

La cucina

Nell'ampio contesto della casa contadina, la cucina può essere considerata senza dubbio il locale dove si svolgeva la maggior parte della vita domestica: oltre ad essere l'ambito privilegiato dell'azione della reggitrice (*arzdòura*), ovvero *la dòna ch'la stèva in ca a fèr da magnèr* (la donna che stava in casa a far da mangiare), era infatti anche il luogo in cui la famiglia si riuniva al momento della colazione (*claziòh*), del pranzo (*dšnèr*) e della cena (*zanna*), e dove tutti sostavano, specialmente durante l'inverno, per riscaldarsi.

La cucina era quindi un luogo d'intensa socialità, d'incontro tra le generazioni e di trasmissione di saperi, la cui centralità si rispecchiava anche nello stesso linguaggio dialettale: il termine *ca*, "casa", si usava infatti sia per indicare l'abitazione in senso lato, sia per riferirsi propriamente all'ambiente più ristretto in cui si preparavano e consumavano i pasti.

La struttura e l'arredo

Secondo la *Monografia del podere bolognese* del 1880, negli edifici di campagna la cucina si trovava quasi sempre al piano terra, vicino alla cantina e di solito era molto spaziosa, con il pavimento lastricato di mattoni.

Il camino (*camén/fuga*) costituiva l'elemento più importante di questo ambiente, poiché era la principale fonte di calore per la cottura dei cibi e per il riscaldamento durante la stagione fredda. Numerose erano le credenze, i riti e le tradizioni a sfondo magico - religioso nelle quali esso compariva come una sorta di sfondo caratterizzante: scoppiettii, sibili e scintille preannunciavano i cambiamenti meteorologici e l'andamento generale del raccolto; la canna fumaria, misterioso collegamento sempre aperto tra cielo e terra, era il luogo di apparizione di affascinanti creature dell'immaginario popolare, come la Befana o i piccoli folletti che si andavano a nascondere nella buca degli zolfanelli; o ancora, il Ceppo natalizio (*Zòch ed Nadèl*) era un grosso pezzo di legno, acceso la sera della Vigilia, che doveva ardere lentamente fino all'Epifania. La sua cenere veniva sparsa nelle vigne e nell'orto, come gesto propiziatorio.

Attorno al camino ruotava in special modo l'azione quotidiana della reggitrice: la mattina, riattizzare le braci era il suo primo gesto, così come ricoprirle di cenere era l'ultimo atto della sua giornata di lavoro, che non conosceva riposo, nemmeno durante i giorni di festa.

Il camino si trovava collocato, generalmente, al centro di una delle pareti della cucina. Il focolare (*aròla/ròla*), rialzato rispetto al livello del pavimento, aveva al centro il punto di fuoco, provvisto talvolta di una griglia, da cui la cenere cadeva nel sottostante cassetto, e corredato solitamente ai lati da due pesanti alari di ferro o di ottone (*cavdón*), che servivano come punto di appoggio per disporre i ceppi sul focolare, affinché l'aria, potendo meglio circolare fra di essi, alimentasse bene la fiamma. Nella parte superiore si trovava la cappa (*capa*), attorno a cui correva una cornice in legno, che fungeva da piano d'appoggio per diverse suppellettili, e la canna fumaria (*cana dal camérì*). Sotto la cappa, agganciata a un ferro orizzontale, scendeva una catena ad anelli di lunghezza regolabile (*cadaina dla fuga/dal camérì*), terminante con un grosso gancio piatto al quale si appendevano il paiolo (*caldarénna*) o altri recipienti dotati di manico ad ansa. Sul fondo, a protezione del muro, si trovava di solito una piastra di metallo.

Appoggiati a lato del camino si trovavano poi tutti gli attrezzi necessari all'uso e alla sua manutenzione: l'asta ad uncino (*zampérì*), le molle (*muiátt*) e la paletta (*palàtta*). Quest'ultima era usata per raccogliere e trasferire ceneri e braci dal focolare al fornello e per sistemarle sotto i treppiedi, o sotto le graticole; di sera, si utilizzava per coprire le braci di cenere, affinché rimanessero accese fino al giorno dopo. Vi era poi il soffione (*supiòr*): una lunga canna di ferro, cava all'interno, che si usava per attizzare il fuoco soffiando aria nelle braci. Appesi a un chiodo si potevano trovare infine una graticola (*gradèla*), utilizzata per cucinare la carne e arrostitire il pane o la polenta e diversi treppiedi (*tripi*), supporti di ferro a forma di triangolo, usati come base d'appoggio per i tegami che non potevano essere appesi alla catena del camino. Nei camini più grandi, sotto la cappa, si poteva trovare un muricciolo (*murizzól dla fuga*) con funzione di sedile.

A fianco del piano di fuoco vi erano a volte uno o più *fornelli* (*furnèl*), fissi (in muratura) o mobili (in pietra refrattaria, ferro o ghisa), usati per cuocere alimenti e riscaldare liquidi in piccoli recipienti. Vicino alla cappa del camino si trovava infine la buca per i zolfanelli (*bus/busa/cantàn di súlfen*), frammenti di steli di canapa femmina (*canváz*), che, intinti nello zolfo per facilitarne l'accensione tra le braci, venivano utilizzati per accendere lumi e lampade.

Il combustibile principale era rappresentato dalla legna di potatura delle piantate e dai canapuli. La quantità necessaria agli usi domestici era conservata in un ampio contenitore in muratura attiguo al camino (*cantòn dla làgna, di fas, di stécch* o *di bachétt*). La legna migliore, ad esempio quella d'olmo, veniva bruciata verso sera, perché da essa si ricavano le braci più consistenti che, poste all'interno di appositi contenitori, venivano

utilizzate per riscaldare i letti. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, la legna cominciò ad essere abbandonata in favore del gas combustibile, contenuto in grosse bombole.

Nelle cucine di alcune famiglie si poteva trovare anche una *cucina economica*, l'antesignana delle attuali cucine a gas. Introdotta in campagna intorno agli anni Trenta del '900, grazie alle camere di combustione chiuse da sportelli e ai punti di cottura regolabili attraverso un sistema di anelli concentrici mobili, assolveva contemporaneamente le funzioni del focolare, del forno e dei fornelli, con una minore dispersione del calore e un notevole risparmio di combustibile.

Un altro elemento fondamentale della cucina contadina era la tavola (*tèvla*), spesso allungabile posta solitamente al centro della stanza e circondata da numerose sedie impagliate o, più raramente, da panche. Oltre a fungere da desco familiare, essa serviva alla reggitrice per preparare le vivande, per stirare la biancheria (dopo avervi steso sopra un panno), e in generale, come piano d'appoggio per le attività più diverse. Al momento dei pasti quotidiani veniva apparecchiata in modo essenziale con una scodella, un bicchiere, un cucchiaino e una forchetta per ogni commensale e solo nei giorni di festa veniva ricoperta con una tovaglia candida.

Per tradizione, soltanto gli uomini sedevano a tavola al momento dei pasti. Le sedie venivano fabbricate dagli stessi contadini o, più spesso, da un artigiano ambulante specializzato nell'impagliatura e nella riparazione di questi oggetti. Se ne potevano trovare di diverse misure: il termine *scran* indicava genericamente tutti i tipi di sedie, *al scranòn* era il seggiolone utilizzato per far mangiare i bambini ma in particolare quelle di medie dimensioni con schienale, *al scranòn dal nòn* era invece la sedia grande con braccioli, riservata al reggitore o alle persone anziane della famiglia. I neonati ancora in fasce, venivano posti invece all'interno della *cariga di fangén*, un particolare tipo di sedia impagliata, simile a una culla, fabbricata con una fibra particolarmente resistente, il carice (*zudlénnia*), una pianta che si raccoglieva nelle risaie nel mese di settembre.

Sulle pareti delle case più antiche si poteva trovare a volte una nicchia scavata nel muro, dotata di uno o più ripiani, che veniva chiusa da una tenda o da uno sportello di legno o a vetri. Più tardi questa nicchia fu sostituita da un mobile in legno, la credenza (*cardèinza*), generalmente composto da una parte inferiore con sportelli e cassetti e una superiore a vetrina (*vidrénnia*), nella quale si esponevano le suppellettili di pregevole fattura. Nella parte inferiore si riponevano invece il vasellame, i piatti, le stoviglie comuni, la biancheria da cucina e altri utensili come i cavatappi e le posate.

Appese alle pareti vi erano poi alcune mensole e supporti, per conservare ordinatamente gli oggetti che si utilizzavano più spesso durante la preparazione dei cibi: una mestoliera (*portategàm*) alla quale si appendevano mestoli, ramaioli, schiumarole, piccoli tegami ed altri utensili della cucina; un "portamatterelli"; un portaposate e un portacoltelli dove trovavano posto i principali utensili da taglio, come la mezzaluna (*lunatta*) e la coltella o coltellina per tagliare la sfoglia (*curtléñna/cultléñna*) e altri tipi di coltelli. Appesi ai muri, legati a un chiodo tramite una cordicella fissata ad una delle estremità, si potevano trovare anche oggetti singoli, come il tagliere da battuto (*pistadura*), usato come piano d'appoggio per tagliare, affettare, tritare in carni e verdure, e il matterello (*matarèl dla spóia*).

In un piccolo locale vicino alla cucina, che poteva fungere anche da dispensa, oppure nella stessa cucina, in una specie di nicchia celata da una tenda, si trovava solitamente l'acquaio (*al stièr*), detto anche *secchiaio*, una sorta di vasca di pietra rettangolare, comunicante con l'esterno tramite un foro o un tubo, nella quale si facevano defluire le acque residue dal lavaggio delle stoviglie e degli ortaggi. Vicino all'acquaio si trovava anche lo scolapiatti. Nelle case che non disponevano di tale struttura, le stoviglie e gli ortaggi si lavavano all'interno di una grande bacinella appoggiata su di un tavolino.

Prima dell'allacciamento delle case alla rete idrica pubblica, l'acqua veniva prelevata dal pozzo e conservata in casa all'interno di appositi recipienti: un secchio di rame (*calzaidèr*) e un mastello di legno (*mastèla*). Il primo, con relativo attingitoio, era appeso a un gancio sporgente dal muro e conteneva l'acqua da bere; il secondo, che si trovava solitamente vicino all'acquaio, sopra un tavolino, conservava l'acqua per tutti gli altri usi.

Lungo le pareti della cucina, erano talvolta appesi i ritratti fotografici dei genitori defunti del capofamiglia e un'immagine sacra, quasi sempre la Madonna di San Luca, dominava l'intero ambiente, illuminata giorno e notte da una candela o da un lume, con accanto un vasetto di fiori, spesso di carta, alcune spighe di frumento e un ramoscello d'ulivo.

I recipienti per la cottura

Il paiolo (*caldareña/stagnè*) era il recipiente da cottura più diffuso nelle nostre campagne, tra '800 e '900, fabbricato generalmente in rame, con l'interno rivestito di stagno. Veniva appeso, tramite un gancio, alla catena del camino e si usava per cuocere minestre, polenta, verdure, patate, avena, orzo, erbe, per bollire il mosto d'uva, per riscaldare l'acqua e il latte per fare il formaggio.

Un altro recipiente assai diffuso era la pentola o marmitta di terracotta (*pgnata*), usata per cuocere lentamente in acqua alimenti come la carne di manzo (*manž*) e di gallina (*galerina*), verdure e ortaggi, oppure per cucinare la minestra di fagioli (*bród/mnèstra ed fasù*). Generalmente si appoggiava su un treppiedi, ma si poteva anche appendere alla catena del camino tramite un apposito supporto a 4 ganci, oppure si poneva sul fornello o sulla cucina economica e poteva essere chiusa da un coperchio, sempre di terracotta.

Questo tipo di recipiente si poteva trovare anche di piccole dimensioni (*pgnatèri*): in questo caso era usato per cuocere o riscaldare vivande in piccole quantità, latte o caffè, brodi di verdure o fagioli.

Vi erano poi diversi tegami con manico (*tegàm*), in terracotta o leghe metalliche, che erano utilizzati in particolare per cucinare cibi, come gli “umidi”, gli stufati, il baccalà, le patate, le verdure, ecc. Infine ricordiamo la padella (*padèla*), un recipiente in rame dal caratteristico manico a semicerchio, che si usava per friggere le patate, le polpette di carne (*pulpàtt*), le frittelle o le frittate, oppure i dolci a base di farina di castagne (*castagnàz*). Le vivande si friggevano soprattutto nello strutto, rivoltandole continuamente con una ramaiola metallica (*ramèina dla padèla*).

Il pane di casa e la polenta

Fra le materie prime utilizzate dai contadini per la propria alimentazione c'erano in primo luogo il grano e il mais. Dalla molitura di questi cereali si otteneva infatti la farina, che veniva conservata nel cassone da farina (*arzil/cassòn dla farèina*), in sacchi, in bigonce, al riparo dalla polvere, dai topi e dagli scarafaggi.

In pianura, la macinatura avveniva di solito al mulino, dal quale si prelevava un prodotto grezzo che, prima di essere utilizzato, doveva essere setacciato, cioè separato dalla crusca. La farina (*farèina*) veniva raffinata più o meno, tramite specifici attrezzi, i setacci (*sdaz*), a seconda della necessità, ottenendo prodotti di scarto: crusca (*ròmmel*), cruschello (*cuatta/cuvatta*), tritello (*tridèl*). Il risultato dell'ultima setacciatura era il fior fiore della farina (*fiòur d farèina*).

Gran parte della farina di grano veniva utilizzata per fare il pane. La panificazione avveniva all'incirca una volta per settimana ed era un compito affidato generalmente alle donne, coadiuvate dagli uomini in alcune fasi della lavorazione. La sera prima, la reggitrice mescolava il lievito “madre”, ossia una piccola quantità dell'impasto della settimana

precedente, con un po' di farina e acqua tiepida; il composto veniva quindi lasciato per tutta la notte in un luogo caldo, di solito nella conca della madia (*spartura/spaltura*), che, con la tavola e il cassone era uno dei più importanti elementi dell'arredo domestico. La mattina successiva, si preparava l'impasto vero e proprio, mescolando il nuovo lievito con la farina, l'acqua, il sale; si lavorava la massa con le mani fino al completo scioglimento dei grumi, poi si procedeva alla gramolatura: un'operazione effettuata con uno strumento di legno chiamato gramola (*grama*). Una o due persone, generalmente uomini, alzavano e abbassavano ritmicamente la leva, mentre una donna muoveva l'impasto al di sotto di essa, affinché ogni parte venisse lavorata a fondo. Siccome il pane si faceva una volta la settimana e, in genere, le famiglie erano assai numerose, l'impasto lievitato poteva raggiungere un peso notevole, per cui il lavoro di gramolatura era molto faticoso. Occorrevano circa 1200 battute, una mezz'ora di lavoro, per rendere l'impasto perfettamente omogeneo e i movimenti di chi azionava la leva e di chi muoveva la massa dovevano essere perfettamente sincronizzati. Dopo l'uso, l'attrezzo veniva ripulito dai residui di pasta con un raschietto (*razài*) e uno scopino di saggina (*granadèl/granadèla*) infine ricoperto con un telo.

Quando la massa dell'impasto aveva raggiunto la consistenza desiderata, la si riponeva nella madia per la vera e propria lievitazione, durante la quale essa raddoppiava di volume. Si dava quindi forma alle pagnotte, che subito dopo venivano portate a cuocere nel forno, trasportandole all'interno di un paniere (*panirunzèr/curbèl*), tenuto sulla testa dalle donne, o sopra un asse di legno (*asa da pan*).

Il forno di solito si trovava al di fuori della cucina, in un edificio separato, insieme al porcile e al pollaio. Era dotato di un'attrezzatura specifica costituita generalmente da una pala (*panèra/pèla*) per infornare e sfornare, da un tirabrace (*tròl/trai*) per movimentare le braci all'interno e da un lungo bastone uncinato, *al fustigòn*, usato per asportare la cenere dal forno, prima di inserire gli alimenti da cuocere. Per valutarne la temperatura interna si osservava il colore delle pareti: quando la volta assumeva una colorazione biancastra, era il momento di infornare le pagnotte, che venivano poste a cuocere subito dopo aver introdotto una frasca verde (*bròsca vairda*) che, seccandosi, eliminava il calore in eccesso. Una volta cotto, il pane si conservava per alcuni giorni all'interno del cassone della farina, oppure nel guardavivande (*cardinzèr*), un mobiletto pensile di legno dotato di una reticella metallica che proteggeva il contenuto dalle mosche e dai topi. Quando, dopo circa 4 giorni, la pagnotta cominciava a seccarsi e a indurirsi, veniva tagliata con il coltello da pane (*taiapàn*) ed era utilizzata per preparare zuppe o altri composti a base di pane secco

grattugiato. Nella campagna bolognese la panificazione domestica era ancora diffusa intorno alla metà del XX secolo, ma scomparve rapidamente nel volgere di pochi anni.

Con la farina di grano, si facevano anche diversi tipi di pasta. La loro preparazione era un compito esclusivo delle donne. L'abilità della massaia veniva infatti messa alla prova soprattutto nel momento della "tiratura" della sfoglia, ovvero quando, con l'ausilio del matterello, tentava di renderla il più possibile sottile, uniforme e senza strappi. Con la coltellina (*curtlénna/cultlénna*) si realizzavano le tagliatelle (*taiadèl*), con la rotella (*sprunèla*) le farfalle (*strichétt*) o i diversi tipi di pasta ripiena (*turtlén*, tortellini; *turtlón*, tortelloni). Per la produzione di differenti tipi di pasta tonda (spaghetti, maccheroni, gramigna) si usava invece il torchio (*tórc' da pasta/stamp di macarón*), che, grazie a trafile diverse, faceva assumere all'impasto la forma desiderata. La cottura avveniva solitamente all'interno del paiolo, in acqua o in brodo; la pasta era poi servita nei piatti direttamente dal recipiente di cottura, con l'ausilio di un mestolo o di un forchettone. Nelle occasioni speciali, le minestre liquide venivano portate in tavola all'interno di una zuppiera, la pasta asciutta (*mnèstra sótta*) all'interno di una terrina (*tarénna*).

Anche il mais veniva utilizzato con finalità alimentari, soprattutto per la preparazione della polenta. La farina di mais (*fareñna d furmintòr/žala*) era sottoposta all'azione di un setaccio. La farina più granulosa (*granén/ granisèl*) veniva versata per prima nell'acqua bollente del paiolo (*caldarénna dla pulànt*), appeso alla catena del camino. *L'arzdòura*, mentre rimescolava, teneva fermo il recipiente, premendo con un piede o un ginocchio, su un attrezzo di legno o di pietra, simile ai coppi in laterizio usati per la copertura dei tetti (*còpp dla pulànt*). Raggiunta una certa cottura, si versava la farina setacciata più finemente (*fareñna fina*), senza interrompere l'azione di rimescolamento, per evitare la formazione di grumi. Erano dunque richiesti tempi piuttosto lunghi e una discreta forza fisica. Quando il composto aveva raggiunto una certa consistenza e all'interno del paiolo si formava una crosta dorata, la cottura era ultimata e la polenta si versava su un tagliere, si divideva con il coltello in quattro parti e infine si tagliava in fette compatte con il refe o con un filo di cotone e si serviva nelle scodelle.

La carne si mangiava solo la domenica e in occasione delle feste, mentre i salumi comparivano sulla tavola quasi quotidianamente. Il pollo e il maiale erano i tipi di carne consumati con maggiore frequenza, mentre quella di bovino e delle galline vecchie era usata solo per il brodo della domenica. Per il tagliare e servire le carni si utilizzavano normali coltelli da cucina (*curtèl*) e i forchettoni a due o tre punte (*furzinòr*).

In una realtà dove non esistevano ancora gli attuali sistemi di refrigerazione, i disinfettanti e gli insetticidi chimici, gli alimenti erano continuamente esposti al pericolo di contaminazioni, soprattutto a causa delle mosche. Per scongiurare la loro presenza si adottava ogni sorta di strategia: le stoviglie venivano lavate subito dopo ogni pasto con acqua bollente (sovente l'acqua di cottura della pasta), gli alimenti freschi (pane, salumi e formaggi) si chiudevano all'interno dei guardavivande e si utilizzavano particolari congegni "acchiappamosche", che in qualche modo riuscivano ad intrappolare gli insetti.

Per prolungare il più possibile i tempi di conservazione degli alimenti che non potevano essere consumati subito (in particolare la carne di maiale, le uova, diversi tipi di frutta e alcuni ortaggi) i metodi più diffusi erano la salagione, l'essiccazione e l'immersione in particolari tipi di sostanze conservanti. Il sale, usato soprattutto per la conservazione della carne di maiale, era un alimento molto prezioso, che si acquistava soltanto negli spacci autorizzati e si custodiva con cura, al riparo dall'umidità, in un apposito contenitore di legno posto vicino al camino (*salaról*). Venduto in grani grossi, si sbriciolava e raffinava in casa, facendovi rotolare sopra con forza una bottiglia, dopo averlo sparso sul tagliere. Per l'essiccazione, utilizzata soprattutto per alcuni tipi di frutta e di verdura, si utilizzavano apposite stuoie di vimini chiamate graticci (*gradézz*): distesi gli alimenti sulla superficie, venivano lasciate per alcuni giorni sotto il sole, oppure erano riposte all'interno del forno ancora caldo, dopo la cottura del pane. La frutta essicata si conservava così fino all'inverno, durante il quale veniva utilizzata soprattutto per la preparazione di dolci, come *al panòn ed Nadèl*. I graticci venivano utilizzati durante la produzione domestica della *conserva*, che si preparava nel periodo compreso tra dalla fine di agosto e la metà di settembre. Si facevano bollire i pomodori nel paiolo, si stendevano sulla stuoia ad asciugare, dopodiché si passavano al setaccio (*sdaz/sculadùr dla cunsérva*) per eliminare semi, bucce e per frantumare la polpa. Al composto ottenuto, veniva infine aggiunta una sostanza chimica conservante, "la dose" (acido salicilico), che si acquistava in farmacia e il tutto veniva versato in bottiglie di vetro che venivano riposte in cantina.

Fra le bevande, assai gradito era il caffè d'orzo (il caffè puro era molto costoso): i chicchi venivano tostati all'interno di appositi recipienti (*bala dal cafà* o *tustén*) da porre sul focolare, quindi macinati e la polvere ottenuta era versata in una caffettiera (*la cugma*) colma di acqua bollente, dove si lasciava a decantare per qualche minuto. Una volta filtrato, il caffè era pronto per essere bevuto. Questa bevanda era un elemento "strutturale" della dieta rurale, tanto è vero che, in particolari periodi di penuria, soprattutto durante il

secondo conflitto mondiale, si ricorse a diversi tipi di surrogati, quali ad esempio il frumento (*furmant brusé*) e le radici di cicoria tostate (*café olandais*).

La camera da letto

Le camere da letto si trovavano, insieme al granaio, al piano superiore dell'abitazione colonica. Nella stanza più grande dormivano *l'arzdòur* e *l'arzdòura* con i figli più piccoli, le altre ospitavano i figli maschi, sposati e non, le femmine e il garzone.

L'arredamento era essenziale. In ogni camera si potevano trovare un cassettone, un letto, un comodino, una sedia, un attaccapanni, una o più cassepanche per la biancheria. Il letto dei figli, delle figlie e del garzone era costituito generalmente da una serie di assi di legno, sostenute da due cavalletti, su cui veniva steso un pagliericcio riempito di foglie di granoturco (*paion*), ricoperto con lenzuoli di tela, filata e tessuta in casa, e con coperte di stoffa cucita a losanghe. Il capofamiglia e la reggitrice dormivano anch'essi in un letto di questo tipo o in un letto in ferro battuto, come quelli prodotti dalla ditta Lodini di San Giovanni in Persiceto, che cominciarono a diffondersi verso la fine del XIX secolo. Essi si distinguevano per i girali di ferro verniciati di nero e oro che caratterizzavano le testate, talvolta sostituiti da "bandoni" di lamiera verniciata a fuoco e decorata per lo più con immagini di paesaggi o della Madonna della Seggiola.

Nella camera delle coppie sposate con figli, si poteva trovare anche un lettino per i bambini più piccoli (*litén*) o una culla per i neonati (*còuna*).

All'interno del comodino, solitamente situato di fianco al letto, si riponevano le scarpe e il vaso da notte (*urinèri*). Sopra, vi si poteva trovare una bugia (*busi*) e una bottiglia, destinata a contenere l'acqua per il consumo notturno.

La cassapanca, così chiamata perché, date le sue dimensioni, era possibile sedervi sopra, conteneva il corredo nuziale e la biancheria che la sposa portava con sé in dote alla famiglia del marito. Essa era costruita generalmente in legno scuro ed era dotata di un coperchio che poteva essere chiuso a chiave tramite una serratura di ferro, solitamente lavorata a mano. Le casse di più modeste proporzioni avevano anche due maniglie fissate ai lati corti.

Il cassettone (*cantaràn/cumò*) era un mobile costituito da alcuni grandi cassetti scorrevoli, posti l'uno sull'altro, all'interno di un'intelaiatura di legno, usato per riporvi biancheria o altri capi di vestiario. Sul cassettone, in qualche casa, vi era anche una «toletta» (*tulatta*), uno specchio incorniciato in legno di noce, inclinabile, retto da due elementi verticali fissati su di una cassetta apribile, destinata a contenere pettini, forcine, ecc.

La camera da letto non era riscaldata. Per questo, soprattutto d'inverno, prima di dormire, si riscaldavano le lenzuola con uno scaldaletto: un contenitore di rame, a bordo alto, di

forma circolare, munito di un lungo manico di legno, che veniva riempito di braci e, sollevate le coperte, si passava ripetutamente sulla superficie del letto. Quando il freddo era davvero molto intenso, si utilizzava invece un braciere (*sóra*) inserito in un telaio di legno (*prit*) che serviva a tenere sollevate le lenzuola e a evitare il contatto con le braci in esso contenute.

L'igiene personale

Nella casa contadina non esisteva una stanza da bagno. Nella camere trovavano posto, inseriti in un telaio di ferro, un catino e una brocca piena d'acqua, attinta dal pozzo, destinati alle quotidiane abluzioni. Le donne facevano il bagno in casa, in cucina, vicino al focolare; gli uomini, d'estate, nell'acqua dei maceri e dei canali. Per soddisfare i bisogni corporali, i componenti della famiglia usavano una piccola costruzione, la latrina, posta dietro la stalla, nei pressi del letamaio. Di notte, si ricorreva invece all'orinale, posto sotto il letto o all'interno del comodino. Solo nelle camere delle persone più anziane e malate si poteva trovare la comoda (*còmòd*): una sedia speciale dotata di un foro circolare, sul quale veniva posata una ciambella di paglia (*brazadèla dal còmòd*), e di un ripiano sottostante che recava un vaso da notte in ceramica grezza o un apposito recipiente metallico, il bugliolo (*buiól*).