

PRESENTA

QUANDO ERAVAMO GIOVANI...

TESTIMONIANZE DEL TEMPO CHE FU ...

***Raccolta di immagini ed episodi narrati dagli
stessi Ospiti della struttura...***



INTRODUZIONE

Questa pubblicazione nasce dall'esigenza degli stessi ospiti della nostra struttura (Villa Serena servizi sociali e socioassistenziali alla persona) di trascrivere e non disperdere le loro testimonianze e i loro ricordi legati al passato.

Gli anziani, medesimi, chiedono che quanto emerge dalle discussioni e dai dibattiti che ogni Martedì pomeriggio, hanno luogo presso il salone principale del centro servizi, durante il laboratorio denominato: "*Il filo*", non vada disperso.

Tale tematiche spesso incontrano gli interessi di familiari, volontari e visitatori vari...che non mancano di dare il loro contributo partecipando e intervenendo agli incontri. Molte scolaresche, associazioni e gruppi, chiedono di presenziare alle attività per ascoltare e arricchire il proprio bagaglio culturale.

Certi che quanto riportato in tale manoscritto, non abbia nessun valore letterario, abbiamo ad ogni modo la speranza che possa rappresentare un grande contributo per la formazione umana, etica e morale delle nostre e delle vostre persone.

Il personale

INDICE

TESSERA ANNONARIA	PAG.04
IL GUSTO	05
ELEGANTI SI NASCE	08
GLI ELETTRODOMESTICI	09
I RIMEDI CONTRO IL CALDO	10
LE RICETTE	12
IL CATECHISMO	14
GLI OSPEDALI	16
IL TABACCO	18
LE DOMENICHE IERI E OGGI	20
IL MERCATO	22

TESSERA ANNONARIA

Gli anziani di Villa Serena chiacchierando della attuale crisi economica hanno ricordato la vecchia tessera annonaria, questa in piena autarchia Mussoliniana (la scelta del governo di consumare esclusivamente ciò che produceva lo stato italiano) segnava il fabbisogno giornaliero di generi alimentari per famiglia. Cosicché ogni componente di un nucleo, aveva diritto a tot grammi di pane, riso, farina, giornalieri.

Riportiamo il racconto degli ospiti stessi:

"Certo un tempo non vi era prosperità in termini di approvvigionamenti e cibarie varie, ogni giorno davanti ai negozi vi erano lunghe file di persone, per spartirsi i pochi alimenti distribuiti .

I generi arrivavano una volta ogni quindici o venti giorni, perciò un dì facevi la fila per lo zucchero, un altro per il sapone, etc, in sintesi te zeri sempre in coa'.

Non c'era possibilità di scelta , per esempio per il formato della pasta, quando trovavi i maccheroni mangiavi maccheroni senza protestare perchè desideravi gli spaghetti:

se magnava quel che passava al convento..."

Stavano meglio i contadini a cui uova, pollame e salami non mancavano, questi generi spesso diventavano merce di scambio per l'acquisto magari di calze, scarpe o per scambi con altri beni commestibili. Non era raro trovare nelle botteghe, le signore che permutavano due uova con un oncia di olio...

Il mercato nero, inoltre, quando la domanda superava l'offerta, offriva illegalmente la merce a prezzi ben più alti.

Le unità di misura appaiono oggi ,molto diverse, per la lunghezza

veniva utilizzata la pertica, i cui sottomultipli erano il piede e l'oncia.

Per i fluidi si usavano brente e secchie.

Il sacco era l'unità di misura per le granaglie

Unità di peso? Libbra e oncia

Tutto sembra , attualmente, molto diverso, non solo perchè i prodotti non si vendono più sfusi, bensì confezionati , ma soprattutto perchè i supermercati ormai sembrano essere diventati delle boutique di alimentari: tante le marche e gli alimenti , rimangono, visto i tempi, pochi i risparmi per acquistarli .

IL GUSTO

Con gli anziani abbiamo voluto raccontarci il cambio dei gusti alimentari nel corso degli anni. *"Una volta"*

raccontano i nonni della struttura

"il palata era abituato diversamente: aglio, fegato, cornioi (ossia lumache), rane, anguille rappresentavano cibi di uso e consumo quotidiano (chiaramente in rapporto alla stagione.)"

Lo stesso aceto era preminente sulle tavole, l'olio costava e per condire le insalate ci si affidava a qualcosa dal sapore agrodolce, ma fatto rigorosamente in casa.

La conservazione dei generi alimentari avveniva tramite il sale, il lardo addirittura era ricoperto di salgemma per non deperire e marcire."

Sulle tavole non di raro potevi trovare il: musso ol cavallo, lo spezzatino di questi con la polenta, erano gustosissimi
(alla faccia degli animalisti)

Una signora ricorda: *"Una volta go magnà la pastissada de caval, ma questo el me gà galoppà in panza tutta la notte e mi no go chiuso ocio"*

Gli anziani ricordano le proprietà benefiche di molti alimenti:

"L'aglio anche se puzza fa benissimo per la pressione, per la circolazione e sti anni el copava i vermi che i tosi i ciapava non se sa dove...i bogoni (lumache) con la loro bava aiutano a combattere l'acidità di stomaco e la gastrite, ma bisognaria magnarli crui"

Capito amici, allora coraggio in oriente mangiano gli insetti, Cracco ha riproposto il Piccione e noi vi consigliamo di rivalutare la vostra alimentazione, in base ai consigli dettati dai nonni di

Villa Serena

P.S Una ospite afferma:

"Bhe che scandalo elo che adesso i magna i piccioni, mi el brodo de Colombo lo gò sepre bevù.. el iera gran bon.."

ELEGANTI SI NASCE

Abbiamo voluto chiedere agli anziani quale possa essere considerato il primo requisito di eleganza in un uomo e una donna

ecco le risposte che ci hanno dato:

"Elegante è chi ha il portafoglio grande"

"Elegante è chi ha la testa in ordine, quindi curata e ben pettinata"

"Elegante è chi vanta una bella manicure"

"Elegante è l'uomo ben rasato e con il giusto taglio di capelli"

"L'eleganza stà nei modi e nei gesti"

"Puoi imparare a vestirti bene, ma non a essere elegante"

"Elegante è la donna che indossa sempre i collant"

"L'eleganza stà nei colori: blu, nero, grigio e bianco"

"Elegante è colui o colei che ha uno stile e sa adeguare alle proprie forme e alla propria età abito ed accessori"

"L'eleganza stà nelle calzature, sempre e comunque, la donna dovrebbe sfoggiare un bel tacco ai piedi"

"Le donne più eleganti nella storia? Virna Lisi e Grace Kelly"

"La donna più elegante oggi? Kate Middleton"

Capito? Amici?

Ps: Qualcuno aggiunge:

"Costumaria anca la roba larga sora le braghe strette"

GLI ELETTRODOMESTICI NELLE CUCINE DI UN TEMPO

Mentre oggi le cucine sono popolate di modernissimi elettrodomestici: lavastoviglie, forni a microonde, macchinette del caffè, frullatori automatici,..etc un tempo ogni complemento della cucina era rigorosamente manuale, riportiamo di seguito il racconto dei nostri ospiti:

"Il sale non esisteva fino, per cui si utilizzava il pestasale per raffinarlo, non vi erano moka o macchinette per il caffè ma le più semplici come (bricchi per scaldare l'acqua e sciogliervi la polvere).

Il bigolaro, poi l'era indispensabile per creare i famosi spaghettoni alla veneta , la moscarola (una gabbietta in rete metallica) rappresentava il frigo, perchè qui vi si riponevano i pochi avanzi: burro, margarina, etc...., al riparo da mosche e insetti e che dire del testo?

Un coperchio di rame per cuocere sotto la cenere del camino golose focacce ..."

In sintesi cari amici bastava poco o nulla per rendere ghiotta una cucina tanto povera di miscelatori, mixer e ausili elettronici, ma ricca di gusto e aroma.

I RIMEDI DI UNA VOLTA CONTRO IL CALDO

Un tempo non esistevano i condizionatori nelle case e per combattere il caldo ci si arrangiava alla bene meglio, in primis si cercava di bere molto, soprattutto acqua e limone. I nonni di Villa Serena, infatti, raccontano che mancando bibite, integratori di sali minerali e quant'altro, l'acqua e limone rimaneva l'unica alternativa dissetante ed economica.

Qualcuno optava per la graschia
(preparato con le graspe avanzate dalla pigiatura dell'uva)
o per la semplice acqua.

A ciò si aggiungevano i frutti che la natura offriva, l'anguria acquistata presso i rivenditori (molonare) ed il melone; per accertare la bontà, della prima, si usava tastarne la consistenza con un pugno e ascoltare di conseguenza il canto, il quale doveva essere robusto, pieno e rotondo (a detta dei nostri anziani).

Il melone, invece, veniva annusato, il suo profumo era indice di bontà e gusto.

Quando l'afa non dava respiro ci si bagnava la testa, i polsi e si tenevano i piedi in ammollo in qualche catino.

I gelati erano un privilegio per pochi e le granatine
rappresentavano una rarità.

Qualche nonno di Villa Serena sostiene, inoltre, che il caldo fosse meno intenso, in quanto la campagna non era circondata dal cemento e le case costruite con mura spesse e profonde, rappresentavano un ottimo isolamento contro l'afa.

Fatto stà che il caldo, ieri come oggi, rappresenta un vero ostacolo all'adempimento delle normali attività giornaliere, vedesi Villa Serena, dove nonni e dipendenti, vanno tutti un po' a rilento....

LE RICETTE DELLA SIGNORA ISETTA

Da qualche tempo è entrata a Villa Serena la signora Isetta, che per lunghi anni ha gestito con il marito, la trattoria: la Malgari di Monticello di Lonigo, con lei abbiamo voluto ricordare alcuni piatti della cucina veneta, di cui la signora era una vera esperta.

Ecco le sue parole:

"La mia specialità erano le lasagnette con i bisi (piselli) che preparavo a mano, tirando la sfoglia già la mattina presto, i piselli li cucinavo con un buon soffritto e una dose di santa pazienza; qualcuno per velocizzare i tempi decide di lessare prima i legumi e cucinarli in un secondo momento; a mio avviso ciò rende i piselli poco gustosi e saporiti.

Sapevo preparare anche il baccalà, la pearà, un buon brodo con le tagliatelle, arrosto di coniglio e diverse focacce.....il consiglio che mi sento di elargire a giovanii e meno giovani aspiranti cuochi è sempre lo stesso: fuoco basso, calma e tranquillità. La nostra cucina molto legata a preparazioni lunghe: bolliti, stufati, richiede accondiscendenza e attesa.....

Le signore di oggi tutte di fretta e stizzose, non possono saper cucinare bene, un buon ragù oltre a degli ingredienti di primo ordine e ad un buon tegame vuole attenzione , costanza e

pacatezza"

Capito? Chi ha orecchie per intendere intenda

CATECHISMO IERI E OGGI

Con gli anziani abbiamo voluto ricordare il catechismo di un tempo, attività a cui ogni bambino non mancava di partecipare. Spesso le catechiste erano suore o sacerdoti medesimi e non si assisteva come accade oggi, ad una cronica mancanza di insegnanti ed educatori, dediti a questa disciplina.

In quei tempi il catechismo aveva luogo la Domenica mattina, molti ragazzini dopo la prima ora in aula a ripassare i precetti cristiani, si avviavano accompagnati dai maestri alla Santa Messa, qui vi erano fanciulli che servivano i sacerdoti sull'altare (chierichetti), altri che cantavano nel coro, infine qualcuno che leggeva le preghiere o le letture.

In sintesi la lezione della dottrina cristiana, comprendeva anche la partecipazione attiva al rito liturgico della Domenica.

Al termine molti ragazzini si fermavano nel vicino oratorio, per una partita di pallone con il cappellano di turno, mentre le bambine se la spassavano con i giochi quali: carampana o salto della corda.

Oggi in molte parrocchie la gestione del catechismo è diventata molto più complessa, pochi sono i volontari disponibili a dedicare del tempo per garantire il proseguimento di questa attività; in

alcuni paesi addirittura non viene garantito il catechismo o se c'è ha luogo una volta al mese o ogni quindici giorni.

Ci complimentiamo invece con i catechisti e i sacerdoti di Lonigo, che non solo riescono ad espletare questo importante servizio, ma addirittura non fanno mancare la loro presenza a Villa Serena, visto che settimanalmente i ragazzi delle medie collaborano alla non facile gestione della tombola a Villa Serena.

GLI OSPEDALI DI UNA VOLTA

Con gli anziani abbiamo voluto trattare un tema molto discusso anche oggi, l'evoluzione degli ospedali nel dopo guerra, ecco il loro racconto:

"Bhe gli ospedali di una volta erano composti da grandi cameroni, dove si potevano contare anche venti letti, non vi erano servizi igienici, ma solo il boccale posto nei pressi del comodino. A piè del letto era fissata la cartella del paziente e chiunque poteva leggere le condizioni del malato: febbre, pressione e terapia. A governare le corsie vi erano le suore, piuttosto severe, per la verità, spesso qualcuna badava più al benessere dei medici (il servizio del caffè', era un rito) e alla pulizia dei reparti, che ai degenti stessi.

Talvolta per disinfettare i pavimenti si utilizzava la segatura, non vi erano guanti e spesso le infezioni proliferavano.

Le siringhe venivano bollite nell'acqua e deposte in una scatolina di ferro.

I reparti erano pochi, in genere: medicina, chirurgia e maternità.

Le degenze duravano moltissimo, per un'ernia si prevedevano anche dieci giorni di ricovero.

*Qualche chirurgo veniva bonariamente soprannominato: il
macellaio, vista la propensione ad operare.*

*Tra gli infermieri vi erano professionali e generici, in virtù
della loro formazione e preparazione.*

*Insomma era tutta un'altra vita, oggi gli ospedali sono pochi e
molto grandi, i reparti non si contano: oncologia, riabilitazione,
geriatria, cardiologia, etc*

*Le corsie pullulano di figure professionali nuove: oss,
fisioterapisti, logopedisti, etc, ma l'augurio più grande che ci
possiamo fare è quello di stare sempre bene in salute"*

TABACCO E FUMO

Con gli ospiti di Villa Serena si è discusso di fumo e tabacco e di come negli anni sono cambiate le abitudini dei tabagisti.

Gli anziani ricordano le piantagioni di tabacco, che nella nostra zona erano numerose e di come il raccolto e il taglio delle foglie rappresentasse un lavoro duro e faticoso.

Spesso molti operai rischiavano di sentirsi male a causa del caldo e della sostanza appiccicosa che rivestiva la pianta.

Il tabacco veniva consumato sciolto e aspirato dal naso talvolta, invece, si utilizzavano le cartine, con cui ci si fabbricava delle sigarette artigianali.

Pipa e sigaro erano sinonimo di benessere e solo pochi se le potevano permettere.

Nelle osterie, come nei locali pubblici il fumo non era certo bandito e chi non apparteneva al club dei tabagisti, si ritrovava giacca e tabarro impreniati della oscura sostanza.

Gli uomini erano i più incalliti, poche le signore che si dedicavano a questa attività, considerata non molto femminile.

Film, giornali e riviste erano zeppi di immagini, foto e locandine che ritraevano attori o personaggi pubblici intenti a fumare, quasi il fumo fosse elemento da ostentare e di cui andare orgogliosi.

Anche negli ospedali come nelle scuole, medici, infermieri e insegnanti non si risparmiavano, quando si trattava di accendersi una bionda.

Le marche più in voga? Bhe le italianissime:

Alfa e Muratti

I tempi sono molto cambiati, ma qualche anziano tabagista ci sussura all'orecchio:

*"Va ben abbiamo capito che il fumo passivo o no, fa male, ma oggi i fumatori sono considerati alla stregua del demonio, banditi anche dalle auto e dai parchi giochi; pure in ospedale se ti ricoverano non esiste una stanza per fumatori e se uno vi entra ammalato, ne esce più morto che vivo perchè, per accendersi una bionda:
ghe tocca star fora al freddo a ingiassarse"*

DOMENICHE DI IERI E DI OGGI

Con gli anziani abbiamo voluto ricordare come si trascorrevano le

Domeniche un tempo, ecco i loro pensieri:

"Una volta la Messa era il momento più importante della giornata festiva, tutti vi partecipavano anche se alcuni parevano poco coinvolti e talvolta sembravano appisolarsi tra i banchi. A seguire, il pranzo rappresentava la riunione di tutta la famiglia davanti ad una tavola ben imbandita; nel pomeriggio gli uomini si recavano in osteria per un buon bicchiere di vino, o per giocare a carte come a bocce.

In tempi più recenti si ascoltavano alla radio le partite, quando ancora le gare del campionato avevano luogo, rigorosamente in contemporanea, al pomeriggio del di' di festa.

I giovani e le fanciulle, dopo mangiato, partecipavano alla funzione (un momento di preghiera) in chiesa e a seguire si dedicavano alle passeggiate nella via principale del paese, dove comitive di ragazzi e ragazze si incontravano, allacciavano amicizie e talvolta nasceva pure qualche nuovo amore.

Oggi i più preferiscono trascorrere la Domenica nei Centri commerciali o recarsi fuori paese per qualche breve gita, spesso chi vive nello stessa via nemmeno si conosce, queste sono

diventate dei quartieri dormitorio; la gente vi passa la notte ma non vi abita, di giorno è via per lavoro e alla festa si sposta per piacere; in sintesi l'aggregazione, la vicinanza tra persone di uno stesso paese, sembra ormai un ricordo lontano."

RICORDANDO IL MERCATO DI UNA VOLTA

Con gli anziani di Villa Serena abbiamo ricordato una antica tradizione: la visita al mercato settimanale.

Gli anziani raccontano come partecipare al mercato fosse una abitudine a cui non si sottraeva nessun membro della famiglia: donne e bambini (quando erano a casa da scuola) uomini (contadini o benestanti) facevano la loro capatina in centro, il Lunedì mattina.

Pulcini, oche e anatre erano protagonisti delle bancherelle, come gli ortaggi, la frutta e le uova portati direttamente dagli orti e dalle cucine di casa delle massaie, per raccogliere qualche soldo. La sporta di paglia era la regina della piazza, in quanto tutte le comari se la portavano appresso, per i piccoli acquisti.

Gli uomini oltre a concludere qualche affare o comperare qualche attrezzo, si fermavano per un bicchierino nelle varie osterie del centro.

Al mercato partecipavano tutti i ceti sociali: ricchi e poveri, persone colte o persone semplici, in sintesi era un momento di ritrovo per tutta la cittadinanza.

Oggi la piazza spesso si è spostata al centro commerciale, evoluzione moderna degli antichi mercati, le bancarelle del

Lunedì a Lonigo o del Mercoledì a San Bonifacio sono rimaste, ma tra la gente che percorre le vie del paese, non vi è più quella familiarità e confidenza propri degli anni che furono.