

POTENTIA – ANNO III – NUMERO 8

Speciale Bis 2002

“Dalla levata alla calata”

(I contadini nel territorio del Porto)

a cura di Antonio Bartolo

- PRIMA PARTE -

INTRODUZIONE

La proprietà terriera

La politica del Comune per l'agricoltura

Scuole rurali

Strade

Il V Censimento del Regno, 1911.

PARTE PRIMA

La pena dei giorni

PARTE SECONDA

I “naulanti”

Alcuni lavori di casa

I telai per la tessitura

L'arte di arrangiarsi

Alcuni lavori nei campi

Il baco da seta

Il “crivello” e la “spularella”

I fiori, i frutti e le “piazzarole”

Gli animali del cortile e della stalla

La raccolta delle lumache

Gli attrezzi dei campi

I lavori di secondo ordine

Introduzione

L'articolo di Antonio Bartolo, pubblicato nel numero 7 di *Potentia – Archivi di Porto Recanati e dintorni*, è stato assai apprezzato dai nostri lettori. Parecchie persone mi hanno avvicinato o sono venute nella nostra sede di via degli Orti per complimentarsi e anche per chiedere di sviluppare l'argomento e presentarlo quindi nel modo più possibile completo. L'idea ha preso presto corpo ed ora siamo in grado di dare soddisfazione alle richieste.

Si è sempre parlato di Porto Recanati calcando a volte oltre misura sulla prima parte del toponimo, che richiama il mare e quanto ad esso si collega. La realtà è che in questo territorio hanno operato in numero almeno pari a quello dei pescatori, e con effetti rispettabilissimi sull'economia locale, altrettanti artigiani, che i commercianti vi hanno svolto un ruolo niente affatto secondario e che i contadini, infine, non sono stati davvero una presenza trascurabile. Anzi.

La loro è stata una storia di infinite fatiche e sofferenze, simile a quella che è stata descritta per altre parti della Penisola. Bartolo ci fa qui un quadro della vita nelle nostre campagne negli anni Quaranta/Cinquanta del secolo scorso; sono situazioni vissute da lui, ricordate con grande lucidità e, quel che più conta, senza prese di posizioni ideologiche o, comunque, pregiudiziali. Ci viene regalato un racconto chiaro e fedele al vero del 'come eravamo' ormai più di mezzo secolo fa nel territorio rurale del nostro Comune.

Grazie, dunque, ad Antonio. Senza dimenticare che il volume abbiamo potuto pubblicarlo perché la Cooperativa Artigiana di Garanzia G. Salomoni (C.N.A. di Macerata) ne ha subito compreso la validità. Siamo contenti di averla incrociata per la nostra strada; si è trattato di un rendez-vous felice e fruttuoso. E chissà... da cosa nasce cosa. Grazie anche alle persone che ci hanno dato una mano in modi diversi: Adriana Storti, Luigi Camilletti, Roberto e Alessandro e Francesco Bartolo, Vittoria Catena, Giuseppe Riccetti, Nella Sabbatini e Dino Moschettoni.

Prima di cedere la parola a Bartolo, che ha scritto senza cadere nell'errore di voler apparire diverso da quel che per fortuna è, vorrei non lasciare nel silenzio delle carte alcuni dati e alcune situazioni precedenti l'epoca di cui si discorre in questo Speciale. Male non farà.

La proprietà terriera

Nel XIX secolo la proprietà terriera in contrada Porto è stato affare di pochi grandi latifondisti: la Casa Ducale di Leuchtemberg, erede dell'appannaggio del vice-re napoleonico, e poi i principi Borghese (circa 150 ettari), il Sovrano Militare Ordine di Malta, la Santa Casa di Loreto; gli altri proprietari non sono mai stati in grado neanche di avvicinarsi alla quantità di 'tavole' possedute da costoro. E così è stato fino all'affermarsi della famiglia Volpini, che è subentrata nella proprietà della maggior parte dei terreni Borghese.

Nel 1882 fu edita in Ancona, Stabilimento Tipografico del Commercio, la *RISPOSTA all'opinamento della Giunta Municipale di Recanati sulla domanda per l'autonomia del suo Porto*, vale a dire le controdeduzioni del nostro Comitato per l'autonomia ai ragionamenti con i quali la Municipalità recanatese aveva respinto la richiesta di 'secessione'. Il tentativo, com'è noto, fallì, salvo riuscire una decina di anni dopo.

Le ultime pagine del volumetto sono occupate da due elenchi di proprietari di fondi rustici nelle zone di campagna del Porto. Le cose erano un po' cambiate rispetto agli anni precedenti, ma alcuni nomi si trovavano sempre lì.

Elenco I dei proprietari dei fondi rustici che sono attualmente intestati in tutta la Sezione Porto di Recanati con le relative contrade.

Antici Mattei Matteo fu Carlo di Recanati, in contrada Montarice = tavole 354,85 per scudi 3399,31

Bellini Giovanni fu Francesco di Loreto, nelle contrade Montarice e Campi di Bellaluce = tavole 106,96 per scudi 570,69

Bianchini Cesare ed altri di Macerata, in contrada 3° Stradone = tavole 0,05 per scudi 1,24

Borghese Principe D. Marcantonio fu Francesco di Roma, nelle contrade Fiumarella, Andreani, S.Maria in Potenza, Campo di Cardeto e Montarice = tavole 3016,94 per scudi 39346,01

Brunacci Cesare fu Ignazio di Civitanova Marche, in contrada Potenza = tavole 309,18 per scudi 3113,79

Caetani Costanza fu Bonifacio in Torri di Recanati, in contrada Cardeto = tavole 22,88 per scudi 319,13

Canale Pietro fu Valentino per 11/18 e Giulia sorella per 7/18 di Roma, nelle contrade Strada Nuova, Molino, Palazzo e Montarice = tavole 530,64 per scudi 6449,61

Carradori Carlo fu Filippo di Monte Fano, in contrada Potenza = tavole 210,84 per scudi 556,10

Ciccolini Luigia vedova Bonzani usufruttuaria e proprietaria e Bonzani-Giuppa Gioacchino fu Candito di Loreto, in contrada Cardeto = tavole 95,55 per scudi 898,36

Colonelli Ermete fu Pietro di Loreto, in contrada Potenza = tavole 40,05 per scudi 795,11

Demanio Nazionale dello Stato, in contrada Fiumarella = tavole 36,09 per scudi 8,74

De Chevou Luigia vedova Castelli di Loreto, nelle contrade Potenza e Cardeto = tavole 176,32 per scudi 1252,66

Del Fante Luigi fu Antonio ed altri di Roma, in contrada Fiumarella = tavole 21,98 per scudi 349,96

Fanelli Enrico fu Nicola di Loreto, nelle contrade Montarice e Molino = tavole 138,61 per scudi 2761,39

Grilli Filippo e Modesto fu Francesco del Porto Recanati = tavole 0,23 per scudi 5,70

Grimaldi Nicola fu Grimaldo di Treia, in contrada Fiumarella = tavole 26,83 per scudi 504,02

Lucangeli Daniele, David, Francesco e Luigi fu Angelo del Porto Recanati, nelle contrade Montarice, Fiumarella e Molino = tavole 87,48 per scudi 1135,72

Lunghi Eustacchio fu Domenico di Loreto, in contrada Fiumarella = tavole 26,22 per scudi 656,16

Lunghi Omobono Antonio fu Bonafede del Porto Recanati, in contrada Porto = tavole 0,03 per scudi 0,74

Marzal Maria fu Giuseppe ed altri di Loreto, nelle contrade Cardeto e Montarice = tavole 498,99 per scudi 3099,19

Ordine Cavalleresco Commenda di Malta, o il Comm. Podaliri Giovanni Battista fu Pio di Recanati, nelle contrade S.Spina, S.Maria in Potenza = tavole 485,79 per scudi 6272, 42

Podaliri Innocenzo fu Pio di Recanati, in contrada Potenza = tavole 3,08 per scudi 21,92

Politi Matilde fu Carlo di Loreto, in contrada Porto = tavole 0.20 per scudi 0,07

Pompei Spinaci Giuseppe enfiteuta di Torri Luigi del Porto di Recanati, in contrada Fiumarella = tavole 8,90 per scudi 156,03

Santuario di Loreto S.Casa, nelle contrade Montagnola, San Giovanni, Torretta, Montarice, Fiumarella e Castelletta = tavole 1079,48 per scudi 7006,98

Santuario suddetto enfiteuta di Antici Matteo, in contrada Montarice = tavole 62,10 per scudi 531,17

Senigagliesi Sante fu Francesco del Porto di Recanati, nelle contrade Montarice e Fiumarella = tavole 47,46 per scudi 241,23
Scocco Filippo di Giuseppe del Porto, in contrada Cardeto = tavole 16,00 per scudi 250,03
Società delle Ferrovie Meridionali, nelle contrade Porto, S.Maria in Potenza = tavole 153,16 per scudi 2070,76
Spagnoli Valerio fu Bernardo di Loreto, in contrada Fiumarella = tavole 91,54 per scudi 1332,19
Tozzi conte Luigi fu Francesco di Recanati, in contrada Fiumarella = tavole 8,06 per scudi 120,30
Valeri Gaetano fu Domenico di Loreto, in contrada Montarice = tavole 227,01 per scudi 1210,33
Volpini Giovanni fu Nicola del Porto, nelle contrade Cardeto, Potenza = tavole 166,49 per scudi 1525,22
Volpini Enrico ed altri di Giovanni del Porto Recanati, in contrada Potenza = tavole 259,48 per scudi 3297,80

Il totale generale della sezione Porto è di 8309,47 tavole per un valore complessivo di 89260,08 scudi; vale a dire ettari 830,94,70 per lire 474.873,63. Significa che il rapporto tavole-ettari è di 10 tavole per un ettaro e quello scudi-lire di 5 scudi per 1 lira (circa, in entrambi i casi).

E passiamo al secondo elenco.

Elenco II degli attuali proprietari di fondi rustici esistenti nelle parti del Territorio di Recanati distinti in catasto nelle contrade: Montarice e Scossicci poste nelle Sezioni Chiarino e Scossicci.

Agostini Agostino e Tullio fu Antonio per 1/2, Carlo per 1/6 e Luigi per 2/6 enfiteuta di Recanati, in contrada Scossicci = tavole 14,70 per scudi 302,36
Antinori Vincenzo fu Pietro enfiteuta di Recanati, in contrada Montarice = tavole 3,65 per scudi 50,84
Boccolini Cesare fu Giuseppe di Loreto, in contrada Montarice = tavole 62,19 per scudi 658,11
Ciccolini Luigia vedova Bonzani usufruttuaria, e Bonzani-Giuppa Gioacchino fu Candito di Loreto proprietario, in contrada Scossicci = tavole 78,24 per scudi 1697,83
Canali Pietro fu Valentino per 11/18 e Giulia sorella per 7/18 di Roma, in contrada Montarice = tavole 43,31 per scudi 281,46
De Chiavan (? v. elenco precedente) Luigia vedova Castelli di Loreto, in contrada Montarice = tavole 67,25 per scudi 591,24
Geniuzzi Francesco fu Francesco di Loreto, in contrada Montarice = tavole 23,22 per scudi 363,39

Pierini Giovanni, Francesco e Giuseppe fu Andrea enfiteuti di Recanati, in contrada Montarice = tavole 3,59 per scudi 59,05
Pierini Raffaele fu Vincenzo enfiteuta di Recanati, in contrada Montarice = tavole 3,80 per scudi 62,52
Pierini Vincenzo fu Sante enfiteuta di Recanati, in contrada Montarice = tavole 3,55 per scudi 58,40
Santuario in Loreto Santa Casa, in contrada Scossicci = tavole 679,48 per scudi 3444,33
Valeri Gaetano fu Domenico, Guglielmo, Ettore; Paolo ed Emilio fu Lorenzo di Loreto, nelle contrade Scossicci e Montarice = tavole 104,50 per scudi 1547,48

Facciamo i totali anche qui: 1087,48 tavole e 9117,01 scudi (ettari 108,74,80 e lire 48.502,49). C'è poi una nota, non certo di secondario rilievo. Eccola: La S.Casa di Loreto nella tenuta dei Scossicci ha altra superficie di tavole 6422,13 – estimo scudi 86381,47 pari la superficie ad ettari 642,21,30 e l'estimo a lire 462.209,42.

La presenza della Santa Casa, come proprietaria di terreni a Scossicci, risale al XVII secolo, quando il Comune di Recanati le vendette quei terreni diventati fertilissimi grazie al lavoro di tanti portolotti che li avevano dissodati in epoca precedente. Su questa titanica opera di bonifica ha scritto pagine notevoli Federico Alessandrini, nel suo Disegno per una storia di Porto Recanati – Porto Recanati 1973.

La politica del Comune per l'agricoltura

Quanta e quale attenzione è stata dedicata all'agricoltura nell'azione amministrativa del nuovo Comune di Porto Recanati istituito nel 1893? Non sarà inopportuno un breve viaggio nel tempo, da quella data agli anni vicini alla seconda guerra mondiale, dove ci fermeremo perché poi ci ha pensato Antonio Bartolo, nelle pagine che seguono, a dipingere il quadro della vita nelle campagne per gli anni successivi.

Tra i primi provvedimenti presi dalla giunta provvisoria insediata il primo maggio 1893 va annoverata l'istituzione di un mercato del bestiame (maiali, ovini, vacche etc..) da tenersi il primo e il terzo mercoledì di ogni mese. La delibera è del 26 settembre successivo e venne confermata da un'altra presa il 20 gennaio 1894 nella quale si specificava che il bestiame sarebbe stato posto in vendita nelle adiacenze del palazzo Comunale; i cereali, invece, *..nel fabbricato che sorge nel mezzo di piazza Castello* (*"Delibere del Consiglio Comunale di Porto Recanati 1/5/1893 – 31/10/1901 – tutte le successive citazioni da delibere sono tratte dai registri conservati presso il Municipio di Porto Recanati, relativi ad Atti e Delibere di Consiglio,*

di Giunta, Podestari o Commissariali) mentre gli altri prodotti lungo la via Larga, da piazza Castello a via del Macello. Si assicurava il posteggio gratuito, ma i posti erano di chi arrivava prima.

Ventuno mesi dopo, il 30 ottobre 1894, ci si accorse che il primo e terzo mercoledì del mese non erano giorni adatti allo svolgimento positivo del mercato e allora si deliberò che questo avrebbe avuto luogo il primo lunedì di ogni mese. Nel maggio '96 si variò ancora passando dal primo al secondo lunedì. Non so dire, perché non ho fatto indagini in proposito, fino a quando ebbe luogo il mercato del bestiame di cui il Centro Studi Portorecanatese ha pubblicato qualche fotografia in uno dei calendari storici del Porto. So però, che c'erano 206 cittadini che pagavano la tassa sul bestiame nel 1908, che nel giugno 1914 gli iscritti al ruolo della tassa erano 217 per un'entrata di 10.505 lire nelle casse comunali, 212 nel 1915, 216 nel 1919 (entrata lire 27.565,49).

Si leggono più particolari per il 1926 relativi, però, alla tariffa tassa bestiame: cavalli, cavalle, muli e mule = più di 3 anni lire 30, 2/3 anni lire 18, da 1 a 2 anni lire 12, fino a un anno lire 9; somari e somare = fino a 2 anni lire 15, 1-2 anni lire 9, fino a un anno lire 6; buoi, vacche, tori = più di 3 anni lire 30; bovini di ogni specie = da 2/3 anni lire 24, da 1 a 2 anni lire 18, nati entro l'anno lire 12, lattanti lire 9; capre e caproni = più di un anno lire 9, nati entro l'anno lire 4,50; altri = più di un anno lire 3, nati entro l'anno lire 1,50; troie e matrane lire 12; altri suini lire 6; lattanti di troie lire 1,50.

Stessi dati, sostanzialmente, nel 1928. Nel 1931, infine, la tassa toccava 13 specie di bestiame: lire 0,70 per pecore e montoni di ogni specie fino a un anno esclusi i lattanti, lire 8 per somari e somare esclusi lattanti, lire 12 per cavalli, cavalle e muli sopra tre anni, lire 22 per buoi e tori sopra i tre anni.

Scuole rurali

I primi interventi di qualche importanza sulle scuole rurali risalgono all'aprile 1899. La Giunta propose al Consiglio che le scuole rurali miste di Montarice e Scossicci, non c'era ancora quella di Santa Maria in Potenza, passassero da obbligatorie a facoltative visto che in entrambe la frequenza riscontrata era al di sotto del numero minimo di 50 alunni (41 a Montarice e 45 Scossicci). Il sindaco Volpini assicurò che le scuole sarebbero state mantenute lo stesso, ma che in quel modo si sarebbero pagati assai meno gli insegnanti potendosi fissare stipendi inferiori al minimo legale.

La faccenda andò per le lunghe. Solo nel maggio 1902 il Consiglio Scolastico Provinciale fece sapere di ritenere che la scuola di Scossicci avesse i requisiti per restare obbligatoria mentre il passaggio al settore

facoltativo avrebbe potuto essere realizzato per Montarice. Il sindaco disse subito che una simile decisione non consentiva di reperire i fondi per la costruzione della scuola a Santa Maria in Potenza e invitò il Consiglio a insistere sulla declassificazione di entrambe le scuole.

Nel 1910 furono gli stessi Volpini a regalare al Comune l'area necessaria per edificare la scuola in quella frazione. Il sindaco comunicò al Consiglio che questo era un desiderio del principe Camillo Borghese, precedente proprietario delle terre della zona, manifestato già dagli anni immediatamente successivi al raggiungimento dell'autonomia comunale. Poi, mentre le pratiche erano in corso, la tenuta di Santa Maria in Potenza era stata acquistata da lui e dai fratelli Attilio e Volpino. Desiderosi perciò, i Volpini, di rispettare il desiderio del principe, offrirono... *in dono al Comune di Porto Recanati metri quadrati 810 di area del valore peritato dall'ingegner Mariano Menini nel suo progetto tipo, del valore di lire duecentocinquanta e nel punto stabilito dalla superiore autorità scolastica.* La scuola fu costruita dal capomastro muratore Antonio Sessa, che aveva ottenuto l'appalto dei lavori, diretti da Menini, per 10.575 lire.

Nel 1913 ci si rese conto che la scuola di Montarice non teneva più, in ogni senso. Si chiesero allora in affitto a suor Maria L'Huillier, superiora delle Monache del Rifugio di San Giuseppe (di Loreto), alcuni vani che l'Istituto possedeva a Montarice; la conclusione della trattativa avverrà nel febbraio 1915 sulla somma di 200 lire per l'uso dei locali nell'anno scolastico 1914/'15.

Passata la buriana della guerra si ricominciò a pensare alle scuole di Scossicci e Montarice (c'è da ritenere, quindi, che il rapporto con le Monache sia durato più di un solo anno). Farle nuove avrebbe comportato, per ciascuna, un spesa di 52 mila lire. La giunta dichiarò (1919) di averne a disposizione solo 16.500. Dunque, si doveva fare un mutuo. Ma il Ministero che cosa ci sta a fare? Partì allora una richiesta di contributo per 26 mila lire per Montarice e si decise di chiedere un prestito alla Cassa depositi e prestiti per l'altro edificio. Ancora nel 1922, non si vedeva la strada per arrivare a un risultato concreto. Il Ministero non voleva saperne di sborsare quattrini e intanto i costi erano lievitati di ben quattro mila lire (108.317,50). Decisione: mutuo con la Cassa DD. e PP. per l'intera cifra. Nell'ottobre 1924, finalmente, termineranno i lavori per la Scuola di Scossicci, collaudata il 23 gennaio 1925. Costo definitivo: 57.728,13 lire.

E Montarice? Beh, se ne continuò a parlare a lungo. Nel gennaio 1935 il Podestà ribadiva che una scuola nuova vi era necessaria. Quella in funzione era alloggiata in una casa di proprietà privata (le monache?), inadatta allo scopo. Esisteva un progetto dell'Ufficio Tecnico Comunale su un'area di proprietà di Pasqualina Giri vedova Tabocchini, già acquistata per 2.400 lire.

Strade

Possiamo immaginare come fossero le strade di campagna 70/80 anni fa se ancora a distanza di qualche mese da oggi si leggeva nei giornali di un sistema viario in alcuni tratti ancora penoso, per esempio a Scossicci.

Il 22 settembre 1928 il Podestà Antonio Fabbri firmò un provvedimento di variazione dell'elenco delle strade comunali fuori del centro urbano, che a quell'epoca risultavano essere le seguenti: *Contrada Montarice: strada per il cimitero dalla provinciale Aprutina per Loreto – ponte degli zingari (costruito dalle Ferrovie e ampliato dal Comune nel 1925) – all'ingresso centrale del cimitero; strada comunale del Burchio: parte da sinistra della strada del cimitero a mt.196 dal ponte degli zingari, porta al mattatoio comunale e fino al locale di isolamento; variante di Montarice: da viale Regina Margherita a Castelletta sull'imbocco della salita dei Mandorli; strada della Castelletta o salita dei Mandorli: parte dalla variante Montarice dopo mt 1818 dal viale Regina Margherita e conduce al Molino Volpini tagliando la strada della castelletta; strada della Castelletta che dalla salita dei Mandorli si riunisce con la strada privata detta di Moriconi al confine territoriale. Santa Maria in Potenza: strada molino di Santa Spina dalla provinciale Aprutina attraversa la ferrovia e porta al molino stesso e da qui alla strada della Barchetta; strada della Barchetta: dalla strada del molino di Santa Spina al confine territoriale lasciando sulla destra la scuola di S.Maria in Potenza; viale Regina Margherita: dal ponte degli zingari al ricongiungimento con la provinciale Aprutina, tocca il campo sportivo, la casa di pronto soccorso e il locale isolamento (è un rettilineo di 1100 metri e ci sono tre file di alberi. Scossicci: strada litoranea: dal centro urbano al ponte di legno sul Musone, costruita dal Comune con lavori iniziati nel 1924 per comunicare direttamente con Numana e Sirolo, lunga mt 4050; strada della Simia e Cavalleresca: dalla strada del campo allocco conduce alla scuola rurale e poi al passaggio a livello al confine con Loreto; strada detta del campo di allocco: dalla litoranea taglia lo stradone di mezzo (strada della Simia), raggiunge la vicinale detta degli arenieri sul confine provinciale; strada della Barcaccia: parte dal campo di allocco e arriva al campo di aviazione.*

Il V Censimento del Regno, 1911.

Per concludere questo quadro propedeutico alla ricerca di Antonio Bartolo, diamo uno sguardo alla situazione generale nelle nostre campagne così come venne fotografata dal censimento del 1911, quinto del Regno. Servirà a farci misurare meglio il cammino percorso (pochino, mi pare) fino al momento in cui inizia il racconto di Antonio Bartolo.

Nelle aree rurali del territorio vivevano allora, in 126 case, 151 famiglie per un totale di 1434 persone. Le case agricole erano insufficientemente arieggiate, poco illuminate, senza buona acqua potabile né latrine: questa realtà era talmente evidente da spingere il prudente segretario comunale Petrocchi, autore di una dettagliata relazione sui dati del censimento, a invitare i proprietari a mutare quello stato di cose. Nel centro urbano il 27% degli uomini e il 40% delle donne erano analfabeti; le percentuali si elevavano in campagna dove le cifre risultavano rispettivamente del 43% e del 73%.

Il grano, il mais e i cereali finivano quasi tutti in due molini appartenenti il primo al comm. Raffaele Podaliri di Recanati, amministratore dei terreni del Sovrano Militare Ordine di Malta, e il secondo ai fratelli Volpini. Il mulino Podaliri trasformava in farina da 5 a 6 quintali al giorno di grano e da 4 a 5 di granturco: vi erano occupati un mugnaio e due operai fissi. L'altro si trovava nella zona di Montarice ed era stato affidato a Raffaele Pepa: qui era occupato un solo operaio (Pepa, appunto) e la produzione di farina di grano e granturco si aggirava, rispettivamente, sui 3 e i 4 quintali giornalieri.

I contadini non erano organizzati in associazioni o leghe di categoria, come accadeva in altre parti d'Italia, specie nel Nord: non si ha notizia di azioni rivendicative condotte dai coloni nei confronti del padronato terriero; essi beneficiavano soltanto di qualche parola di comprensione da parte de 'Il Martello', il periodico social-mazziniano di opposizione ai Lucangeli-Volpini, pubblicato nel 1900/1901. Il giornale si impietosiva, con relativo sfoggio di lirismo, sulle fatiche dei villani: *La man che miete, o scarno agricoltore,/ il bianco pan fornisce all'altrui mensa,/ e agli scrigni del tuo dominatore/ l'oro dispensa./ Sovra il tuo desco il nero pan muffito/ di segala e di crusca; e la polenta/ che il tuo misero corpo ischeletrito/ male alimenta.....Se fiera non si desti la coscienza/ dei tuoi diritti, il tuo lamento è vano;/ strumento cieco dell'altrui opulenza/ mieti o villano! (Il Martello – n°3 del 28 luglio 1901).*

E adesso, la parola ad Antonio Bartolo.

Il Direttore

Porto Recanati, primavera 2002.

La pena dei giorni

La mia infanzia è stata vissuta con la paura della guerra, tanta miseria, tanta fatica e sacrifici e io vorrei che questo racconto serva, non d'insegnamento, ma per conoscere la realtà della storia contadina; naturalmente saranno già stati pubblicati migliaia di libri che ne parlano: io ho voluto descriverla dal mio punto di vista e far conoscere le sensazioni rimaste dentro di me da quel periodo.

Nel mondo contadino che ricordo c'era sicuramente tanta umiltà ma anche arretratezza e mancanza di istruzione: i contadini venivano sottomessi dai padroni e dal sistema politico di allora. La guerra aveva portato tanta distruzione e miseria, ma nonostante ciò i contadini si fecero una propria cultura e la loro università era rappresentata dal lavoro, dall'inventiva, dalla volontà di fare, la grinta di non arrendersi mai e l'esperienza della vita nei campi. Il lavoro del contadino era un'arte perché oltre all'attività nei terreni si ingegnava a fare i lavori di manutenzione alle proprie attrezzature. Un'altra cosa importante era la sperimentazione delle culture che si seminavano cercando di aumentare e di migliorare la produzione.

Non vi erano periti agrari all'altezza delle necessità, anzi erano gli stessi periti che facevano pratica dai contadini ed imparavano tutte le forme di lavorazione e produzione.

L'altro aspetto era quello dell'ospitalità e generosità, dato che tutti trovavano conforto nelle case dei contadini tranne che in qualche caso che però non faceva la regola. Quando cominciano i vari raccolti, nelle case dei contadini passavano: il campanaro, il sacrestano, i frati cercanti, i mendicanti, il custode del cimitero, "i naulanti" che si trovavano in condizioni precarie, gli zingari e di tutti questi nessuno andava via senza aver ricevuto un'offerta che era sempre in natura. In aggiunta veniva offerto a chi aveva fame un piatto di minestra o fagioli con il pane ed un bicchiere di vino, a chi invece aveva bisogno di un riparo per dormire d'inverno veniva concesso il "misticaro" che era un ripostiglio per tenere i foraggi del bestiame all'interno della stalla.

Ricordo una vecchietta che chiamavamo "Ninetta" e che era molto curva e parlava con l'accento civitanovese. Quando passava e capitava di sera dormiva dentro la stalla e la vergara le portava da mangiare. Una volta mangiato e riposato ripartiva per proseguire a mendicare in altre case.

Una considerazione da fare è dovuta al fatto che con tutta la miseria che c'era in campagna un pezzo di pane difficilmente mancava a differenza dei "naulanti" che avevano molta più difficoltà a reperirlo. Il contadino era molto ingegnoso ed aveva sempre una capanna dove teneva gli attrezzi con un banco di lavoro e d'inverno faceva di tutto, sempre nei tempi morti.

Inoltre il contadino non sprecava nulla e tutto veniva utilizzato al meglio come ad esempio i campi di erba falciata quando era matura con una parte data fresca al bestiame ed un'altra essiccata per il fieno.

Una volta che il bestiame veniva nutrito con l'erba fresca, il fieno o altri foraggi producevano lo sterco e le urine. Lo sterco veniva portato al letamaio, mentre le urine andavano in una grande pozza di raccolta attraverso il cosiddetto "correntino" che stava all'interno della stalla, nella parte posteriore delle mucche. La stessa cosa succedeva per la paglia e la pula del grano; della prima una parte veniva utilizzata per fare i cosiddetti pagliai di mistica ed un'altra, insieme alla pula, per fare i letti dove si adagiava il bestiame per dormire. Alla fine tutto andava nel letamaio che nel mese di agosto veniva cosparso nel terreno dove era stato tagliato il grano, così quest'ultimo era pronto per essere arato.

Altrettanto veniva fatto per le urine del bestiame che venivano cosparse nelle vigne lungo i filari di viti, oppure nel campo da arare. Le urine venivano messe dentro una botte di legno vecchia fissata sopra un timone a due ruote il quale veniva trainato da un paio di mucche e, tramite un meccanismo manuale costruito nella parte posteriore della botte, erano cosparse per il campo. Anche per lo sterco e le urine dei maiali venivano compiute le stesse operazioni.

Lo sterco dei polli, la "pollina", che si trovava dentro il pollaio veniva messo nell'orto per concimarlo. Le vinacce dell'uva torchiate anch'esse venivano date da mangiare al bestiame oppure si spargevano per il campo come anche la cenere del camino di casa, del forno e della cosiddetta "fornacella". Quindi la terra dava i suoi frutti e tutto ritornava alla terra. Su questa falsa riga si potrebbe continuare a lungo anche nell'ambito degli indumenti. Nulla veniva sprecato. La tela che si tesseva a casa era fondamentale per la famiglia e serviva per la dote delle future spose, per vestire l'intera famiglia ed inoltre veniva usata anche per le federe dei letti. Ad esempio, per fare vestiti da donna o pantaloni da uomo dopo essere stata tinta in casa.

I vestiti da lavoro venivano rammendati con le "pezze". Questo lavoro veniva fatto dalle donne per le camicie, le giacche, le maglie, i mutandoni di lana ed i pantaloni. I vestiti non si buttavano mai via e passavano dai

fratelli più grandi a quelli più piccoli e la stessa cosa accadeva per le scarpe. Se erano sfondate c'era il calzolaio che le riparava.

Quasi tutti i contadini avevano qualche pecora che oltre alla produzione del maglie di lana ed i mutandoni per l'inverno. formaggio si utilizzava per la lana tosata a primavera e utilizzata per fare le

Il pane duro avanzato serviva per fare il pancotto o la zuppa, la polenta avanzata dal pranzo si mangiava a cena la sera. I fagioli, la minestra e tutto quel che avanzava era messo da parte dalla vergara e si mangiava al pasto successivo; ci dicevano che i pasti riscaldati erano buoni due volte. Quindi, non c'erano sprechi di nessun genere e tutto era utilizzato nel migliore dei modi, tutto era studiato per far quadrare i conti. Gli uomini lavoravano e sudavano nei campi ed erano coadiuvati dalle donne anche se esse erano impegnate a far crescere i propri figli e quindi il loro tempo era diviso tra la famiglia ed il lavoro.

Ma devo dire anche che con tutti i sacrifici ai quali eravamo sottoposti l'allegria non mancava mai, la vita era serena pur nella miseria e bastava un nulla per far felice la famiglia. I valori di base erano perseguiti da tutti : l'onestà, la solidarietà verso il prossimo, la fratellanza e l'umiltà. Qualcuno potrebbe chiedersi: " ma allora si stava meglio di adesso...." ed io posso rispondere che i valori umani tra la gente che lavorava, sia contadini che "naulanti" a quei tempi erano al primo posto ed erano nella coscienza di ogni persona che sudava per procurarsi un pezzo di pane.

Sono nato a Porto Recanati nel 1940, in campagna nella zona di Scossici in un terreno di circa sette ettari ed in una casa in parte seminuova ed in parte diroccata. La mia famiglia era composta da mio padre, mia madre e un fratello; insieme alla mia famiglia conviveva un fratello di mio padre con la moglie e due figlie e inoltre anche una sorella di mio padre che era nubile. Complessivamente eravamo un nucleo familiare di nove persone.

I miei ricordi sono tanti e molto profondi soprattutto quelli legati alla mia infanzia fino alla fine del servizio militare nel 1963: a quel tempo avevo 23 anni..... La mia infanzia mi ricorda l'orrore della guerra, i bombardamenti, i tedeschi che si ritiravano distruggendo la ferrovia, ponti, case, strade portando via tutto quello che trovavano lungo il loro cammino in particolare uomini, bestiame e riserve alimentari.

Ho ancora vivo il ricordo dei bombardamenti che infuriavano con carri armati che sparavano in continuazione, aerei che mitragliavano e lanciavano bombe pesanti per abbattere ponti e ferrovie, l'allarme che suonava dallo stabilimento "Montecatini" ogni volta che arrivavano aerei sia alleati che tedeschi. Ogni volta era un fuggi fuggi generale nei rifugi scavati

sotto terra nella collina vicino oppure sotto il ponte della ferrovia. Frequentemente la notte era tutto un fuoco dato che arrivavano anche razzi luminosi dal mare provenienti dalle navi che sparavano a terra.

Nella nostra casa ospitavamo un uomo con la sua famiglia: costui era un partigiano di Loreto delle cui file facevano parte anche i fratelli Branconi. Quest'ultimi furono scoperti, catturati dai tedeschi e fucilati sotto la selva di Castelfidardo; naturalmente anche l'uomo che era nascosto a casa nostra era ricercato e per questo la nostra famiglia rischiò la vita: fortunatamente non fu scoperto e scampammo a questo grande pericolo. Il fronte passò, i tedeschi se ne andarono lasciando rovine, miseria, fame e lutti. Fortunatamente nella mia famiglia sia il babbo che lo zio rientrarono sani e salvi dalla guerra.

Mio padre tornò a casa a piedi con una zaffa sulle spalle e in borghese per sfuggire ai tedeschi: egli partì da Limone Piemonte, un piccolo paese di montagna in provincia di Cuneo ed al confine con la Francia, camminando per 22 giorni fra i campi e tornò quindi a casa stremato ma sano e salvo. Anche mio zio rientrò dalla guerra dopo aver fatto anche quella del 1915-18.

A seguito della ritirata dei tedeschi fummo invasi da inglesi, polacchi e gli altri alleati: fu un'invasione pacifica che portò oltre che alla fine della guerra anche ad una ventata di vitalità e di conforto; le loro riserve alimentari erano abbondanti e si cominciò, dopo il periodo della famosa tessera alimentare istituita dal fascismo e resa ancor più drastica dalla guerra, a riempire i nostri stomaci che per troppo tempo erano stati maltrattati. La miseria e le rovine della guerra erano le cause di una vita di campagna piuttosto dura ma fortunatamente abbiamo trovato la tenacia per sopravvivere a tutte queste gravi incombenze.

Durante il periodo della guerra i terreni furono abbandonati a causa della mancanza degli uomini che partirono per combattere. Alcuni di questi furono fatti prigionieri o feriti o nella peggiore delle ipotesi addirittura uccisi; fu così che le campagne furono trascurate dato che per parecchio tempo non si era né concimato né arato e né seminato. Una grossa parte del bestiame era stato portato via dai tedeschi; le viti per mancanza di verdecime e zolfo non furono curate a sufficienza come del resto per grano e granturco e i risultati furono gli stessi ovvero raccolto molto scarso sia in termini di quantità che di qualità.

La vita di campagna nel dopoguerra in qualche modo ricomincia con tanto sacrificio e fatica.

I terreni erano tutti a mezzadria con un libretto colonico che regolava gli obblighi verso il padrone: erano regole molto ferree e chi non le

rispettava anche in minima parte, veniva cacciato senza nessuna remora dal terreno. Oltre al padrone c'era anche un fattore che controllava l'andamento della produzione ovvero semina del terreno, i raccolti e la vendita del bestiame. Circa due volte al mese il contadino doveva portare al padrone i frutti del proprio lavoro, ovvero: uova fresche, verdura, frutta di stagione, polli e conigli.

A Natale si portavano i capponi tipici di questa festa e si macellavano i maiali (almeno due): il più bello lo sceglieva il padrone e l'altro lo prendeva il contadino con l'obbligo di fare per entrambi la macinazione, la cosiddetta "pista", curandone il mantenimento, la saporazione delle carni con sale e spezie varie, la meticolosa maturazione dei salumi e del lardo. Un altro particolare che non ho mai dimenticato è quando arrivava il padrone: era quasi un obbligo che il contadino si togliesse il cappello e gli facesse una specie di inchino; quest'ultimo quindi riceveva gli ordini dal padrone o dal fattore riguardo il terreno e nessuno doveva sentire nella maniera più assoluta ciò che si dicevano, né le donne né tanto meno i bambini.

I mezzi per la lavorazione del terreno erano tutti manuali non esistendone ancora di meccanizzati. Il trasporto dei materiali si faceva con un carro a due ruote di legno trainato da un paio di mucche (le più anziane della stalla) o in alcuni casi dai buoi: questo veniva chiamato "biroccio". Solo i contadini più grandi possedevano una cavalla per "il vergaro" per recarsi in paese con la cosiddetta "bighetta" o la "cacciatore": la differenza tra le due era che la prima di queste aveva due ruote mentre la seconda quattro. Altro mezzo di trasporto era la bicicletta che era riservata solo agli uomini e quindi donne e bambini tutti a piedi!

Per vestirsi si usava qualche indumento che ci si passava tra fratelli e componenti della stessa famiglia per andare in paese, d'inverno si portava un paio di zoccoli di legno mentre in estate o un paio di sandali di gomma o scalzi.

Le famiglie erano mediamente più numerose rispetto alle attuali e di solito erano composte da: una coppia di coniugi con i loro figli che potevano variare da tre fino a dieci o anche più e altri componenti uniti sempre da un certo grado di parentela: in tutto si potevano raggiungere tranquillamente anche 25 persone. Il "vergaro" e la "vergara" prendevano posto a un capo di una tavolata molto lunga, quindi sedevano tutti gli uomini adulti e infine le donne con i bambini piccoli (se c'era posto). I pasti che di solito venivano consumati variavano a seconda del periodo e delle stagioni ma ciò che si mangiava più spesso era: la polenta, i fagioli, le patate, i cavolfiori, le foglie miste, le fave lesse, i ceci, i finocchi e sedani, i carciofi, i gobbj, i pomodori, melanzane e peperoni arrosto o in padella

(erano considerati un pasto nobile), frittata con le salsicce o qualche gallina che finiva in pentola per una gustosa minestra di domenica.

Durante la colazione il vergaro impartiva ordini tassativi per i lavori che si dovevano effettuare durante la giornata; egli teneva sempre con se un mazzo con tutte le chiavi che servivano ovvero quelle della cantina, del magazzino, della dispensa del lardo e dei salumi e inoltre controllava se tutti i componenti della famiglia avevano eseguito i suoi ordini. Il capofamiglia si recava in paese per le compere varie per la casa o per il terreno, per il mercato del bestiame, per le fiere di stagione, per andare a rapporto col fattore o per consegnare uova o verdura al padrone; in tutte queste occasioni non mancava mai una capatina in cantina per fare una "foglietta" di vino da consumare con gli altri vergari della zona. I soldi erano davvero pochi ed erano gestiti e spesi dal vergaro a sua e soltanto a sua discrezione; questo capitava soprattutto nelle grandi famiglie cioè quelle che arrivavano a tre o quattro rami familiari riuniti insieme.

Va altresì ricordato che ogni sera dopo la cena, che poteva essere una polenta o qualcos'altro, il vergaro prendeva una vecchia corona e lui stesso diceva il rosario, continuava con le litanie ed altre preghiere che imploravano i santi ed i morti: in inverno si stava tutti intorno al fuoco del camino (alla cosiddetta "rola"), in estate invece ci si riuniva lungo le scale all'esterno. Tutta la famiglia era raccolta in preghiera e guai se qualcuno non partecipava al raccoglimento del rosario; il vergaro stesso con la corona in mano ascoltava se tutti i componenti della famiglia rispondevano al cosiddetto "orazio" e quindi finita la preghiera tutti a letto.

Le mamme in inverno riscaldavano il letto ai bambini con lo scaldino di rame, mentre per i grandi si provvedeva con il "prete": questo era composto da quattro aste di legno collegate insieme alle estremità ma distanziati in centro con un telaio di legno che formava un cubo che permetteva alle lenzuola di essere sollevate l'una dall'altra e riscaldarsi attraverso la cosiddetta "monica" di terra cotta che era riposta piena di brace al centro del letto. Questo era l'unico riscaldamento che esisteva oltre al camino a legna, le finestre inoltre erano vecchie e rovinate e quando in inverno soffiava il vento si sentivano spifferi da tutte le parti.

I letti erano di legno con tavole spesse nel basso e sopra queste vi era il "pagliericcio" che era pieno delle bucce dei "tutoli" del granoturco; i cuscini erano pieni di piume d'oca e le lenzuola erano di tela tessute in casa con i telai a mano. La sveglia al mattino la dava il "vergaro" e questa in inverno cadeva intorno alle cinque ed in estate circa alle tre perché si dovevano "governare" le bestie e andare nei campi appena spuntava l'alba.

I mezzi meccanici non esistevano eccetto per le trebbiatrici del grano, granoturco e dei semi. D'inverno era molto freddo, nevicava spesso abbondantemente e in quel caso si rimaneva chiusi in casa uscendo soltanto per preparare il foraggio per il bestiame; per fare questo si toglievano dal pagliaio il fieno e la paglia e si portavano dentro la stalla per far mangiare il bestiame. I lavori quando era freddo erano molti: si accudivano gli animali nella stalla, si facevano panieri di vimini e canne ben intrecciate che potevano avere dimensioni più grandi per trasportare il foraggio dal pagliaio alla stalla ed i più piccoli per la raccolta delle patate, dell'uva e frutta e verdura di ogni genere.

Quando le condizioni atmosferiche lo permettevano si facevano alcuni lavori come ad esempio la raccolta dell'erba per le bestie sui campi, si potavano gli alberi (gelsi, olmi ecc.) e le viti, si faceva la catasta per le legne per riscaldarsi e cuocere il pastone per i maiali, si vangavano le viti, si aggiustavano le botti per il vino o si riparava qualche carro che si era rovinato. Questi erano lavori che facevano più che altri gli uomini mentre le donne stavano a casa facendo le maglie di lana, rammentando i pantaloni e le camicie rovinate dal lavoro.

I bambini andavano a scuola con un cappotto rimediato, un paio di zoccoli e una cartella di lamiera lasciata dagli altri per contenere le pallottole e quaderni: quando si ritornava verso casa se era freddo o nevicava, una volta fatti i compiti, tutti a mettere le "scarcarelle" ovvero trappole per prendere qualche passero.

Passato l'inverno la primavera era bellissima. Si andava scalzi correndo sui campi di grano belli e inverditi ed eravamo molto felici nonostante la miseria; raccoglievamo le prime violette sugli argini dei fossi per portarle alla maestra e alla mamma. I lavori della primavera erano tantissimi: la semina delle patate, ceci, fagioli, cicerchia, granoturco, barbabietole da zucchero ecc., la concimazione del grano e degli ortaggi, la zappatura del grano, la semina dell'erba medica, dei cocomeri, dei meloni ecc. In seguito si passava il verderame e lo zolfo alle viti, con la falciatrice, trainata da un paio di mucche, si tagliava il fieno e si effettuava la zappatura degli altri ortaggi sempre manualmente.

Quando la primavera era inoltrata la colazione ed il pranzo non si consumavano più in casa e la "vergara" portava cibo e bevande lungo i campi dove i familiari lavoravano tramite una cesta di vimini: si stendeva una tovaglia sopra la terra e si consumava il pasto che in questo periodo era più buono dato che i lavori erano più pesanti.

Quando il fieno si era essiccato si facevano dei mucchi lungo il campo per farlo fermentare un po' dopo di che si caricava sui carri e si portava a

casa per fare il pagliaio; allo scopo si disfaceva quello dell'anno precedente e si mescolavano la paglia vecchia con il fieno profumato e per fare questo i contadini vicini di casa si aiutavano tra di loro mettendo paglia e fieno intorno ad una stanga di legno alta e robusta ("il mallone").

Gli uomini salivano sul pagliaio cercando di farlo crescere perfettamente rotondo; quando questo si era alzato vi si appoggiavano delle scale di legno su cui salivano gli uomini, anche uno sopra l'altro e, tramite un passamano che partiva dalle donne a terra, si arrivava fino ad un'altezza di dieci-dodici metri.

La mietitura del grano era una grande fatica ma nel dopoguerra si notava che il raccolto anno per anno era sempre in crescita grazie al nuovo impulso che aveva avuto l'agricoltura in quegli anni e questo rappresentava per il contadino una grande soddisfazione. Si mieteva con la stessa falciatrice con cui si tagliava l'erba per il fieno e lo si faceva a piedi scalzi nonostante le tante punture provocate dalle "stoppie". Questo periodo era una festa per tutti: la vergara portava il cibo nei campi, si mangiava almeno sei, sette volte al giorno e il cibo era genuino e di buona qualità. I bambini portavano da bere acqua con limone e vino bianco; la durata della mietitura era di circa una settimana e, come già detto, era un lavoro molto duro anche per via del caldo che si faceva sentire. Tutte le sere venivano legati con la stessa paglia di grano i covoni e dall'unione di circa ventidue di questi si facevano i cosiddetti "cavalletti" che erano composti da quattro spicchi.

Terminata la mietitura che durava dalla mattina al tramonto, le donne spigavano i campi e per fare questo spesso si facevano aiutare dalle donne delle vicine frazioni per racimolare qualche quintale di grano; il tutto però avveniva all'insaputa del padrone o del fattore perché non era permesso farlo.

Dalla mietitura alla trebbiatura passavano circa trenta giorni di distanza durante i quali si curavano le viti con il verderame e si spuntava la vegetazione che cresceva nelle viti per far respirare i grappoli d'uva: oltre a questo si faceva la seconda falciatura del fieno e si facevano i pagliai nella stessa maniera di quelli sopra descritti senza però utilizzare la paglia. La trebbiatura era una fase lavorativa molto impegnativa perché comprendeva il trasporto di tutti i covoni nei dintorni dell'aia: un insieme di questi formava i "barconi" ricolmi di grano. Questo lavoro durava due-tre giorni e lo si svolgeva con l'aiuto dei vicini di casa; i "barconi" erano di forma rettangolare con la parte superiore che formava una specie di tetto che serviva per non far penetrare l'acqua piovana, erano alti circa dieci metri e si costruiva con lo stesso sistema della scala di legno dei pagliai.

La seconda fase della trebbiatura prevedeva l'uso della trebbiatrice con il motore a vapore e la scala usata per fare il pagliaio (a mo' di nastro trasportatore) il tutto trainato da almeno un paio di mucche. A questa fase lavoravano venti-trenta persone compresi i vicini e c'era un certo lasso di tempo per impostare la trebbia, il motore a vapore e la scala per il pagliaio: c'era molta attesa per questi momenti.

Il macchinista capo degli uomini lavorava sulla trebbia e dava il via al motorista che con il motore già in pressione faceva emettere a quest'ultimo un fischio assordante che dava il via alla trebbiatura. Intanto gli uomini e le donne del vicinato si collocavano sul barcone dei covoni, altri uomini iniziavano il pagliaio con la paglia trebbiata e dei giovanotti, nel retro della trebbia, quando usciva il grano trebbiato, lo mettevano nei sacchi e quando questi erano pieni venivano pesati sulla bilancia. Era il padrone stesso, oppure un suo delegato, che assisteva alla pesatura del grano, che poi veniva portato sulle spalle al magazzino da quattro o cinque giovanotti; a volte tra questi si faceva a gara a chi portava più velocemente i sacchi di grano che pesavano circa cento chili.

Intanto le ragazze scorazzavano avanti e indietro con vestiti molto sfarzosi, cuciti dalla sarta, e portavano da bere; i ragazzini invece, presi dall'evento, si rincorrevano gioiosamente. Era un lavoro molto duro ma festoso; si mangiavano ogni due ore cibi campagnoli: polli, conigli, oche, verdure fresche, vino e poi all'alba per la prima colazione c'era caffè e ciambellone. Dal barcone si sollevava un grande polverone, soprattutto dal battitore dove venivano infilati i covoni i quali venivano portati a mano dalle donne e venivano passati ad uno ad uno al cosiddetto "pagliarolo".

Intanto il barcone si abbassava mentre il pagliaio saliva di altezza; una grossa parte di grano rimaneva sui sacchi accostati nell'attesa di essere trasportati al Consorzio agrario e ciò avveniva il giorno dopo la trebbiatura. Anche il bastone di vimini del pesatore cresceva: egli faceva una tacca per ogni quintale pesato, con un tagliente coltellino, su un bastone di vimini verde.

Ogni tanto il motorista tirava una catenella sul motore a vapore ed emetteva dei rumori assordanti per rallegrare la trebbiatura. Finita la trebbiatura si spostavano gli attrezzi e tutti erano pronti per ricominciare dal vicino.

Naturalmente prima di ricominciare si apparecchiava una grossa tavolata e si mangiava la pastasciutta e l'arrosto misto di oca e pollo, con verdure fresche e non mancava un buon vino bianco; poi c'era un'altra tavolata dove erano seduti gli uomini addetti alla trebbiatrice e il pesatore del grano; infine in una terza tavolata prendevano posto il padrone, la sua

famiglia, il fattore ed il vergaro che alla fine del pranzo commentava l'andamento della trebbiatura e l'abbondanza del raccolto.

Il raccolto continuava con il granturco: si raccoglievano i tutoli già secchi, si portavano sull'aia e si facevano dei grandi mucchi per poi togliere, dopo qualche giorno, le bucce a mano; dopo si mettevano ad essiccare e quando erano pronti arrivava la macchina sgranatrice. Naturalmente il granturco veniva sempre pesato in una "coppa" la quale conteneva circa trentatré chilogrammi; dopo che veniva sgranato si lasciava ancora per qualche giorno sull'aia ad essiccare e poi veniva immagazzinato: una parte serviva per ingrassare i maiali, una parte per far mangiare polli, tacchini, oche e gli altri animali da cortile e l'altra parte veniva macinata e diventava farina per fare la polenta di cui una metà andava al padrone e l'altra al contadino. Nel periodo antecedente alla raccolta il fattore controllava l'andamento delle colture e tramite la conta dei tutoli faceva una stima della resa che poteva dare.

Contemporaneamente al granturco si raccoglievano le patate, i fagioli, i ceci, la cicerchia e il tutto veniva ripartito a metà con il padrone. Durante la stagione estiva maturavano molti tipi di frutta come ad esempio la ciliegie, le pere, le pesche, le mele e anche in questo caso in seguito ad una stima del raccolto da parte del fattore, essa veniva ripartita con il padrone.

Quando bisognava portare la frutta al padrone, si caricava lo stabbio ammucciato a poca distanza dalla stalla e con i carri trainati dalle mucche veniva portato lungo il campo destinato alla cosiddetta maggese; veniva quindi sparso uno strato dello stesso e successivamente il terreno veniva arato con la "coltrina di ferro" ovvero uno pesante aratro trainato da almeno tre paia di vacche o di buoi.

Occorrevano almeno tre uomini per questa operazione: uno era addetto a manovrare il pesante aratro di ferro e guidare il primo paio di mucche, il secondo doveva guidare il successivo paio e il terzo guidava l'ultimo paio che erano sempre delle giovenche. L'aratro si conficcava nel terreno per circa trenta-trentacinque centimetri e di conseguenza il terreno si rivoltava e ne uscivano grosse zolle.

Le mucche si disponevano a due a due e dall'aratro partiva una grossa catena che andava al giogo e da questo ogni catena raggiungeva una coppia di vacche. L'aratro veniva tirato dalla forza di questi animali che di solito erano tre o quattro coppie. Ogni tanto venivano fermate per farle riposare e sul solco che scavava l'aratro svolazzavano tanti uccelletti che cercavano di mangiare gli insetti che venivano alla luce dalle zolle di terra; questi erano di colore grigio-nero in testa e bianchi sotto la testa (li

chiamavano le "boarine"). Le mucche erano molto affaticate per il duro lavoro sotto il sole di agosto e la loro pelle era preda di molte mosche chiamate "cavalline" che senz'altro saranno state molto fastidiose per loro.

Durante l'aratura c'era il pericolo di incappare in qualche vespaio che veniva spaccato o lambito sotto terra dall'aratro; ciò era molto pericoloso sia per le persone che per i buoi dato che le vespe uscivano formando una specie di nuvola, si avventavano su di loro pungendoli e questo costituiva un grave pericolo che nella peggiore delle ipotesi poteva portare anche alla morte. Non era di certo facile individuare i vespai dato che le vespe per uscirne usavano un piccolo foro che si vedeva appena dalla superficie e quando i buoi venivano punti da queste era impossibile controllarli e scappavano stroncando corde, buttando il giogo e rischiando di travolgere gli uomini.

Tutte le mucche avevano un nome e ne citerò alcuni che ricordo: Palomba, Biancolì, Speranzi, Maggio, Namurà, Galintì, Fiorenti e Cimarè. I nomi venivano dati all'età di giovenche, li usavamo per incitarle a camminare di più o di meno a seconda dell'esigenza o per farle fermare e non venivano più cambiati per il resto della loro vita. Ogni mucca mediamente partoriva un vitello all'anno che veniva allattato per circa tre – quattro mesi; i maschi venivano allevati per poi venderli a macellai della zona o alle macellazioni quando avevano ventidue mesi circa e le femmine venivano usate per il lavoro e la riproduzione ed altre vendute.

La quantità del bestiame era legata alle dimensioni del terreno e di solito ad ogni ettaro di quest'ultimo corrispondevano due buoi. La stalla era sempre ben curata a partire dal dare cibo al bestiame, alla pulizia dello stabbio, alla strigliatura e spazzolatura; era il vergaro che dava gli ordini agli stallieri e controllava egli stesso se il bestiame aveva mangiato e se la stalla era rassettata a dovere. Lo stalliere soprannominato il "tabaccolo" era di norma un adulto, veniva aiutato da ragazzi di circa dieci anni che avevano anche il compito di portare a pascolare le mucche sui campi di erba medica, abbeverarle e al calar del sole di ricondurle alla stalla; a volte capitava che la vacca mangiasse dell'erba fresca e bagnata e ciò faceva sì che gli si rigonfiasse la pancia: in questo caso gli si forava la pancia con il cosiddetto "trequarti". I ragazzi inoltre avevano il compito di portare al pascolo i maiali oltre che aiutare i genitori nei lavori leggeri sui campi.

Ritornando al raccolto devo menzionare anche quello della canapa, che veniva fatto in agosto: questa era tagliata, quindi essiccata, portata al fiume e messa sotto acqua corrente per circa una settimana; a questo punto veniva portata a casa e battuta con "l'ancia" che era costituita da due legni incavati (sistema maschio-femmina) con un manico all'estremità all'interno dei quali veniva fatta passare la canapa secca per essere battuta

e ripulita dai residui del fuscello. Dopo questa operazione veniva pettinata per poi essere portata dal cordaio che la trasformava in corde usate per legare il bestiame nella stalla, per legare i carri del fieno e del grano oppure per la tessitura della tela con i telai a mano.

Altro raccolto molto importante erano le sementi dell'erba medica che si effettuava verso la metà di agosto tagliando quest'ultima quando il seme era maturo ed essiccata poi lungo il campo; susseguentemente veniva la pilatrice, un macchinario guidato da un operatore che poteva essere lo stesso di altre colture, si pesava il raccolto, se ne toglieva una parte per il seme dell'anno prossimo e il rimanente veniva venduto al mercato con il ricavato che ovviamente veniva annotato sul libretto dei conti colonici e ripartito a fine anno.

Settembre era adibito soprattutto all'aratura del terreno dove erano stati piantati granoturco e bietole da zucchero: ciò veniva fatto con un aratro di legno detto "peticara" molto leggero con la parte che si conficcava sotto terra che era formata da una lama di ferro tagliente. Questo aratro era trainato solo da un paio di mucche e faceva un solco sulla terra di circa dieci – quindici centimetri. L'altra aratura era sui campi chiamati il "sodo": erano quelli dove era stato tagliato il fieno e si aravano per la prossima semina del grano. Sempre a settembre si faceva la piantagione del finocchio, dei cavolfiori e delle verze e il tutto serviva per mangiare d'inverno.

In ottobre arrivava la vendemmia e il vergaro cominciava a preparare le botti bagnandole, mettendole in posizione, predisponendo botti e tini al lavaggio ed entrando dentro quest'ultimi per lavarli molto accuratamente; Ciò valeva pure per le botti e i contenitori del mosto, che dovevano avere tenuta stagno e questo tipo di lavoro poteva essere pericoloso per via delle esalazioni che le botti emanavano.

La durata della vendemmia era di circa una settimana; ci si aiutava tra vicini, si portava l'uva sui tini e la si pestava con i piedi, quindi si metteva il mosto a bollire nei tini dentro la cantina. L'uva veniva pesata dal pesatore e la parte padronale veniva riposta dentro la cantina del padrone (il trasporto avveniva dentro casse di legno sopra un carro trainato da mucche) e di conseguenza pigiata, bollita e condotta a tutte le fasi di maturazione del vino: i graspi (le bucce dell'uva) venivano torchiati a mano dopo aver subito la fermentazione. Ovviamente tutto ciò era fatto dal contadino che si assumeva la responsabilità della qualità del vino fino al momento del travaso nelle botti e quindi sulle damigiane di vetro. Per tutto questo lavoro non era previsto nessun compenso per il contadino.

Passata la vendemmia ci si preparava alla semina del grano con molta cura, con l'attrezzatura adatta, si rendeva il terreno molto raffinato e soffice. La quantità del terreno adibito alla semina del grano era la metà dell'area dell'intero terreno, il grano si doveva seminare soltanto dove la stagione precedente erano state coltivate colture diverse dal grano; prima di seminare si spargeva perfosfato in polvere e della calciocenamide. La semina del grano si faceva a fine ottobre e la prima settimana di novembre; il periodo di durata era di circa una settimana. Si usava una seminatrice trainata da un paio di mucche oppure da due paia circa. Le sementi del grano erano selezionate per avere un buon raccolto; se il terreno era umido abbastanza la semina finiva lì altrimenti se era asciutto dopo la semina si provvedeva a passarci sopra un rullo pesante che pressava il terreno per non far filtrare il sole e il vento nelle sementi.

Finita la semina del grano finivano anche i grandi lavori della stagione e rimanevano lavori di seconda importanza. A questo punto si incominciavano a tirare le somme e nel frattempo ci si preparava alla prossima stagione. Si tagliavano i canneti e le canne si accatastavano per la stagione successiva, si tagliavano le siepi le quali costeggiavano i fossi dei confini con altri terreni, si preparava il terreno per la semina della fave ed inoltre si raffinava il terreno della maggese per la semina delle bietole e del granoturco. Si incominciavano a potare le viti, le piante dei frutti. Inoltre si spalavano i fossi per gli scoli delle acque piovane. Si chiudeva così un anno di grandi fatiche e si pensava con ottimismo al prossimo.

Ho voluto raccontare un anno intero di fatiche della vita contadina in cui si svolgeva tutto manualmente, senza alcuna meccanizzazione. Nonostante si visse una vita dura e piena di miseria senza le necessarie risorse per modificarla, in fondo era tranquilla, c'era tanta allegria e ci si accontentava di quello che c'era. Si faceva festa per ogni raccolta di grano, granoturco, per la vendemmia e per ricordare S. Antonio Abate, quando i contadini portavano il loro bestiame (cavalli, puledri, mucche e vitelloni) alla mostra degli animali.

C'era tanta rivalità tra i contadini espositori per aggiudicarsi i primi premi della festa. I premi erano suddivisi in primo, secondo e terzo. I carri che andavano alla festa erano addobbati di velluto rosso con specchi e nastri, con affreschi che raffiguravano pupe. Le mucche che portavano a traino il biroccio erano addobbate in testa ed anche i loro gioghi di legno erano tutti verniciati a fresco con fiori e pupe, inoltre sul collo portavano delle cinture di cuoio alle quali era appesa una campana bronzina. Ogni comune organizzava più feste di S. Antonio, ed in queste si mangiavano le ciambelle fresche con gli anici e non mancava mai del buon vino. Le feste venivano organizzate dai "festarini" che passavano precedentemente sulle

case dei contadini e davano del pane di S. Antonio in cambio delle offerte in grano.

Negli anni cinquanta le cose incominciarono a cambiare... A sei anni dalla guerra iniziavano a svilupparsi le prime meccanizzazioni, i primi segnali di un nuovo modo di fare agricoltura. Incominciarono a vedersi i primi pozzi artesiani scavati con tubi di cemento e le prime pompe accoppiate con motore a scoppio per l'annaffiatura degli ortaggi a scorrimento con tubazioni in ferro molto pesanti lasciati dagli alleati che li servirono per i loro rifornimenti. Incominciarono a vedersi i primi trattori per l'aratura e per la trebbiatura. Inoltre la trebbiatrice è più grossa e più moderna. La produzione del grano e di altri raccolti migliorò a causa della maggior concimazione, dell'aratura e dell'annaffiatura. I contadini sentirono la necessità di creare delle organizzazioni per migliorare la loro condizione sociale che in passato era di sottomissione rispetto ai padroni.

I giovani cominciarono a far valere le proprie ragioni. Iniziò ad offuscarsi la figura del vergaro ed ecco che nacquero le aspre lotte del famoso 53% (chiamato il lodo De Gasperi). In particolare i giovani contadini formarono delle leghe e ci furono delle aspre "lotte" tra contadini e padroni. I contadini che non parteciparono alle stesse furono isolati e non vennero più aiutati nei lavori della trebbiatura e così via. Queste lotte si propagarono a macchia d'olio e durarono un paio di stagioni. Alla fine i contadini uscirono vittoriosi e conquistarono il famoso lodo De Gasperi, il quale attribuiva il 53% dei raccolti ai contadini contro il 50% del passato. I padroni divennero meno autoritari. Inoltre cambiarono le regole dei libretti colonici e ciò fu una grande conquista della classe lavoratrice contadina. In seguito nacque una rivoluzione per la macinazione del frumento, non più con le macine di pietra ma con i nuovi mulini a cilindro. Con il frumento venne fatto il fiore di farina bianca, e alla stessa venne tolta una % di farina speciale denominata doppio zero.

Il pane divenne di colore chiaro e perdette una parte del suo sapore. Si impastava una volta alla settimana, e alla sera si metteva a lievitare su una conca di legno soprannominata la "mattered". Il mattino presto le donne impastavano e facevano i filoni e nel frattempo si accendeva il forno portandolo ad alta temperatura. Si usavano dei rami di fratta tagliati durante l'inverno. Quando il forno era molto caldo si infornavano il pane e le golose cresce e dopo un po' si sentiva il profumo della cottura che era molto gradevole. Il pane fresco era la base di ogni pasto e veniva consumato anche da solo con un bicchiere di vino.

I contadini acquistarono i primi motorini che venivano applicati sulle biciclette con un rullo che premeva sulla gomma della ruota posteriore e faceva andare avanti la bicicletta. Si trattava del mosquito, avviato

pedalando, ed era un motorino di grande comodità. Successivamente arrivarono in commercio altri moto-scooter; dal Cucciolo, alla Vespa, alla Lambretta ecc. ecc. Questi rivoluzionarono il modo di spostarsi per andare in paese per uscire la domenica e sostituirono i cavalli e le biciclette. Le automobili erano di proprietà solo ai più abbienti. Un giovane che possedeva un motorino era considerato al di sopra degli altri, le ragazze lo ammiravano e desideravano salire con lui per farci un giro e veniva considerato un "americano".

Le famiglie contadine divennero meno numerose con il passare degli anni; ogni nucleo familiare si cercava un proprio terreno, cancellando un passato che vedeva più famiglie sulla stessa terra. La meccanizzazione si sviluppò con molta veemenza; i contadini che avevano grossi terreni acquistarono il trattore che serviva per il suo terreno ed anche per conto terzi per arare il terreno e per svolgere altri lavori.

Il livello di vita di campagna cambiava in meglio. Fino a quel momento i ragazzi che andavano a scuola frequentavano le elementari fino alla classe quinta con una sola insegnante mentre in questa fase di sviluppo anche la scuola si aprì ai ragazzi di campagna che cominciarono a frequentare le scuole medie in paese. Questo significò uscire da uno stallo culturale che si era perpetrato da sempre. In alcuni casi i contadini più facoltosi mandavano i loro figli agli studi superiori fino ad arrivare all'università, in altri casi lo Stato aveva istituito delle scuole serali alle quali partecipavano tanti ragazzi ed addirittura uomini di una certa età. Questi corsi serali duravano dai due ai tre mesi circa. Per chi aveva già frequentato la quinta classe elementare era un ripasso ed un inserimento alla prima media abbreviata, mentre per i più anziani che avevano frequentato a malapena la terza classe e che erano quasi analfabeti, era un corso che insegnava loro lo stretto necessario per leggere e scrivere.

Come ho detto pocanzi, i contadini lavoravano sul terreno a mezzadria e la loro situazione si faceva sempre più precaria e maturò così l'idea di arrivare al 58% del raccolto al contadino. Anche qui ci furono delle lotte che portarono i contadini a vincere sui padroni.

I giovani che si trovavano nelle famiglie numerose cominciarono a maturare l'idea di andare a lavorare all'estero oppure in qualche industria del luogo. Questo particolare fece scattare la reazione dei proprietari terrieri che si sentirono non più determinanti sul lavoro dei loro mezzadri e vedevano affiorare alcuni sintomi di abbandono del lavoro della terra per un'alternativa altrove. Per ottenere il libretto di lavoro, non era cosa facile, ci doveva essere il benessere del proprietario del terreno; cosa assolutamente non gradita ai padroni e pertanto nascevano dei litigi e delle controversie col rischio, per i contadini, di essere estromessi dal terreno. I

giovani quando si sposavano quasi sempre trovavano un'alternativa al lavoro di campagna e lasciavano i genitori ed i fratelli più piccoli.

Con l'andare del tempo il guadagno di una famiglia contadina aumentò sia per i raccolti sia per le piantagioni di nuove colture. I terreni venivano lavorati con più mezzi meccanici, venivano utilizzati più concimi complessi, i campi in pianura venivano irrigati col sistema a pioggia ed in qualche caso anche quelli in collina. Nonostante questo progresso non era sufficiente per una famiglia vivere economicamente bene perché i prezzi dei raccolti venivano pagati molto poco poiché i consorzi agrari facevano il buono ed il cattivo tempo.

Il bestiame che si portava a vendere al mercato a alle fiere aveva i prezzi stabiliti dalla controparte rappresentata dai commercianti che si accordavano tra di loro per mantenere i prezzi quasi sempre bassi, e quindi i ricavi erano scarsi e non erano in grado di remunerare il faticoso lavoro sui campi. Questa è una delle maggiori cause che spinsero i giovani ad allontanarsi dalla terra. Un'altra causa era che il lavoro di campagna non aveva orari come per gli operai delle fabbriche. Ci si alzava la mattina molto presto lavorare fino al buio della sera, cioè "dalla levata alla calata". Si lavorava il sabato e d'estate anche la domenica.

Le case di campagna erano in gran parte diroccate, non esisteva nessun servizio igienico. Il bagno lo si doveva fare in una "mastella" di legno. Era molto deprimente per un giovane di campagna essere chiamato contadino dai coetanei di paese. Ciò marcava una distinzione nei confronti dei ragazzi del paese. A volte nascevano anche delle liti e queste secondo me avvenivano per una certa ignoranza sociale (ma senza nessuna cattiveria). Con l'andare del tempo, verso gli anni sessanta, i campi venivano spogliati dalle piante, vecchi filari di viti, oppi, gelsi e altri generi di piante di frutta venivano abbattute per rendere il terreno più libero per la costante crescita della meccanizzazione. I terreni erano arati quasi esclusivamente con trattori di grossa cilindrata e tutte le fasi lavorative avvenivano con i trattori, si mieteva con la mietitricice, i covoni venivano legati automaticamente con gli spaghi, le trebbiatrici erano munite di una "noria" (nastro trasportatore che portava i covoni dal barcone al battitore della trebbia). L'irrigazione era già diffusa con impianti a pioggia, e tutto era motorizzato (anche le pigiatrici dell'uva). La vita contadina si faceva più frenetica, nei campi c'era meno personale a lavorare, e molti trattori: si concludeva un'era contadina manuale e si apriva l'era moderna meccanizzata. Nonostante la grande meccanizzazione degli anni '60, cominciò la grande fuga dalle campagne, intere famiglie andarono a vivere e lavorare nel paese del proprio comune, o paesi limitrofi, entrarono nelle

fabbriche allungando le file degli operai del paese; il momento fu definito il grande boom economico.

Era anche la fine della mezzadria. Finiva un' epoca; i padroni favorirono questa grande fuga dalle campagne, proponevano anche delle buone uscite dal terreno, offrendo in cambio l'acquisto della casa di campagna ed il cortile ad un prezzo di favore, pur di liberare il podere dal contadino. Le grandi aziende agricole, costruirono stalle per l'allevamento dei vitelloni e maiali, piantarono dei vigneti, fecero impianti di irrigazione moderni. Tutti questi investimenti vennero finanziati dallo stato con mutui a tasso ridottissimo, e anche a fondo perduto. Ed ecco che la meccanizzazione diventava sempre più determinante per le aziende agricole; si posero a riposo le mietilegatrici, le trebbiatrici e i trattori di vecchio stampo, il loro posto fu preso da sofisticate mietitrebbiatrici e trattori di grandi dimensioni. I vecchi attrezzi ormai erano diventati oggetti da museo.

Si rinnovarono le case in campagna che divennero delle villette. Inoltre queste nuove case avevano mutui a tasso ridottissimo perché erano state camuffate da case di campagna. In realtà furono esclusivamente abitazioni, senza quindi stalle e altri elementi agricoli. Le nuove abitazioni furono costruite nello stile di casa di campagna ma nella sostanza erano case dotate di servizi e comodità eccellenti. Quindi chi rimase in campagna acquisì un modo di vivere simile a quello del paese. Tra costoro si distinguevano i contadini che avevano comprato il terreno e vivevano con la terra, i salariati fissi che andavano a lavorare con le aziende agricole già menzionate ed infine quelli che lavoravano nel settore industriale o artigianale. Dell'era dei vecchi contadini che avevano tanto sudato e lavorato da non conoscere nient'altro che la fatica e la miseria rimase solo il ricordo.

Gli industriali assunsero manodopera contadina perché veniva pagata con salari più bassi. Per un periodo questa strategia funzionò, ma con il tempo la manodopera contadina si amalgamò con quella cittadina. Con il tempo i contadini che erano andati in paese si erano imbattuti negli stessi problemi dei lavoratori del posto; nacque così un'unità di intenti tra gli operai. Il guadagno degli operai delle fabbriche fu più alto di quello dei mezzadri, ma ai contadini in fabbrica mancava l'aria libera. Così capirono che lo sfruttamento che avevano subito in campagna l'avevano ritrovato nelle fabbriche e nelle altre attività 'cittadine'.

I "naulanti"

I "naulanti" erano le persone che abitavano in paese e pagavano l'affitto: i contadini li chiamavano così. Durante l'anno andavano a prestare manodopera nei lavori più impegnativi come la zappatura del grano, la mietitura, la trebbiatura, la vendemmia. Il loro salario era pagato in natura, con patate, fagioli, frutta, qualche gallina, uova fresche, uva, vino oppure un po' di legna.

Certamente a quei tempi, dopo la guerra, anche in paese c'era tanta miseria, mancava il lavoro e per quel poco che c'era non si guadagnava molto, gli operai erano sfruttati anche loro come i contadini; inoltre le loro famiglie erano numerose, anche se non come quelle contadine; potevano avere tre o quattro figli e poi c'erano i vecchi; quindi il loro nucleo familiare contava spesso una decina di persone e non era facile per niente andare avanti.

Una figura da non dimenticare era il garzone dei contadini che avevano il terreno più grande; quasi sempre veniva da una famiglia numerosa di un bracciante agricolo che, non avendo la possibilità di vivere con i frutti di un podere piccolo e per di più a mezzadria, mandava uno o due dei suoi figli a fare il garzone ai contadini con terreni grandi. Questa prestazione lavorativa poteva durare da aprile ad ottobre, ma in alcuni casi anche tutto l'anno e il salario, che era molto basso, raramente veniva pagato in soldi, ma quasi sempre in natura cioè con grano o altre cose del raccolto. Il lavoro del garzone non era molto gratificante: si guadagnava poco, si doveva sottostare agli ordini del vergaro, inoltre le ragazze lo respingevano sia per il lavoro che faceva sia perché veniva da una famiglia numerosa e come ho già detto quasi sempre era un bracciante agricolo; erano continuamente umiliati.

Ritornando ai naulanti e alle loro condizioni di vita, ricordo un altro loro modo di procurarsi da mangiare: andavano a spigare il grano mietuto all'insaputa non solo del padrone del terreno ma qualche volta anche del contadino. Facevano la stessa cosa anche nei campi di granoturco maturi: al mattino, verso le due o le tre, andavano lungo i campi e si riempivano i loro fardelli di tutoli, poi li issavano sulla testa e facevano ritorno a casa a piedi. Lo stesso facevano per i fagioli, le patate, la frutta; tutto era a rischio. Ricordo che lungo i filoni l'uva matura ogni tanto mancava e per terra c'erano le foglie delle viti perché nello strappare la frutta strappavano

anche le foglie; inoltre pure la legna veniva portata via, veniva raccolta lungo gli argini dei fossi o in mezzo alle fratte di spini in grossi fasci e anche questi li issavano sulla testa e li portavano a casa. D'inverno le donne naulanti andavano a raccogliere le foglie miste e la cicoria non solo per mangiarle a casa ma anche per venderle.

Certamente tutto questo che ho descritto non so se poteva essere considerato un furto: era una grande lotta per la sopravvivenza nella vita quotidiana. Ricordo anche che i ragazzi, figli dei naulanti, venivano in campagna a fare delle scorpacciate di fichi e frutti di ogni genere, specie uva e angurie; si riunivano in branchi di dieci o quindici, partivano dal paese di pomeriggio e facevano grandi mangiate di tutta la frutta che trovavano.

Bastava un segnale che il contadino si stava avvicinando e che si era accorto della presenza di questi ragazzi nel suo podere, bastava un solo fischio e c'era una fuga generale per evitare di essere presi a botte.

Alcuni lavori di casa

I telai per la tessitura

In quasi tutte le case contadine esistevano telai a mano sui quali le donne tessevano la tela per i corredi di lenzuola per tutte le ragazze che preparavano la dote in previsione del matrimonio. La tela veniva tessuta con il filo di cotone grezzo che era avvolto nei cosiddetti "subbi". Questi erano sempre tre. La larghezza della tela tessuta era di circa ottanta centimetri. I fili di cotone erano tesi e passavano attraverso i "licci" e i pettini. La tessitrice passava la "droghella" per due volte e poi tirava a mano due volte di fila la cassa dove erano fissati i pettini. La droghella di legno era a forma di navicella e conteneva il filo di canapa grezza e filata a mano dalla stessa tessitrice in casa. La tessitura veniva fatta con cotone grezzo e canapa filata a mano.

L'apertura dei doppi fili di cotone per far passare in mezzo la cosiddetta "droghella" veniva azionata da due pedane di legno chiamate "cacciapole". La canapa filata a mano veniva presa pulita dalla battitura e si avvolgeva alla cosiddetta "conocchia". Questa era una canna lunga circa un metro e mezzo, di cui la parte superiore veniva spaccata in quattro parti uguali. All'interno si ponevano due pezzetti di canna che così formavano una rigonfiatura, e in questa si avvolgeva la canapa per poi filarla con il cosiddetto mulinello a mano. Quest'ultimo era l'attrezzo per trasferire la canapa dalla nocchia al fuso. Il fuso successivamente veniva messo nella

droghella per la tessitura. In Estate si bagnava la tela grezza nel fiume oppure nei fossi di acqua corrente e limpida per essere curata. Successivamente la si stendeva nei prati ai margini del fiume o del fosso per asciugarla. Il colore della tela passava dal giallastro ad uno più chiaro. La sera le donne portavano a casa le tele su una canestra di vimini bianca tenuta sulla testa. Questa operazione si eseguiva finché le tele non erano bianche candide. A questo punto si formavano dei rotoli di tela curata custoditi negli armadi.

L'arte di arrangiarsi

L'arte di arrangiarsi era quella di sapersi districare nelle difficoltà della vita contadina. Ho già parlato dei vari lavori che si facevano in campagna, ma ve ne erano altrettanti che si facevano in casa nei tempi morti invernali. Ad esempio la lavorazione dei vimini, menzionata nella prima parte, per farne i cesti, panieri, canestre; si usavano i vimini sbucciati bianchi, oppure si faceva il telaio con i vimini e intersecati alle canne spaccate. Inoltre con i vimini si facevano le museruole per i vitelli e le mucche, le ceste per raccogliere i frutti e le "crinelle" per mettere i polli o i pulcini.

Nei tempi morti si aggiustavano anche le "barozze", i "birocci", le botti, le cassette di legno per accogliere l'uva, i banchi ed i tavoli per il pranzo della trebbiatura o per altre eventuali evenienze. Si facevano i cosiddetti "cavistri" per legare le mucche e tutto il bestiame, si ungevano le cinture del giogo per le mucche con la sogna di maiale. Si faceva manutenzione alla falciatrice, seminatrice, aratri ed altre attrezzature. Si mettevano i nuovi manici a tutti gli attrezzi manuali come le zappe, le vanghe, le falciatreno, i forconi e si aguzzavano i pali di legno per le viti e per le "fratte" di canna.

Era un vero industriarsi. Si lubrificavano con la "sogna" del maiale tutte le "barozze", "birocci", "bighette", "cacciatore" e carretti a mano. Si facevano delle scale di legno per salire sui pagliai e si imbiancava la stalla con la calce bianca. Si legavano le scope di "melica" ed i scopetti per la cucina, per la pulizia del tavolo, della "spianatora" e delle tavole dove si faceva lievitare il pane. La "melica" veniva piantata nel periodo di granoturco, cioè di marzo. Cresceva alta quanto il granoturco, le piante erano fini e lunghe e sulla punta si formavano dei fili resistenti come la setola dove c'era attaccato il seme; venivano tagliate e messe ad essiccare al sole, mentre il seme si metteva da parte per l'anno dopo. La medica si legava stretta con dei vimini e così formava una scopa con l'inserimento nella parte superiore un manico di legno. Una parte delle scope e degli scopetti legati andava obbligatoriamente al padrone.

Infine devo ricordare che verso la Pasqua si tinteggiava con la calce bianca la cucina con l'aiuto di un imbianchino e si faceva una cornice colorata per dividere le pareti dal soffitto con i travi e una zoccolatura a terra.

Un'altra attività era il ricamo, arte delle donne. Si ricamava soprattutto la tela curata bianca con il cosiddetto "telarino" di legno che era costituito da due cerchi di legno modellati perfettamente. A fianco dei due cerchi c'erano due viti di legno che bloccavano e tendevano la tela nella posizione desiderata. Le donne potevano lavorarci con una mano sotto ed una sopra. Ricavavano i coprisedere per i cuscini con il filo di tanti colori. L'ago passava velocemente la tela e rimaneva il punto con il filo colorato. Antecedentemente con uno stampo di carta si disegnava sopra la tela con una matita colorata un fiore o un ramo di fiori che si contrapponevano l'uno all'altro; tanti disegni che erano meravigliosi. Oltre alle coprisedere si ricamavano le lenzuola e ai bordi si facevano i cosiddetti "giornini". Si ricamavano anche gli apparù, le camicie da notte. Con il ricamo diventavano capi prestigiosi e si ricamavano anche le tende delle finestre per la camera della sposa. Tutti questi capi di biancheria ricamati finivano esposti in bella evidenza nella dote della sposa e mostrati ai parenti ed amici al momento del matrimonio. Il ricamo era presente anche nel corredo dei bambini appena nati e si ricamavano le lenzuola, i copri fascia ecc.... Inoltre le ragazze ricamavano i loro vestiti e soprattutto i colletti che erano molto larghi ed in alcuni casi la sarta aggiungeva ai vestiti delle ragazze dei merletti sui bordi del vestito. I vestiti delle ragazze contadine non erano costosi, ma una volta cuciti dalla sarta diventavano spumeggianti e graziosi.

Alcuni lavori nei campi

Il baco da seta

Si produceva in campagna e veniva riposto in un magazzino all'interno della casa. Si formavano dei castelli con delle pertiche di legno e su questi venivano posti gli storini. Questi ultimi erano delle canne spaccate ed intersecate. Il baco appena nato si comprava al consorzio agrario e si disponeva in piccoli contenitori. Crescendo i bachi prendevano posto dentro i castelli di canne. Il baco veniva alimentato tutti i giorni con le foglie di gelso, a quel tempo denominate "fronno de moro" e puliti delle rimanenze del giorno precedente. Di notte veniva sempre messo un lume a petrolio o una centilena a carburo per permettere al baco di mangiare e crescere più velocemente. Una volta cresciuto e diventato adulto, dopo circa quaranta giorni dalla nascita, il baco si richiudeva dentro e moriva formando il

"bozzo". Questo era tutta seta. I bozzi venivano raccolti e portati di nuovo al consorzio agrario. Il prezzo del prodotto era stabilito dal fattore il quale conosceva il valore sul mercato.

Il "crivello" e la "spularella"

Con il crivello ci si pulivano i legumi, il granturco ed altri cereali., principalmente i prodotti dai residui di foglie, dalla pagliuzze e altro. Era di forma circolare ed il diametro misurava circa un metro. I contadini più attrezzati oltre al crivello avevano anche la "spularella"; questa si girava a mano con una manovella che muoveva una grossa ventola montata su una carcassa di legno. All'interno della spularella c'erano dei crivelli azionati con la stessa manovella della ventola. La "spularella" puliva tutte le scorie e le impurità di qualsiasi tipo dei cereali e dei legumi che venivano introdotti. A fine spulatura i materiali si insaccavano per portarli in magazzino.

I fiori, i frutti e le "piazzarole"

Le varietà dei fiori erano tante. Nascevano nei prati, nei campi e nelle scarpate dei fossi mentre quelli dell'orto erano coltivati dall'ortolano. Sui campi c'erano le profumate viole a marzo ed i ragazzini le raccoglievano per portarle alla maestra oppure sull'altarinò di casa. Sempre di marzo fiorivano i campanelli sulle sponde dei fossi, di colore giallo chiaro e molto profumati.

Le margherite fiorivano nei prati e sugli argini dei fossi, mentre le "lacrime della Madonna", un fiore nano di colore bianco, cresceva nei campi. I "pignocchi" erano fiori senza petali di colore azzurro ed avevano un gambo di 10 cm circa; fiorivano dopo la Pasqua, infatti erano usati per "pegnere" le uova di Pasqua che si facevano sode nell'acqua bollente. Poi c'erano i cosiddetti "papulo" che fiorivano di marzo nei campi di grano ed erano di colore rosso, alti circa 30 cm ; li raccoglievamo per portarli a scuola. I fiordaliso erano piccoli e molto graziosi, di colore celeste. I fiori di S. Giuseppe erano nani e di colore giallo e crescevano nei campi coltivati ed anche ai bordi dei fossi. I gigli selvatici, di colore bianco, nascevano vicino alle "fratte" di spini. Le cosiddette "papòle rosse" crescevano insieme al grano e fiorivano quando il grano maturava.

Nell'orto, l'ortarola coltivava dei bei fiori: le rose, le dalie viola, le "creste da gallo" rosse, i garofani turchi di colore giallo, le zinnie che potevano essere variopinte, doppie e sdoppie, il garofano normale di molte varietà di colori, le "viole del pensiero" anch'esse variopinte ed il biancospino che si trovava lungo le "fratte".

I fiori per alcuni contadini, coltivatori diretti, erano una grossa risorsa. Si coltivavano nell'orto, si raccoglievano freschi per confezionarci dei mazzi

trasportati con i 'carioli' a mano e venduti nella piazza del mercato. Certamente non si portavano a vendere solo i fiori, ma un po' di tutto: le verdure fresche di stagione, i frutti di stagione compresa l'uva, le uova fresche di gallina, i conigli, le papere e le oche. Parlo di coltivatori diretti perché potevano commerciare i loro prodotti senza rendere conto al padrone del terreno. Erano le donne chiamate "piazzarole" che si alzavano la mattina prima della "levata" del sole, raccoglievano i prodotti, li caricavano su un cariole a mano e facevano 5 o 6 chilometri a piedi per arrivare in paese di prima mattina.

I fruttaroli aspettavano queste donne con i cariole colmi di prodotti genuini freschi di campagna e trattavano con loro i prezzi lungo le strade, finché dopo un tira e molla si accordavano tra loro. Il "fruttarolo" o rivenditore comprava quello che gli occorreva poi lo portava nel suo negozio per venderlo al pubblico. La merce che le "piazzarole" non vendevano ai "fruttaroli" era portata nella piazza delle erbe lì venduta direttamente al pubblico. La merce veniva pesata con la "stadiera" di ferro ed una volta venduto tutto, facevano spesa in qualche drogheria per le occorrenze di casa e quindi riprendevano la via del ritorno con il cariole vuoto ed il portafoglio pieno di soldi.

I fichi per farli maturare precocemente e venderli più cari come primizie si ungevano con l'olio di oliva nella parte inferiore ed in pochi giorni maturavano e si potevano vendere ad un prezzo molto buono. Anche questa era l'arte di arrangiarsi; si vendevano persino i "tutuli" di granoturco fresco da arrostiti sopra la brace. I pomodori potevano essere venduti per usarli tutti i giorni, ma anche per fare la conserva. Le cipolle si vendevano fresche, cioè verdi da mangiare con l'insalata oppure secche intrecciate; lo stesso che per l'aglio.

Le patate venivano portate dalle "piazzarole" e vendute fresche oppure si conservavano insieme alle mele nel pagliaio. Si faceva una buca nella paglia con la tagliafieno e poi sia le patate che le mele erano poste lì per mantenerle fresche. I primi frutti della stagione erano le ciliege e le mele di S. Giovanni. Poi venivano le mele di S. Pietro, le amarene, le pere biancoline, delle pere piccolissime di colore giallo molto dolci che maturavano a Giugno, le pere somentine, le cannelline, le albicocche di diverse qualità, grandi e piccole. Le prime pesche di stagione erano di pasta bianca, poi venivano le pesche di pasta gialla, le scopareccie, le settembrine e le cosiddette frattarole. Quindi maturavano le pere butire, le pere coscia delle monache, le pere giardine, le william, le mele imperatore, le delizia, le renelle, le scroccarelle, le ruggine ed infine le pere d'inverno.

Gli ortolani coltivavano le angurie e i meloni, e di domenica organizzavano delle feste in campagna per venderli. C'era un suonatore di

organetto e fisarmonica e si ballava nell'aia di mattoni ; sotto l'ombra c'erano dei banchetti per sedersi e consumare le fette di anguria e melone. Da ricordare che all'epoca le angurie erano rotonde e di colore verde scuro e verde a strisce gialle. Il vergaro che dirigeva la vendita decideva quante angurie si dovevano preparare prima della festa. Per tenerle in fresco si immergevano dentro una mastella di acqua fresca o nella "trocca" attaccata al pozzo e piena di acqua fresca. Le angurie erano affettate con un grosso coltello e una volta messe sul tavolo la gente le mangiava senza separare la polpa dalla scorza. Al calar del sole il vergaro era contento perché aveva incassato un bel gruzzolo di denaro e la gente si era divertita; non mancavano i canti degli stornelli, le strofe curiose e qualche barzelletta. Quanta umiltà regnava nel divertimento e quelle poche cose sincere facevano felici un'intera comunità.

Gli animali del cortile e della stalla

Il cortile era gremito di animali: galline, galli, capponi, oche, papere, tacchini, galline faraone, piccioni ed infine conigli. La riproduzione degli animali aveva luogo durante l'inverno ed in primavera. La chioccia soprannominata "biocca" era la gallina febricitante che aveva il calore per scaldare le uova messe in un cesto sopra la paglia. La "biocca" si accosciava sopra le uova, dieci-dodici circa, per covarle. Dopo una settimana le uova della covata venivano poste contro la luce di una candela dalla vergara per verificare se il pulcino iniziava a crescere. Poi erano riposte di nuovo nella covata e la biocca continuava a covarle e quelle che non contenevano il pulcino dentro, soprannominate "uova cioccie", si buttavano via.

La covata durava circa 21 giorni e successivamente i pulcini cominciarono a "pizzare", cioè a rompere il guscio per uscire. Quanto detto prima era valido per tutta la riproduzione delle seguenti specie: i tacchini, le papere, le oche, le faraone ecc. Non solo la gallina faceva la chioccia, ma anche la tacchina e quest'ultima non covava solo le sue uova, bensì pure quelle di altre specie come le oche e le papere. In alcuni casi vi erano le papere da guazzo che provvedevano a covare le proprie uova senza l'aiuto dell'intervento umano. Appena nati, i pulcini traslocavano in un panierino di vimini ed erano sempre tenuti in caldo dalla loro "chioccia", poi quando erano passati circa dieci giorni dalla nascita, cominciarono a prendere conoscenza del cortile, del campo, ma sempre vicino alla loro "chioccia". Mangiavano il "pisto", un composto di erbe fresche, le cosiddette "speranie", tritate e mescolate con la farina di granoturco inumidita con acqua e messe in una ciotola di terracotta con a fianco un'altra ciotola con l'acqua da bere.

Man mano che i pulcini crescevano si allontanavano sempre di più dal cortile e le insidie per loro erano rappresentate dai rapaci che si avventavano nelle covate e li portavano via, oppure dai temporali. La "chioccia" si prodigava affinché i piccoli non morissero affogati dalla pioggia o che non prendessero freddo cercando di nasconderli sotto le sue ali, ma a volte la violenza del temporale era tanta che non riusciva a riportarli tutti sani e salvi a casa; li difendeva anche dagli attacchi dei rapaci mostrando grancoraggio nell'affrontarli. Quando i pulcini erano cresciuti, le femmine venivano chiamate "pollastre" mentre i maschi "pollastri". Le prime andavano a rimpiazzare le galline vecchie che durante l'anno venivano obbligatoriamente date al padrone, oppure portate a qualche ammalato uscito dall'ospedale, oppure a qualche donna che aveva partorito, oppure vendute. Invece i maschi erano portati ad agosto al padrone secondo gli obblighi stabiliti; qualcuno lo si vendeva per racimolare qualche soldo, oppure ci si facevano i capponi per il piatto di Natale.

Anche in questo caso spettavano sia al padrone che al fattore. Infine quelli che avanzavano dalle feste del Natale erano venduti. I capponi erano castrati dall'esperta vergara con un'operazione vera e propria e successivamente ricuciti i tagli con l'ago ed il filo. Inoltre veniva loro tagliata la cresta. L'operazione riusciva quasi sempre bene salvo qualcuno che poteva morire, ma molto raramente. Il cappone cresceva molto perché non potendo più avere sfogo sessuale con le galline diventava grasso e bello per il Natale e poteva pesare anche oltre i 2 kg, tenuto conto che i polli di allora erano di stazza piccola e non avevano subito nessun cambiamento genealogico.

Non si può dimenticare la funzione delle galline che facevano le uova fresche per una grossa parte dell'anno; queste si mangiavano, oppure si portavano di obbligo al padrone tutti i mesi, o ancora si vendevano al cosiddetto "pollarolo" che passava una volta alla settimana con il cavallo ed il carretto da trasporto detto "cacciatore". Il "pollarolo" comprava oltre alle uova, i polli, i conigli, le papere, le oche, i tacchini, i piccioni e ingaggiava una trattativa con il vergaro e la vergara per stabilire il prezzo. Una volta accordatisi, si pesavano gli animali con la "stadiera". Il "pollarolo" poneva i polli ed altri animali dentro una gabbia fatta di canne e se ne andava dopo aver pagato il tutto al vergaro.

Infine devo ricordare il gallo ed il maschio dei conigli: il gallo era il padrone del pollaio, all'alba cantava ed era il primo ad uscire dal pollaio. Le galline passavano sotto le sue grinfie ed il gallo le soddisfaceva tutte dal punto di vista sessuale. Quando le galline erano tante i galli potevano essere più di uno e a volte si scatenava la guerra tra loro per la spartizione delle galline. Il gallo le controllava tutte e indicava loro dove beccare l'erba

nel cortile e la sera era sempre lui a ricondurle dentro il pollaio appena calato il sole. Ogni casa contadina aveva al massimo uno o due maschi di coniglio per la riproduzione di circa sei-sette conigli femmina. Queste ultime facevano circa due covate all'anno ed ogni covata era di circa sei-dieci conigli, allevati in delle gabbie di legno e rete metallica. In qualche caso venivano anche lasciati liberi nel cortile.

I maschi di altre specie animali erano sempre preminenti sul gruppo come ad esempio l' "ocarò" che era più grosso delle femmine e teneva il gruppo delle oche sempre vicino a sé. Anche lui provvedeva sempre al mattino ad avvicinare le femmine per compiere l'atto sessuale. Queste ultime ingrassavano dentro una gabbia molto stretta mangiando granoturco e bevendo acqua e quando erano belle grasse si macellavano e la loro carne veniva mangiata, mentre il grasso diventava il sapone della casa.

I maschi di tacchino, anatre, faraone si comportavano nel gruppo come gli altri. I piccioni , invece, erano accoppiati e facevano le uova dentro delle cassette di legno preparate dal contadino che venivano poi appese in aria nel cornicione della capanna o del pollaio. Essi facevano due uova ogni due mesi e la femmina successivamente li covava, mentre il maschio le portava da mangiare. I piccoli dei piccioni crescevano velocemente ed appena erano impiumati per bene la femmina era già pronta a deporre altre due uova.

Nel momento in cui le vacche andavano in calore, i contadini le portavano a piedi alla "monta taurina" e lì c'erano quattro o cinque tori da monta selezionati, scelti per l'accoppiamento in base alla stazza della mucca. La "monta taurina" veniva controllata dal veterinario comunale e dal consorzio agrario. Il prezzo del servizio lo si pagava a fine anno con un conteggio di tutte le prestazioni e veniva scalato dal libretto del conto colonico.

Ciò valeva anche per le scrofe che al momento del calore erano condotte dal "guero", mentre le pecore si accoppiavano al "birro". Ogni vacca partoriva un vitello una volta all'anno e raramente ne partoriva due. Il parto avveniva dentro la stalla ed il contadino la assisteva con diversi uomini. Alla comparsa degli zoccoli delle gambe anteriori del vitello gli uomini li afferravano e li tiravano finché non usciva tutto il vitello. Alcune volte succedeva che gli zoccoli non comparivano ed il vergaro o chi per lui immergeva una mano fino all'avambraccio per constatare la posizione del vitello ed iniziare l'estrazione, sempre dalle gambe anteriori. Se il vitello era molto grosso si legavano tutte e due le zampe anteriori con delle funi per estrarlo meglio. Una volta nato, si metteva il vitello alla portata della testa della mucca per essere leccato profondamente in tutte le parti del corpo. Questo serviva soprattutto ad asciugare il vitello dal liquido materno.

Successivamente lo si metteva in disparte sopra della paglia e dopo circa un'ora era già in piedi ed era già pronto per la prima poppata di latte materno che nel frattempo iniziava a scendere dalla "pocciara" della mucca. Il latte impiegava circa 24 ore per scendere tutto completamente.

Per le prime poppate il vitello veniva aiutato a prendere le mammelle della mucca. Intanto la mucca si liberava della placenta del parto che usciva dal corpo e penzolava fino a terra, emanando un cattivo odore. Una volta terminata questa fase, la mucca ritornava alla normalità e ciò significava che il parto era andato a buon fine. In caso contrario si ricorreva al veterinario che provvedeva alle cure del caso, specialmente se la mucca aveva la febbre. Il veterinario faceva subito almeno una iniezione poi predisponendo anche una dieta per farle passare la febbre.

Dopo una settimana il latte della vacca era purificato e si poteva di nuovo usarlo per bere, sempre che avanzasse al vitello dopo la poppata. In alcuni casi la mucca non aveva il latte sufficiente per allattare il vitello e allora il contadino, dietro consiglio del veterinario, provvedeva a fare l'allattamento artificiale costituito da un latte in polvere mescolato con acqua calda e messo dentro un biberon di grosse dimensioni, appositamente studiato per il vitello. Alla nascita il vitello poteva pesare dai quaranta ai sessanta chili circa e l'allattamento durava circa novanta giorni. Intanto il vitello aveva incominciato a mangiare erbe e fieno e gli si dava da bere acqua con il "tritello", un estratto dal grano macinato. A quell'età il vitello poteva pesare dai 120 ai 140 chili circa. Quando avveniva lo svezzamento la mucca e il vitello muggivano per circa una settimana e il vitello cercava in tutti i modi di divincolarsi dalla corda alla quale era legato e di andare di nuovo a prendere il latte dalla madre. Durante l'allattamento la mucca veniva alimentata anche con i "beveroni" di farina di tritello per fargli aumentare il latte.

Ora voglio parlare del parto della scrofa che di solito avveniva due volte all'anno dentro lo "stanzuolo". La scrofa faceva da dieci a quattordici maialini circa per volta. Le mammelle erano sufficienti per allattare i piccoli. Poteva succedere che la scrofa nel coricarsi per allattare i maialini ne schiacciasse qualcuno sotto il suo corpo, e quindi il contadino doveva vigilare durante l'allattamento. Durante la prima settimana i maialini rimanevano nello stesso stalletto con la mamma. Dopo una settimana circa venivano collocati in uno a fianco. Quando si dovevano nutrire del latte materno il contadino apriva una piccola porta che era situata nel divisorio tra i due stalletti. Al momento della poppata i maialini stridevano fortemente in cerca di una mammella e siccome erano tanti si ostacolavano. Una volta trovata la mammella si lasciavano andare ad una lunga poppata; appena finito, il contadino provvedeva a far ritornare i

maialini nel loro stalletto. A circa venti giorni dalla nascita prendevano il "beverone" a base di farina di orzo e di tritello per abituarsi a mangiare da soli.

A circa un mese di vita i maialini erano castrati, e se ne lasciava qualcuno femmina per la riproduzione. A due mesi si vendevano al mercato, ad eccezione di quelli per la produzione e di quelli per l'ingrasso. I maiali di allora erano di colore nero con qualche macchia bianca e non erano molto grandi; potevano arrivare, quando erano grassi, a circa centottanta-duecento chili. Poi vennero delle razze bianche chiamate faenzini, di stazza più grossa, più aggressivi, che sfioravano i trecento chili.

Le pecore partorivano anche due agnelli per volta ed il peso era dai tre ai quattro chili circa. Erano allattate dalla mamma e crescevano rapidamente. Un agnello veniva lasciato per le feste di Pasqua. L'altro, se era femmina, poteva essere lasciato per la riproduzione, oppure venduto al mercato. La pelle dell'agnello che macellato era messa in tesa con delle canne, posta al sole per asciugare e poi venduta al pellarò o ferracciarò già citato.

La raccolta delle lumache

La raccolta delle lumache e dei "cuccioletti" avveniva col tempo piovoso ed in particolare di primavera, quando uscivano dalle fratte degli argini dei fossi appena smetteva di piovere. Se era di giorno il contadino prendeva un cesto, si muniva degli stivali e procedeva alla raccolta, mentre di notte si usava una centilena per fare luce. Le razze delle lumache erano diverse: vi era la cosiddetta lumaca nera, "la giudia", la lumaca di terra bianca e i "cuccioletti" bianchi. Le lumache una volta raccolte venivano poste in un gabbione con una fitta rete metallica per farle spurgare per circa un mese e contemporaneamente veniva loro data della semola di grano per facilitare questa operazione. Per cuocerle si mettevano a bollire in una pentola con acqua e sale, dopo essere state lavate con aceto e sale e liberate della parte posteriore per cuocerle meglio. Si cuocevano in "potacchio" oppure ci si faceva il sugo della polenta; naturalmente private della scorza, costituivano un piatto molto prelibato.

Gli attrezzi dei campi

Gli attrezzi dei contadini del dopoguerra non erano meccanizzati, bensì trainati da vacche o buoi che qualche contadino possedeva; i buoi erano di stazza più grande delle vacche, si trattava di tori castrati il loro peso variava da otto a dieci quintali circa. Gli attrezzi posseduti dal contadino dipendevano anche dalla grandezza del terreno posseduto; i

piccoli ricorrevano ai contadini più grandi per fare alcuni lavori tipo la falciatura del sodo per il fieno, la mietitura, il trasporto del grano a casa, l'aratura, la stirpatura della terra, la sua preparazione per la semina del grano e la seminatura stessa. Per ricambiare il favore il piccolo bracciante a sua volta andava a lavorare e prestare manodopera presso coloro che lo avevano aiutato. Poi andava a fare l'erba nei greppi dei fossi, nelle "capezzagne"; il bracciante doveva fare questo perché era proprietario di un piccolo campo che non gli permetteva di tenere tanto bestiame, quindi arrangiandosi riusciva ad aumentare qualche capo che poteva essere un vitello per ingrasso e da vendere, oppure una vacca, "mongana" in più e quindi più latte da vendere ai naulanti. Era l'arte dell'arrangiamento.

Il piccolo bracciante si adattava ad andare anche a fare gli scassi per le piantagioni delle vigne per conto terzi; gli scavi venivano eseguiti profondi circa un metro e fatti con la vanga a mano. Inoltre si scavavano le buche per i filari, larghe circa due metri e profonde altrettanto; lo scavo rimaneva aperto per un breve tempo e nella stessa buca si piantavano un oppio e due viti o una pianta da frutta con due viti messe sempre una per parte. A scavare c'erano anche, come manodopera, i cosiddetti naulanti sempre pronti a racimolare qualche soldo. Un'altra cosa da non dimenticare è che ogni tanto il contadino rinnovava il parco attrezzi, spesso era lui stesso a costruire la nuova attrezzatura.

Tenterò di fare un elenco dell'attrezzatura, così come è nei miei ricordi, tenuto conto che il contadino che stava in pianura poteva avere qualche diversità con quello che stava in collina.

Cominciando dai mezzi di trasporto, c'era il biroccio: un carro a due ruote alte di legno (130/140 cm circa) con i raggi in legno, il mozzo sempre in legno e la boccola in ferro. Le ruote di legno erano cerchiare da un cerchione di ferro molto spesso per tenere compatte le ruote per il carico che dovevano sopportare. Una sala di ferro era posta sotto il cassone del biroccio e ben fissata con delle staffe di ferro piatto; la sala era molto robusta e lì si infilavano le ruote e ai bordi delle ruote per non farle uscire dalla sala c'erano gli acciarini. Il biroccio era costruito di olmo con parti in noce, quercia e agaccio, il peso poteva oscillare dai quattrocento ai cinquecento chilogrammi, era costituito da una cassa quadrangolare sorretta dalla parte terminale del timone, e sopra l'assale delle ruote poggiava tutto il peso.

Il biroccio aveva due sponde laterali e due tavole, anteriore e posteriore del cassone, quest'ultima mobile. Le sponde laterali erano pitturate a specchi raffiguranti delle pupe, dei mazzi di fiori con il vaso, sulla tavola anteriore a volte c'era disegnato S. Antonio Abate, tutti gli specchi sulle tre parti del cassone erano disegnati e verniciati, ed ogni

specchio disegnato era contornato da una cornice che riportava disegni vari, i cui colori andavano dal rosso all'azzurro, al nero, al giallo, al verde. Erano una vera opera d'arte. Il timone era lungo tre metri circa; lì veniva attaccato il giogo lungo circa un metro e mezzo, le vacche tiravano il biroccio con un anello di pelle di bufalo, la "roccia", bloccata da una caviglia di ferro sul timone. Alla divaricazione del timone c'era una cassetta che serviva al contadino quando andava in paese, vi metteva l'occorrente per bere o fare la colazione; sulle ruote aderiva uno zoccolo di legno tirato tramite una corda, con forza a secondo la pendenza della strada, la "martinicchia" ; nel retro del biroccio c'era un mulinello di legno affiancato da un cerchio di ferro dentato che serviva per tirare le corde che legavano i carichi alti di fieno e dei covoni di grano. In un biroccio si potevano caricare dieci quindici quintali di merce; era il mezzo di trasporto primario.

Un altro mezzo di trasporto che utilizzava vacche o buoi era la "barozza"; con le ruote più basse di quelle del biroccio, alte circa novanta centimetri, essa era costruita con un pianale di tavole, il timone era più o meno come quello del biroccio, veniva utilizzata per il trasporto dell'erba, del foraggio per il bestiame, del fieno, dei covoni dei "tutuli" del granoturco, l'uva, il concime per i campi, il seme del grano lo stabbio , la legna e tante altre cose. La barozza caricava anche venti quintali, il carico più o meno dipendeva dalla siccità e dalla pendenza del terreno; se questo era in collina per tirare una barozza a pieno carico si attaccava un altro paio di vacche e questa si chiamava la "vetta".

Per il cavallo il mezzo più usato in campagna era la bighetta che serviva per andare in paese con la cavalla, di solito guidata dal vergaro. La bighetta aveva due ruote di legno con i cerchioni di ferro, era leggera per dar modo alla cavalla di tirarla agevolmente, non era un mezzo da carico, il sedile era per due persone, il retro poteva contenere alcune cose non molto pesanti come del pollame da vendere o da portare al padrone oppure dei semi da portare alla fiera o al mercato e altre cose leggere. Al ritorno si poteva caricare la spesa occorrente per la casa o per qualche prodotto utile per il campo. La cavalla trainava anche un altro mezzo chiamato la cacciatore, che aveva quattro ruote e sulla quale si poteva caricare qualche quintale, ad esempio per andare al mulino a macinare il grano, o il granoturco. La famiglia la usava per recarsi da qualche parte con più persone, ad esempio a un matrimonio, un funerale o a trovare nelle feste pasquali dei parenti.

Un altro attrezzo era lo stirpatore: costruito tutto in ferro, serviva per preparare la terra prima della semina, era formato da otto dieci zappe circa e a volte succedeva che una delle zappe, rasentando una pianta, ne urtava una radice. La zappa, con una forza di traino da un paio a due paia di

vacche, quando la terra era dura causa la siccità poteva distorcersi, quindi doveva essere smontata e portata dal fabbro per la riparazione. Il trincia terra era tutto in ferro, aveva dei coltelli di una lunghezza di venti centimetri circa, serviva per trinciare le zolle e raffinare la terra per la semina; per far entrare meglio i coltelli nelle zolle ci si mettevano sopra dei pesi che potevano essere dei legni di quercia massicci.

L'erpice era fatto di tanti ferri molto corti e appuntiti concatenati uno con l'altro, veniva fatto passare sul terreno già pronto per la semina per uguagliarlo. Lo "strabio" costruito in legno era una specie di trave di olmo o quercia lungo due metri e cinquanta, sopra il trave era posto un timone dove venivano attaccate le vacche, questo serviva dopo aver seminato per compattare il terreno e accostare la terra al seme. La seminatrice era di ferro con le ruote di legno e i cerchioni di ferro; era leggera, aveva un cassone largo quanto la seminatrice (da due metri a due metri e cinquanta circa). Il seme poteva essere immesso nel terreno con diversi tipi di seminatrice, a un disco, a doppio disco e a falciatore; la migliore era il doppio disco perché riusciva a penetrare bene nel terreno e non lasciava il seme scoperto dalla terra. Se la seminatrice era piccola, veniva trainata da un paio di vacche; in qualche caso anche da due, per quelle più grandi si andava da due paia a tre paia.

Il rullo era fatto di pietra o di cemento, il più originale era di pietra, poteva avere un diametro di cinquanta centimetri per una lunghezza di due metri, quello in cemento venne usato negli anni cinquanta circa, era fatto a pezzi con dei cerchi ai bordi. Il rullo di pietra, più antico e molto pesante, serviva per rassodare il terreno dopo le semine; se il terreno era asciutto il seme rischiava di non nascere, con il rullo il terreno si compattava e il seme nasceva meglio. Il rullo poteva pesare sette otto quintali. La falciatrice serviva per tagliare l'erba, il grano ed altre colture, era robusta, di ferro con alcune parti in ghisa, veniva trainata da un paio di vacche, attraverso le ruote, di un'altezza di circa settanta ottanta centimetri, erano collegati degli ingranaggi che facevano girare una puleggia con un perno fuori centro che muoveva il braccio e faceva falciare i coltelli, la cosiddetta "bara", lunga circa centoventi centotrenta centimetri. Gli ingranaggi erano collegati in una vaschetta chiusa a bagno d'olio, molto ben congegnata; al centro vi era un sedile per l'operatore.

Il rastrellone serviva per rastrellare nei campi il fieno, la paglia ed altri tipi di erbe, le ruote erano molto alte, circa un metro e cinquanta; trainato da un paio di vacche, al centro aveva un sedile per il conducente. Quando il rastrellone era pieno il conducente premeva un pedale che lo faceva sollevare permettendone lo scarico del materiale accumulato; la sua larghezza era di circa due metri, in poco tempo si rastrellavano diversi filoni.

L'aratro di ferro, descritto nella prima parte, era un attrezzo molto pesante da manovrare. La tagliente gumiera o vomere (o coltre) si infilava sotto terra, la tagliava mentre la tavola la girava. Si arava con la "coltrina" dalle maggese dopo la trebbiatura ai sodi dove era l'erba medica o altri tipi di foraggio, veniva trainata almeno da tre paia di vacche. La perticara era di legno e aveva la gumiera e il coltro di ferro, serviva per arare i cosiddetti granturcari, levare terra ai filoni di viti, fare solchi per seminare patate cavolfiori ed altre specialità.

La pesatura del grano, dei maiali e altre cose veniva fatta con la bilancia di legno; si usavano pesi per mezzo quintale e quelli per un quintale, c'era poi la bilancia adatta a pesare cose più minute; un altro metodo di pesatura a misurazione era la coppa, usata soprattutto per il granturco.

Il telaio per la tessitura era un attrezzo molto apprezzato veniva costruito in casa con tanta cura, era ben piallato e liscio in tutte le sue parti perché i fili di cotone non dovevano impigliarsi da nessuna parte, una vera opera d'arte. LO costruivano con legni d'olmo, di quercia e di agaccio, il mulinello serviva per preparare i fusi di canapa per la tessitura. I mezzi di pulitura del grano e dei cereali erano il crivello e la spularella, di cui ho già detto.

La battitura della canapa veniva fatta in due fasi; la rottura fitta dei gambi della canapa e la cosiddetta "ncìa"; la canapa già rotta precedentemente veniva passata tra questi due legni che schiacciavano anche le parti residue dei gambi battendoli fitti fitti; nel frattempo la canapa veniva stirata, attraverso questa "ncìa" era ripulita e pronta per essere passata con il pettine a far le nocchie per filare.

Ogni contadino aveva la sua cantina organizzata a raccogliere il prodotto delle viti, in alcuni casi si ritirava anche la parte padronale, in altri casi si doveva portare l'uva nella cantina del padrone. In queste cantine organizzate c'erano botti grandi e piccole che potevano andare dai dieci quintali fino alle più piccole, i botticini da circa cento litri o anche più piccole. Le botti erano poste sopra i "postori" di legno massiccio, i tini servivano per far fermentare il mosto, la canale era per pestare l'uva, le mastelle di legno per mettere i graspi dell'uva, il torchio per spremere le vinacce, i mastelli di legno per trasportare il mosto, la macchinetta per macinare l'uva a mano, "l'imbutatora", una specie di imbuto, per versare il mosto dentro le botti, la cannella di legno per travasare il vino, le damigiane di vetro di varie dimensioni; in ultimo le casse di legno per deporre e trasportare l'uva vendemmiata e il boccale di terracotta per eventuali perdite "dell'uscio".

Gli attrezzi per potare le viti e le piante, per troncare i fusti di legno e spaccare i tronchi erano: il segaccio, l'accetta, il segone, il falcione, la roncola, il male peggio, mentre per fare il fieno c'era la falce fienara. Il legno veniva lavorato con la sega, lo spavolo, la morsa, l'ascia, l'accetta, la sgorbia, la trivella a mano per forare, il segone per stroncare tagliare i tronchi, fare dei murali (era una lama dentata fissata su un telaio di legno rettangolare), il mazzo di legno usato con le "fiecche" di ferro temperato per spaccare la legna, la raspa, lo scalpello, il martello, la lima per il ferro, l'incudine e il banco da lavoro. Per lavorare la terra si usavano: la vanga, la zappa grande, lo zappetto per zappare il grano, il pizzo per piantare le piantine di insalata, cavoli, verze, finocchi ed altre verdure, il forcone, la forconcella a due corni, il rastrello, il cariole per fare l'erba per i conigli e per altri trasporti di cose leggere, la pala di ferro, il piccone, la raschietta con il manico per pulire i dischi della seminatrice, lo stirpatore, il taglia terra, la raschietta per il terreno bagnato quando la terra si attaccava agli attrezzi (in alcuni casi era chiamato "stimbularo"), il frusto per battere i cereali secchi.

La caldara di rame e la turbina servivano per scaldare l'acqua e fare il pastone per i maiali. Attrezzi del forno erano: la pala di legno per infornare il pane e lo sfregola forno per ripulirlo dal carbone creato dalla combustione della legna. Gli attrezzi della stalla e del cortile: le scale di legno per salire sul pagliaio, i malloni per i pagliai, i trincia foraggi, il taglia barbabietole, i panieri, le crinelle, le ceste, le morse per il bestiame, il giogo per il tiro delle vacche, le cinture di cuoio, l'anello di bufalo del giogo, corde varie, i canapi, i "cavezzoni", i filimenti del giogo, la frusta, la striglia, la spazzola brusca per pulire il bestiame dentro la stalla, la taglia fieno, la grossa pala in legno o lamiera per impalare grano e granoturco, la trocca di pietra o di cemento per abbeverare le vacche nel pozzo, il "begonzo" per abbeverare il bestiame che non si poteva portare al pozzo, il mastello, il tre quarti per forare la pancia del bestiame gonfiata per aver mangiato nei pascoli all'aperto erba fresca e bagnata, la carriola per portare fuori dalla stalla lo stabbio, le museruole di vimini per i vitelli appena nati e per le vacche che non dovevano mangiare mentre lavoravano.

I lavori di secondo ordine

Nella prima parte ho menzionato i lavori primari della campagna (la zappatura del grano per esempio). Ora descriverò altre fasi di lavoro tra cui la diradatura delle bietole da foraggio, che erano di grosso volume e di colore rosso – giallognolo: questo ortaggio cresceva quasi per intero fuori terra tanto che il suo busto spuntava per circa 30 centimetri ed era adatto al foraggio per il bestiame. Altro tipo era la barbabietola da zucchero, che

verso gli anni cinquanta si cominciò a piantare; quest'ultima era molto diversa da quella da foraggio poiché cresceva sotto terra, aveva una radice molto profonda nel terreno e usciva dalla terra solo pochi centimetri.

Veniva zappata ad aprile quindi si diradava, si zappava poi ancora una volta verso i primi giorni di maggio; verso la metà di agosto la si raccoglieva a mano, o con la vanga, o con una forca di ferro fatta ad uncino, poi con la falchetta si tagliavano le foglie che venivano caricate sui birocci e si faceva un grosso mucchio vicino la strada dove il camion poteva venire a caricare. Questa operazione, fatta quasi sempre di sera per il fresco, si svolgeva a mano, tenuto conto che il camion aveva le sovrasponde; a carico completato si partiva e un componente della famiglia saliva insieme ai due autisti fino allo zuccherificio dove si controllavano peso e resa dello zucchero.

Vicino alle barbabietole, in un appezzamento adiacente, si piantava la zucca per ingrassare i maiali. Vi erano diverse qualità di zucca, una di queste era la zucca gialla di dimensioni molto grandi; quando era matura diventava di colore giallo vivo; all'interno vi erano i semi che una volta lavati ed essiccati, si abbrustolivano sopra un tegame di ferro forato oppure sul forno a legna e, una volta salati, erano molto ghiotti da mangiare. La zucca veniva tritata insieme alle barbabietole per fare il pastone per i maiali da ingrasso, poi si faceva bollire su una mezza botte di ferro zincata tagliata in due; quando era cotta si versava sull'altra metà della botte, si aggiungeva della farina di granoturco e si formava un pastone detto "pecchiata". Un'altra qualità di zucche erano le cosiddette zucche lunghe; infatti misuravano circa sessanta settanta centimetri, avevano un diametro di quindici venti centimetri circa, erano piene dentro, di colore verdognolo; anche queste servivano per i maiali. Vi erano poi quelle giganti dette "vaccone" di forma arrotondata, alte circa cinquanta centimetri; quindi le zucche cannelline, essiccate e utilizzate come soprammobile; infine c'erano quelle da mangiare.

Sempre vicino alle zucche si piantavano le angurie e i meloni, però l'appezzamento di terra destinato a questi prodotti era di piccole dimensioni perché erano coltivate solo per il padrone, pochi contadini le piantavano per venderle.

Un altro lavoro che ricordo era la diradatura e la zappatura del granoturco; dopo un po' di tempo veniva fatta una seconda zappatura; quando il granoturco era maturo i tutoli grossi erano cimati: la parte superiore della pianta si rompeva con le mani, si appoggiava a terra, si facevano dei piccoli mucchi che dovevano essere essiccati e poi si portavano a casa per fare il pagliaio delle cime. Il pagliaio non veniva mai completato perché bisognava aspettare la "sbranciatura" del granoturco; le

brance si ammucchiavano e appena essiccate si portavano a casa per metterle nello stesso pagliaio delle cime: così si completava il pagliaio. Non bisogna dimenticare che sia in mezzo alle cime che alle foglie erano mescolati a strati anche il fieno di erba medica che era molto buono per il bestiame d'inverno.

Questo lavoro di cimare e sbranciare il granturco era molto duro e fastidioso perché veniva fatto d'estate e poi lavorando in mezzo al granturco il vento non filtrava quindi era molto caldo; inoltre le foglie di granturco a contatto con il corpo davano un prurito alla pelle. Il granturco doveva essere scartocciato: le bucce usate per fare il pagliaio, i "gambulò" cioè i gambi del granturco, carpiti e poi, una volta essiccati, legati a fascetti e accatastati per fare il fuoco per cuocere il pastone degli animali o per far bollire l'acqua dove cuocere il fieno e l'erba; poteva anche essere utilizzato in casa quando si doveva cucinare con il caldaio di rame.

Il grano veniva mondato dalle cattive erbe affinché fosse trebbiato, scelto e pulito e le erbacce erano accatastate lungo i filoni e poi portate a casa per nutrire il bestiame. Una volta mondato il campo di grano, non cadevano più in terra semi di erbe varie che potevano sporcare il campo con la nascita di tante erbacce tra cui la principale era l'avena selvatica. La mondatura veniva fatta con molta cautela: si cercava di non calpestare il grano già spigato, i componenti della stessa famiglia comminavano su una stessa linea e una volta passati rimaneva solo il grano spigato.

Verso febbraio c'era la semina di grossi appezzamenti di fava e della "favetta", seminata insieme all'avena nostrana per il foraggio del bestiame. Se l'inverno non era molto freddo, verso la metà di aprile queste avevano già raggiunto un metro di altezza. La "favetta" si falciava con la "falcefienaia", successivamente si caricava sulla "barozza" e costituiva la prima erba della stagione primaverile che il bestiame mangiava.

La fava veniva piantata dopo aver fatto dei solchi nel terreno con la perticara e si lanciavano due, tre acini alla volta a distanza di cinquanta centimetri e quindi zappata per due volte. All'inizio di maggio si mangiavano le prime fave fresche con il sale, accompagnate dal pecorino fresco o dalla lonza di maiale, oppure si cuocevano in "sputacchio" o lesse o una volta essiccate, si mettevano in un tegame bucato e si arrostitavano: si condividevano poi con sale, pepe e olio d'oliva accompagnata da un buon vino. Il gambo della fava era molto buono per concimare e fertilizzare la terra, mentre la fava serviva anche per ingrassare i vitelloni e i maiali dopo averla messa a bagno dodici ore circa.

Il favino era la pianta più bassa della fava e anche gli acini erano più piccoli; questi venivano macinati e poi dati ai maiali; sia la fava che il favino erano battuti con il frusto.

Un altro lavoro era la vangatura delle viti, i "filoni", la vigna; questo lavoro si faceva almeno una volta all'anno: i filoni erano piantati tutti in fila indiana e ad ogni "passina" c'era un oppio. Le viti erano vangate, poi incannate e sia le canne che le viti erano sorrette da un filo di ferro che percorreva tutto il filone da capo a piedi e veniva fissato molto stretto ad ogni oppio perché le viti al momento della fogliatura non si curvassero a terra a causa del peso dell'uva.

Si vangava dopo l'inverno, si toglievano tutte le erbacce che potevano insidiare la radice della vite (tra cui l'erba gramigna); si preparavano i filoni e per fare ciò erano necessari un oppio o un frutto e due viti ai fianchi: questa terna era distante dodici quindici metri da quella successiva. Si potavano e incannavano le viti e quindi c'era la fase della vangatura fatta con l'aiuto dei vicini (tutti insieme si costituiva il branco); si concimavano le viti con stabbio maturo e il letamaio del bestiame.

Nel mese di maggio si iniziava a fare il trattamento delle viti preparando il "calciaio" tramite una buca profonda nel terreno dove mettere delle pietre di calce cotta; queste si acquistavano da un carrettiere che le portava dal monte Conero; una volta buttate nella buca infuocata veniva messa dell'acqua che portata all'ebollizione schizzava pericolosamente all'esterno: quando la calce si era sciolta era pronta da mescolare al vetriolo per fare il trattamento alle piante di frutta e alle viti.

Il verderame si acquistava al consorzio agrario anche perché era molto pericoloso maneggiarlo e se veniva ingerito era addirittura mortale; esso era solido come una pietra ed era di colore azzurro. Veniva messo a bagno in piccole quantità a seconda delle viti o delle piante da trattare: si riempiva un tino di acqua, poi si dosavano il verderame e la calce viva e così era pronta l'acqua ramata.

Il trattamento alle viti si faceva una volta alla settimana e ciò dipendeva anche dalle condizioni climatiche; si adoperava una pompa di rame a spalla che poteva contenere circa venti venticinque litri di acqua ramata. Gli uomini portavano a spalla la pompa e le donne trasportavano l'acqua ramata con delle brocche di zinco sulla testa: sopra il capo mettevano uno straccio avvolto e sopra vi appoggiavano la brocca. Ricordo che i filoni erano lunghi anche trecento metri e da ciò si può dedurre quanta fatica facevano gli uomini e le donne: era un lavoro che durava anche due giorni e veniva ripetuto ogni settimana da maggio a metà luglio.

L'altro trattamento fatto alle viti era a base di zolfo sparso con la pompa "soffietto", leggera ma molto fastidiosa per gli occhi specialmente se c'era un po' di vento; lo zolfo poteva andare negli occhi ed irritarli e anche se l'uomo che usava il soffietto portava un paio di occhiali appositi lo zolfo riusciva ad entrare lo stesso negli occhi. Anche questo trattamento durava per due mesi e mezzo circa, da giugno a metà agosto, sempre tenendo in considerazione la condizioni climatiche.

L'autunno era inoltrato quando, dopo la semina del grano, si ripulivano tutti i fossi di scolo nelle pendenze delle cosiddette "campette" oppure dei filoni; bisognava fare i fossi, alcuni con la perticara altri con la pala e, nel farli, si cercava di dar sempre la pendenza dovuta affinché l'acqua facesse ristagni e sgorgasse nel fosso centrale che di solito camminava sui confini dei terreni; la ripulitura dalle erbacce e dagli sterpi avveniva una volta all'anno e il lavoro si faceva insieme ai confinanti. Le grandi aziende agricole come la Pontificia di Loreto e le opere laiche lauretane, assumevano manodopera per pulire e spalare i fossi dei loro poderi; questa era composta da braccianti o da giovani contadini bisognosi di guadagnare qualche lira. La squadra dei cosiddetti "fossaroli" era controllata da un caposquadra, un uomo di fiducia delle aziende agricole che, oltre a controllare il lavoro, segnava le giornate e a fine lavoro pagava il salario.

I canneti venivano spogliati delle loro foglie e della cosiddetta "cannafoia", che si dava in pasto al bestiame; se ne facevano tanti fascetti chiamati "manocchi di cannafoia" e per portarli a casa si usava quasi sempre il cariola a mano. Le canne si tagliavano in dicembre con la zappa, se ne facevano dei fasci portati a casa e appoggiati a qualche pianta del cortile oppure ad un pagliaio. Le canne si usavano per molte cose: vi si incannavano i piselli, i pomodori, le viti, servivano per la fratta del recinto del cortile e ci si facevano le cosiddette "store"; allo scopo le canne erano spaccate e intersecate a mano come se fossero state una tessitura e le store di canna servivano per coprire i "banchi" di letame e terriccio che rappresentavano il vivaio delle piantine dei pomodori, melanzane, peperoni, zucche e basilico. Inoltre servivano anche per fare l'ombra sulle piantine d'insalata o altre seminate nell'orto e per fare le canocchie di canapa da filare. Ricordo anche che si facevano delle croci che si mettevano a capo dei filoni o delle campette, si conficcavano in terra e sull'estremità si mettevano delle palme benedette a protezione di una buona annata di raccolto.

La potatura era un lavoro che poteva durare due o tre mesi a seconda della quantità di vite e piante e naturalmente delle condizioni meteorologiche. I filari erano potati e legati con il vimini, gli oppi ripuliti dai

rami superflui per l'ancoraggio delle viti. Le estremità delle viti (la paratura) venivano intrecciate a forma di "pendole" e altre parature si legavano ai fili di ferro che percorrevano i filoni. Altrettanto veniva fatto per la vigna dove la paratura veniva legata ai due fili di ferro, uno in basso ed uno in alto; infine le viti venivano tutte incannate e legate con i vimini. Il campo potato era paragonato all'uomo pettinato: una buona potatura dava l'impronta della capacità del contadino. Il campo seminato, le viti potate, i fossi puliti erano un bel vedere ma certamente tutto questo costava lavoro, sacrificio e tanto freddo preso.

Alla potatura seguivano lo "scapeccio" delle piante da legna e la tagliatura delle fratte dagli spini; gli olmi si piantavano sempre in mezzo alle fratte di spini (infatti rare volte li troviamo in mezzo al campo); tali alberi erano molto utilizzati per la legna specie per costruire gran parte degli attrezzi agricoli in quanto era un legno duro e pregiato. Con i suoi fusti, portati in segheria, si facevano le tavole, i murali, i timoni, le perticare, le barozze, i lungaroni e qualsiasi lavoro di falegnameria.

Il gelso veniva scapecciato dai tanti rami ogni tre anni, si faceva tanta legna che serviva per costruire le botti del vino. La scapecciatura della quercia avveniva molto di rado e i suoi rami in parte si bruciavano nel camino mentre i rami più grandi servivano per fare le tavole per le botti oppure cassali per i carri da trasporto.

La decisione di tagliare le piante per intero doveva essere del padrone, quindi il fattore dava l'ordine di abatterla e ciò doveva esser fatto; anche le piante erano annotate nel libretto colonico e se qualche contadino si fosse disfatto di qualcuna senza l'ordine del padrone, potevano essergli applicate delle sanzioni. Le altre piante, come il bedollo, stavano sempre negli argini dei fossi ed erano scapecciate ogni due o tre anni; il salice era molto utile per i rami assai sottili, utilizzati per i manici dei forconi e delle zappe. L'olivo si potava tutti gli anni: questa pianta vive soprattutto in colli riparati dal vento; la raccolta delle olive si svolgeva manualmente, cosa che ancora persiste; le olive venivano portate ai frantoi mentre l'albero i contadini lo vendevano quasi tutto per comprare altri generi alimentari come il baccalà, le aringhe salate, le sardelle sotto salamoia; infine il contadino vendeva l'olio mentre invece il padrone se lo teneva per utilizzarlo in cucina.

Ritornando agli olmi e ai gelsi, che erano le piante più diffuse insieme agli oppi, ricordo che avevano un legno molto pregiato per la lavorazione ed erano anche usati per scaldarsi, ma avevano anche un'altra grande funzione: l'olmo veniva sfrondata dalle sue foglie e posto dentro a dei sacchi appositi e le fronde erano date da mangiare ai vitelloni da ingrasso

per i quali era un pasto molto prelibato; anche le fronde del gelso erano molto prelibate, ma il loro utilizzo era per l'allevamento del baco da seta.

Insomma, quello che cresceva nei campi, nelle fratte, nei fossi, negli orti e nei cortili e in ogni parte del podere, tutto veniva raccolto ed ogni specie di prodotto era utilizzato con tanto ingegno e cura e nulla andava sprecato. Ogni prodotto andava trattato al momento giusto e messo al posto giusto ed era l'esperienza che guidava il contadino, le regole ferree tramandate dai vecchi permettevano di condurre un'azienda a mezzadria nel migliore dei modi.

Certamente non era solo il grande bisogno di guadagnarsi da vivere, ma anche l'inventiva nel portare avanti questa dura professione e soprattutto tanta voglia di fare e di lavorare che permetteva al colono di superare tutti gli ostacoli e non arrendersi mai; quindi i lavori descritti da me come secondo ordine erano tutti di primo ordine: allora nulla era lasciato al caso.