava per pulire i buoi o le mucche dalle *ciotole* o dal pelo lungo e sporco, specialmente in primavera). L'infiorescenza contenente i semi era raccolta e serviva come alimento per le bestie, oppure conservata, in parte per la semina dell'anno successivo.
Con i rami così puliti si procedeva alla realizzazione di scope e *scoàti* (scopino). Per il loro confezionamento, chi poteva permetterselo, assumeva, per qualche giornata l'Annibale Grosselli, che in possesso di un'apposita macchina, si recava in casa del contadino. La lavorazione eseguita con questo macchinario risultava migliore e soddisfaceva maggiormente la massaia. Si confezionavano scope per la cucina, scope per l'aia e *scoàti* che servivano per la pulizia del camino e del forno.

SECÈR - ACQUAIO

Realizzato in pietra rossa (qui a Lasino, la pietra proveniva dalla Cava delle Predere), misurava all'incirca 70-80 cm di lunghezza, 40-50 di larghezza, profondità circa 10 cm. Generalmente era collocato in un angolo della cucina, incastonato nel muro e poggiava su due muretti di sostegno, che si alzavano dal pavimento per circa 80

cm. Nell'angolo, era praticato un foro per lo scarico delle acque nere. Lo scolo era collegato alla tubazione, che sbucando dalla parete esterna della casa, scaricava il liquido direttamente sulla concimaia.
In altri casi lo scarico portava l'acqua sporca fin sotto le fondamenta della casa (nei *cornìci*) disperdendosi nel terreno. Altre volte, nelle case più povere, non c'erano tubature, e in questi casi, si collocava appena sotto il foro del *secèr*, un secchio per raccogliere l'acqua sporca.
Qui a Lasino, nella prima metà del secolo scorso, c'era Ilario Pedrini che esercitava il mestiere di scalpellino. Negli anni '50 nell'attività subentrarono anche i figli Francesco e Flavio, i quali costituirono una piccola ditta, con un dipendente, Fedele Biscaglia (competente nella lavorazione dei *secèri*). Lavoravano soprattutto in cava per l'estrazione della pietra e la realizzazione di cordoli e paracarri, eseguendo pure su ordinazione *secèri*. Secondo le possibilità dell'acquirente *'l secèr* era eseguito con più o meno dettagli e rifiniture. Un acquaio che si potesse dire elegante, alla moda del tempo, doveva corrispondere a certe caratteristiche.
Innanzitutto, massiccio, con l'interno ben levigato, ed

il piano leggermente inclinato per agevolare l'uscita dell'acqua. La larghezza del bordo perimetrale doveva misurare almeno dai 10 ai 12 centimetri, doveva essere levigato e con una bordatura delicatamente bocciardata. Per completare il manufatto si bocciardava e arrotondava anche la parte sottostante, quella non in vista.

Il lavoro che comportava più energia e forza fisica era la levigatura interna e quella del bordo. Richiedeva, infatti, dapprima una bocciardatura grossolana per poi passare ad un'altra più leggera, ottenendo in tal modo una superficie più levigata. Per concludere quest'ultimo lavoro si utilizzava dapprima una mazza con una dentatura meno grossolana. Si passava poi alla levigatura impiegando la pietra pomice e tanto *òio de gómbet*. I *secèri* per la povera gente, invece, subivano una lavorazione più abbozzata.
Il più delle volte mancava il piano inclinato. Per realizzarlo, infatti, erano necessarie diverse ore di lavoro che comportavano un costo maggiore, cosicché tanti particolari si tralasciavano. Le rifiniture erano più alla buona. Invece che adottare la bocciardatura, lo scalpellino,utilizzava una lavorazione più grossolana denominata *spuntar*, ovvero una modellazione del manufatto eseguita con colpi di scalpello e mazza alquanto affrettati e approssimativi. Questa mancanza di dettagli però diventava, durante la fase di montaggio piuttosto disastrosa. Infatti, l'installa-

tore era costretto ad inclinare l'intero *secèr*. Non era esteticamente bello da guardare, ma la donna *de 'sti ani* si adattava. Oltre al lavaggio delle stoviglie, *'l secèr* serviva alla donna come lavatoio per la biancheria, così pure per la pulizia personale e talvolta anche come scarico per eliminare scarti e avanzi vegetali derivanti dalla loro cernita. Ciò era possibile in quanto lo scolo del lavandino era sufficientemente largo da sostenere il loro passaggio.
Sotto *'l secèr* veniva a formarsi tra i muretti di sostegno, uno spazio che suddiviso da un asse in legno, posta orizzontalmente, creava due piccoli scomparti. Sul primo piano, la massaia collocava:

EL BRUSCHÌN – BRUSCHINO

Spazzola in legno con setole rigide di saggina, utilizzato per vari usi domestici. La donna lo utilizzava innanzitutto per lavare i pavimenti di legno delle camere e della cucina, ma anche per *bruschinar* i vestiti da lavoro, messi a mollo nella *lesìva*.
Terminato il lavaggio delle stoviglie, *'l bruschìn* era impiegato anche per rassettare *'l secèr* e dirigere l'acqua ri-

masta nella tubatura.

EL BUGARÖL – PANNO DI COTONE

La massaia, al momento di eseguire la *lesìva* (era il metodo più utilizzato per lavare i panni), dopo aver inserito la biancheria nel mastello la ricopriva col *bugaröl* sopra il quale vi versava l'acqua precedentemente bollita con la cenere.
Il panno tratteneva i residui, affinché gli indumenti non si sporcassero, e lasciava passare solamente l'acqua insaponata sugli indumenti.

EN TÒC DE SAÓN - UN PEZZO DI SAPONE

Prevalentemente era un pezzo di sapone marsiglia, utilizzato dalla casalinga con parsimonia; per qualche bucato delicato o per gli indumenti del neonato. Era impiegato anche per la pulizia personale, ma solo la domenica e le feste comandate, altrimenti, bastava solamente un'abluzione con un po' d'acqua.
Al posto del sapone le donne di un tempo, per fare il bucato, utilizzavano anche, una pianta, la saponaria, che raccoglievano sui cigli delle strade di campagna. Con la radice di questa pianticella, sbattuta nell'acqua, si otteneva una schiuma detergente, adoperata, appunto, per il lavaggio di stoffe delicate o di lana.

EL LAVAMAN - ACQUAMANILE

Di colore bianco smaltato, rifinito da un bordino di colore blu oppure completamente in alluminio. Era adopera-

to per mettere in ammollo qualche capo delicato di biancheria intima o come recipiente per la pulizia personale.

UN SACCHETTO DI SODA

La soda si presentava in grani grossi, si scioglievano pochi grammi nell'acqua calda e s'impiegava come detersivo per il lavaggio delle stoviglie.
Nella parte inferiore del sotto lavello si potevano trovare:

EL PARÖL DE LA POLENTA - PAIUOLO

Pentola di rame rotonda con un manico arcato in ferro utilizzata per far la polenta. All'esterno si presentava annerito di carbone, poiché era introdotto nei ferri della *colòmica* (cucina economica) per cuocere la polenta.

La casalinga, rovesciata la polenta sul *tabièl*, (tagliere), metteva il paiolo, per alcuni minuti ancora sul fuoco, affinché si staccassero le *gróste del paröl* (piccoli pezzettini di croste indurite attaccate alla

superficie del paiolo che si rimuovevano con il calore), che facevano la felicità dei bambini.
La domenica, quando si vestiva l'abito elegante per recarsi alla S. Messa, per pulire le scarpe che prevalentemente erano di color nero, sempre sporche di una patina biancastra, causa le strade sterrate e polverose, la donna di casa prelevava con una pezzuola, un po' di carbone dal *cul del paröl*, mescolandolo con del grasso (*séo*) e lo cospargeva sulle calzature per dar loro colore e lucentezza.
Succedeva anche che sul fondo del paiolo assai consumato, per averlo utilizzato più volte (in certe famiglie si cucinava la polenta anche tre volte al giorno, alla mattina a mezzogiorno e alla sera), si formassero dei tagli o addirittura dei forellini, provocando la fuoriuscita di piccole gocce d'acqua. Queste, smorzavano il fuoco del *fogolar*, determinando un prolungamento del lavoro. In questi casi la massaia provvedeva, prima di iniziare la polenta, a deporre sul fondo una grossa manciata di farina gialla e poi introdurvi lentamente l'acqua per la bollitura.
Era un espediente del tutto temporaneo, serviva solamente per tamponare la fenditura, prima o poi, occorreva ricorrere allo stagnino, che recuperava il manufatto con una bella *repezada* (una sottile lamina di rame saldata sul paiolo).

LA SÉCIA - SECCHIA

Era il secchio di legno, poi di ferro zincato, in cui la donna di casa preparava i semolini, (un impasto fatto di farina e acqua) che serviva per abbeverare, ogni sera, il vitello o la manza. C'era anche la *secia smaltada*, utilizzata per contenere l'acqua.

Il vano sotto *'l secèr* era celato da una tendina sospesa ad anelli che scorrevano in un apposito tondino di ferro inserito alle due estremità in un occhiolo.
Sopra *'l secèr*, ad una adeguata altezza c'era un'asse conficcata nella parete, in questa erano inseriti alcuni rampini cui erano appesi:

CRACIDÈI – SECCHI DI RAME

Servivano per conservare l'acqua. Uno dei *cracidèi* conteneva l'acqua da bere accompagnato dall'apposito attingitoio, un secondo conteneva l'acqua per tutti gli altri usi. Potevano contenere fino a 10 litri.
La donna era costretta a procurarsi l'acqua presso le fontane pubbliche, collocate nei vari rioni del paese. La mattina era un viavai di donne che con la *brentóla* (arcuccio) in spalla, recuperavano l'acqua necessaria al fabbisogno giornaliero. La *brentóla* era un'assicella in legno lunga circa m. 1,20, leggermente ricurva con due incavature alle estremità, dove in

ciascuna era inserito il manico del secchio.
Il sabato, giorno dedicato alla pulizia della casa, le donne si radunavano attorno alle fontane per nettare gli utensili in rame (pentole – *cracidèi* –vasellame ecc..). Per la pulitura adoperavano *'l belét*, una poltiglia di farina gialla mescolata con aceto e sale grosso. Il rame così trattato acquistava un colore brillante, era un vanto per le donne.

Vigo Cavedine - 1942 - Code alla fontana a causa della siccità.

Altri ganci sostenevano una serie di:

CAZÒTI – MESTOLI

Di alluminio o anche di ferro o rame, grandi e piccoli, servivano per mescolare minestre per attingere l'acqua dai *cracidèi* per berla e per versarla nelle pentole o nel *lavamàn*.
A fianco del *secèr* c'era la

SGOCIARÖLA - SGOCCIOLATOIO

Generalmente era di legno, con il piano inclinato verso il lavello, strutturata in modo tale da porvi piatti, stoviglie e bicchieri.
Prima che la rete idrica entrasse in tutte le case, la donna era costretta con fatica a recuperare l'acqua alla fontana e trasportarla a casa, quindi il suo consumo era limitato al puro necessario, non si doveva sprecarla.
Alla fontana si facevano lunghe file per accedere al rubinetto, specialmente d'estate quando l'acqua scarseggia-

va o veniva a mancare del tutto. In questi casi si provvedeva con *celéti e celetòti* a procurarsela presso le sorgenti naturali di Pradél e del Fontanél.
Per lavare i piatti, la massaia utilizzava due recipienti, in uno versava l'acqua calda che attingeva dalla vasca della *colòmica*. Vi aggiungeva un po' di soda e vi lavava le stoviglie. Nell'altro, poneva l'acqua per il risciacquo. Il risparmio dell'acqua era così parsimonioso, che la donna di casa utilizzava, per lavare i piatti, perfino l'acqua di cottura delle tagliatelle o della verdura. Per il lavaggio invece delle posate, che erano di ferro, si adoperava della sabbia fine per togliere il grasso e renderle lucide. Le stoviglie erano poste sulla *sgociaröla* ad asciugare e tal-

volta, senza dover riporle nella *vedrina*, si utilizzavano per il pasto successivo.
Sopra la *sgociaröla*, per abbellire la cucina con un tocco di femminilità, si fissava una tela bianca ricamata. Il ricamo era realizzato dalla padrona di casa. Per le donne era un passatempo da eseguire nei pochi momenti liberi, specie la domenica pomeriggio quando, assieme, si riposavano nel cortile adiacente la casa, sedute sui muretti o sulle *bóre*, o durante le sere d'inverno mentre si faceva *filò*. I colori utilizzati per eseguire questi lavoretti,erano prevalentemente il rosa e l'azzurro. Raffiguravano delle scenette simpatiche accompagnate da scritte o detti che rievocavano l'importanza del lavoro domestico o esaltavano le qualità di una buona massaia.

CREDENZA

La credenza faceva bella mostra nella cucina, era il mobile più importante. Nella semplicità e povertà dell'ambiente dava un'impronta di solennità al misero arredamento. Generalmente era realizzata in legno massiccio costituito da un corpo inferiore, la credenza, a due sportelli e tre cassetti. All'interno si conservavano stoviglie ma anche vivande e generi alimentari. I cassetti contenevano le posate qualche *manìpol* (tovagliolo) e *pèze da cosina* (strofinacci).
Nella credenza la donna di casa riponeva gli avanzi del

pranzo o della cena, utilizzabili per il giorno dopo. Accantonava *'l tabièl* con la polenta, il pane appena sfornato, un pezzo di formaggio racchiuso in un tovagliolo, la *lugànega* avvolta nella carta da *zùcher*, la *bacìna* (teglia), con gli avanzi della *torta basa*, la *rénga coi lati* (aringa maschio) nel piatto, condita con un po' d'olio, *el fiasc del vin*, ecc…

Gli alimenti che si potevano avariare,erano posti invece sul davanzale della finestra, *'l celét del lat*, *la bróa dei pizi*, *'l brodo de galina*, in quanto rimanevano al fresco.

Nel ripiano inferiore della credenza disponeva gli utensili che servivano quotidianamen-

te: *'l litro, 'l mez litro, 'l quartin* (contenitori in vetro che servivano per misurare i liquidi), una serie di *pugnàte* in cotto e in alluminio smaltato, qualche *scudèla*, *'l matarèl, la canaröla dela polenta*.

VEDRINA - VETRINA

Sopra il piano della credenza si sviluppava un'alzata composta da vari ripiani destinati soprattutto a contenere il vasellame più pregiato; servizio da caffè in porcellana, piatti in maiolica, qualche bicchiere elegante in vetro, *'l salarìn* in vetro (saliera), un servizio di bicchierini a calice da liquore, qualche *chìchera* (tazza) finemente decorata ecc.. Per lo più erano doni ricevuti in occasione del matrimonio, o che facevano parte della dote. Oggetti che la sposa conservava gelosamente per utilizzarli in circostanze particolari.

PANÈRA - MADIA

In legno, simile ad un cassettone rettangolare di un'altezza di circa 80 cm. All'interno, la *panèra*, era suddivisa in due, ma anche tre scomparti.
Da una parte, la massaia vi deponeva la farina bianca, dall'altra quella gialla, mentre nella divisoria più picco-

la conservava altri tipi di farina bianca. Sempre a portata di mano la *vasóra* (sessola)che serviva per prelevare la farina e *'l tamis* (setaccio) per pulirla dalle eventuali camole.

La parte superiore del mobile era chiusa da un coperchio ribaltabile, *'l tabión dela panéra*, che la donna utilizzava come piano d'appoggio per la lavorazione del pane e della pasta. Per confezionare il coperchio, si utilizzava rigorosamente il legno di *àrbola* (pioppo), in quanto, il legno impiegato per la costruzione della *panèra*, ovverosia il larice, col tempo emetteva residui di resina che potevano essere fastidiosi durante l'impasto. Sul *tabión dela panéra*, la massaia, iniziava di buon mattino a confezionare *'l levà* per il pane che lasciava riposare per diverse ore. Preparava anche le *taiadèle* che univa alla *bróa de pizi* come minestra per la cena. La pasta lievitata era suddivisa in piccole forme che la mas-

saia trasformava in *bine*, o *panetèi*.

In paese c'erano dei forni per la cottura del pane. Le donne per l'occasione, con l'asse in spalla e con sopra le forme del pane lievitato, munite di una fascina di legna sottobraccio, a turno e in un determinato giorno della settimana si apprestavano a cuocere dorate e croccanti *bine*.

LA FORNÈLA - LA COLÒMICA - CUCINA ECONOMICA

Comparsa in anni più recenti accanto al *fogolàr,* la *fornèla* o *colòmica,* ha costituito, per la donna, un grande passo in avanti, un miglioramento della sua situazione. La cottura dei cibi era più comoda e pulita, quasi assente il

fumo, la disponibilità del forno consentiva la cottura del pane in casa, la vasca offriva acqua calda tutto il giorno, la diffusione del calore più uniforme, insomma un grande comodità.
In ferro, alquanto robusta, poggiava su quattro sinuosi piedistalli. Le *portèle* abbellite con decorazioni a fregio e *'l pasamàn* (passamano) in ottone davano una certa eleganza al manufatto.
La vasca dell'acqua in rame ed un lungo *canón* (tubo in ferro che incanalava il fumo) completavano la *colòmica*. Accanto c'era *'l fogolàr* costituito da una panca ad angolo, dove normalmente riposavano i vecchi della famiglia. Sopra la *fornèla*, la donna di casa tendeva uno spago sul

quale metteva ad asciugare qualche capo di biancheria, ma soprattutto distendeva i *panisèi* del neonato o le *pèze* intrise di pipì del ragazzino che ancora bagnava il letto.
Con la *fornèla*, e l'aiuto del forno, la massaia cucinava tutte le pietanze. Si serviva dell'acqua calda che attingeva dalla vaschetta per lavare i piatti o per aggiungere alle vivande, mentre per accendere il fuoco utilizzava legna di scarto. Infatti, subito dopo la potatura, la donna raccoglieva i *sarmentèi* che, legati in piccoli fasci, erano accatastati nel cortile. Per racimolare altra legna la casalinga si recava nei boschi limitrofi per raccattare rami secchi, *sfresèi* (piccole pezzetti di legno, cortecce), *zuèchi*, (pezzetti di rami secchi) formando fascine o *stròzeghe* (fasci di ramaglie) che con fatica, in spalla portava a casa.
La legna di faggio o rovere, che gli uomini tagliavano nell'appezzamento boschivo, in montagna, non era disponibile per la donna di casa, era destinata al mercato cittadino. Con la vendita *de 'n bròz de legna*, (veicolo a due ruote per il trasporto della legna) la famiglia tirava avanti per qualche settimana.
Sulla parete accanto alla fornela, a portata di mano c'era un apposito contenitore, il quale racchiudeva una serie di *cazòti, cazòti cói busi e la caza de l'acqua* (mestoli in ferro, rame o alluminio).

MÒI - FERÉT DE LA COLÒMICA – ATTIZZATOIO

MÒIE - MOLLA

Attrezzi sempre a portata di mano, generalmente appesi al passamano della *colòmica*, erano utilizzati per accendere e ravvivare il fuoco. *Le mòie,* una specie di lunga pinza, servivano anche per prelevare le braci e collocarle nel *scaldalèt* (scaldino) o nella *soprèsa* (ferro da stiro).

LA PALÉTA DELA CÉNDER - PALETTA PER LA CENERE

In ferro, non molto grande, aveva un lungo manico che terminava con un uncino per essere appesa al *pasamàn*, la *paléta* serviva quasi esclusivamente per togliere la cenere dal *cendriaröl,* l'apposito spazio sotto al fuoco per raccogliere la cenere, o per estrarre la *caràza* (fuliggine) raccolta con l'apposito *scoàt* durante la periodica pulizia dela *fornèla*.

Appeso al muro, accanto alla *fornèla* c'era la scatola dei *fuminanti o fulminanti* (fiammiferi).

BACINA – TEGLIA

Di rame o di alluminio, di diverse forme e misure. Erano appese alle pareti della cucina, in prossimità del *fogolàr* e

della *fornèla*. Generalmente la massaia utilizzava le *bacine* rettangolari per cucinare gli arrosti, quelle rotonde per cuocere il pane o qualche torta.

FÈR DA STIRAR – FERRO DA STIRO

Era solitamente posto sulla *colòmica* e pertanto sempre pronto per stirare qualche piccolo indumento. C'erano ferri da stiro compatti e pesanti ma anche piccoli e più leggeri poiché erano cavi all'interno dove s'introduceva l'anima ovvero un lingotto di ferro che riscaldato nelle braci, inserito nel ferro da stiro, dava il calore alla piastra.

SOPRÈSA – FERRO DA STIRO

Adoperata per stirare la biancheria. Era in ferro, alquanto pesante, con un grande manico. La parte superiore si sollevava per introdurvi le braci che ri-

scaldavano la piastra. Al momento di stirare la casalinga aveva bisogno di molti tizzoni ardenti, per il ricambio e mantenere alta la temperatura della *soprèsa*. Se questi non bastavano, la donna andava a chiedere altri tizzoni alla vicina di casa.

LA BANCA DELA LEGNA – CASSAPANCA DELLA LEGNA

Era di forme semplici e rustiche, composta da una cassa che fungeva da contenitore per la legna, con una spalliera anch'essa semplice ed un coperchio a cerniera che si sollevava per estrarre la legna necessaria.
La banca era anche un ottimo posto per stare al caldo, dato che era sempre vicina alla *fornèla*, a fare lavoretti di cucito, rammendo o far i *calzòti*.

PARECIAR LA TÀOLA - PREPARARE LA TAVOLA

Il tavolo da cucina era adibito a diverse funzioni, la principale come desco, attorno al quale si mangiava il pasto, ma anche come piano di lavoro per le attività della donna di casa.
Il piano orizzontale diventava quindi, appoggio per la preparazione e lavorazione delle pietanze, tavolo da cucito, tavolo da stiro. Diventava piano d'appoggio per i piccoli lavori di campagna; sul tavolo si procedeva a

sgranare i *pizi*, e alla loro cernita, alla pulitura delle *stròpe*, alla costruzione di scope artigianali di saggina.
Attorno al tavolo, c'erano poche sedie, una panca mobile si trovava adiacente al muro e posta sul lato maggiore del tavolo.
Il vasellame adoperato per apparecchiare la tavola consisteva in poche ed essenziali stoviglie; un piatto, le posate ed un bicchiere. In mezzo al tavolo la massaia collocava *'l cadin de le taiadele sute* o *la polenta sul tabièl*.
Gli uomini di casa erano serviti per primi, seguivano i bambini ed infine anche la casalinga poteva prendere posto alla mensa.
Rivolti all'immagine del Sacro Cuore, appesa al muro sopra il tavolo, iniziavano il pasto sempre con il segno della croce ed una preghiera di ringraziamento. Le vivande che si consumavano derivavano principalmente dai prodotti agricoli che lo stesso contadino produceva.

In Cooperativa la massaia acquistava *'na scuciaràda de conserva, qualche dèca de cafè, 'n èto de zucher, 'na botiglia de oio, 'na renga o 'na pèza de stofìs*.
La polenta era certamente l'alimento più sfruttato considerato che era molto versatile, si accompagnava con la *salziza*, con le verze *rostìde*, coi *capùsi* e con i *cràuti*.
Chi aveva la possibilità, accompagnava questi cibi col *formai del casèr* o *'l formai miz*, prodotto in casa con la *sgnapa* che qualcuno furtivamente distillava in cantina.
Con mezza *lugànega* la donna di casa preparava *'na padela de tonco* che addensava col *brustolin* e lo rendeva colorato con l'aggiunta di un po' di conserva.
Per arrostire le varie pietanze, dato che olio e burro erano piuttosto preziosi, era molto usato *'l séo*, ossia il grasso del maiale fuso e poi conservato in appositi *pitàri* (orci).
Per i bambini la donna di casa preparava polenta e latte oppure immergevano nel caffelatte la polenta abbrustolita o le croste che accuratamente staccavano dal paiolo.

Pitàri de séo

Altra usanza era di versare il latte freddo nel paiolo aggiungendovi la polenta calda e mangiare direttamente dal recipiente.
La sera, la donna preparava la *minestra de taiadele* utilizzando la *bróa dei pizi*, oppure in tavola portava un piatto di *fregoloti*, o di *brö brusà* o la *mòsa*. Quando nasceva un vitello, il primo latte munto, *'l colòster*, era adoperato per cucinare la torta bassa.
Le *taiadèle con la bróa* era un'abitudine talmente consolidata per la cena che venivano chiamate semplicemente... *cena*.
Se c'era un uovo a disposizione, si potevano preparare le *fortaie* a volte insaporite con *l'antanéda (tanaceto vulgaris)*.
In primavera le donne erano nei campi alla ricerca delle erbette, raccogliendo *pòpole, apli, denti de cagn, sgrìzoi*. Andavano anche a raccogliere i crescioni che spuntavano lungo i ruscelli o i fossati di campagna. Pulite e lessate, erano fatte passare in padella con un po' di *brustolin* e servite come companatico con la polenta, oppure aggiunte all'impasto dell'omelette.
Uno dei compiti della donna era di coltivare l'orto. Poche erano le verdure e gli ortaggi coltivati: patate, cavoli, verze, rape, qualche *vanégia* (aiuola) di indivia o cicoria, sedano e ravanelli.
Anche in macelleria si andava poco. Si acquistava carne de *castrà*, che si utilizzava per fare brodo o arrosti.
La primaria risorsa per approvvigionarsi di carni, sia fresche sia conservata, era comunque il maiale, che ogni contadino allevava nella propria stalla. Dall'animale si ricavavano salami, *lugàneghe*, *biròldi o baldonàzi*, *lardo, 'l séo* che serviva come condimento per ogni vivanda.

SCANCÌA - SCANSÌA

Mobile in legno a più ripiani appeso al muro, aveva delle asticciole poste orizzontalmente ed era destinato a contenere i piatti di pregio da posizionare in bella vista. Di forme e dimensioni diverse, spesso aveva in basso due o più cassettini. Nella parte inferiore tante *scancìe* erano predisposte per appendervi i *cracidèi de ram*.

Indice degli argomenti

El fogolar 6
Masnin del cafè 8
Brustolin 9
Scaldalèt e mónega 10
El lumin 11
Lucerna 11
Candelér 11
Pestaröl del sal 13
Spazera e spazadora 14
Secèr 15
El bruschìn 18
El bugaröl 19
En tòc de saón 19
El lavaman 19
Un sacchetto di soda 20
El paröl de la polenta 20
La sécia 21
Cracidèi 22
Cazòti 24
Sgociaröla 24
Credenza 26
Vedrina 29
Panèra 29
La fornèla - la colòmica 31
Mòi - ferét de la colòmica - Mòie - molla 34
La paléta dela cénder 34
Bacina 34
Fèr da stirar 35
Soprèsa 35
La banca dela legna 36
Pareciar la tàola 36
Scancìa 40

Ed. Associazione culturale Retrospettive - Comune di Lasino

Impaginazione grafica Attilio Comai

Stampa Litografia Amorth

Lasino - dicembre 2014

L'iniziativa è stata realizzata
con il contributo di:

FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI TRENTO E ROVERETO