

Margherita Pulga

# Trecenta: *ricordi, gesti, sapori*

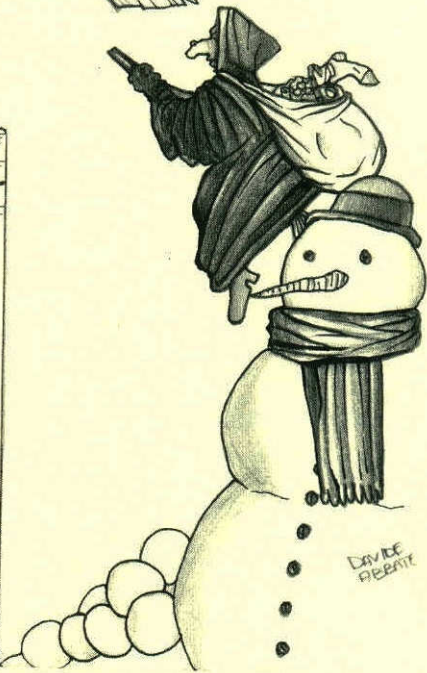
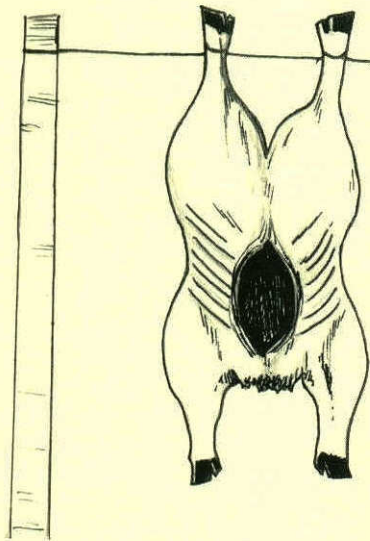
**Vecchie ricette alimentari trecentane,  
usi, ricordi e testimonianze**



a cura  
della **Biblioteca Comunale**  
di Trecenta

*Ai più giovani ed alle generazioni future  
perché non vadano perduti usi,  
costumi e tradizioni di Trecenta  
della prima metà del secolo appena trascorso.*

*L'Autrice*



# Inverno

Dopo l'aratura e la semina del frumento, i lavori dei campi erano terminati; gli uomini si dedicavano alla manutenzione della stalla, al restauro degli attrezzi, all'uccisione del maiale. Le giornate corte e fredde mutavano anche le abitudini giornaliere. Gli uomini e le donne si alzavano sempre presto per accudire le mucche, per la mungitura e per rifornire di legna e "stechi" il cassone posto vicino al focolare ed alla cucina economica. Era uso, in questa stagione preparare un'abbondante colazione - pranzo verso le ore 9,30; si lavorava ancora fino alle 16,30, finché c'era luce e, stanchi, dopo essersi ripuliti, si desiderava sedersi a tavola, rifocillarsi con una cena calda, possibilmente varia e nutriente. Dopo cena, gli uomini più giovani o meno stanchi, andavano a trascorrere qualche ora all'osteria. Le donne e i bambini si sedevano attorno al grande focolare acceso a lavorare la lana, a giocare, a raccontare "fole" e a sgranocchiare noci, "bagige" e "brustoline".

Le sere in cui era presente la persona esperta a raccontare storie e barzellette si radunavano tutti nella stalla, al caldo naturale, seduti sulle "balle" di paglia, in una "posta" vuota, al lume di una lucerna ad olio.

Le ore trascorrevano veloci, arrivava il momento di andare a dormire, ma non avevano sonno, perché la loro mente era nella fantasia; erano momenti allegri, un po' magici, uscivano nel freddo della notte, un po' maleodoranti, ma soddisfatti e contenti.

Quando Rita non era ospite dei nonni materni, trascorreva le

giornate invernali frequentando la scuola ed era la maggiore dei cinque bambini. Quasi sempre eseguiva i compiti scolastici dopo cena, perché, durante il pomeriggio, in casa c'era gente e perciò confusione, così la bambina preferiva andare a giocare con la sua amica Lisetta in piazzetta San Giorgio.

La sera, mentre i bambini più piccoli erano a letto, la mamma, la nonna e la zia cucivano; Rita studiava, chiacchierava con la nonna, desiderosa di conoscere gli avvenimenti di quando ella era giovane e andava a dormire solo quando anche la nonna, stanca, andava a riposare.

Verso la metà di dicembre, in casa dei nonni materni, venivano uccise 3 o 4 grosse oche bianche; raccoglievano in sacchi di canapa il "piumino" per imbottire materassi e cuscini per il letto.

Le frattaglie ed i colli erano subito cucinati per la cena e, nel brodo ottenuto, si cuocevano i risi con cavoli o verze. Gli altri pezzi di oca venivano salati, essiccati, appesi alle pertiche e poi conservati per la primavera in pentole di coccio, ricoperte di strutto fresco. La settimana prima di Natale veniva ucciso il primo e il più grosso dei due maiali, allevati nel porcile.

Durante il primo anno di vita i maiali venivano alimentati con la "broda": acqua calda e "semola" nella quale erano stati lavati i piatti, avanzi di cucina e frutta bacata.

Negli ultimi tre mesi, la "broda" si faceva più ricca ed abbondante, poiché si aggiungeva farina di mais, patate e zucche. Finalmente arrivavano i giorni attesi e un po' temuti della "beccaria".

Rita cercava di essere presente, "in parenti", per assistere alla uccisione del maiale e a tutte le varie operazioni, fino alla insaccatura dei salami.

All'alba del giorno stabilito, si faceva bollire molta acqua nel

"baltone" posto sulla "fornasela". Le donne preparavano sacchi e teli di canapa puliti, aghi grossi, refe per cucire zamponi e cotechini.

Appena tutto era pronto per l'esecuzione, arrivava il "mazin", il norcino, che era sempre un estraneo alla famiglia e che portava con sé gli attrezzi del mestiere e la "peladora", una vasca di legno nella quale si immergeva il maiale per essere "pelato" raschiando le setole.

Quando tutto era pronto, silenziosi, si guardava il "mazin" entrare nel porcile, faceva uscire il "ninon", gli piegava la zampa anteriore sinistra e, nel punto del cuore, colpiva deciso con il lungo coltello. Il colpo del bravo "mazin" non doveva far piangere a lungo la bestia, ma recare una morte quasi istantanea. Si raccoglieva il sangue che fuoriusciva dalla ferita in una pentola per essere cotto poi con il rosmarino.

Dopo la pulitura, il maiale veniva issato, con la corda legata agli zampetti posteriori, alle travi del portico; aperto il corpo, si estraeva il cuore, il fegato col velo, i reni, e gli intestini per essere lavati. I compiti del "mazin" erano finiti e, raccolti tutti i suoi arnesi, se ne andava via.

Rita aveva assistito a tutte le varie operazioni con curiosità mista a paura.

La cena di quella sera consisteva nella preparazione di una grossa polenta da "pociare" nel fegato, cuore, reni, e "coradina" in umido.

Il lavoro riprendeva il giorno seguente; dalla scarnatura ai salami, si era in "baracca" fino a tarda sera.

Per il pranzo si preparava il "pisto" arrostito sulla graticola con la polenta.

Dopo cena gli uomini portavano nell'apposita stanza le pertiche coi salami appesi, suddivisi nelle varie forme, misura e

qualità, si contavano gli insaccati pregustandone già il sapore, la bontà ed osservando con gioia quelli più grossi che sarebbero stati "tagliati" durante i giorni faticosi della mietitura del frumento.

Il poeta polesano LIVIO RIZZI ha scritto una poesia in dialetto rodigino, sulla figura del norcino che si appresta a compiere il suo lavoro e che rispecchia la realtà nelle emozioni e nei sentimenti. E' riportata qui perché appropriata a descrivere con efficacia l'argomento trattato.

### ***Morte del bosegato***

*Tristo, sbasio, i oci come el giasso fredì e tremendi,  
abituà ala morte, oci che scapa e che la mala sorte  
dove che i riva e se la porta drio;  
tuto infrotio in un tabaro sbriso se presenta de colpo  
sula porta Nando mazzin ne l'alba de genaro.  
Dentro la porta un sbataciar de ferì  
e tuto intorno par che 'l mondo speta.  
L'aqua xe pronta e la famegia in sagra; sul fogolaro,  
Menega la magra, che l'aveva arlevà giorno par giorno  
l'è sola e persa e la se varda intorno  
come la fusse tuta imatonìa.  
Nando mazzin se impirola i mustaci, el buta zo un gotasso  
de quel nero el brinca el fero, e, come che l'andasse a far 'na  
impresa de coraio grandò, el peto in fora,  
tuto sculetando, el parte, drito, par el so destin.,  
Sul fogolaro, Menega la magra, sola, soleta con i so pensieri,  
speta col cuore che ghe bate in gola.*