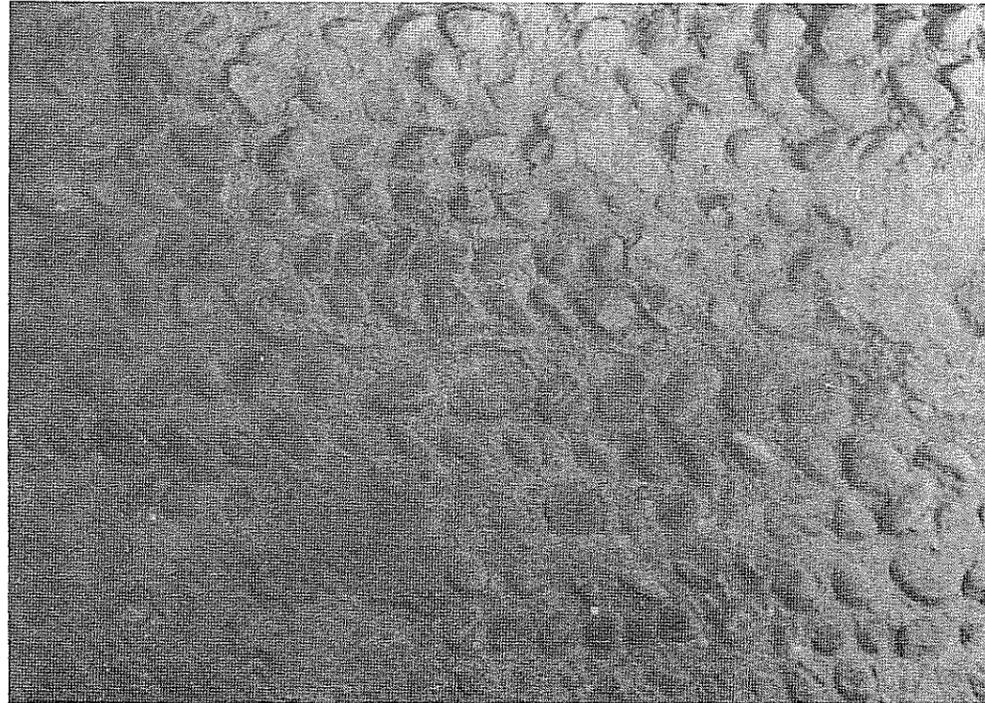
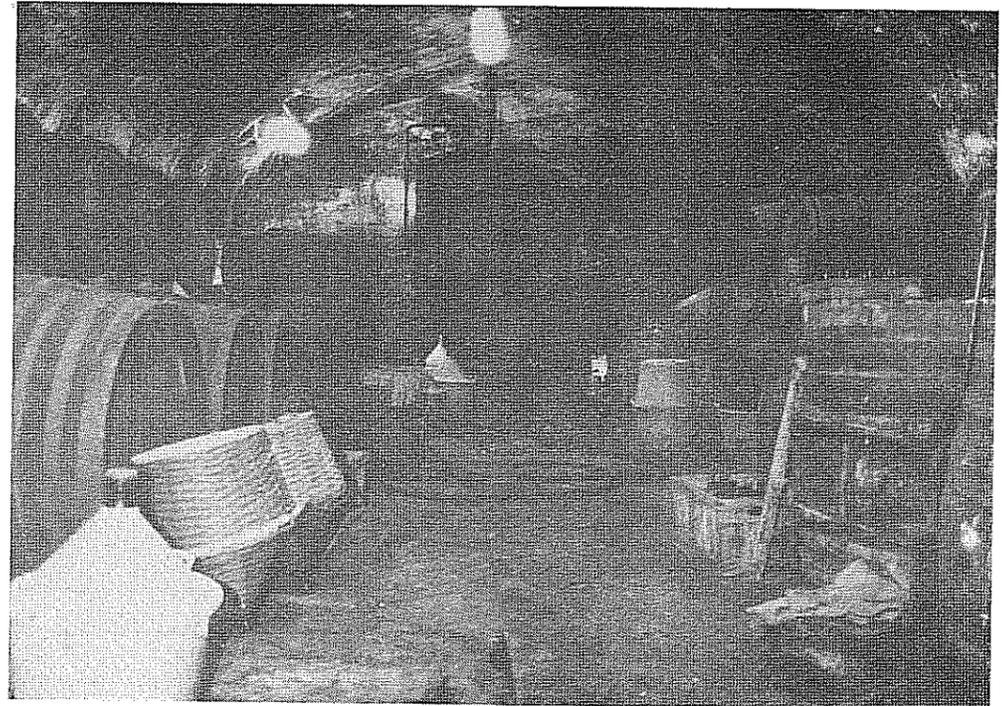


4



Il piano della corte è sempre inferiore al piano della strada; in parte perchè la strada fu alzata nel corso dei secoli dal continuo apporto di materiale per evitare gli allagamenti; in parte perchè dal cortile si recuperava il materiale di costruzione delle case (sabbia e sassi). Materiale povero di consistenza, come si può vedere dai muri sbrecciati di talune case (4). Utilizzato con le migliori intenzioni ma da ben miseri muratori, quali sono quei contadini che, nei momenti di libertà dal lavoro dei campi, improvvisavano la loro casa e le loro rimesse.

8



5

Gli edifici vengono costruiti direttamente sulla terra grassa, senza fondamenta e senza cantinate: solo gli edifici signorili, costruiti da muratori provetti e con dispendio di denaro, possono permetterselo. Bellissimo esempio è quella di Palazzo Rasini; ad arcate, su cui è stato costruito il nuovo circolo San Pietro, di cui costituiscono la cantina vinicola (5).

9



6

Sulla terra venivano eretti i muri, con mattoni pieni di calce, e sassi e sabbia ottenuti dallo scavo su cui dovevano costruire e lavati alla bella e meglio in grandi vasconi. In seguito, recentemente, il materiale da costruzione veniva portato anche da molto lontano ed era più pregiato: la sabbia e la ghiaia dalle cave del Ticino, i mattoni dalle Fornaci di Cassano, la calce da Varese, il legno dai boschi di Arsago Seprio. E tutto con i carretti trainati dai cavalli (straachén, da stracà = rovesciare).

I muri maestri che dovevano reggere il peso della costruzione, destinati ad essere sempre umidi perché costruiti su terreno nudo, erano generalmente di spessore dai 40 ai 50 cm. al piano terreno e si assottigliavano man mano che si saliva di piano. La soletta di sostegno del primo piano era in assi di legno poggiate su grosse travi dello spessore anche di 30-40 cm. (6). Recentemente; sopra

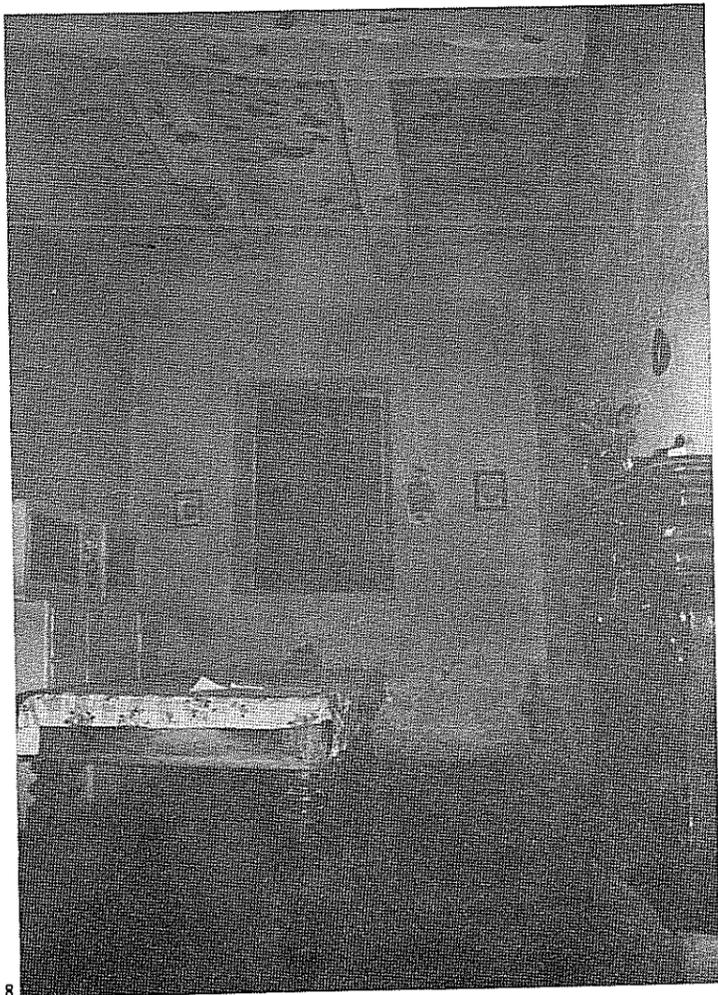
10



7

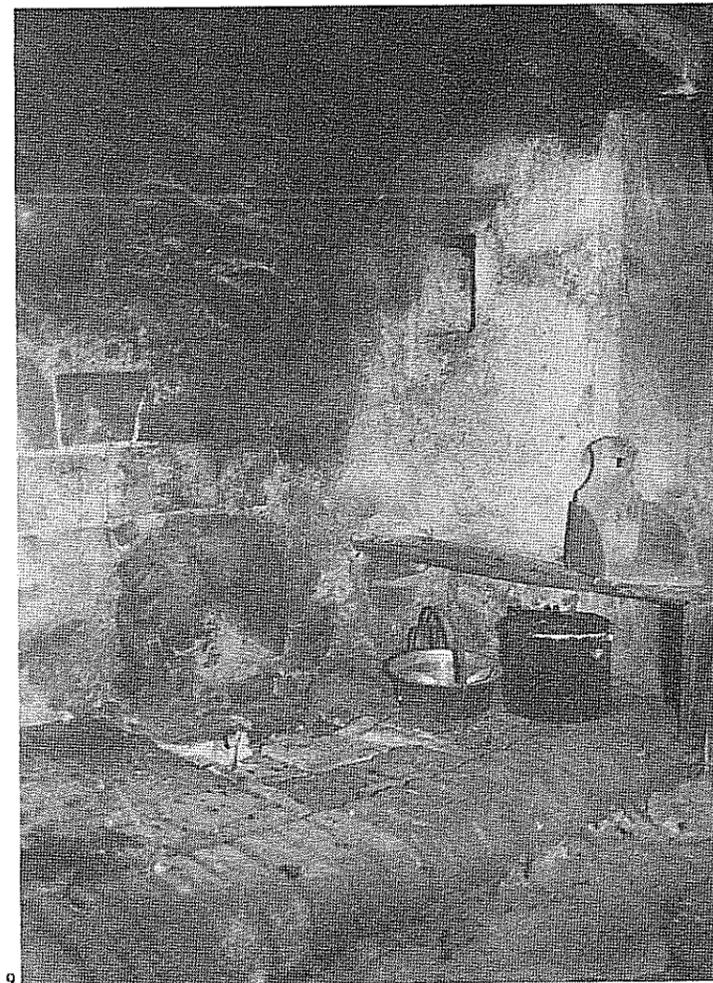
tale assito era sparso un sottile strato di cemento su cui venivano posate mattonelle di cotto (madòn). Le pareti erano intonacate con uno strato di malta, che serviva anche da fondo per il pavimento in terra battuta (giaùn) su cui venivano posate le mattonelle di cotto. Il soffitto è a vista con assi e travi di legno, o ricoperto di tralicci di canne su cui veniva sparsa una mano di malta. Il tetto era costituito da travi e travetti e, poggiate sopra, da tegole tonde in cotto (i cùpi) (7) che sporgevano notevolmente verso la strada e verso l'interno, per dare riparo dalla pioggia.

11



8

I locali adibiti ad abitazione erano molto grandi e senza divisori: le cucine e "i cà di barlàfusi" al piano terra; le camere da letto ai piani superiori.
La cucina, grande e spaziosa, con finestre e porte verso la corte e sulla contrada, è l'ambiente più frequentato (8). Alle pareti la immagine della Sacra Famiglia, e intorno le fotografie dei parenti morti; sopra la porta il crocefisso e al lato dell'ingresso il sec-



9

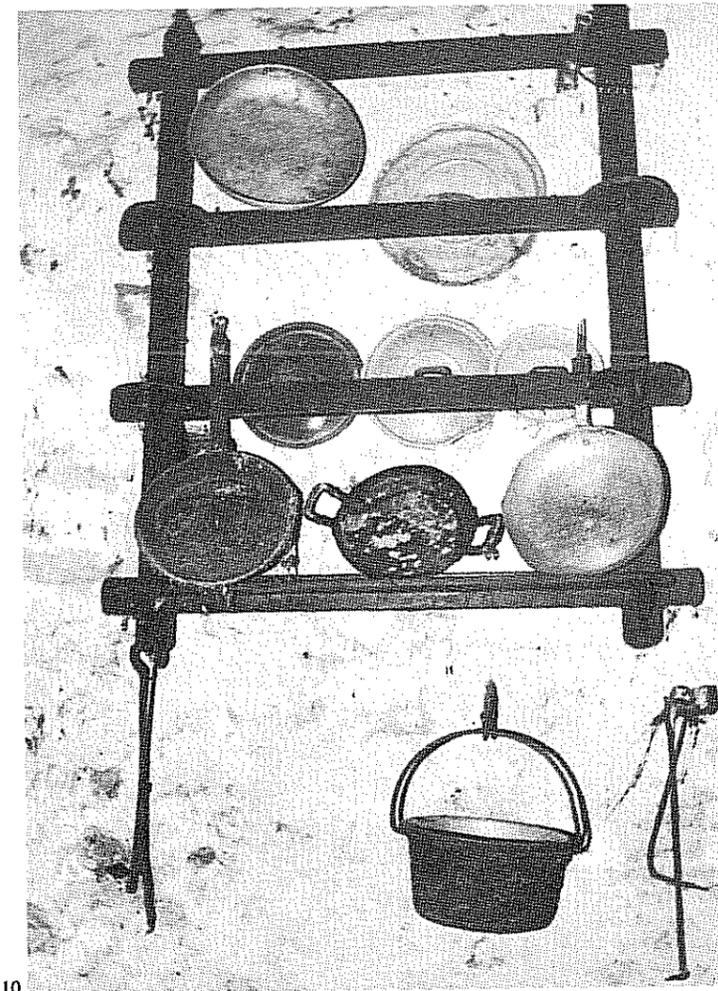
chio (a sidèla) dell'acqua attinta al pozzo, appeso ad un gancio infisso nel muro, e il mestolo ("ul cazü") di rame per attingervi e dissetarsi. Appoggiato alla parete il camino (9), grande o piccolo, ma sempre imponente, è elemento importante, non solo per dare calore all'ambiente nell'interminabile stagione fredda ma anche perchè lì si cuocevano le vivande, lì si prendevano i carboni ardenti per stirare (col ferro da stiro a carbonella), lì si scaldavano

le braci o i mattoni da mettere tra le coltri per smorzarne l'umido gelo. Così fin dal primo mattino, le donne vi si affaccendavano intorno: per recuperare le braci ancora accese e ravvivare il fuoco; per cucinare il misero pasto fatto di brodo, minestra, latte e polenta (cotta nel paiolo appeso alla catena). "In da a bràsa dul camèn" = nella brace del camino, si abbrustoliva tutto quello che la campagna poteva offrire: patate, castagne, pannocchie di granoturco (a lòa) e nelle occasioni "i saràchi" ed anche qualche raro salamino.

Intorno al fuoco del camino si raccoglievano uomini e donne, di ritorno dai campi, per riscaldarsi al riparo dal freddo esterno, in attesa di mangiare. Intorno al fuoco si raccoglievano dopo cena per parlare, spettegolare, recitare il rosario, giocare a carte o alla tombola, tra amici o gruppi di famiglie, in attesa di andare a letto. Alcuni avevano accomodato delle panche vicino al fuoco, o addirittura dentro al camino.

In un angolo, gli attrezzi: "ul barnàsciu" = il badiletto per togliere la cenere, "ul bufétu" = il soffiante o mantice per dare aria al fuoco e rinvigorirlo, "a moéua" = la pinza per prendere e spostare i tizzoni ardenti. E poi la legna da ardere: piccoli arbusti e qualche grosso ciocco e "fassìn da maagàsci" = fascine di fusti di granoturco per alimentare la fiamma, fumosi e senza sostanza (la legna migliore spettava al padrone, o la si vendeva in città).

Al centro della cucina troneggia imponente il grande tavolo di legno, con qualche sedia di legno impagliata. Solo recentemente serviva al pasto della famiglia. In passato il tavolo serviva per i lavori domestici (impastare il pane o la pasta, stirare, tritare le verdure, preparare le conserve, scodellare il pasto, ecc.). Era il regno della padrona di casa (a masséa). Per mangiare, ognuno riceveva la propria razione di cibo e si ritirava in un angolo della cucina, sulle panche vicino al fuoco; nella bella stagione in cortile o in istrada, sul gradino fuori dall'uscio.



10

Altri mobili caratteristici della cucina del passato erano: "a panéa", una madia in legno con il coperchio, ove venivano riposti pane e farina; di solito sormontata dalla "paltréa" (10), mobile aperto costituito da mensole attaccate ad un tavolato di legno, fissato al muro. Su queste mensole si appoggiavano piatti e stoviglie