

## Archivi della memoria

IL BUCATO: OGGI SAREBBE UN LAVORO "EXTRA MCENIA"

## Ai "treuggi"

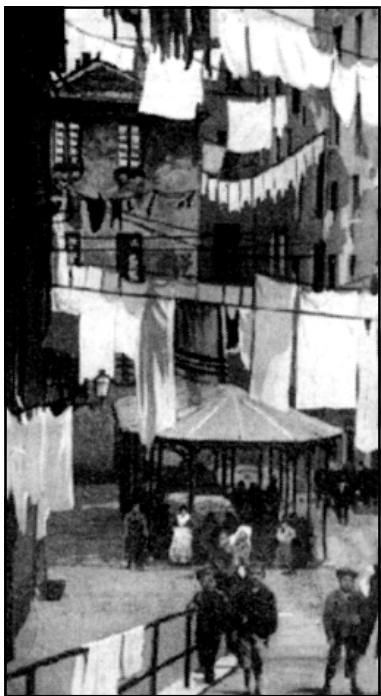
Come ci si comportava nelle faccende domestiche quando non esistevano tutte le comodità di oggi

di MARISA DE BARBIERI

Riprendiamo il discorso dei lavori casalinghi interrotti nello scorso numero quando ci eravamo fermati ai preparativi per il bucato, prima di andare ai "treuggi".

Il treuggio è di due tipi (ma avete visto quanti treuggi ci sono a Sant'Ilario di Nervi?): c'è quello a sezione doppia, una per lavare e una per sciacquare per ogni singola lavandaia, e c'è quello promiscuo, una gran vasca per lavare e una più piccola per sciacquare; quest'ultimo può creare problemi di intolleranza di vicinato di lavaggio, soprattutto nell'epoca in cui parliamo nella quale la tubercolosi era endemica e quindi temutissima, perché infettava rapidamente tutta la famiglia a partire dai più giovani e praticamente senza rimedio dal momento che la streptomicina non era stata ancora inventata e la tibazide era scarsamente risolutiva e costava come una mucca.

Per pateli, fasciue, taccoin, drappetti, catinette sono richieste insaponature di giorni. Quale che sia il sistema usato dalla nostra lavandaia, il lavaggio è seguito dall'operazione dell'arruxentà. Per la giancaia il tocco da maestro consiste nell'immergere nell'ultima acqua pulita, contenente i panni bianchi, una pezzuola gonfia di turchinetto: operazione delicata, perché un piccolo errore di dose anziché dare lo splendore del bianco pulito, dà una tinteggiatura a stelle e strisce. Per i pantaloni di fustagno, invece, consigliato un ultimo sciacquo in acqua bollita con la "lelloa".



Vien da sé che lasciati i panni al vento per un giorno, vanno poi stirati.

E ritorna il nostro focherello. Se la massaia è benestante possiede il ferro a carbone, un monumentale oggetto, che ha finito i suoi giorni nelle seconde case di nostalgici, che riempiono le sue fauci, un tempo fumanti di sbuffi e vapori, di fiorellini secchi o freschi; quand'era ancora un utensile che esercitava la sua professione, veniva riempito di carbone rovente, preso dal fornello con le pinze e con una carica durava parecchio. Di più però è usato il ferretto di ferro compatto, o meglio i ferretti, perché in questo caso ne occorrono almeno due. Il ferretto va messo direttamente sul carbone rovente a scaldarsi e sostituito immediatamente da un secondo quando viene preso per stirare; un

panno è pronto per pulirlo dalla cenere e dal carbone, prima di passarlo sui colletti. Ma quando è sufficientemente caldo? Semplice: quando sputandoci sopra, lo sputo salta. E come si regola la temperatura per il lino piuttosto che per la seta? Uno dei tanti misteri che non riuscirò mai a chiarire.

Infilata una bugatinn-a (pezzuola con zucchero) nella boccuccia urlante dell'ultimo nato per chetarlo, la massaia passa a riassetare la casa. E no, cari amici, questa è una scena tanto idilliaca quanto irrealista. Poteva accadere, e raramente per una giovane sposa primipara in una giornata di pioggia scrosciante, e magari nel periodo prepasquale. Perché non si sottraggono braccia alla schiavitù della terra, soprattutto braccia di giovani donne. Riassettano la casa i bambini, dai quattro anni in su: che poi è un lavoro facilissimo e quasi inesistente. Si tratta semplicemente di fare i letti ogni tanto, dal momento che le lenzuola si cambiano una volta al mese e il saccone di foglie di granturco che funge da materasso, si rifà una volta all'anno, e di pulire per terra; il pavimento è di legno grezzo o di mattoni ed è la prassi che sia ricoperto da mattina e sera di ogni sorta di sozzeria. Un bambino, maschio o femmina, è indifferente, preso un secchio di acqua fredda, con larghe manate sparge un po' qua e un po' là il liquido per sedare la polvere e quindi con una scopa di saggina asporta il materiale più grossolano: fine.

Altro discorso merita la lucidatura annuale dei "rami": qui interviene la nonna con la sua esperienza antica. Ad una ad una le belle pentole di rame, che tutte le famiglie hanno (e ce ne sono così poche in giro adesso, perché durante l'ultima guerra i contadini le hanno fuse per fare il verdame da dare alla vigna contro la peronospora), dicevo, le belle pentole di rame vengono portate all'aperto e con la sabbia dell'aia e un po' di pietra pomice tirate a lucido, lavate e lasciate asciugare al sole.

Altre attività di casa vengono svolte in questo spazio aperto, dal taglio dei capelli di tutta la famiglia, alla preparazione della mesciua per il menestron, a lato le verdure dell'orto, in grembo il grilletto nel quale cadono ridotte a cubettini; ed anche un timido tentativo di giardinaggio, rose, lillà, giunchiglie, nelle ore morte, all'alba o a mezzogiorno, quando il sole costringe al riposo, per ingentilire le montagne di stallatico, gli effluvi degli animali da cortile, il cane rinsecchito alla catena da sempre, e anche per ingentilire se stessa e recuperare da un angolo nascosto di dignità la propria femminilità.

Nella foto uno suggestivo scorcio dei Truogoli di Santa Brigida a Genova, sormontati da un "gran pavese" di biancheria distesa.

## Dai ricordi della nonna



di MAGI SOAVE

## Il proverbio

Primma de Natale o no fa freido, doppo Natale o non ne fa ciù - E' un vecchio proverbio che non si riferisce tanto al freddo fisico ma esprime il concetto della festività religiosa che scalda i cuori.

## La ricetta

## IL BRODO DI NATALE

**Ingredienti:** 700 gr. di manzo magro, 250 gr di maiale magro, 200 gr. di pasta di salsiccia, mezzo cappone, cipolla, sedano, carota, formaggio grana quanto basta, 200 gr. di maccheroni lischi e lunghi o "natalini"

**Esecuzione:** mettere il tutto, esclusa salsiccia, formaggio e maccheroni in una pentola a pressione con quel tanto di acqua che occorre. Chiudere il coperchio; poi, quando la pentola fischia, abbassare il fuoco al minimo e lasciar cuocere per 60 minuti. Passata l'ora, spegnere, sfiatare ed aprire il coperchio solo quando dalla valvola non esce più vapore. Passare ed aggiungere al passato la pasta di salsiccia confezionata a palline. Rimettere quindi il tutto nella pentola a pressione che da questo momento viene usata come pentola normale. Appena ribolle buttare i maccheroni di pasta leggera. Una volta cotti servire con abbondante formaggio grana grattugiato. (da Lunaio di Varazze- Piatti di ieri, ricette di oggi).

## L'angolo caratteristico



ALPICELLA, sulle alture di Varazze (SV): il vetusto Ponte dei Saraceni, o "dei Ratti" su uno degli antichi percorsi della zona (da "Valli di Savona" - Liguria Guide - Sagep).

**Prodotti alimentari tipici della terra ligure: sapore sopraffino gusto senza pari aroma particolare**

**Sono in vendita "on line"**

**www.liguriaintavola.com**

**LIGURIA IN TAVOLA**



# VOCI E SCRITTI DI LIGURIA

## Libri

### SOPRALACROCE - UNA COMUNITÀ ANTICA NELL'ALTA VALLE STURLA

Rosaria Arena e Dulio Citi,  
1998, pag. 136,  
€ 20.000 (€ 10,33)

Stampato con il contributo di: Comune di Borzonasca, Comunità Montana valli Aveto, Graveglia e Sturla; Associazioni Pro loco di Borzonasca, Comitato Parco Regionale dell'Aveto. Ed. Arti grafiche Bobbiesi.

Corredata di 28 fotografie a colori, questa monografia spazia dalla botanica ai costumi, alla gastronomia, alla storia, dando ampio spazio alle leggende e alle tradizioni della Valle del Penna. Vengono ricordati personaggi e famiglie come i Prandina, i Ciafusse, i Zolezzi. Una curiosità: Giovanni Battista Prandina, che fu garibaldino e il medico di G. Garibaldi, costruì a Sopralacroce un grande albergo termale che a fine dell'ottocento era di gran moda.

### AFFAFORE

Prospero Schiaffino

1999, pag. 150, € 20.000 (€ 10,33)  
Nuova Editrice Genovese  
Tel. e Fax ++39-010-589.609  
Galleria Mazzini 3  
16121 GENOVA (GE)

Si tratta di sogni, ricordi e racconti della sua vita di mare. In questo libro vengono trattati, con minuzia ricordi ed episodi su navi sia a vela che a motore dalla prima metà alla fine del secolo scorso. Preceduto da un vocabolario di termini marinari, il



libro ci riporta esperienze di navigazioni all'epoca gloriosa del "Rex".

Rammenta l'assurda dichiarazione di guerra dell'Italia agli Stati Uniti nel 1941; "la sola New York" ricorda Schiaffino "aveva più italiani di Roma". Come si è potuto dichiarare guerra, si è domandato Schiaffino, ad un paese il cui elenco telefonico di una sola città conteneva nel 1940 più numeri di telefono dell'intera Italia?

Il libro parla di soste nei porti di mezzo mondo e fornisce soprattutto una documentazione di come si viveva a bordo prima delle sofisticate apparecchiature di cui sono dotate le navi di oggi.

"Pro" Schiaffino, come chiaramente appare dal cognome, è un Camogliolo: oggi direttore del Museo Marinaro, ha scritto parecchi libri su Camogli fra i quali "La città dei mille bianchi velieri, Camogli" e "Le Carrette degli Armatori Genovesi".

### LE VIE ROMANE IN LIGURIA

A cura di Rinaldo Luccardini.  
Pag. 236 - Edizione De Ferrari  
Editore S.r.l. - 2001  
Via D'Annunzio 2/3 - 16121  
GENOVA  
Tel. ++39 - 10 - 53.26.23  
FAX ++39 - 10 - 56.14.77  
-e-mail [deferrari@deferrari.it](mailto:deferrari@deferrari.it)

Questo libro si può avere in omaggio dalla Regione Liguria, assessorato alla Cultura, Via Fieschi 15, 16121 GENOVA

- e-mail [webmaster@regione.liguria.it](mailto:webmaster@regione.liguria.it)  
- [www.regione.liguria.it](http://www.regione.liguria.it)

Il libro fa parte di un'opera grandiosa voluta dalla Comunità Europea che prevede la descrizione, le schede e i dati di tutte le strade romane. Ora si è iniziato dalle strade della Grecia, dell'Italia Tirrenica, della Francia e della Spagna.

Il testo, redatto da differenti autori, si divide nei capitoli per le strade della Liguria Orientale, di quella Centrale, e di quell'Occidentale. Completano interessanti schede relative alle tecniche di costruzione ed organizzazione delle strade romane, dei mezzi di trasporto di allora ed infine delle antiche rotte marittime lungo le coste. Liguri.

Un particolare cenno va alla ricchissima bibliografia, completata con gli edifici medioevali che si trovano lungo il percorso stradale e con la segnalazione dei musei specialistici

## Periodici

### FONDAZIONE informa Periodico culturale di comunicazione

Fondato nel 1999  
periodicità trimestrale  
Direttore: Nino Gotta  
Editrice. Fondazione Cassa di Risparmio di Genova ed Imperia  
Sede: Via D'Annunzio 101  
16121 GENOVA  
Tel ++39 - 10 - 579.46.13  
FAX ++39 - 10 - 579.49.07  
- e-mail: [info@fondazioneinforma.it](mailto:info@fondazioneinforma.it)  
- [www.fondazioneinforma.it](http://www.fondazioneinforma.it)

**Argomenti:** E' la "rivista" della Fondazione Cassa di Risparmio di Genova ed Imperia e, come tale, lo strumento di comunicazione del relativo operato. Ospita articoli che rispecchiano, e trattano a fondo, motivi storici, scientifici e culturali, nonché problemi della zona d'azione della Fondazione stessa. Per la professionalità di chi li firma, possono equipararsi a studi di approfondimento, utilmente integrati dall'informazione cronistica, delle realizzazioni più significative, verificatisi nei campi specifici, sia di carattere conservativo che innovativo o di sostegno, mercè il contributo elargito dalla Fondazione stessa, nonché dal diario periodico di quella particolare galassia di interventi minori dell'Ente nelle diverse direzioni. "Primo piano", "Appuntamenti", "Dossier" le rubriche sulle quali la rivista si articola. Una settantina le sue pagine illustrate in bianco e nero od in quadricromia, mentre la tiratura è stata portata dalle iniziali quindicimila copie a ventimila.

### NOTE D'AUTORE

Periodico di informazione culturale dell'Associazione Musicale "Felice Romani".  
Fondato nel 1998, periodicità semestrale.  
Direttore Paolo Cavallo.  
Ed. Associazione Musicale:  
C.so L. Longhi 32  
16030 Moneglia (GE)  
tel. 0185 - 49.487  
Fax 0185 - 40.12.55  
e-mail: [marconebonet@inwind.it](mailto:marconebonet@inwind.it)  
internet: [www.feliceromani.it](http://www.feliceromani.it)

**Argomenti:** inerenti alla vita del librettista Felice Romani, nato a Genova nel 1788 e morto a Moneglia nel 1865. Visse molto a Milano nell'era del romanticismo e compose molti libretti per opere liriche di vari autori.

**FRANCESCO CASARETTO**  
e-mail [casaretto.consulta@tin.it](mailto:casaretto.consulta@tin.it)

**Hanno collaborato:**  
ROBERTO BECCARIA  
BARBARA BERNABÒ  
ALFREDO BERTOLLO

# O canto di zeneixi

a cura di GIUSEPPINO ROBERTO



Costanzo Carbone

O 1925 o l'è staeto davvei un grande anno pe a canson zeneize, e tanto merito o va daeto a Costanzo Carbone (in zeneize: Costanzo Carbone), unna de ciù belle esprescioin da voxe de Zena e da Liguria. O Carbone o s'è misso a-o servizio de Zena, do nostro moddo de parlâ, de nostre tradissioin. O 'è stato un grande autore da poexia zeneize, e avendo incontrò due atri zeneixi eccezionali - o tenore Mario Cappello, e o maestro Attilio Margutti - n'è vegnù feua 'na còsa da

sbalordì. Son riusci a mette sciù, in to meize de zennâ de quell'anno (1925), a-o Teatro Giardin d'Italia a Zena, 'na gara de canto de cansoin zeneixi. O "Secolo XIX" o n'ha scritto: "Grandissimo successo, magnifico pubblico. E cansoin son piassùe tutte, con un gran cioccâ de man, in te 'n'invexendo da no dî.

Ecco quarche nomme de quelle cansoin, de quae o Carbone o l'ha scritto e parolle: Boccadaze, Ciassa de Pontexello, Tranvaietti da Doia, O 'Baccicin, Strazetti d'Arbâ. Ancon a-a giornâ d'ancheu son tra e cansoin zeneixi ciù conosciùe. E quarche anno ciù tardi Carbone o l'ha scritto âtri grandi successi, comme *Canson da Foxe*, e *Madoninn-a di pescoèi*.

Costanzo Carbone o l'è staeto grande no solo in ta canson, ma in te poexie e in to teatro. O l'ha cantòu 'na Zena allegra, mettendo un po da parte o mugugno, e questo o l'è piassùo a-i zeneixi. Costanzo Carbone o l'è mancòu in to 1955, a settant'anni, ma e seu cansoin ne restian sempre in to cheu.

## Madoninn-a di pescoèi

Parole di Costanzo Carbone - Musica di Arnaldo Vigevani

### I.

Lazzù un lummin lontan, ne-o mà de Sturla  
o brilla, o scomparisce, o s'allontan-a...  
Che neutte scûa !... Là sciucia a boriann-a!  
Doi ommi son partii pe andâ a pescà...

Lasciù in te 'na casetta gh'è 'na figgia  
ch'a stâ a miase o mà, tutta tremante :

- Madonna, gh'ho mae poae, gh'ho mae galante,  
a dixe, che combattan là pe-o mà...

Fae che ritornan salvi,  
o Madoninn-a mae !  
Salvaeme mae galante,  
salvae o mae vegio poae !  
Veddiei, v'impìo de fiori,  
â festa, o vostro artâ  
Madonna tutta bella  
Che sèi lasciù in Arbâ !

### II

E pâ che a Madoninn-a a scrolle a testa  
li drento da niccetta dell'artâ:

No state, pa ch'a digghe, a fa di crussi...  
no state miga dunque a spaventâ ! "...

Ma i doî pescoei nell'oa d'asmorsâ o lumme  
â spiaggia son tornae co' barco pin...  
Ean stanchi morti, sci, questo l'è vèa,  
ma â tòa che son restae finn-a â mattin...

Oua a gexetta tutta  
commea l'è profummâ T  
Tutte e mattin, 'na figgia  
A vâ lasciù a pregâ :  
No èan, Madonna, queste,  
promisse da mainae....  
Voi m'ei sarvou o galante,  
voi m'ei sarvou mae poe !

## TRADIZIONI LOCALI

### Riva Trigoso: Festa del Bagnun

Franco Po, presidente del Comitato organizzatore, porta avanti con successo questa manifestazione dedicata al tradizionale piatto tipico a base di acciughe, pomodoro e gallette, semplice ma gustosissimo, nel filone della cucina regionale italiana, povera ma raffinata. Si è svolto nei giorni 13, 14 e 15 luglio nel borgo di ponente di Riva Trigoso, la frazione "cantieristica" e marinara di Sestri Levante, con grande partecipazione di pubblico e turisti, e la presenza, nella giornata del sabato, di molte autorità, tra le quali il Presidente della Regione Liguria Sandro Biasotti, l'Assessore Regionale al Turismo Amoretti, il Sindaco di Sestri Chella, ed il presidente della nostra associazione Giuseppe Roberto.