

Da GLESIUTA CLEVOLANA – marzo 1982

I NOSTRI PIATTI DI UN TEMPO

di don Carlo PRIMUS Ars

Questa che segue è la traduzione del bel articolo che don Carlo Primus aveva dedicato alla nostra gastronomia. Certo non ce ne vorrà il *Siôr Santul reques* se ci siamo permessi di far godere ad un più vasto pubblico del suo talento nello scrivere e dei preziosi ricordi contenuti nel suo scritto...

I nostri piatti di un tempo erano molto più vari di quelli odierni e tutti composti da prodotti naturali e cucinati sul fuoco naturale. Erano piatti semplicissimi, saporiti e gustosi, colmi di vitamine e proteine. Una cucina sana, fatta di prodotti della nostra terra o, al massimo, arrivati dal Friuli e preparata nel paiolo o nella pignatta (*cjalderia o ta pignata*), in pentola o nel laveggio (*fresorie o tal laveg*), nel secchio di rame o nel bronzino (*cjalderin o tal brunzin*), senza sofisticazioni di sorta o lunghe conservazioni in magazzino o nel frigo (*frigiders*) di oggi. Gli unici frigoriferi di una volta erano le cantine e il vaso di pietra del burro cotto e dello strutto (*sain*).

Erano cibi nutrienti e al contempo purificanti dello stomaco, filtravano il sangue, il fegato e i reni; piatti che potremmo definire medicinali senza tema di esagerare.

Tre erano le categorie in cui potremmo suddividerli: i feriali, quelli delle feste ordinarie e quelli delle solennità liturgiche e famigliari.

Il menù di ogni giorno era composto da: pastasciutta, risotto, caffellate, minestra di riso e polenta. Per le solennità invece si cucinavano: minestre di brodo, *cjalsons*, canederli, pane bianco e lo spezzatino con polenta (la carne era di produzione propria: di gallina, pollo, coniglio, agnello, capretto, vitello e maiale).

A Pasqua c'era anche la focaccia benedetta durante la Messa e mangiata a colazione da tutta la famiglia, accompagnata da caffellate e da una fetta di prosciutto (*sparsut*) affumicato e conservato in cantina con rispetto e devozione. A nessuno era permesso cibarsene prima del tempo. Era il prosciutto per la Pasqua.

Le solennità erano la Pasqua e il Natale, san Osvaldo e san Antonio, la Madonna della Salute, il giorno della prima Comunione, la Cresima, il giorno del matrimonio e la giornata dell'uccisione del maiale. Durante queste circostanze sulla tavola compariva anche il vino; non in ogni casa.

Un tempo i matrimoni si festeggiavano a casa. Il rito veniva celebrato la mattina presto, mai dopo le otto. La colazione si svolgeva a casa della sposa, mentre la cena in quella dello sposo, invece il pranzo, di solito, a Paluzza o Tolmezzo. La colazione nuziale consisteva in caffellate, pane bianco, biscotti, marmellata, vino bianco per gli uomini e vermut per le donne. A cena: minestra di brodo e *cjalsons* e dopo carne casareccia con un sughetto e delle spezie che ti andavano al cuore (*ti indurmidiva l'anima*). Alle poche cuoche di allora bisognava fare tanto di cappello. Come companatico o per secondo piatto c'era: latte denso, battuta, ricotta o formaggio. E ancora: patate saltate in padella o in insalata, fagioli in umido o in insalata, cappucci

in padella o in insalata, tegoline, crauti con soffritto o solo cucinato in acqua, frittata, uova, spezzetino con ricotta o con salsiccia e *frico*.

Durante l'inverno, tenuto conto che ogni famiglia possedeva un maiale, si avevano la salsiccia, il salame, il lardo, la pancetta, sanguinacci e con questi si cucinavano ottime pietanze come per esempio: polenta e costolette, polenta e spezzatino, polenta e salsiccia, crauti e ossa di maiale, crauti e cotechino, crauti e lardo.

Se poi, insieme al maiale, si ammazzava anche una capra o una pecora, la cuccagna durava a lungo, dato che una buona parte di salsicce venivano conservate nel vaso di pietra dello strutto (ottenuto cuocendo la cotenna) e le si utilizzava durante l'estate con parsimonia, mentre le ossa di maiale, capra e pecora venivano messe ad essiccare in cucina, per poi riporle in cantina e infine in luogo ventilato fresco e si conservavano, così essiccati, *in secula seculorum*, e messi nella minestra di fagioli la insaporivano.

Molte famiglie possedevano anche un vitello, anche più di uno, e tutte dei capretti, ma raramente li si ammazzava, li si cresceva per poi venderli e poter comperare: zucchero, caffè, olio, riso, pasta, farina di frumento, qualche bottiglia di ferro-china come ricostituente per i vecchi, qualche litro di olio di ricino contro la debolezza dei fanciulli o semi di lino contro la polmonite. Con [la vendita] di vitello e di capretti si acquistavano pure indumenti, coperte, coltri, lenzuola o altri articoli di prima necessità, come velluto per gli scarpetti o il vestito della prima Comunione.

Ma le nostre donne cucinavano anche delle squisitezze: zuppa di sambuco, zuppa di vino, i crostoli, le frittelle, caramelle allo zucchero di orzo, il vin brulé a Natale, i confetti di mais e la focaccia cotta nell'olio con tanta pazienza perché si rosoli e rimanga morbida. C'era anche la focaccia cotta sulle braci del focolare, avvolta nella carta di modo che non si sporchi di cenere. E che gustosità!

Questi erano tutti piatti che al sale sostituivano lo zucchero ed erano tanto dolci quanto lo zucchero che vi era messo. Erano una pacchia per noi. Andavano in giro con in mano una frittella colma di zucchero e zuppa di olio per mostrarla a quelli che si incontrava sulla strada, a dimostrare che in casa si faceva festa e a ingolosire i passanti.

E ora, prima di chiudere questo articolo, non posso non parlare del pane. Tutte le case avevano un forno per cuocervi il pane, che noi chiamavamo pane di casa o pane di forno. Il pomeriggio le donne impastavano con la farina di mais e di segale e in piccola parte di frumento. Successivamente tagliavano la pasta dandole la forma che volevano; usualmente rotonda e a cocon. Quindi lasciavano riposare la pasta e l'indomani la mettevano su *la breâ dal pan*, la caricavano nel gerlo e portavano a cuocere quella grazia di Dio. Se non eravamo a scuola, noi bambini, accompagnavamo la mamma o la nonna. Ci mettevano in un angolo e aspettavamo che si compisse il miracolo. Quando l'aroma del pane si faceva sentire nella casa, si toglieva la prima forma (*la prima pinça*), la ponevano sulla tavola, ce ne davano un boccone e noi, urlando, correavamo in strada con la mano calda e la bocca ustionata.

A proposito di aromi, a quel tempo sentivi forte l'odore del pane, della polenta e del minestrone coll'osso di maiale e più o meno di tante altre cose che bollivano nelle pentole o nelle padelle e, passando per le strade, riuscivi a capire, col naso, quel che

le donne stavano cucinando. Oggigiorno non riesci a sentire niente di niente anche se infili il naso nel paiolo della polenta o nella pentola di minestra o in quella dello spezzetino. Tutto è sofisticato e oltremodo il cibo.