

Andrea Pini

STRUMENTI DELLE CUCINE FRIGNANESI IN ETÀ MODERNA

Sommario: 1. La cucina, il metato, il focolare. 2. Gli attrezzi del camino. 3. Gli attrezzi fondamentali da cucina. 4. Gli attrezzi per preparare il pane. 5. Padelle, tegami, teglie e tigelle. 6. Gli attrezzi per pestare: tagliere e mortai. 7. Vasi per attingere o versare acqua o vino. 8. Strumenti per mangiare o servire in tavola. 9. Vasi per la conservazione dell'olio, del sale, delle spezie e di altro. 10. Attrezzi per pesare. 11. Altri strumenti. 12. Appendice documentaria.

Al giorno d'oggi siamo abituati a pensare alle nostre case come a un insieme di stanze piene zeppe di oggetti. Stanze dove si volge la vita quotidiana, ma anche i ripostigli, le soffitte, i sottoscala dove si ripongono le cose che non si usano più e che ben presto si dimenticano. Ogni tanto passa il "sulfaner"¹ che a forfait ripulisce cantine e soffitte, sperando di trovarvi qualche oggetto curioso da rivendere nei mercatini dell'antiquariato.

Oggi l'inventario degli oggetti delle case è assai raro, un tempo invece era molto più frequente e lo si compilava in particolare in caso di morte, di spartizione dei beni tra gli eredi, di costituzione o di restituzione di dote ecc. L'estensore in genere era un notaio, che si avvaleva dell'aiuto di uno o di due esperti stimatori. La compilazione era molto scrupolosa: venivano elencati tutti, proprio tutti, gli oggetti e gli strumenti: i nuovi, i vecchi, quelli consunti ("usi") e addirittura quelli rotti.

Nel Cinquecento il documento notarile nella sua interezza era scritto in latino, tranne che l'inventario vero e proprio che era invece compilato in volgare, forse perchè non si conosceva il corrispondente termine latino degli strumenti o forse per una più rapida e inequivocabile comprensione. Nel 1590 il notaio Matteo Muzzarelli, redigendo l'inventario di una casa di Castellaro, avverte che "res nominate sunt vulgariter".

Le raccolte di carte notarili sono ricche di inventari e tale abbondanza permette di avere un'idea sufficientemente chiara di come potevano essere le case di quei tempi: quelle dei poveri (piccoli contadini, mezzadri ecc.), dei benestanti (commercianti, notai, parroci di parrocchie ricche) e dei nobili feudatari.

Per preparare la relazione sull'argomento, mi sono avvalso di numerosi

¹ Alcuni strumenti sono citati nel dialetto di Renno, una delle tante varianti delle parlate frignanesi.

documenti relativi ad abitazioni di famiglie di vario tenore e di diversi luoghi del Frignano. Il numero abbondante di carte a disposizione è stato utile per fare confronti e trarre motivate conclusioni, che trovano conferma nelle curiose, divertite e sarcastiche considerazioni che un anonimo viaggiatore alla fine del Cinquecento, dopo un suo giro attraverso il Frignano, immortalò in un componimento poetico, che in parte viene proposto in appendice.

L'inventario delle case più povere, che sono le più numerose, è un elenco breve di poche cose, spesso "use", quelle strettamente necessarie al vivere quotidiano. La differenza con le altre abitazioni riguarda non solo il numero degli oggetti, ma anche il materiale con cui sono fatti: nelle case dei poveri abbondano gli strumenti di legno, di ferro o di terracotta; nelle case delle famiglie benestanti, oltre a questi, se ne trovano di peltro, di rame, di ottone, di maiolica e d'argento.

Ovunque il numero delle stoviglie è ridotto e spesso mancano le posate (*cortelli, cucchiai, forzine*). A questo proposito sono da riportare alcune interessanti informazioni. In casa del commissario di Montecenere (1630) si trovano *Tondi numero sei di terra di Sassuolo*, dato degno di attenzione, se si pensa che la zona di Sassuolo diventerà in seguito centro principe della produzione della ceramica. Nella rocca Montecuccoli di Polinago (1713) troviamo maiolica di Imola e di Faenza. A Castellaro (1590) sono inventariati piatti di *terra di Pistoglia* (Pistoia). Non mancano stoviglie ornate con fregi. In casa del notaio Ferrari di Montorso (1735) si trovano piatti di maiolica *figurati* (ornati con figure). Nelle rocche Montecuccoli di Renno e di Montecenere (secoli XVII-XVIII) stoviglie (piatti e scodelle) *tutte con le sue Arme o con l'arma de Signori Padroni*, con lo stemma della famiglia.

I mobili sono di noce, di faggio, di acero, di abete o di legno meno nobile.

Diversa inoltre è la disponibilità di spazio: nelle case di famiglie abbienti, oltre la cucina, si può usufruire di sgombracucina, dispensa, tinacciara, cantina o altri vani in cui sono collocati strumenti e attrezzi.

Tentiamo ora una descrizione sommaria di ambienti tipici con accenni a strumenti presenti. Gli inventari pubblicati in appendice saranno al riguardo maggiormente esemplificativi.

1. La cucina, il metato, il focolare

Il centro di tutte le case, indistintamente, è la cucina, a volte detta "metato", "camera del metato" e "camera del fuoco". Oggi con il termine "metato" (in dialetto: *mtèt*) si indica solo l'essiccatoio per castagne, un antico, piccolo, particolare edificio che poteva trovarsi vicino a casa o direttamente nel casta-

gneto. Il 4 novembre del 1551 a Monzone si vende un castagneto “cum uno metato seu casono murato lapidibus” (notaio Nicolò Frassoni). La presenza di una costruzione del genere è anche all’origine di toponimi: a Vesale è segnalato un campo detto “metatino” (notaio Antonio Fantini). A Monzone nel 1722 esisteva un castagneto detto “del metato” (notaio Giuseppe Maria Bosi).

Il termine metato nei secoli passati era, però, usato per indicare anche la stanza del fuoco delle abitazioni. In un atto del 22 agosto 1572 del notaio Paride Cornia di Iddiano si descrive una casa “con metato idest fogolare”. Nel 1607 a Montecuccolo si vendette una casa con metato “sive larem” (dal latino *lar - laris*, focolare) (notaio Alfonso Magnani). Nei beni del patrimonio ecclesiastico del chierico Bartolomeo Benedelli di Pavullo del 1696 è compresa la “Camera focolaria nuncupata il metato”. Francesco Freschi di Iddiano roga atti in casa sua “in metatu apud ignem”, mentre Geminiano Pattarozzi, alla fine del ‘600, scrive nel metato “ove si fa fuoco”.

Non è raro che i testamenti vengano rogati nel metato dove il testatore giace in letto malato. Ad esempio il notaio Antonio Gianaglia da Acquaria il 5 aprile 1679 roga il testamento di Agostino Chiavelli alle Bedoste di Acquaria “nel metato di detta casa dove giaceva in letto detto testatore”. Nella stanza del metato a volte si trovava anche il forno, come ad esempio in una casa di Monzone consistente in un corridoio e in “un metato col forno” (Francesco Tonini 24 marzo 1812).

2. Gli attrezzi del camino

Per quanto riguarda gli strumenti che si trovano in questa stanza, in cui si preparano e si cuociono i cibi, non c’è distinzione tra case povere e ricche, se non per la loro abbondanza e il loro pregio.

L’angolo più importante è il “focolaro” (dial.: la fuglèra). Gli strumenti sono due alari, detti in dialetto “cavdòn”, cavedoni (“due cavedoni di ferro uno dei quali con Pomo di ottone”, Costa Bottazza di Montecuccolo 1815). Il cavedone (da *caput*, testa) è un alare con grossa testa, un pomo di ferro o d’ottone. Nella casa del Governatore di Montecuccolo (1776) si trova un cavedone o capifuoco: *un capifuoco con palla d’ottone*.

Dal camino pende la catena da fuoco di ferro, con un numero vario di anelli (*anelle*), per avvicinare o allontanare dal fuoco la pentola a seconda del bisogno.

Presenti pure sempre sono gli strumenti per attizzare il fuoco o tenerlo acceso: le molle (“moglie”, “mogliette”, dial.: “muiàt”), una paletta di ferro

da fuoco (in case ricche: una paletta da fuoco con *pometta di ottone*), una “forcina del fuoco” (rocca di Polinago).

Non mancano presso il camino il treppiede (dial.: “tripèl”), rotondo, rettangolare o triangolare, la gratella, su cui abbrustolire la saracca o il baccalà, e più raramente lo spiedo (nella rocca di Polinago, in una casa di Montese 1764).

3. Gli attrezzi fondamentali da cucina

In nessuna casa, povera o ricca, borghese o nobile, mancavano i seguenti strumenti fondamentali della cucina montanara:

- la padella da friggere (“una padella di rame da friggere con manico di ferro”; “padella dal grasso con la paletta di ferro”);
- la padella delle castagne, per cuocere le caldarroste, dette nel Frignano “mundìn”, “mondine” (da mondare, pulire, perché dopo la cottura le caldarroste vanno ripulite dalla buccia);
- la “stagneda”, paiuolo di rame per cuocere la polenta o altro;
- il coppo, un particolare oggetto a forma di tegola (coppo) o un coppo vero e proprio, che serviva per tenere ferma la pentola mentre la massaia mescolava la polenta, per evitare che facesse i grumi;
- infine la pentola di terracotta.

4. Gli attrezzi per preparare il pane

Nelle case più modeste vi era a disposizione semplicemente un asse di legno su cui impastare il pane (dial.: “è tulér”): “un’assa da pane” o “da pasta”, “togliero da torta”, “un tollero”, “un tagliero”. Poteva essere di noce (“tolere di nose”, Castellaro 1590) o di acero (“un togliero d’asero”, Monzone 1692) o di altro tipo di legno.

Il mobile per eccellenza era la panara, un mobile con coperchio, all’interno del quale si impastava. In alcuni luoghi, nei paesi sulla riva destra del Panaro come Montese, è detta spartora. “Una panara vecchia di noce col suo coperchio”; “una panara con coperto e tollero”; “una panara da pan con entro la gratarola”; “una spartora da pane”; “una spartora con coperchio”; “una spartora col toliero” (Montese, casa Mancini 1746).

Nell’inventario del 1689 della rocca Montecuccoli di Renno vi è l’unico cenno alla “grama”, una specie di impastatrice ante litteram, costituita da un’asse cui era fissato un bastone mobile che debitamente azionato aiutava

la massaia a impastare una grossa quantità di pasta.

Per la preparazione del pane vi erano inoltre i setacci (dial.: “sdàz”): “un sedazzo” (Castellaro 1590), “un sedacio” (Gaiato, casa Brusiani 1674).

Dentro la panara si trovavano la paletta, per prendere su e versare la farina, “e granadèl” o “e malgarin” (termini dialettali), piccola scopa per pulire il piano della panara e raccogliere la farina in un mucchio, e la grattugia (“gratarola”), per grattare via la pasta rimasta attaccata all’asse o al fondo della panara.

Il pane poi veniva cotto nel forno, debitamente preparato con una serie di attrezzi particolari: un bastone per sistemare le braci durante il riscaldamento, un bastone rivestito con uno straccio bagnato (dial.: “spazón”) per ripulire il forno dalla cenere e dalle braci e la pala per infornare le pagnotte.

5. Padelle, tegami, teglie e tigelle

Gli inventari degli strumenti da cucina comprendono sempre, in numero diverso a seconda delle possibilità, tegami per la cottura dei dolci, delle torte: “un suolo da torta di rame” (Monzone, 1692), una padella da torta di rame, un tagliere da torta, “un solo da torta” (Castellaro 1590). Si trattava, e ancora si tratta, di una larga padella di rame, internamente stagnata, provvista di tre piedi e di coperchio di terracotta, che veniva posta sulle braci del camino per la cottura di torte, in particolare quella di castagne. Si ricopriva con l’apposito coperchio, sul quale venivano poste altre braci. Senza il coperchio si usava e si usa per la cottura dei burlenghi.

Accanto al camino poi si conservavano le tigelle in un apposito contenitore detto in dialetto “tiĝlaröl”. Le tigelle nel Frignano servono per cuocere le crescenti. Sono dischi di terra, ottenuti mescolando precise quantità di terra di castagneto e di carbonato di calcio finemente tritato e cotto. La perfetta cuoca di casa scaldava sapientemente le tigelle nel camino, poi le impilava, mettendo una crescentina tra l’una e l’altra. In altri tempi tra la tigella e la crescentina si metteva una foglia di castagno o di noce, che dava al cibo un particolare aroma.

In altri posti la “tigella” si mangia; nel Frignano, invece, da sempre è uno strumento per cuocere, con buona pace dei modenesi e dei bolognesi,

Negli inventari, tuttavia, le tigelle e il loro contenitore (tiĝlaröl) non compaiono mai e questo è un mistero che spero prima o poi di svelare, dato che le crescenti sono state nei tempi passati uno dei cibi fondamentali dei contadini, che veniva preparato almeno una volta al giorno, spesso alla mattina per colazione.

6. Gli attrezzi per pestare: tagliere e mortai

Le crescenti venivano insaporite con un particolare pesto fatto di lardo, rosmarino e aglio, tritato su un'asse piccola ma di grosso spessore detta "pistadura": "pistadora" (Castellaro, 1590), "una pistadora da grasso" (Monzone, 1692), "una pistatoria" (Crocette 1664).

Si trovano spesso inventariati i mortai col proprio pistone o mazzo, di vario materiale (bronzo, marmo, sasso, legno) a seconda della possibilità dei proprietari delle case. Si usava per pestare tra le altre cose il sale, ma anche per preparare una miscela di ghiande, orzo e fieno greco, ottima come surrogato del caffè. Oggi sono diventati oggetti ornamentali.

La "stanga" era invece uno strumento composto da un grosso bastone di legno terminante con una corona di ferro e serviva per liberare le castagne seccate dalla corteccia. "Una stanga ferrata da pistare le castagne" (Montebonello, 1810)

7. Vasi per attingere o versare acqua o vino

A questo scopo c'era il secchio di rame detto in dialetto "calzeder": "un calcedro di rame". Non c'era l'acquedotto, l'acqua si attingeva al pozzo o alla fontana e si conservava in casa in secchi di rame ovvero nei "calzeder" (grecismo ereditato dai bizantini, come ha dimostrato il prof. Battista Minghelli in "Parole dell'Alto Frignano", vol. I). Con il secchio vi era la mescola, "un calcedro di rame con due mescole da acqua di rame" (Montecuccolo, casa del Governatore 1776). Vi era poi la mescola per la minestra pure di rame.

Per conservare l'acqua e il vino si usavano i fiaschi, le bottiglie (zucche o bozze), spesso rivestiti con un intreccio di vimini (dial.: "strupée", in genere ottenuti dai rami giovani di salice), per evitare che si rompessero. Per bere si usavano brocche e boccali di vario materiale, caraffe e bicchieri, raramente di cristallo: "duoi bichieri grandi di cristallo col suo coperchio entro le ceste di stropellini" (Rocca di Renno, 1689), "caraffe di vetro" (Rocca di Montecuccolo, 1735).

8. Strumenti per mangiare o servire in tavola

Nelle case più povere stoviglie e posate sono ridotte al minimo, mentre sono abbondanti e di vari materiali presso le famiglie benestanti, come nelle

rocche, nelle case dei Governatori o di qualche notaio o ricco borghese.

Piatti e tondi (il tondo è un tipo di piatto) nelle case ricche sono disposti in una o più credenze ("cardenze") con la scansia. "Una scaffa da piatti di pioppo" (Renno 1815); "credenza con sua scansiglia sopra cui maiolica pezzi 18" (casa Mancini a Montese 1746). Sulle tavole dei nobili (rocche di Montecuccolo, Renno, Montecenere) si trovano inoltre pezzi di peltro e di maiolica.

Possono trovarsi, specie in case ricche, scodelle, terrine, zuppriere, fruttiere, cucchiari ("cucchiari"), coltelli ("cortelli"), forchette ("forzine", di legno, di ferro, di ottone o d'argento).

La tavola si prepara, seppure raramente, con tovaglie e tovaglioli. Accenni a queste raffinatezze si trovano quasi esclusivamente negli inventari di case di benestanti. "Una tovaglia da tavola di filo bianca usa di longhezza mediocre" (casa del Governatore di Montecenere 1630), "tovaglioli da tavola di filo bianchi n. quattro" (casa del Governatore di Montecenere 1630); "tovaglie da tavolino e da credenza n. cinque" (rocca di Montecuccolo 1603); "tovaglioli da tavola n. diciotto" (casa del Governatore di Montecenere 1630); "salviette da mano n. quattro" (rocca di Montecuccolo 1603); "mantili n. due" (il mantile è una piccola tovaglia grossolana, rocca di Montecuccolo 1603).

9. Vasi per la conservazione dell'olio, del sale, delle spezie e di altro

Sostanze preziose come l'olio e il sale erano conservati in appositi contenitori. Per l'olio comunemente si usavano vasi di terracotta ("terragno", "coppo") o di pietra ("pilla di sasso"). "Un vaso di terracotta da oglio" (nella dispensa annessa alla "tinacciarà", Renno 1815); "coppo da olio" (Castellaro 1590), "un coppo o tragnetto dall'oglio di noce" (Chiagnano 1639), "un tragnolo da oglio" (Ligorzano 1724); "una pillà di sasso da oglio" (osteria di Pratinolo); "una pillà di sasso a due occhi senza coperchio" (nella dispensa a Cadicione, Renno 1815).

Per il sale, "salini" di vario genere. "Una cassetta ad uso di tenervi il sale" (nel magazzino, Ligorzano 1724); "salino di maiolica" (Castellaro 1590), "un salino giallo" (Gaiato 1674), "un barilin con dentro del sale" (casa Parenti, Montecuccolo 1628), "salini di peltro (casa del Governatore di Montecuccolo 1776).

Per il pepe ho trovato un unico riferimento a Crocette: "una bussola da pevare" (Crocette 1664).

Di terracotta erano i vasi per la conservazione delle uova sotto acqua e calce. Si trovavano in molte case, ma in particolare nelle canoniche, perché

in speciali momenti dell'anno i fedeli offrivano uova (ad esempio "le uova delle anime", offerte per messe in suffragio delle anime del Purgatorio).

10. Attrezzi per pesare

Per pesare, "per misurare", in cucina si trovavano bilance con i piatti, stadere, quartari e quartarole. "Stadera da pesar" (Castellaro 1590), "statera" (casa Bianchi, Montecenere 1650), "una stadiera grossa"; "una stadiera col marco d'ottone" (Casa di Maria Lollini, Montorso 1764).

11. Altri strumenti

Gli inventari ricordano, inoltre, molti altri oggetti dagli usi più diversi.

Per grattugiare o grattare: "una grattugia di ferro da formaggio incassata in legno" (casa Pasini, Renno 1815); "una gratusa di ferro per la spartora" (rocca di Montecuccolo 1735); "una rasora da formaggio" (Chiagnano 1639); "la gratarola" (dentro la panara, per grattare la pasta rimasta attaccata); una leccarda di rame con manico di ferro (la leccarda era un piatto per raccogliere il grasso colato dagli spiedi, Renno 1815); il rinfrescatoio di rame, vaso con acqua fredda o ghiaccio per mettervi a rinfrescare vino o altro (rocche di Montecuccolo e di Montecenere); una pentola particolare di rame per fare confetti ("Caldara di ramo da speciale per far confetti", rocca di Montecuccolo, 1603); uno scaldavivande di ottone; "un brusino di rame da caffè con suo manico di legno" (casa Pasini, Renno 1815); "tre chiccare e sue scudelline" (la chiccara è una tazza per bere cioccolata o caffè, rocca di Montecuccolo 1735); una lardarola (Gaiato 1674); "un colino di maiolica; "il lavezzo", paio di vari materiali (rame, bronzo) "un lavezzo bello e grande" (Montecenere 1647), "una caldarina" (un recipiente) e vari tegami;

Nelle cucine si trovavano inoltre attrezzi che nulla avevano a che fare con la preparazione dei cibi, ma gli inventari ne tramandano la presenza regolarmente. Sono in particolare due.

Il primo è la padella, da riempire di braci e scaldare il letto. Nel Frignano veniva sistemata in un apposito strumento che veniva messo sotto le coperte ed era detto "prete" o "suora" a seconda del modello: di forma allungata il primo e composto di due parti, una superiore e una inferiore su cui veniva appoggiata la padella; a forma di cupola il secondo, dove la padella veniva appesa a un gancio interno.

Il secondo è la trappola per topi, essendo la cucina la stanza maggiormente visitata dai domestici roditori. La trappola tradizionale era il cosiddetto "stramàz", costituita da un pesante legno tenuto sospeso da una cordicella, alla cui estremità stava un pezzo di profumato formaggio. La cordicella, sollecitata da un incauto topo, si staccava dal legno che, precipitando all'improvviso e con forza, schiacciava immancabilmente il povero e malcapitato animale.

12. Appendice documentaria

Inventari di case

Inventario della casa di Maria Blasi di Chiagnano 1639 (notaio Francesco Freschi di Iddiano)

"Due sedazzi

Una rasora da formaggio

Un suolo di rame buono

Due manizi da testi

Quattro coltelli di ferro

Una catena di ferro da fuoco

Un mortaio col pistone

Un coppo o tragnetto dall'oglio di noce

Quattro piatti e quattro scudelle

Una tavola da parechiare

Una padella da castagne

Una stadera

Un tolero da pasta".

Inventario della casa di Maria Lollini di Montorso 1764 (notaio G. Antonio Ferrari degli Albareti di Renno)

"Nella camera in cima alla scala

Una tavola di noce con tre cassetti o tiretti

Una cardenza usa con la scansia da piatti

Un tavolino di noce

Una ruola da torta col trepiedi

Una cadino di legno ad uso dei castagnazzi

Un calcedro di rame

Una stagnada di rame

Un barile per l'aceto

Un cassetto per il sale
Una stadera col marco d'ottone
Quattro scranne di noce
Un bacalare per la lume
Una spartora col suo toliere
Una lume d'ottone
La corda colla moletta per il pozzo
Una padella di rame da friggere”.

Inventari di rocche

Le cucine delle rocche erano, come è ovvio, quelle più fornite di attrezzi e strumenti, anche se non bisogna dimenticare che rispetto a dimore di città quelle di montagna erano decisamente modeste.

Inventario dei mobili della rocca di Renno 1689 (notaio Geminiano Lavacchielli di Gaiato)

“Premesso il SS. Segno della + et invocato il nome di Nostro Signore Giesù Christo correndo gli anni della Gloriosa Sua Nascita questo dì 26 marzo 1689 l'Indizione duodecima Questo sarà l'inventario de mobili della Rocha di Renno consegnati dal Sig. Dott.re Angelo Puccini da Montecuccolo al sig. notaio Bartolomeo Ricci di detto luogo

Un ferro da fuocho antico e consumato in fondo
Un paio di moiette use [molle da camino]
Una zampina usa [sostegno di ferro scalettato dello spiedo]
Un altro paio di moiette rotte
Duoi cavedoni [alari] piccoli di ferro con pommi d'ottone
Un parafuocho di ferro [pannello mobile che si mette di fronte al camino]
Una panicella di noce usa e verta in mezzo
Due cavedoni
Due cadene da fuocho
Un ferro da fuocho
Una zampina di ferro
Due assoni di nocecon duoi cavaletti
Un armaiolo di pioppa piccolo
Una tavola di noce usa
Una cassetta di faggio
Un scaldaletto vecchio di rame
Una padelina piccola dalle castagne
Due banchette di pioppa use

Due panare [madie] di faggio con chiavatura senza chiave
 Quatro broche di maiolica
 Sotto coppe di maiolica use n.7
 Una frutiera di maiolica traforata
 Cinque altre frutiere di maiolica non traforate
 Quatordici tondi [piatti] di maiolica
 Un catino di maiolica dalle mani
 Una altra frutiera di maiolica tonda
 Piatti grandi di maiolica n. tre quali uno rotto
 Mezi piatti di maiolica n. dieci
 Tre scudelle di maiolica una sbecata
 Un catino da barba sbecato di maiolica
 Un solino di maiolica sbecato
 Un tondo da ova
 Due piatti di terra mà crepati con l'arma de Signori Padroni un mezo
 piato simile
 Tre tondi simili
 Un mortale [mortaio] di marmo crepato in fondo col mazzo di legno
 Cinque scutelle di terra
 Dentro una delle sudette panare di faggio
 Tre candelieri d'ottone al antica usi tra quali uno rotto in mezzo
 Due calcedri [secchi] di rame
 Padelle due da frigere di rame
 Una ... di rame per l'arosto
 Una pignata di rame col suo coperchio
 Un vaso di rame dalla cucina
 Una mescola di rame dall'acqua
 Duoi coperchi di rame uno nuovo l'altro vechio
 Un altro coperchio d'otone
 Mescole [mestole] d'otone n. tre
 Una fiamina d'otone
 Una mescola di ferro dalla padella traforata
 Una altra mescola traforata, cativa e di ferro
 Una grattarola di ferro
 Una gratusa [grattugia] con la sua ...di legno
 Una lardarola di legno col suo copperchio
 Una forzina [forchetta] di ferro da fuocho con pomo di ottone
 Cinque cuchiarì [cucchiai] d'otone usi e vechi
 Due forzine di ferro da pignatta
 Duoi cortelli di ferro da cucina

Un paio di manizi [manici] da ...
 Una basola [bacile] di legno di faggio
 Un spiedo col suo tripiedi di ferro
 Un basolotto [bacile] di terra
 Sotto la cucina
 Due cassacie vechie d'abete
 Una troga [probabilmente un vaso] da carne di legno
 Due stagnate di rame
 Coltelli dal manico d'osso n.11
 Forzine di ferro col manico d'osso n.11
 Tondi di peltro n. 29 di peso lib.39 ind.6
 Mezzi piatti di peltro n. 12 di peso lib.25
 Scudeline di peltro n.7 peso lib 9
 Piatti ordinarii di peltro n.10 lib.27
 Burazzi [asciugamani] n.14 vechii da cucina rotti
 Nel salva roba
 Duoi bichieri di cristallo
 Una boza [bottiglia] di vietro rotta
 Duoi bichieri grandi di cristallo col suo coperchio entro le ceste di strop-
 pellini
 Due coppe da olio e diverse altre robe vechie e antiche di pocho o niun
 valore
 Nella Cucina vecchia
 Una capponara [gabbia da capponi]
 Due scale da pioli
 Una grama da pane [la grama è un mobile con ripiano per impastare]
 Diversi pezzi di legni
 Tre chiavi della porta di fuori e di dentro della Roccha".

"Itenerario di uno peligrino incognito".

(pubblicato da Albano Sorbelli in "L'Archiginnasio" Anno XIII - 1918)

Questa parte, estratta da un più ampio e famoso poemetto, ci illustra le
 abitudini alimentari e gli atteggiamenti a tavola dei montanari frignanesi
 alla fine del Cinquecento, da cui risulta che il "Galateo" di monsignor Gio-
 vanni della Casa era decisamente sconosciuto da quelle parti.

"...

Son stato in alto, in su per la montagna.
 Veduto ho gente grossa e montanara;
 son stato dove il pan è di castagna,
 e dove il vino è di fontana chiara

son stato dove carne non si magna
e dove bolle il macco [polenta] in la caldara ...

A l'ora del mangiar si tira su un desco
un mantiletto [tovaglia] grosso rappezzato
con pieghe stravaganti a l'arabesco
con più colori tinto e ricamato.
Si cava presto il vin perchè sia fresco
nè so quando il boccal fosse lavato.
Il pan in braccio a tavola si porta
e di lavar le mani non importa.

Ma vada a l'albio chi si vol lavare
over dove si lavan le scodelle,
in queste bande trista usanza pare
aver le mani delicate e belle.
O tondo o tovagliol non aspettare
che qua non usan queste bagatelle,
ma viver si convien secondo l'uso
nettarsi alla tovaglia e mani e muso.

Mocarsi il naso con le dita a mensa
e poi nettare le dita anco al mantile
qua su per privilegio si dispensa
e si ha per cosa nobile e civile;
di stomacar alcuno non si pensa
a ragionar di stalla e di porcile
di cagar, di pissar, di bestiame,
di fango, di pantano e di letame.

Qua non si guarda porre inanti o doppo,
se vi è la carne, sta tutta in un piatto;
il rosto, il lessò va tutto in un groppo
e nel trinzare non si osserva patto;
perché di questo non sen mangia troppo
tal mercanzia la si spedisce a un tratto,
la torta, i frutti, il casio, e l'antipasto
e la minestra poi conclude il pasto.

Non s'ha fastidio a domandar da bere:

in mezzo sta il boccal e la scodella;
con questa beve il chierico, il messere
che di bicchier in su non si favella.
Ognun di casa al desco sta a sedere
ognun nel piatto di sua man rastella,
ognun dice la sua, ciascun ragiona,
non s'ha rispetto a grado di persona.

A tavola si può grattar la testa.
Si può curar l'orecchie con le dita,
si può metter le man sotto la vesta,
nelle braghe cercar la pulce ardità,
senza temer di far cosa molesta
a i commensali o vero a chi convita,
si può senza peccato [licenza] trar un petto
e un rutto a chi non vol tenerlo stretto.

...

Se ti casca il cortello o la forzina
come accader vediamo qualche volta,
non aspettar che alcun per lei s'inchina,
se la vorrai, da te sarà raccolta.
Se vuoi parlar di qualche cosellina
gentile, non sperar che alcun t'ascolta;
chè non dariano udienza al Salomone,
se non parla di zappa o di vangone.

Di zappe e di vangoni ha da parlare
chi vole da costor aver l'udienza.
Di forche e di badili e di manare,
ché questa è de villani la sapienza
se cerchi farli presto addormentare
comenciali a parlar con eloquenza
e quando vuoi che il sonno si distacche
ritornali a parlar di bue e di vacche".

Spese per il vitto dei Cappuccini a Renno

Si tratta di un interessante documento, che ci informa sui cibi serviti ai cappuccini durante il loro soggiorno presso la pieve di Renno, in cui predicavano la quaresima (Archivio Parrocchiale di Renno, Cassetta C, Spese Cappuccini).

“Nota della spesa fatta per i P.P. Capuccini nella Quaresima dell’anno 1767 da me Ten.te G.Battista Ruggeri provveditore d’ordine del Sig. Arciprete Amministratore.

Un paio lenzuoli comprati in Pavullo dall’Ebreo nella fiera del 1766 usi per L.16

- E più per due tovaglie e 6 tovaglioli L.16
- E più per condotta di 18 tirate di legna L.10
- E più per farla stelare [per farla tagliare] L.4.10
- E più in compra di 18 ventine di fassi [fascine] L. 6.10
- E più nella condotta L.4
- E più nella compra di una copercia da legna L. 8
- E più in polvere e stelatura L.13
- E più in sale Libbre 9 a Bol. 8 L. 3.12
- E più in agli e cipolle L.2.
- E più in sei fazzoletti per regalo ad i P.P. L. 27
- E più in 6 Libbre Ciccolato per il sud. Regallo L.45
- E più in una Libbra di caffè L.2.10
- E più in quattro soole per le pantofole L. 3
- In un sacco di formento L.80
- In due quartari di vino L.70
- In Libbre 5 d. 2 salmone L. 6.2
- E più in Libbre 18 di oglio L.21.12
- E più in Libbre 7 merluzzo L.5.18
- E più in anguille Libbre 3 d.2 L. 3.16
- E più per pepe d. 6 L.2.14
- E più in cannella Regina d.2 L.3
- E più in garofanini mezz’uncia L.1.10
- E più in mandorle Libbre 1 L.1.16
- E più per Libbre 1 zucchero bianco L.1.16
- E più per candele di sevo [sego] Libbre 8 L.10.8
- E più per inchiodo n.50 L.3.7
- E più per riso Libbre 12 L.6.12
- E più per riso Libbre 12 L.6.12
- E più per pignoli D.6 L.0.12
- E più in uva passa d.6 L.0.9
- E più una noce moscata L.0.8
- E più saracche n.12 L.1.10
- E più in funghi Libbre 2 L.1.15
- E più per anguilla marinata Libbre 2 d.1 L.2.10
- E più in zucchero Libbre 1 L.1.6

E più per anguilla salata Libbre 1 d.8 L. 2
 E più per mostarda Libbre 2 d.6 L. 2
 E più per Lumache L.2
 E più per salmone L.5 d.10 L.7
 E più per merluzzo L.5 L.3.10
 E più per saracche n.12 L.1.10
 E più per pesce fresco L. 16.10
 E più per caviaro [caviale ?] L.9.9
 E più per riso Libbre 8 L.4.8
 E più per saracche L.1
 E più in garofanini L.0.15
 E più in noce moscata L.0.10
 E più in una mezz'onc. specieria L.0.5
 E più per merluzzo Libbre 3.d.7 L.2.10
 E più per inchiode L.1.14
 E più in due anguille Libbre 2 d.3 L.2.14
 E più per tonina [tonno ?] Libbre 1 d.1 L.1.6
 E più per cavriaro Libbre 4 L.0.16
 E più per quattro saracche L. 0.8
 E più in una Libbra di zucchero L.1.5
 E più inchiode e quattro saracche L.0.16
 E più in ove [uova] n.32 L.1.12
 E più per formaggio Libbre 3 L.3
 E più per presciutto Libbre 2 L.1.12
 E più per lardo Libbre 2 L.1.12
 E più per butiro [burro] Libbre 1 L.0.16
 E più in carne di manzo Libbre 8 L.4
 E più in un capone L.2
 In un agnello L.3 Somma tutta la spesa L.480.4

E più passatemi dall' Amministratore per mia recognizione
 [salario] L.16.15 L. 496.19

D. Andrea Pini Arciprete amministratore affermo".

Bibliografia e fonti

ASM, Archivio notarile di Pavullo.
 ASM, Archivio Privato Laderchi Montecuccoli.
 Archivio parrocchiale della Pieve di Renno.
 "L' Archiginnasio", Anno XIII, Bologna 1918.



Fiaschi rivestiti di "stropellini" (strupéé, vimini).



Alari "cavdón", ferro, canone (ferro internamente vuoto per ravvivare il fuoco), molle ("muiàt"), treppiede ("tripèl"), cottole ("còtel", strumento di ferro per la cottura delle crescentine, il quale col tempo ha sostituito le tigelle).



Coppo per tenere ferma la pentola da polenta.



“Tiglaröl” (dove si ripongono le tigelle).



Padella da castagne per cuocere le "mondine"
(mundin, caldarroste).



Catena da fuoco e pentola.



Pentola per polenta.



Tigelle e stampo di legno per la loro fabbricazione.



Padella da torta.



Padella da friggere.