

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE SALVE
SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO – MORCIANO
A.S. 2006/2007



UNA VOLTA... SI FACEVA COSÌ
(SPACCATI DI VITA QUOTIDIANA)

Pubblicato sul Portale di Torre Vado www.TorreVado.info

PREMESSA

SEMBRERÀ STRANO, MA IL PRESENTE LAVORO NASCE DA UNA BATTUTA SENTITA IN TELEVISIONE, RELATIVA ALLA PUBBLICITA' DI UN ... DETERSIVO PER IL BUCATO.

LO SLOGAN ESALTAVA L'EFFICACIA DEL PRODOTTO, CHE RECITAVA "... PRINCIPIO ATTIVO DELLA CENERE COME IL BUCATO DI UNA VOLTA ...".

CI SIAMO INCURIOSITI E, CON L'AIUTO DELLA NOSTRA PROF., ABBIAMO VOLUTO VEDERCI CHIARO.

NEL LAVORO DI RICERCA SU COME, APPUNTO, SI FACEVA IL BUCATO AL TEMPO DELLE NOSTRE NONNE, SIAMO STATI PIACEVOLMENTE COINVOLTI DAI RICORDI DI CHI CI RACCONTAVA E, QUINDI, IL DOCUMENTO CHE ABBIAMO REALIZZATO SI E' ARRICCHITO DI ALTRE INFORMAZIONI.

INVITIAMO A RICORDARE CHI QUESTI MOMENTI LI HA VISSUTI E A SCOPRIRE CHI NON LI CONOSCE, PRIMA CHE IL TEMPO CANCELLI DAL RICORDO LE TESTIMONIANZE DEI NOSTRI ANTENATI DAI QUALI VORREMMO EREDITARE L'INGEGNO E L'OPEROSITA'.

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE SALVE
SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO – MORCIANO
A.S. 2006/2007

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE SALVE
SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO - MORCIANO
A.S. 2006/2007

DALL'ALBUM DEI RICORDI

COME VENIVANO VESTITI I BAMBINI



Susu lu lettu se mintivene le rrobbe de lu vagnone: la fascia, lu brazzaturu, tre panni de vammace o de cotone, nu pannu de linu o de cannima, lu coprifasce, doi camasedde: una cu le maniche e l’otra senza, lu corpettu e la coppuledda.

Allu vagnone, dopu ca s’era llavatu se nfilavane le camasedde se nturtiava ntra li panni e poi se nfasciava. All’urtimu se mintia lu coprifasce, la coppuledda e, o se curcava o se mintia ntra lu stompu.

Lu vagnone se tinia nfasciatu pe tre misi se nascia d’estate, se era de nvernu chiù de cinque.

Dopu, alla fimminedda se mintia la vesticedda e allu masculeddu lu costuminu.

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE SALVE
SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO – MORCIANO
A.S. 2006/2007

*Se cusia tuttu a manu; la mescia sarta vania chiamata a casa pè
diversi giurni e cusia le rrobbe pè tutta la famia. Li pedalini li facia alli
fierri la nonna e pè le scarpe se chiamava a casa lu scarparu.*

ISTITUTO COMPRESIVO STATALE SALVE
SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO – MORCIANO
A.S. 2006/2007



IL BATTESIMO

Tra la nascita del bambino e il battesimo non passava molto tempo, infatti, era al massimo

dopo un mese.

Il bambino veniva battezzato per consacrarlo al Signore in caso di morte prematura (la mortalità infantile era all'epoca la più alta).

I padrini del battesimo, di solito, si sceglievano fra i parenti oppure si preferivano i testimoni del matrimonio.

La celebrazione in Chiesa non era diversa da quella di oggi ma cambiava il modo di festeggiare dopo il rito: non si andava al ristorante come oggi ma i parenti più stretti venivano portati a casa per pranzare insieme e dopo si offrivano i dolcetti accompagnati da un tazza di caffè insieme ad un liquore fatto in casa.

I regali che riceveva il bimbo non erano molto impegnativi ma in genere si trattava di semplici collane o braccialetti in oro; a volte c'era distinzione tra maschio e femmina: ai maschi si regalava un buono postale, alle femmine una quantità di cotone, perché a quel tempo si usava mandare le ragazze dalla sarta affinché imparassero a confezionarsi il corredo.

Il nome che veniva dato al bimbo era ereditario (si prendeva soprattutto dai nonni).

A quel tempo le foto non erano molto diffuse; solo chi aveva la possibilità chiamava il fotografo per farne qualcuna come ricordo, ma le foto non erano l'unica cosa che era conservata, infatti, si conservavano per ricordo anche i regali, soprattutto quelli migliori e il

vestitino del battesimo che era fatto di solito dalla sarta ed era bianco come ad indicare un sogno di purezza.

Passati quindici giorni dal battesimo veniva messo il sale come segno di sapienza.

Dopo il battesimo i padrini non venivano lasciati in disparte come a volte succede oggi, ma si rispettavano molto e venivano considerati secondi genitori.

Il proverbio che si diceva era questo:

“ de lu nunnu e de lu latte tu prendi la maggior parte”

;

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE SALVE
SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO – MORCIANO
A.S. 2006/2007

*cioè il bambino prendeva molte cose dal padrino e
dalla madre.*

COME, UNA VOLTA, SI FACEVA IL BUCATO

Oggi le moderne lavatrici permettono alle donne di dedicare più tempo a se

stesse. Pubblicato sul Portale di Torre Vado www.TorreVado.info

*Ma un tempo per fare il bucato si iniziava la mattina presto e si
finiva il giorno successivo.*



Tutto era svolto dalle infaticabili braccia delle donne che affrontavano ogni lavoro con spontaneità e spirito di sacrificio.

Abbiamo appreso le notizie dalla viva voce di “nonna Lucia”, che da ragazza faceva il bucato così come ci ha descritto.



FASE 1 La mattina all'alba si metteva la biancheria nella pila di pietra, situata nel cortile, con l'acqua che si attingeva dalla cisterna. Si lavava (ramuddhava) con il sapone fatto a casa usando "lu lavaturu". A lavare davanti alla pila c'erano le donne della

*famiglia e le vicine di casa,
poiché sviluppato era il
senso dell'amicizia e del
reciproco aiuto.*



*Fase 2 La padrona di casa,
intanto, appendeva il paiolo
(quatarottu) sotto al
camino, lo riempiva*

d'acqua e accendeva il

Si sistemava, quindi, la biancheria nel cofanu e sopra si metteva un telo

grezzo di canapa (cennaturu) con dentro la cenere cernita.

Accanto metteva lu cofanu

sopra uno sconnetto

FASE. 3 Quando l'acqua del paiolo era tiepida si versava con un recipiente di creta (vacaturu) sulla biancheria (in media servivano quattro paioli pieni d'acqua).

L'acqua versata sul telo grezzo, che conteneva la cenere (lissia), filtrava attraverso la biancheria e scendeva in un capiente recipiente di creta (limmu) che era situato s



FASE 4

Subito dopo l'acqua che scendeva dal cofano nel recipiente di creta si metteva nel paiolo per riscaldare e quindi si versava di nuovo sulla biancheria.

Si continuava così per sette o nove volte, aumentando sempre di più la temperatura dell'acqua.

Nell'ultima "vacata" si mettevano scaglie di sapone e qualche foglia di alloro e si versava direttamente

sulla biancheria dove aveva

ISTITUTO COMPRESIVO STATALE SALVE
SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO – MORCIANO
A.S. 2006/2007



Alla fine si ricopriva il bucato e si lasciava raffreddare per tutta la notte.

Nella casa si diffondeva il profumo del pulito.

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE SALVE
SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO – MORCIANO
A.S. 2006/2007



FASE 5 Il mattino dopo si toglieva la biancheria un po' alla volta si metteva nella pila piena d'acqua e si lavava un'altra volta.

Veniva poi sciacquata (chiaruta) in un recipiente di creta (limmu), stesa al sole e poi stirata.

Il bucato si faceva ogni quindici giorni.

La “lissia” veniva conservata e utilizzata per lavare gli indumenti colorati.

Le nostre nonne con la liscia si lavavano anche i capelli.



LA PREPARAZIONE DEL PANE

La preparazione del pane a Morciano, così come in moltissimi piccoli centri del sud, era un evento sacro che si tramandava di generazione in generazione.



Ogni casalinga si metteva d'accordo con le vicine di casa e con le parenti sulla data della preparazione del pane in modo che la sera prima potesse fare la pasta lievitata (lavato).

La mattina seguente verso le ore tre e non più tardi, la casalinga si

alzava e iniziava ad impostare nella “mattrabanca ” la farina e la pasta lievitata, con l'aggiunta di acqua calda nella quale si scioglieva il sale.

Si facevano poi dei grassi “pastoni” si infarinavano e si mettevano nelle “panare” e si ricoprivano con tovaglie e coperte di lana perché il pane doveva lievitare.

ISTITUTO COMPRESIVO STATALE SALVE
SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO – MORCIANO
A.S. 2006/2007



Nel frattempo arrivava il fornaio e il pane veniva portato al forno.

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE SALVE
SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO – MORCIANO
A.S. 2006/2007

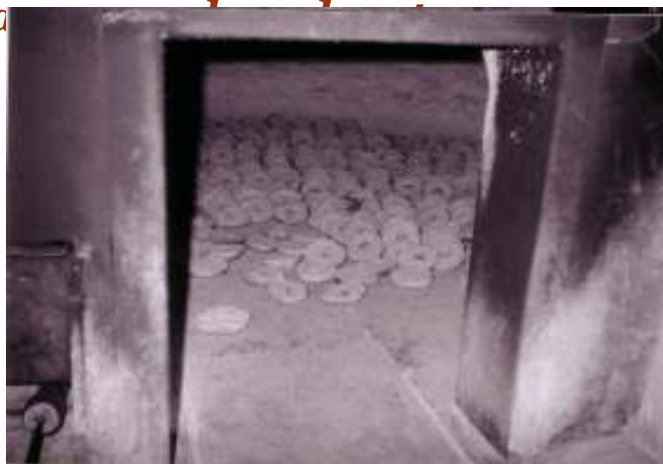
*Qui si tirava fuori un “pastone” per volta e si lavorava (spianava).
Il fornaio tagliava la pasta in piccoli pezzi e con maestria ricavava le
frise che venivano sistemate sulle tavole cosparse di crusca.*



L' ultimo pastone debitamente lavorato veniva utilizzato per fare “pucce” e “pasteddhe”.

Il fornaio, intanto, accedeva il fuoco utilizzando fascine di rami di ulivo (sarcine), quindi quando il forno era pronto infornava prima le frise e poi le “pucce” e le “pasteddhe”.

Dopo una prima cottura, le frise venivano sfornate, tagliate in due parti con un filo di ferro o con lo spago e rimesse in forno non molto caldo fino a quando non assumeva



E di prima mattina la fragranza del pane fresco si diffondeva nell'aria.

Le frise venivano conservate nei “padali” (grandi contenitori di terracotta) per diverso tempo.

Le pucce invece venivano consumate nel giro di qualche giorno.

Pubblicato sul Portale di Torre Vado www.TorreVado.info