

Astìpe ca' truève

L'ha mann't carmela "Jatta acrest"
martedì 08 settembre 2009

Oggi viviamo nell'era delle cicale … va di moda il mono-uso, il mono-dose, l'usa e getta il take away (pigghie e porta a casa) …;.. fast food (scappa e fuce) …;.. slow food (aggarbàte) …;.. Tutte cose impensabili per i nostri nonni che invece hanno vissuto l'era delle formiche. Per loro il motto era uno solo … astìpe ca' truève.

Una volta &era molto poco da buttare, ma quel poco prima di essere buttato veniva riparato, e più di una volta & prima di buttare qualcosa, si vedeva bene se non poteva essere riutilizzata in altro modo o da familiari, vicini e conoscenti...

La cultura del riciclo aveva dato vita e veri e propri mestieri:

I pezzetti di stoffa, venivano conservati per i rammendi & se proprio erano inservibili si davano a u pezzàre. Si aspettava di sentire il grido: "Pezze! Pezze a culòre!" per uscire a portargli stracci, lenzuola e vecchi vestiti & le pezze, in cambio di altre pezze a noi più confacenti.

U pezzàre infatti era colui che trovava le pezze a culore per tutte & per ogni tipo di rammendo o situazione & perchè se non avveniva lo scambio di stracci, le pezze venivano cedute dietro piccolo compenso che a volte era necessario a comprare il cibo e risolvere la giornata.

L'olio delle frittiture veniva conservato e dato a u ègghe & - colui che passava a raccogliarlo al grido di "u ègghe vecchio! u ègghe fritto!" , dando in cambio: vaschette, sicchie, vacile, scolapaste di plastica.

Poi &era u fijerre vecchie che riciclava rottami di ferro, zinco, ottone & vecchie biciclette arrugginite, vecchie vasche, e secchi di zinco che ormai ridotte all'osso chiedono pietà, dopo essere state riparate tante volte & ma anche vecchie pentole di rame e alluminio, tutto in cambio di qualche bicchiere, piatto o mestolame vario & ... E in cucina?

La stessa cosa, non si buttava mai niente anche perché il cibo che &era non bastava a sfamarsi e gettare gli avanzi era considerato prima di tutto un gesto sacrilego & "Si mangia tutto! Che tutto è di Gesù!"
Il pane duro a volte anche con la pilucina (muffa verde) - si puliva e si cuoceva in acqua salata, con u addòre de u ègghe e na figghiazze d' àure & diventando pane cuette & in assoluto il piatto più povero della cucina tradizionale, uno dei cibi emblematici dell'alimentazione del passato, al limite della sopravvivenza e che per questo affidava ad ogni pietanza un ruolo insostituibile, tanto che a volte si lasciava indurire il pane così se ne consumava meno & un grande vantaggio per tutta la famiglia & si diceva: "Pane modde e legna seccate sònde a rruvine de na casa" & il perché è presto detto: il pane fresco è molto buono e se ne mangia di più, la legna secca arde più facilmente e se ne consuma di più & capite bene che tutto questo consumo non aiutava certo la precaria economia familiare & & Tutto si riciclava e si conservava

Quando ferie e vacanze non esistevano, non erano ancora una conquista sociale, l'estate si identificava proprio coi suoi frutti & meloni, uva, fichi, fichi d' india & e tutta la frutta buonissima, che noi oggi troviamo tutto l'anno, ma una volta no, e si cercava di conservarle il più a lungo possibile per poter assaporare anche in pieno inverno un morso d'estate & ma come fare considerando che non &era ancora i frigoriferi?

Le case di una volta erano piccole ma dovevano avere cantina e tramenzàne, erano questi i luoghi predestinati alla custodia delle provviste: di farina, indispensabile per fare pane e pasta; di legumi & fagioli fave, ceci, lenticchie piselli & la carne dei poveri, padroni assoluti della tavola, venivano gelosamente custoditi in sacchi di stoffa, in luoghi asciutti, perché non facessero cannedde e favarùle...

Capase e capasedde di caserecotta salate, alie all'acqua, fichi secchi sciolte e cucchiàte &

In cantina andavano i capasoni di vino, le zirre di olio, le bottiglie di salsa, le patate &

Gettando uno sguardo nelle credenze, intese come mobili in cui si stipavano gli alimenti, per questo detti anche stipi & si trovavano boccacci di peperoni, carciofi e melenzane, pomodori sott'olio, sott'aceto, salati, seccati & ma anche marmellate, mostarde & e in cucina si appendevano anche trezze d'aglio, corone di diavulicchi ascquande, e pinnulàre di pumedòre a nzerte o pumedore de mbise (i pomodori invernali)...

Mazzi, ciuffi e ghirlande sparse, messe a decorare pareti, camini, fracassè, mensole, mobili. Ornamentali, utili e soprattutto sempre a portata di mano, e non solo ...

Tutte queste provviste potevano nascondere qualche inconveniente... infatti si diceva che: " a case vecchie no' manghene sùrge"... ;)