

**“ LE TRADIZIONI DI UN TEMPO”  
USANZE DEL BUCATO di.  
Mariuzza Grande..vedova Varia**

Alla fontana grande vi erano due grandi vasche, in una bevevano gli animali, e nell'altra si lavavano i panni. Prima li lavavi, poi li portavi a casa in una cista con **lo vocature** (panno bianco).

Si andava tutti alla fontana Grande, prima si insaponavano, poi si prendeva l'acqua e si metteva nella **coddara** insieme a della cenere e si faceva bollire.

Per lavare bene i panni si prendeva l'acqua della **coddara** con un vaso si versava sui panni. L'acqua poi si faceva scolare, si metteva sotto la cista piena di panni bagnati **lu culature**, (vaso) che serviva appunto per far scolare i panni.

Quest'acqua veniva poi utilizzata per lavarsi i capelli. I panni si lasciavano scolare per un'intera giornata, il giorno dopo si ritornava alla fontana grande e si lavava **la vocata (panni)**, poi venivano stesi lì sul posto e una volta asciugato il bucato veniva portato a casa con una **cista**.



**Lu Varrile**, invece, veniva utilizzato per trasportare l'acqua in spalle dalla **fontana Grande** fino a casa.

**USANZE DEL BUCATO di.  
Lucrezia Bardascino**

Arrivavamo alla fontana con una cista caricata...prima si lavavano con la sapone e poi si dascavano gli. Si tornava a casa, nella **coddara** si metteva acqua e cenere e si bolliva. Poi si buttava la cenere nel **vocatore** (panno bianco) per non sporcare i panni. Il giorno dopo si andava alla fontana per **n'chiarirli** (sciaccarli). Si ampravano nelle siepi e dopo asciugati si riportavano a casa..



## COME FACEVAMO IL PANE...di Lucrezia Bardascino

Si cernia la farina nella **màgja** (madia) e si metteva il lievito casereccio. Il lievito si ricavava dalla pasta vecchia rimanente, si impastava, poi si faceva lievitare pani pani, e si metteva in forno. Quando il forno era bello bianco si infornava con la pala e si chiudeva il forno cu lu **timpagnu** (coperchio). Il pane restava lì a riposare e quando era pronto si toglieva dal forno.



“U CAGLIPU”..serviva per pulire il forno



“A PALA”..e il taglio del pane



“IL FORNO”..è pronto la pietra è bianca



“U TIMPAGNU”..chiude il forno



“ED ECCO IL PANE”...a pitta, u cugliacciu

FOTO FAM. VARIA