



di Loredana Vecchio

LA UCATA

Un tempo non era semplice fare il bucato, la ucata; infatti ci volevano almeno due giorni. Di solito si programmava una volta al mese e coinvolgeva le donne del vicinato, perché non bastava una persona, a tal punto il lavoro era faticoso e complesso. Non meravigliatevi, perché le famiglie un tempo erano numerose, talvolta con 11-12 figli e lavare tanti panni (lenzuola, federe, tovaglie, asciugamani ...) non era impegnativo da poco.

Per prima cosa si doveva mettere da parte la cenere che si accumulava giornalmente nel camino.

Quindi si raccoglieva l'acqua alla fontana o al pozzo (qualche volta anche l'acqua piovana per i capi più delicati) e si versava intr'alli quataru o intr'alli quatarieddi (grosse pentole di rame) per farla scaldare sul fuoco, sobbr'alla furnacetta (fornello sui carboni). Intanto si faceva una specie di prelavaggio: si metteva ogni panno in una tinozza e si strofinavano le macchie resistenti con una spazzola di saggina e un po' di sapone di Marsiglia (o sapone preparato in casa). Poi si lavava ogni panno intr'alla pila cu llavaturu (l'asse di legno scanalato).

Quando tutta l'acqua era già stata scaldata, si passava al lavaggio vero e proprio, che si svolgeva intr'all'urtali, cortile di uso comune. Si usava un recipiente di terracotta o di rame, detto quaturu, che aveva un foro sul fondo e sotto al foro era posizionato un altro recipiente, anch'esso di ceramica, per la raccolta del liquido che sarebbe uscito dal foro. Intr'allu quaturu (dentro al recipiente col foro) si sistemavano i panni a strati e tra di essi si mettevano pezzetti di sapone. Quindi si collocava sulla roba un panno consumato, lu ciniraturu, e si spargeva su di esso la cenere con alcune foglie di alloro che servivano per far profumare il bucato. [Tre persone su venti hanno affermato di avere messo anche gusci di uova per sbiancare la roba.] Si metteva un tappo al foro del quaturu e si versava l'acqua bollente sulla cenere. Di solito si versavano sette

quatare. Qualcuna ha detto che il numero delle quatare doveva essere comunque dispari. Si preparava in questo modo lu còfunu, che per alcune è sinonimo di quaturu, per altre è tutto l'insieme preparato. I panni si tenevano in ammollo alcune ore (3-4) o anche una notte intera e per non far raffreddare l'acqua si mettevano sobbr'allu còfunu delle assi di legno. Il mattino seguente si levava il

tappo allu quaturu e usciva un liquido grigiastro, la lissia (la lisciva), che veniva raccolto nel recipiente inferiore e si faceva decantare. Si prelevava solo l'acqua che si conservava per lavare i pavimenti, i piatti e persino i capelli. Intanto le donne facevano scaldare altra acqua per sciacquare i panni fino a che il liquido che usciva dal recipiente non si vedesse pulito. Ma il lavaggio non era ancora finito. Successivamente si risciacquava tutto il bucato in una vasca, la lembe (per alcuni era di rame, per altri di creta), aggiungendo lu blu, una polverina di colore blu che rendeva ancora più bianco il bucato che, dopo essere stato strizzato ben bene, era pronto per essere steso al sole.



Cipoddi allu furnu Cipolle in agrodolce

Ingredienti: cipolle bianche piccole, olio extravergine d'oliva, sale, zucchero, aceto.

Preparazione: pulite le cipolle e fate dei tagli a stella sulla parte superiore. In una coppa mischiate l'olio con l'aceto, lo zucchero

e il sale, quindi con un cucchiaino spargete il liquido sulle cipolle disposte in una teglia. Mettete in forno e lasciate cuocere per circa mezz'ora a 170°. Se necessario, aggiungete altro liquido se il primo dovesse consumarsi. A cottura ultimata, fate raffreddare prima di servire.

La cottura potrebbe essere eseguita anche sul fuoco; in tal caso bisognerebbe coprire il tegame con un coperchio fino a che le cipolle appariranno dorate.

