

Cose d'altri tempi

"S-CIÓCHI" e "BARICOCOE"

di Rolando Ferrarese

①

Adesso ci sono i "POP-CORN" (pòp kòon o pop-corn, espressione angloamericana, accorciamento di popped corn, cioè "granoturco scoppiato", in italiano al maschile): granoturco bianco abbrustolito in chicche mediante esposizione a fuoco vivo, in modo da aumentarne la leggerezza e il volume; che a cottura ultimata viene cosparso di sale (dal vocabolario Treccani). Una volta (quand'io ero ancora un ragazzino) c'erano gli "S-CIÓCHI" (in dialetto cararesano, parola di cui non ho trovato corrispondenza in altri vernacoli veneti), che erano, più o meno, la stessa cosa. Soltanto che i "pop-corn" si producono industrialmente (confesso che non conosco tale procedimento), mentre gli "S-CIÓCHI" erano un prodotto casalingo, molto conosciuto in altri tempi (certo meno fortunati del presente), specie nel Cararesano.

I "pop-corn" possono considerarsi un pastempo degustativo, mentre gli "S-CIÓCHI" erano quasi un secondo nutrimento del cibo quotidiano (sempre insufficiente nelle comunità contadine del tempo). Si consumavano, in particolare, da parte dei ragazzi, ma anche degli anziani. Quando? Anche durante il "filò" nella stalla (il luogo allora più riscaldato, in

compagnia, dalla presenza degli animali
(2) da tiro e da latte). Era anche, questa,
una delle poche occasioni d'incontro, di
"familiarizzazione"; durante la quale
si raccontavano l'andata della giornata,
e questioni personali e familiari (soprattutto
per trovare amicizia e conforto alle Tribolazioni; cosa andata in disuso anche que-
sta, "sciacciata" dai personalismi o in-
dividualismi).

Era anche, questa, una occasione di svago
d'inverno per i più piccoli e per i più
grandi, giocando a carte o a Tombola;
prima di ritirarsi per "andare a letto
all'ora delle galline e alzarsi con il
canto del gallo" (quando i bambini erano già assottati).

"S-CIÓCHI" è una parola derivata, se
si vuole, dal veronese "S-CIÓCHISAR", cre-
pitare. E "S-CIÓCO" significa sciocco,
coppietto, doppio: quello prodotto dal
granoturco al contatto con il calore, nel-
la padella di cesa posata sopra il fuoco.
Per preparare gli "S-CIÓCHI" si usava il
"CINQUANTINO", un "grano turco serotino
o vecchianiccio" (così denominato): un
"frumentone" che si semina dopo avere
raccolto il frumento; cosiddetto "per-
ché maturasi in soli cinquanta gior-
ni all'incirca" (Boerio, dizionario del
veneziano).

Ma una volta non c'erano soltanto gli
③ "S-CIÓCHI" (pensate alla fame di un tempo
di miseria tra i contadini e non), c'era-
no da "consumare" o meglio da mangiare
come cibo le "BARICOCÒE" (parola cava-
zerana anche questa, oggi sconosciuta ai
giovani, ma che i più anziani ancora ricor-
dano). Non conosco la derivazione di
"BARICOCÒE", ma so che un cavarsereano "COCO-
LA" significa piccolo (come in Fossacocola).
Come si facevano le "BARICOCÒE"? Questo
lo rammento ancora, così come ^{che} era un
cibo per i poveri; e che come gli "S-CIÓCHI"
venivano consumate nei raduni "a filo",
durante le giornate fredde, nel-
le quali spesso soffiava la bora (quando,
in particolare, non solo nel Cavarsere-
no, ma anche in Polesine, "le barche
rimanevano inopere agli approdi", co-
me riferisce il Morinelli, in "Usanze
nel Delta").

A fare le "BARICOCÒE" erano solitamen-
te le donne, che bollivano le pannocchie
del grano turco (dal latino "pamucula")
a fuoco vivo: in acqua con "lisciva" e a
volte anche con cenere, togliendole dal
calderone solo quando i chicchi si era-
no gonfiati ed erano diventati teneri
e gustosi (naturalmente per i tem-
pi che correvano). Era una usanza,

④ questa, che risaliva alla fine dell'Ottocento del secolo scorso. Le grandi spighe di CINQUANTINO si "sgrenocchiavano" ancora calde, a "scotta deo" (scottandosi le dita), e il tutolo ancora bollente lo si metteva a parte per servirse ne per alimentare il fuoco del camino, quando diventava secco.

Venivano consumate o mangiate, come si preferisce, le "BARICOCÒE", quasi sempre in compagnia, come si è detto (talvolta "accompagnate" con una "presina" di sale da cucina, per renderle più gradite al palato). Non di rado il loro consumo avveniva durante conversazioni anche animate, sui tanti problemi che la povertà imponeva, ma talvolta anche in occasione di cori campestri, come "sostentamento", e "annegate", quando si poteva, col vino, ma più spesso con la "SPICCIA" (un vinarello leggero ricavato dalle "graspie", dopo l'estrazione del primo vino dal Tino). Chi ancora si ricorda di queste cose perché le ha viste o vissute non può che avere che una certa età vicina alla mia (81 anni "monati")

Rolando Ferrarese

Rolando Ferrarese