

POTENTIA – ANNO III – NUMERO 8

Speciale Bis 2002

“Dalla levata alla calata”

(I contadini nel territorio del Porto)

a cura di Antonio Bartolo

- SECONDA PARTE -

ALBUM DEL PORTO

Casa e dintorni

Le case di campagna
I pozzi - I pasti di allora
L'illuminazione
La "lescìa" - La grappa e "l'acquaticcio"
Come vestivano in campagna
La "pista" del maiale

Cacciatori, sciabicotti e gente di città

Gli artigiani che lavoravano per i contadini
I campi e la cacciagione
La "rete da sbarco" ed il bracconaggio degli uccelli
I contadini e la "sciabica"

La fede

La processione della Madonna Pellegrina
La Pasqua e le altre funzioni religiose
Il Natale

I grandi momenti

Il fidanzamento - I matrimoni - Le donne incinte
I funerali, le sepolture

Medici, medicine e stregonerie

Le erbe curative
I "guaritori"
Le chiromanti e le fatture
Le paure
L'assistenza medica

Il divertimento

Le fiere e le feste
I "fugarò"
I giochi dei bambini
Il treno
Il cinema muto
L'anno nuovo e la "pasquella"
Il carnevale
La festa di S. Giuseppe

Album del Porto

Foto 45. La famiglia Bonfiglio, di Potenza Picena, tra il 1938 e il 1940; la foto è della stessa famiglia.

Foto 46. Ascanio Ascani (detto Scanio dei Sperimenti) sulla bighetta con la moglie Nicolina Moschettoni. Anni '40, foto di Sante Ascani.

Foto 47. Mario Romagnoli in una foto, di sua proprietà, del 1998.

Foto 48. Umberto Bartolini (Peppe de Bartulì), falegname e bottaio, responsabile dei lavori della *Bara de notte*, in una foto degli anni '70 fornitaci dalla figlia Lina.

Foto 49. Scena di trebbiatura (Castelfidardo ?), anni '40. Studio Foto Nisi Bruno, Castelfidardo.

Foto 50. Mietitura con falciatrice (Castelfidardo ?), anni '40. Studio foto Nisi Bruno, Castelfidardo.

Foto 51. Pompilio (a sx) e Fiore Catena, a Castelfidardo. Foto di Franco Catena.

Foto 52. Nella colonia di Pasquale Galassi (Cacchio de Palazzesu), a Scossicci, da sx a dx: Nerina, Antonia, Dina, Lina, Adelia, Annita, Maria Oste. La cavalla si chiamava Rondella. Foto del 1950, fornita dalla famiglia Galassi.

Foto 53. Il fabbro ferraio Alfredo Pirchio, detto Alfredo de la cingolana, a metà degli anni '50 nella sua bottega. Foto di Pasquale Pirchio.

Foto 54. 2 ottobre 1999. Antonio Bartolo riceve dal Ministro delle Finanze Visco il premio di fedeltà al lavoro e del progresso economico presso l'aula magna dell'Università di Macerata: "Diploma di medaglia d'oro conferito al sig. Antonio Bartolo per aver apportato nella propria attività imprenditoriale notevoli miglioramenti tecnici".

Foto 55. Un biroccio, nella colonia Frontini, a Scossicci. Si leggono le scritte: 'Proprietà della famiglia di Frontini Domenico' e 'Testa Luigi fece e dipinse in Montefano. 1930'. Foto fornita dalla famiglia Frontini.

Casa e dintorni

Le case di campagna

Le case di campagna erano molto vecchie e per la maggior parte fatte con mattoni pieni murati con la calce pozzolanica. Le più vecchie addirittura murate con la terra. I solai erano sorretti da travi di legno con delle tavole e la pavimentazione era di mattoni pieni rustici fissati ai bordi con della calce idraulica e spesso era ondulata e fatiscente. Le stanze erano molto larghe, le cucine immense, specialmente nelle grandi famiglie. Le camere erano tante perché le famiglie erano numerose; e potevano essercene anche una decina. Non esistevano i bagni per i servizi igienici, ma c'erano dei piccoli casotti fatti con le tavole oppure con le canne fresche, posti all'esterno. Di notte per i bisogni si usava il "coccio" che al mattino si svuotava dalla finestra.

In ogni cucina c'era un grosso camino tutto affumicato, con una grande cappa. A fianco del fuoco si trovava il cosiddetto "sciacquarolo" dove si tenevano le brocche di terracotta che contenevano l'acqua del pozzo per bere e per essere usata in cucina. La scala che saliva dal piano terra era quasi sempre esterna ed il pianerottolo prima di entrare in cucina veniva detto "la loggia". Le stanze erano molto alte e non controsoffittate. Le pareti arrivavano fino alle falde del tetto e le finestre erano di piccole dimensioni e quando tirava il vento filtrava dentro le stanze.

Il tetto era sorretto dalle travi di legno e sopra vi erano posti dei filetti, sempre di legno, e delle piastrelle in terracotta poco spesse. La copertura veniva fatta con i coppi sotto i quali alloggiavano tanti passerai ed i "rondoloni". La manutenzione delle case avveniva molto di rado, spesso quando erano ormai fatiscenti; i muratori erano "naulanti" del paese vicino e riparavano le case con la poca attrezzatura che avevano. Se ad esempio dovevano riparare un tetto l'impalcatura non esisteva, salivano sopra i tetti con delle scale di legno, il materiale lo sollevavano con una carrucola a mano ancorata ad una trave messa su per l'occasione ed i secchi erano di ferro e molto pesanti. Il manovale riempiva i secchi e con una corda attaccata alla carrucola sollevava fino al tetto la malta cementizia, le tegole, i coppi, ecc. ecc. La malta cementizia veniva impastata a mano con una zappa; i muratori erano sempre allegri e cantavano in compagnia di un buon bicchiere di vino.

Il grano si riponeva nel magazzino insieme agli altri cereali e sotto la casa di solito c'erano la stalla del bestiame e la cantina del vino. Gli annessi ai fianchi della casa erano la capanna degli attrezzi, il pollaio, il forno per

cuocere il pane e le stalle dei maiali. La recinzione del cortile era fatta con dei pali e delle canne conficcate in terra alte 1,30 m circa e con dei fili di ferro che collegavano tutta la struttura ed era chiamata la "fratta".

La "fratta" si rimuoveva ogni tanto quando le canne si fracidavano, il cortile veniva recintato soprattutto per non far uscire animali e polli ed altro perché calpestavano le colture del campo. A metà degli anni '50 vennero costruiti dei silos dove si metteva del "granturchetto" fresco per farlo fermentare durante l'inverno e darlo poi da mangiare al bestiame.

I pozzi

Ogni casa possedeva uno o più pozzi per l'acqua potabile. Erano stati scavati a mano ad una profondità di almeno sei metri, ma questa aumentava sensibilmente se il pozzo era situato su una collina. La profondità variava anche a seconda delle condizioni del terreno. Il rischio di frane nello scavo era alto, e per questo usava murarlo a secco con dei mattoni in piedi. L'acqua veniva prelevata con una girella a mano attaccata ad un cavalletto di ferro fissato sul collo del pozzo. Una catena di ferro con due secchi permettevano l'estrazione di acqua potabile per soddisfare le esigenze della casa, dell'orto e del bestiame. Passati gli anni però, si facevano i pozzi artesiani per innaffiare i campi. I tubi di cemento avevano preso il posto dei mattoni. Mi ricordo ancora la trivella girata a mano, sorretta da una capra a tre piedi. Il diametro della trivella era di circa cinquanta centimetri e l'altezza si aggirava intorno ai sessanta.

Vorrei ricordare un fatto curioso. Fu trivellato un pozzo tra la ferrovia e la casa da mio padre, mio zio ed altri uomini. A sei metri di profondità trovarono una pianta intatta di olmo verde. Per superarla con la trivella impiegarono un'intera giornata e arrivarono alla profondità di dieci metri. Il fosso a ridosso veniva chiamato "Muscionaccio", pertanto abbiamo dedotto che in antichità il fiume Musone passava lì. Ricordo anche quando mio padre Sante scavò a mano su un pozzo già esistente. Si calò dentro ad una profondità di sei metri e con un sacchetto raccogli-immondizia di lamiera riuscì ad abbassare il fondo del pozzo di un metro e mezzo. Il livello dell'acqua era tenuto sotto ai cinquanta centimetri grazie ad una pompa di ottanta millimetri di centrifuga. Questa veniva fatta pompare con un motore a scoppio, sufficiente per innaffiare il campo a scorrimento. Va anche ricordato come avveniva la ricerca della falde acquifere. Si prendeva un ramoscello di olmo, a forma di forchetta, e si andava nel campo tenendolo nelle mani aperte. Quando questo girava voleva dire che sotto terra c'era una falda acquifera.

I pasti di allora

La "beccuta" era uno sformato di quei tempi. Era fatta con polenta avanzata mescolata con farina di granoturco. Si cuoceva insieme al pane nel forno di cassa e naturalmente profumava di granoturco. Un'altra cosa che si faceva in casa era la conserva di pomodoro piatto chiamato il "costoluto fiorentino". Per prepararla si raccoglievano i pomodori dall'orto, ben maturi, si macinavano con la macchinetta a mano e successivamente si mettevano in un sacco di tela bianca a bollire dentro un caldaio di rame. Poi si facevano raffreddare fino a che le loro bucce si separavano dalla polpa del pomodoro. La conserva veniva messa ad asciugare al sole sulla "spianatora" di legno ed infine si metteva dentro i contenitori di ceramica o di vetro.

Questa serviva per far da mangiare tutto l'anno e oltre che per fare il sugo dava anche colore al ragù. Un altro prodotto importante era la marmellata di mele cotogne. Si preparava facendo bollire il mosto dell'uva insieme alle mele cotogne e quando queste erano cotte e diventavano cremose si facevano freddare per metterle in dei contenitori di vetro o di ceramica. La marmellata si faceva nel mese di ottobre, perché le mele cotogne erano mature e si dovevano cuocere con il mosto dell'uva. I vasetti di marmellata si riponevano sopra i ripiani della credenza detta "terraia" e si aprivano per preparare la colazione oppure la merenda spalmando la marmellata sopra una fetta di pane. La marmellata di mele cotogne era molto buona ed aveva un sapore assai forte, tipico del particolare gusto di quel tipo di mele, di colore giallo vivo, molto dure e molto grandi.

La "lonza di fichi" si faceva nel mese di luglio o di agosto. Nel campo e nel cortile c'erano tante piante di fichi chiamati "neroli", "diavoli", "a cuore", "della signora", "verdoni", "brugiotti" ecc. ecc. Si raccoglievano e si mettevano ad essiccare al sole, poi venivano mescolati con delle mandorle e si faceva la cosiddetta "lonza di fichi". Si arrotolava il tutto facendo una lonza ben compatta in modo che non filtrasse aria all'interno e di conseguenza non facesse la muffa, poi si avvolgeva con della carta oleata legata con dello spago e legata molto fitta. La lonza di fichi si consumava d'inverno con il pane ed era un vero e proprio pasto.

D'inverno si facevano le patate sotto la cenere. Nelle case dei contadini in questo periodo c'era sempre il fuoco acceso dato che il camino era l'unica fonte di riscaldamento. Si prendeva della cenere bollente, facendone un mucchio in un angolo del camino e poi si mettevano delle patate con la buccia e si copriva con la cenere per circa 15 minuti. Quando le patate si estraevano dalla cenere erano bollenti, arrostate e profumate,

quindi si ripulivano e si mangiavano con la buccia che la cenere infuocata aveva reso croccante. Si aggiungeva un po' di sale ed il pasto era pronto.

Un'altra fonte di alimentazione era il formaggio di pecora. In ogni casa contadina c'era qualche pecora che serviva per fare il formaggio e per allevare gli agnelli per la Pasqua. Il formaggio veniva fatto in casa dopo aver bollito il latte di pecora su un tegame. Nel latte denso si metteva un cerchio di legno che serviva per dare la forma al formaggio una volta estratto dalla pentola. Poi lo si metteva su una tavola della dispensa a maturare e con la rimanenza venivano fatte le caciotte di ricotta. Il formaggio di solito andava venduto per racimolare qualche denaro, mentre le caciotte di ricotta si consumavano in casa ed erano ripartite tra i bambini. Il residuo finale, lo "sciro", si mangiava con il pane nelle tazze di ceramica a colazione.

Il "vin cotto" era un condimento dei pasti più frequenti come la polenta. Si faceva con il mosto dell'uva; bolliva in un caldaio di rame con immersa una chiave di ferro di una vecchia porta che serviva per non fargli prendere il sapore del rame. Il "vin cotto" si faceva bollire per circa un'ora fino a che la quantità del mosto diminuiva notevolmente per diventare denso e molto dolce e si mangiava specie con la polenta ed era il condimento con il quale si immergevano le "lesche" di polenta prima di ingoiarle.

Il riso in polenta si preparava facendolo cuocere nell'acqua bollente del caldaio. Quando il riso era quasi cotto, si mescolava alla farina di grano e una volta raggiunta la giusta densità si prendeva il caldaio e si versava il contenuto sulla "spianatora". Nel frattempo a parte era stato preparato un sugo di pomodoro e pancetta che si aggiungeva insieme al formaggio pecorino grattugiato. Il riso in polenta si chiamava pure "i frescarelli".

Un altro pasto di allora erano i fagioli con le cotiche, un piatto molto gustoso preparato con fagioli cannellini bianchi i quali venivano messi a bagno la sera prima. La mattina seguente erano scottati con l'acqua bollente e nel frattempo si pulivano le cotiche, tirate giù da una pertica appesa alle travi del tetto, raschiate con un coltello e passate sopra la fiamma del fuoco per bruciare i peli residui. I fagioli e le cotiche finivano in una grande pentola con un po' di conserva, una cipolla, una costa di sedano; bollivano per almeno due ore circa per poi essere serviti sui piatti di ceramica e mangiati insieme al pane secco. Quelli avanzati il giorno dopo li usava la vergara per fare i "taiari" in brodo i fatti in casa con la sfoglia impastata e le uova delle galline, tagliati sottili e lunghi oppure corti e a quadretti, chiamati "i quadrelli".

L'impasto delle tagliatelle di casa si faceva con i tuorli d'uovo di gallina e farina di grano e si considerava la porzione di un tuorlo d'uovo a testa. La pasta veniva preparata sulla "spianatora" di legno, larga circa 80 cm. e lunga 170 o 200 cm. circa. La vergara era una vera professionista nel mescolare la pasta e fare con arte la sfoglia con il cosiddetto "lasagnolo". La sfoglia era molto sottile, si faceva asciugare sopra "la spianatora" e dopo un'ora circa la si ripiegava su se stessa più volte per poi tritarla con il coltello da cucina. Erano così pronte le tagliatelle sulle quali si spargeva una "sforata" di farina per non farle attaccare. La vergara preparava accuratamente il sugo: si prendevano le zampe, il collo, la testa, i fegatini e le budella del pollo, lavate accuratamente e scottate con un po' di acqua bollente. Nel frattempo si tritavano un po' di lardo, una cipolla e delle spezie varie per il soffritto, con l'aggiunta di conserva di pomodoro. Erano le tagliatelle con i "regai".

Altri pasti tipici dei contadini, oltre a quelli descritti: le patate in brodetto con le cotiche o con il baccalà oppure lesse con insalata, la fava fresca o lessa, i cavolfiori, le melanzane, i pomodori ed i peperoni cotti arrosto o in "potacchio", il cece in brodo, la cicerchia in brodo, la cosiddetta crescita con i grasselli di maiale che si mangiava con le foglie miste dette "le erbe" ("le speranie", "i caccialepri", le cima di rapa, i "grespigni", la cicoria o "grugni").

Il pesce si mangiava circa una volta alla settimana, portato da una donna proveniente da Porto Recanati, la "pesciarola Filomena" e si pagava con i prodotti caserecci di campagna.

L'illuminazione

L'illuminazione in casa era fornita da un lume a petrolio oppure a olio, di rado si usava la candela. Un'altra fonte di illuminazione era la centilena a carburo. Il carburo era stato lasciato dopo la guerra dagli alleati che se ne servivano per illuminare le loro postazioni. Finite le scorte, in seguito si comprava. La stalla e la cantina erano illuminate da un lume ad olio e certamente era un'illuminazione di scarsa intensità. Non era neanche facile acquistare il petrolio visto anche la sua rarità sul mercato. Ritornando al lume a petrolio, bisogna sottolineare che era molto caratteristico e che era fatto di ceramica o di ottone. Tramite una stringa a bagno nel petrolio, si accendeva con un fiammifero e si formava la fiammella. Questa dava una luce giallastra, piuttosto fioca. Un tubo di vetro faceva da camino.

La "lescìa"

I lenzuoli venivano lavati e messi dentro la cosiddetta "mastella" di legno. Poi si faceva bollire un caldaio di acqua e sopra le lenzuola si poneva un sacchetto di tela pieno di cenere. Si versava quest'acqua bollente sopra la cenere facendola filtrare attraverso le lenzuola. Queste restavano nella "mastella" per una notte e il giorno dopo erano saponate e sciacquate più volte. Poi si stendevano sul prato ad asciugare. Il bucato era fatto con la cosiddetta "lescìa". Il sapone si faceva in casa con i grassi del maiale, delle oche e di quanto altro si rimediava, posti sul caldaio di rame con della soda caustica e fatti bollire a lungo finché i grassi non si erano completamente liquefatti. Si lasciavano freddare per una decina o quindicina di ore e a questo punto si capovolgeva il caldaio e il sapone si faceva a pezzi. A questo punto il sapone era pronto per il bucato e per lavarsi le mani.

La grappa e "l'acquaticcio"

La grappa era prodotta dal mosto e le vinacce dell'uva e veniva fatta solo da contadini specializzati. Posso anche dire delle cose inesatte in merito e mi scuso in anticipo. Si riempiva un caldaio di rame di mosto e di vinacce che si lasciavano bollire. Il caldaio aveva un coperto stagno e sulla sommità c'era una serpentina di rame molto contorta dove passava il vapore del mosto che bolliva. La serpentina gocciava la grappa distillata dentro un recipiente di vetro, il liquido finiva poi in bottiglie trasparenti incolori e chiuse ermeticamente. La gradazione della grappa poteva raggiungere dai 50° ai 70° circa e dipendeva dalla qualità dell'uva e dalla posizione del vigneto. Se si era in collina verso il sole i gradi erano più alti. La grappa era messa nella cantina sopra una mensola e si offriva agli ospiti soprattutto dopo i pranzi.

L'acquaticcio si faceva dopo la vendemmia con i "graspi" dell'uva, un po' di mosto e acqua. Si lasciava bollire in un tino per un po' di giorni e, finita la fermentazione, passava in una botte a schiarirsi. Dopo aver raggiunto la limpidezza si beveva ed aveva il sapore di un vinello molto leggero. Di fatto era mosto allungato con acqua e così prendeva il nome di "acquaticcio".

Come vestivano in campagna

Come vestivano i contadini? La domenica i vergari indossavano abiti scuri e il "gilè", andavano in paese alla messa e poi dal fattore in udienza. Gli altri uomini della famiglia possedevano un solo vestito che utilizzavano per l'inverno e per l'estate ed a volte veniva passato tra fratelli. In testa si portava la cosiddetta "smoscia", ed il vergaro ne possedeva uno di qualità

superiore. Gli altri uomini se lo scambiavano oppure portavano dei berretti. Per molto tempo durante il lavoro nei campi gli uomini indossarono pantaloni e camicie degli alleati che spesso erano rammendati dalle donne. D'estate raramente indossavano pantaloncini corti, anche se il caldo si faceva sentire. I ragazzini portavano i cosiddetti pantaloni alla "zuava".

Sempre in questo periodo sia gli uomini che le donne portavano nei campi i cappelli di paglia, per gli uomini a falde strette e per le donne a falde larghe. Questi si compravano quando passava il cappellaio. Le ragazze acquistavano cappelli di paglia molti belli ed attornati da una fascia rosa, bianca o celeste con un nastro che penzolava a lato. Sulla fascia erano cuciti dei fiori di stoffa molto belli. Le donne più anziane acquistavano dei cappelli a falde larghe con la parte superiore piatta, mentre quelli delle ragazze avevano la parte superiore colma. La fascia delle donne anziane era blu, nera oppure marrone scuro. I vestiti delle ragazze erano fatti con colori vivi e sgargianti e con disegni a fiori o a quadretti. D'estate si preferivano stoffe di cotone, picchè, mille righe ecc. D'inverno, di fustagno o di lana. Le famiglie più ricche potevano anche acquistare la seta, però era molto raro.

Come ho già ricordato, la sarta cuciva tutti i vestiti e anche quelli delle donne più anziane, le quali vestivano con colori scuri e le stoffe erano di cotone, lana ecc. I vestiti per le ragazze erano lunghi e superavano il ginocchio di circa quattro dita, le donne più anziane li portavano ancora più lunghi. I capi di vestiario erano uno per stagione per le ragazze e di meno per le donne più anziane. Le scarpe erano acquistate, come le stoffe per i vestiti, sempre dal vergaro che disponeva del portafoglio della famiglia. Le scarpe che si acquistavano erano utilizzate solo la domenica. Durante la settimana sia gli uomini che le donne portavano gli zoccoli di legno in inverno e d'estate andavano scalzi o portavano dei sandali di gomma fatti a mano dal calzolaio.

Le maglie intime erano fatte a mano dalle donne con i ferri e con il filo di lana di pecora ed esse pungevano non poco e tenevano molto caldo. Le donne molto anziane vestivano ancora con i "guarnelli" e con il busto con le stecche di metallo. Le più giovani non indossavano più i mutandoni lunghi, ma le "braghetto". D'inverno gli uomini indossavano le mutande lunghe cucite in casa con la stoffa di flanella, di fustagno oppure di lana. Non tutti gli uomini possedevano il cappotto, e di solito, se c'era, passava di fratello in fratello. Il vergaro però ne era sempre in possesso. Le ragazze vestivano di più e avevano anche il cappotto. Le donne anziane portavano d'inverno il cappotto oppure degli scialli lunghi di lana nera fatti a mano.

Durante e dopo la guerra le donne indossavano calze di lana fatte a mano oppure di cotone e le scarpe avevano i tacchi molto grossi, di altezza

media e la punta larga e rotonda. Gli uomini usavano poco portare i calzini perché questi erano usati quando ci si metteva un paio di scarpe ed erano di lana fatti a mano. Durante la settimana portavano gli zoccoli di legno e per tenere al caldo i piedi vi si introducevano la "pula di grano" o dei pezzi di lana di maglie vecchie. Negli anni del dopoguerra ci fu la rivoluzione per le calze da donna, le ragazze indossarono per la prima volta le calze di nylon sostenute dalle giarrettiere. Seguì un grosso cambiamento circa le scarpe e si incominciarono a vedere le scarpe con la punta aguzza e i tacchi a spillo. Era la moda che avevano portato gli alleati di oltre oceano e simboleggiava la fine della guerra e l'inizio di un'era di libertà.

Anche gli uomini si scrollarono da dosso le vecchie tradizioni nel vestire. I giovani adesso indossavano camicie particolari o a quadretti, i pantaloni lunghi a tubo sostituirono i mitici pantaloni alla "zuava". Era un vestire liberatorio dai mali del fascismo e della guerra, anche se permaneva tanta miseria.

La "pista" del maiale

Verso la metà di dicembre si ammazzava il maiale. Se la famiglia del contadino era numerosa si uccideva più di un maiale, se invece la famiglia non era numerosa uno solo. In entrambi i casi la metà andava al padrone del terreno che poteva "pistarlo" oppure venderlo. La macellazione del maiale avveniva quasi sempre la mattina presto. Si metteva a bollire l'acqua su una cosiddetta "turbina" di circa cento litri, la si scaldava sotto la cosiddetta "fornacella" che era la copertura che stava davanti al forno per la cottura del pane. Come si uccideva il maiale? Si preparavano due casse di legno che si usavano per la vendemmia e si ponevano sopra l'aia, una pavimentazione di mattoni pieni. Sopra le casse si metteva una porta della stalla del maiale. Il quale era macellato dal cosiddetto "mazzatore" e dal suo aiutante (compreso l'aiuto del contadino). Veniva legato con una corda che doveva agganciarsi ai denti della mandibola superiore e lo si costringeva ad arrivare fino al punto dove doveva essere macellato. Il maiale strideva fortemente e si opponeva a camminare, ma gli uomini lo spingevano e lo coricavano sopra una specie di patibolo che era stato preparato. Lo legavano stretto e l'ammazzatore provvedeva ad ucciderlo conficcandogli un lungo coltello affilato nella gola, dalla quale sgorgava tutto il sangue. Il maiale strideva a squarciagola e il sangue che usciva veniva raccolto in un tegame e messo da parte. Intanto l'acqua della cosiddetta "turbina" bolliva e veniva versata sopra il maiale privo di vita steso sopra la tavola e così lo si pelava bene con dei coltelli molto affilati. Poi era alzato da terra con delle corde per essere attaccato alle travi del sottotetto della capanna oppure sui rami di una pianta vicina.

Una volta che il maiale era stato attaccato bene, lo lavavano con acqua calda, poi il "mazzatore" lo spaccava al centro della spina dorsale facendo le cosiddette "pacche". Le budella erano pulite con acqua calda per eliminare lo sterco e successivamente si mettevano in un secchio a bagno con acqua calda. Il fegato, i polmoni ed il cuore venivano staccati lavati e portati al mattatoio comunale dal veterinario per verificare se il maiale era sano.

Le "pacche" del maiale erano portate dentro il magazzino o una stanza al primo piano e lì venivano appese per farle asciugare e intesire con il freddo delle gelate notturne, lasciando la stanza con le finestre aperte. Dopo due giorni il 'pistarolo' lo spezzava. Cominciava di buon mattino estraendo le carni e separandole in base alla qualità: la più magra usata per i salami, la più grassa per le salsicce, le lombate per le lonze, le parti posteriori per i prosciutti, il petto delle due gambe davanti per le spallette, la goletta e la pancetta per i sughi, il fegato ed i polmoni per le salsicce di fegato alle quali si aggiungevano anche dei pignocchi insieme alle spezie.

Le salsicce ed i salami si macinavano a mano con una macchinetta manuale, poi si insaccavano con le budella del maiale e si appendevano ad una pertica per farli asciugare. Le budella per le salsicce si chiamavano "paratura", mentre quelle per i salami si chiamavano le budella "grosse gentili". I prosciutti, le spallette, la goletta, le lonze, le "sponghe" di lardo venivano messi su una grande tavola in pendenza e salati e pepati secondo il rito della cosiddetta "salata".

Il sangue che era stato recuperato era lessato in un caldaio di rame e quando era cotto si tagliava a cubi ed era pronto ad essere mangiato con la polenta o da solo con le cipolle. Il grasso del maiale, la "sogna", era fatto sciogliere in una pentola e messo dentro la vescica ben lavata e gonfiata con aria il giorno della macellazione (la vescica di strutto, che serviva per fare tutte le frittiture). Dalla bollitura della "sogna" si ricavano dei grasselli molto buoni per fare le cresce al forno. Dopo una settimana le lonze e la goletta, condite ulteriormente con pepe, sale e spezie, si avvolgevano in della carta oleata legate con dello spago girato intorno, ed infine venivano appese possibilmente vicino al camino perché si asciugassero meglio.

Si legavano le budella di grossa taglia che avanzavano con uno spago a forma di mazzetto e poi si appendevano al camino. Una volta asciutte venivano tritate e cotte nello sritto per la minestra e così si avevano i "cirimboli".

Una parte della "sogna", lasciata senza bollire, serviva per ingrassare le tomaie degli zoccoli e per lubrificare le ruote dei carri e le cinture da tiro delle vacche. Quando i prosciutti e le lonze erano maturi dopo sei o sette

mesi in parte andavano in vendita per racimolare qualche soldo per mandare avanti la famiglia. I cotechini si facevano con le cotiche. Si macinavano le cotiche con i cosiddetti rimasugli di carne e poi si aggiungevano le scorze di arancia ed infine si insaccavano con le budella gentili.

La coppa si faceva con una miscela di ceppi di orecchie, rimasugli di mandibole, ossi spolpati, cotiche, ecc. Si metteva il tutto in un caldaio dove bolliva, poi una volta cotto si disossavano le ossa e si tritava l'insieme con sale, pepe, bucce di arancia e noce moscata; successivamente c'era l'insaccamento in un budello di mucca e la messa sotto pressione con dei pesi per fare uscire l'acqua della bollitura. La coppa si consumava dopo pochi giorni che era stata confezionata.

Infine, gli "zampetti", salati e messi sopra la tavola della "salata" ed uno alla volta usati per fare i fagioli in brodo. Per ogni maiale che si macellava si doveva fare la denuncia al dazio e pagare la tassa. La macellazione di maiali, agnelli e bovini era severamente controllata dai funzionari del dazio e nel caso di mancata denuncia c'erano delle ammende molto salate e la stessa cosa era per la vendita del vino che doveva essere sdaziato.

Cacciatori, sciabicotti e gente di città

Gli artigiani che lavoravano per i contadini

La sarta e il sarto erano due artigiani che facevano la moda del tempo. La sarta era molto attenta ai vestiti delle ragazze, soprattutto nella scelta delle stoffe dal commerciante e nei colori a seconda della stagione e del modello del vestito. Dopo la guerra le sarte assimilarono molto la moda che veniva dai paesi esteri, questo anche per la presenza in Italia di donne militari polacche, americane e inglesi. I colori di moda erano quelli più sgargianti, un modo di sottolineare la fine della guerra, la libertà e anche l'inizio di una nuova era, anche se la miseria era ancora preminente. Per gli uomini il sarto veniva direttamente a casa per prendere le misure dei pantaloni, delle giacche e di qualche misero cappotto. I ragazzi più giovani indossavano pantaloni alla "zuava". Sia la sarta che il sarto erano pagati a "cottimo", cioè in natura. Ricevevano grano, patate, ceci, cereali, fagioli ecc....

Il calzolaio passava un paio di volte all'anno per riparare scarpe vecchie o per costruirne nuove, per fare zoccoli di legno o per suolare le scarpe con il cuoio che il contadino gli forniva. Con la pelle morbida, chiamata "vacchetta", si facevano le tomaie per le scarpe e per gli zoccoli. Anche il calzolaio era pagato a "cottimo". Il fabbro, il maniscalco e l'arrotino erano artigiani che lavoravano in particolare per i contadini. Il fabbro provvedeva a "stiare" le "gumere" e i coltri delle coltrine, cioè delle lame da taglio per l'aratro. Inoltre costruiva cerchi per le botti e per i tini, pezzi per i carri da trasporto, "biroccio e barozze". Riparava i cerchi di ferro delle ruote dei carri, gli accessori per le porte di legno: cardini, piastre, catorci, ecc. ecc.

Il maniscalco provvedeva a ferrare e tagliare le unghie alle cavalle, inoltre tagliava le unghie anche alle mucche. L'arrotino affilava i coltelli della falciatrice, le "falce fienare", le falcette, i coltelli per la pista del maiale e per il loro uso in casa, le forbici per potare, le accette, le asce, il falcione, per la legna. Anche questi, sia il fabbro che il maniscalco, venivano pagati a cottimo. Infine c'era il cosiddetto "rconcia" piatti e brocche di terracotta che riparava anche gli ombrelli.

Questo personaggio era soprannominato "Canno' da Loreto". Il suo mestiere era raro; rammendava i piatti e le brocche crinate di terracotta e aggiustava anche gli ombrelli. Era un vecchietto con la barba bianca sempre un po' lunga e portava con sé una cassetta di legno dove c'erano tutti gli attrezzi per le varie riparazioni. I piatti li forava con un trapano fatto

a mano, come una trottola. Il trapano era molto particolare, ed è difficile da descrivere. I piatti e le brocche di terracotta dopo essere stati forati nella parte lesa venivano rammendati con del filo di ferro molto sottile. Poi metteva una pasta bianca sopra la cucitura e la riparazione era fatta. Riparava anche gli ombrelli mettendo la bacchette nuove, aggiustando la molla di apertura e riparando il manico. Quindi l'ombrello diventava più funzionale. Questo uomo passava un paio di volte al mese e per l'opera che svolgeva riceveva qualche pasto caldo che la vergara gli procurava, qualche pezzo di pane e un po' di grano. Si accontentava di poco.

Un altro mestiere era quello del tintore, l'artigiano che tingeva i vestiti vecchi, soprattutto cappotti, giacche e vestiti da donna. In qualche caso la tinta era fatta anche in casa, in un caldaio di rame, ed i vestiti si portavano ad asciugare all'ombra perché non scolorissero.

Lo stagnino stagnava con lo stagno liquido i caldai e le pentole di rame. Il ciclista invece riparava le biciclette; dalle gomme alla manutenzione complessiva. Poi vi era il falegname che costruiva le botti, le finestre e le porte. La sua arte era infinita; riusciva a costruire la 'terraia' della cucina dove si tenevano i piatti, i bicchieri, le stoviglie ed anche i "crini" per i torchi delle vinacce.

Altri artigiani da ricordare in rapporto alla campagna erano l'orologiaio e l'orefice. Il primo riparava gli orologi di tutti i tipi: a pendolo, l'orologio da credenza, oppure quello da taschino. Aveva un piccolo laboratorio ed un tavolo da lavoro anch'esso piccolo e tanti minuti attrezzi. L'orefice, oltre ad avere il negozio di preziosi, in qualche caso lavorava anche l'oro e l'argento a mano. In particolare allora si compravano i regali per i battesimi costituiti da catenine, braccialetti, orecchini, spille da balia, mentre per le cresime si regalavano al cresimando gli orologi. Per il fidanzamento il regalo classico era l'anello o il braccialetto, infine per il matrimonio la fede. Il pagamento veniva fatto dai vergari con i soldi sia per l'orologiaio che per l'orefice.

Tutti questi personaggi descritti erano pagati, come ho già scritto, a "cottimo" cioè in natura, con il grano, granoturco o cereali. Infine non si possono non menzionare i cosiddetti "ferraccia" che venivano da Montoro di Filottrano e dintorni e raccoglievano di tutto: le pelli dei conigli ed agnello essiccate, le piume di oca, i semi di erba medica, il ferraccio vecchio, gli stracci, ecc. ecc. Era questo il loro mestiere, basti pensare che tutto questo lo facevano con una bicicletta oppure qualcuno possedeva una moto con il sidecar. Successivamente si organizzarono con l'ape.

I campi e la cacciagione

I campi erano delimitati ai confini di ogni proprietà da profondi fossi dove si immettevano le acque del terreno attraverso piccoli "acquarecci". I fossi di confine del terreno avevano delle "fratte" di spine nere sugli argini, oppure canneti, oppure dei roghi ed in mezzo a questi ultimi c'erano delle piante molto grosse; dagli olmi alle querce, ai gelsi, alle acacie e "bedolli". Queste grosse piante ogni volta che si tagliava la cosiddetta "fratta" o canneto servivano per tagliare i rami e procurarsi la legna per scaldarsi d'inverno; qualche pianta veniva abbattuta per fare delle tavole per attrezzature agricole come le botti, "le barozze", le casse per l'uva, i "postori" per appoggiare le botti ed i banchi di legno per i pranzi della trebbiatura o dei matrimoni. La pianta più pregiata era la quercia e da quest'ultima si raccoglievano le ghiande per dare da mangiare ai maiali d'ingrasso, inoltre era molto indicata per costruire botti e tini per il vino.

Le strade di campagna erano a ridosso di fratte e fossi; polverose e strette, misuravano non più di tre o quattro metri di larghezza, non avevano segnali stradali ed erano piene di buche ed il Comune provvedeva una volta all'anno a fare un po' di manutenzione

Le piante erano gremite di piccoli uccelli, di nidi, e sopra di loro svariavano i merli, i cardellini, il verdone, gli usignoli, i fringuelli, i "forafratta" chiamati anche "ziole", uccellini di piccolissime dimensioni che si infilavano dentro le fratte con molta celerità. C'erano tante civette, gufi, falchi, le cosiddette "pogliane"; queste ultime si avventavano sulle covate di pulcini o di tacchini o di altre covate di animali per strapparli alla chioccia e portarli via per essere mangiati sopra qualche quercia o pianta di grande dimensione.

Inoltre c'erano le mitiche gazze ladre di colore bianco e nero con i riflessi verdi che nidificavano sopra le querce; all'interno della loro famiglia c'erano le cosiddette "gazze brusche" variopinte. Infine esistevano molti altri uccelli che ora non ricordo come ad esempio "le bubbole" ecc., ecc.

Su queste fitte fratte erano di casa i ricci, "le bisce nere", i ramarri, le lucertole, le faine, le cucciole, i martorelli e le volpi, che preferivano i luoghi boschivi e di notte visitavano i pollai dei contadini e facevano strage di polli e conigli. Durante l'inverno le fratte ed i fossi erano nascondiglio di molti uccelli di cacciagione; dalle tordelle marine, alle beccacce, alle pizarde, ecc. ecc.

I cacciatori percorrevano questi fossi e fratte con cani da caccia ed ogni tanto scovavano della prelibata selvaggina che non mancavano di uccidere per farne bottino. Questo succedeva anche nei campi o nei guazzi come si leggerà tra poco. I guazzi erano piccoli stagni scavati in mezzo ai

campi e riempiti di acqua; sul fronte venivano costruite delle piccole capanne sotterranee con delle piccolissime finestre che permettevano ai cacciatori appostati con i fucili, le doppiette, di sparare quando si presentava la selvaggina acquatica costituita da oche selvatiche, anatre, ecc. ecc. Si cacciavano anche nei campi aperti, d'inverno, i grossi branchi di oche che passavano e migravano dai paesi dell'est per sfuggire al freddo del ghiaccio polare. Di primavera, nei campi di grano che cresceva, i cacciatori sparavano alle allodole, ai galluzzi, agli stornaroli. Questi ultimi si cacciavano anche durante l'inverno. In estate la caccia riguardava animali quali: la tortora, la quaglia, il fagiano, la lepre, le palombe e le tante altre specie di animali.

Una cosa che non dimentico era la gente della frazione di Villa Costantina di Loreto perché viveva con la cosiddetta "caccia delle reti". Occupavano dei piccoli appezzamenti di terreno, dove era piantata l'erba medica, per questo tipo di caccia che incominciava a febbraio e durava fino a marzo-aprile. Dopo aver tagliato l'erba per un quadrato di circa 50 mq. piazzavano delle grandi reti di colore verde ancorate a terra con picchetti di legno e aperte e chiuse al passaggio degli animali. L'obiettivo di questa caccia erano i galluzzi, gli stornaroli e gli storni". Le reti erano azionate da dentro il "cascino" dove si nascondeva il "cacciarolo" che comandava la chiusura delle reti, quando gli uccelli si erano posati in terra.

Intorno alle reti c'erano le "azzighe" che erano dei galluzzi legati su un piccolo trampolino che il cacciarolo muoveva tramite un filo facendoli svolazzare per attirare il branco degli uccelli che passavano sopra. Appena il branco si posava il "cacciarolo" tirava la corda e si chiudevano le reti imprigionandola selvaggina; poi il cacciarolo si recava sulle reti chiuse per raccogliere tutti gli animali e metterli dentro delle gabbie fatte di canne. Oltre alle "azzighe" di "galluzzi" venivano poste delle gabbie con all'interno gli storni nella zona periferica delle reti in maniera tale da catturare più animali possibili. La caccia cominciava la mattina prima del sorgere del sole e durava fino alle 12.00-13.00 massimo. Il "cacciarolo", una volta smesso di cacciare, raccoglieva le reti, le gabbie delle "azzighe", la gabbia degli animali cacciati, legava il tutto su due pertiche di legno, le caricava sulle spalle e tornava a casa del contadino che lo ospitava per la caccia. Riponeva tutte le gabbie in una capanna, dava da mangiare e bere alle "azzighe" e gli animali cacciati se li portava a casa sua per consegnarli e venderli al commerciante raccoglitore che passava in ogni casa dei "cacciaroli".

A Villa Costantina quasi tutti gli uomini vivevano della caccia, un lavoro antico, poco redditizio e molto umile.

La "rete da sbarco" ed il bracconaggio degli uccelli

La rete da sbarco era fatta per prendere i passeri e tutti gli altri uccelli che andavano a dormire nei pagliai. Era molto fitta e fatta con un filo di cotone assai resistente che si fissava a due canne di bambù lunghe circa sette-otto metri. Aveva una larghezza di circa cinque metri ed una altezza di circa sette-otto metri. Si andava dopo cena dai contadini vicini di casa, d'inverno, quando gli uccelli riposavano e si erano infilati sotto la paglia per non soffrire il freddo. Poi si appoggiava la rete allargata sul pagliaio stando ben attenti a non far rumore. A questo punto un altro ragazzo con una canna di bambù batteva sul pagliaio e gli uccelli impauriti cercavano di scappare, ma rimanevano impigliati nelle maglie della rete.

In fondo alla rete c'era una sacca nella quale i passeri catturati cercavano di scappare scendendo nella parte bassa. Un ragazzo della comitiva cercava di schiacciare la testa dei passeri ed un altro li metteva dentro un sacco. Con la rete si faceva il giro di tutti i pagliai che erano posseduti dai contadini con tanto terreno. Prima di cominciare l'operazione un giovane andava avanti per avvisare la famiglia del contadino se poteva "sbarcare". Le case che si visitavano potevano essere otto-dieci circa e oltre ai pagliai lo "sbarco" si metteva anche a ridosso dei canneti, dove i passeri passavano la notte.

Verso la mezzanotte ritornavano a casa con nel sacco tanti passeri da dividere tra di loro per poi portarli a casa a farli cucinare in "potacchio" o usarli per una polentata. Durante l'inverno, specialmente quando era molto freddo e c'era la neve, i passeri venivano presi anche con le "crinelle" fatte di vimini. Si collocava la crinella sopra l'aia di mattoni, si metteva dentro del grano, poi un pezzettino di legno alto circa 10 cm che serviva per tenerla alzata. Al legno si legava una lunga cordicina di canapa che poteva essere eventualmente nascosta sotto la neve. Appostati lontano, dietro una porta, oppure una finestra di una capanna o di una cantina, si allungava la corda dalla crinella fino al nascondiglio e si osservava se i passeri entravano al suo interno per tirare la corda e catturarli.

A questo punto si rimetteva a posto la "crinella" e si andava avanti per tutto il giorno, finché si riusciva a resistere al freddo ed al vento gelato.

Un'attenzione particolare va riservata alle scarcarelle. Erano costruite a mano in casa. Si prendeva del filo di ferro robusto e si faceva scottare sul fuoco per renderlo più pieghevole modellandolo per la scarcarella. La molla della scarcarella era fatta con il filo di acciaio di un vecchio copertone di bicicletta che era sulle bordature laterali. Una volta sfilato si provvedeva a farci due molle da infilare nel telaio della scarcarella ed il lavoro si completava con il grilletto posto al centro dell'attrezzo. C'era una grande

produzione di scarcarelle perché in questo modo si riusciva a piazzarle in tanti punti del cortile; le si caricava sul grilletto dove veniva messo un pezzettino di pane secco, poi le si copriva con la "pula" del grano oppure con della polvere in moda da far rimanere scoperto solo il pezzettino di pane.

Inoltre, venivano ancorate ad uno zeppo di legno aguzzo che si conficcava in terra; poi con uno spago si legava la "scarcarella" in modo da non far scappare l'uccello intrappolato. Si sorvegliavano le trappole con perlustrazioni piuttosto frequenti per vedere se i passeri od altri animalletti erano rimasti intrappolati. In quest'ultimo caso si provvedeva a togliere l'uccello ed a ricaricarle di nuovo. Indimenticabile, però, il grande freddo alle mani ed ai piedi, che provocava i geloni. Ma nulla fermava questa avventura che apparteneva ai ragazzi più piccoli, ma anche ai più grandi. Quando c'era tanta neve le scarcarelle si mettevano anche lungo i campi di colza e si catturava di tutto: storni, allodole, tordi ecc ecc. E' da ricordare che a quei tempi vi erano tantissimi uccelli e quando si posavano in terra e c'era la neve formavano grosse macchie scure. Quando si alzavano in volo la grandezza dello stormo era impressionante e quando la neve si scioglieva si scoprivano tante carcasse di animali morti dalla fame e dal freddo.

Un altro sistema per prendere i passeri era l'utilizzo di una porta pesante del pollaio oppure di uno "stalletto" dei maiali. Si usava lo stesso metodo della crinella e quando si tirava la corda i passeri rimanevano schiacciati sotto. Infine i passeri potevano essere catturati anche con le "pelarelle" che erano peli della coda della mucca molto duri e lunghi circa 40 cm. Con questi si faceva una specie di nodo scorsoio della dimensione giusta per far infilare la testa agli uccelli posizionato quasi sempre di fronte ad un pagliaio. La setola era collegata ad uno zeppo di legno conficcato a terra, poi si metteva del grano a ridosso del pagliaio. Quando l'uccello beccava il grano, scuoteva la testa e la setola si tirava, come il nodo scorsoio, intrappolando il volatile.

In primavera, verso la fine di maggio, alcuni spericolati prendevano una scala rudimentale di legno fatta in casa, spesso di acacia e di una lunghezza circa dieci metri. Salivano sopra i tetti delle case che erano coperti con i coppi di terracotta al di sotto dei quali nidificavano i passeri. Quando gli uccelli delle covate iniziavano a volare via dal nido, venivano catturati per essere pelati e mangiati. L'operazione serviva anche a eliminare i passeri che, nel periodo della maturazione delle spighe di grano, si posavano sopra di esse causando danni al raccolto. I mesi di giugno e luglio erano quelli durante i quali si prendevano da sopra le piante le cove dei seguenti uccelli: i cardellini, i verdoni, i verzellini, le tortore, i merli, i fringuelli, le gazze, ecc.

Tutti gli animali sopra citati, tranne la gazza, nidificavano sulle piante di piccola e media altezza e quindi era piuttosto facile raggiungere i loro nidi. Si aspettava che fossero cresciuti e impiumati per prendere la covata intera, metterla dentro un gabbia al fine di allevarla in casa. In alcuni casi gli uccelli si mescolavano dentro una gabbia grande, che si poteva definire un'uccelliera, ma succedeva che qualche uccello della covata moriva a causa dell'allontanamento dallo stato di cattività. Quando gli uccelli erano cresciuti si scambiavano con gli amici per tentare la riproduzione, che però non sempre avveniva.

Nei nidi sopra le piante si metteva una gabbia-trappola all'interno della quale era collocato il nido con la covata dei piccoli lasciando lo sportello aperto. All'arrivo della madre o del padre che portavano da mangiare agli uccellini, nel trovarsi di fronte allo spodestamento del loro nido, dopo qualche tentennamento entravano nello sportellino e venivano così catturati. Per i ragazzi questo era un gran momento perché oltre ad avere la covata avevano catturato anche un uccello adulto che di conseguenza continuava ad imboccare i piccoli e quindi il loro allevamento era più sicuro. Inoltre erano contenti perché la trappola aveva funzionato perfettamente.

I nidi della gazze erano molto rischiosi da raggiungere, perché erano sopra le querce ad un'altezza di dodici-quindici metri circa ed il nido era proprio sulle punte dei rami, detti "pennazze". La prima difficoltà era che alla base della quercia c'erano spine, sterpi ed altri intralci. Successivamente si saliva prima sul busto e poi sui rami, tenuto conto che d'estate si era scalzi e si indossava solo una canottiera. Spesso il busto era pieno di formiche chiamate "rabbite" ed in alcuni casi c'era attaccata sulla corteccia della quercia l'edera, quindi le tribolazioni per salire sopra erano tante. Una volta giunti in alto si individuava il ramo giusto al quale aggrapparsi e si andava su finché il ramo diventava sempre più piccolo, fletteva sempre di più e ciò rendeva molto rischioso arrivare fino al nido. Raggiunta la covata con tanta paura di cadere, si prendevano i "gaggiotti", in genere tre, e si ponevano all'interno della canottiera per scendere di nuovo giù dall'albero. La discesa era ancora più difficoltosa perché non si poteva più usare il petto per aiutarsi a scendere.

Una volta giunti a terra si correva a casa per porre i "gaggiotti" dentro una gabbia e nasconderla affinché non venisse vista dai genitori. In questo caso c'era il rischio di essere sgridati perché salire sulle querce era molto pericoloso e di solito quando i genitori si accorgevano si raccontava una bugia dicendo che i "gaggiotti" portati a casa erano stati trovati a terra dopo essere volati via dalla cova. Il padre di solito non credeva mai a queste parole perché anche lui a suo tempo era salito sulle querce per

catturarli. Ai "gaggiotti" si davano da mangiare, almeno due volte al giorno, i seguenti cibi: la minestra avanzata, un pastone di farina di granoturco e dei vermicelli trovati nell'orto. Non tutti sopravvivevano, in qualche caso si riusciva a farne crescere solo uno o due. Da adulti erano molto belli, di colore bianco e nero con riflessi verdi sulle ali.

Le gazze appena vedevano qualcosa di lucido che era alla loro portata lo portavano via in volo e lo nascondevano. Si trattava soprattutto di anelli, catenine, braccialetti che si potevano trovare sopra qualche comò e che venivano portati via grazie alle finestre aperte. Potevano restare in casa per un po' di tempo, perché venivano lasciate completamente libere, si affezionavano molto all'uomo e all'ora dei pasti erano sempre di ritorno. Quando si accoppiavano se ne andavano e potevano tornare solo qualche volta, visto che ormai avevano la propria famiglia alla quale accudire.

In luglio ed agosto si piantavano le retine di filo di cotone fino con un telarino di tondino di ferro collegato con due supporti a terra. Veniva messo un abbeveratoio al centro della rete schiusa e quindi con una cordicina fino all'appostamento che era pochi metri lontano, appena gli uccelli andavano a bere venivano intrappolati.

Nel periodo dei semi dell'insalata e della cicoria si lasciavano alcune piante per fare il seme per l'anno successivo. Questi semi piacevano molto ai cardellini e verzellini. Si prendevano alcuni rami, di nascosto dell'ortolana, e si mettevano vicino all'abbeveratoio in modo da attirare anche gli altri uccelli.

Il bracconaggio degli uccelli era proibito dalla legge. Perciò non giustifico, ma constato soltanto che ragazzi di allora non avevano svaghi dato che c'era solo fatica e miseria e questo era uno dei pochi divertimenti che permetteva loro di dimostrare che sapevano fare qualcosa grazie alla loro inventiva e contemporaneamente passare delle ore spensierate.

I contadini e la "sciabica"

I contadini che abitavano vicino al mare erano anche dei pescatori di sciabica e dei cavaatori di sabbia. C'era un buon rapporto tra i contadini vicini alla marina e gli sciabegotti; i giovanotti di campagna si alzavano di buon'ora e andavano a tirare la sciabica; erano esperti perché nati e vissuti vicino al mare.

Questo era un modo per procurarsi il pesce fresco per la famiglia e per portare a casa qualche soldo; anch'io personalmente sono andato a tirare la sciabica tante volte. Eravamo un gruppo di giovani che sotto la guida del proprietario della sciabica, l'indimenticabile Natello Castellani, riuscivano a tirare la rete con la cadenza giusta.

Il mondo contadino, insomma, si intersecava con quello della pesca ; oltre alla sciabica i contadini vicino alla marina andavano anche a pesca con le nasse e con le togne per catturare sgombri: era un modo di arrangiarsi. Comunque anche i pescatori venivano in campagna a dare una mano nella mietitura e nella trebbiatura del grano; c'era questo scambio di manodopera e il compenso era sempre in natura.

I contadini vicino alla marina erano i cavaatori principali della sabbia del mare; la caricavano sui carri trainati dai muli, la trasportavano per poi usarla nelle costruzioni. Poi vennero i camion degli alleati che i carrettieri acquistarono per sostituirli ai muli.

Le cave di sabbia si trovavano in tutta la spiaggia, da nord a sud, del paese di Porto Recanati. La sabbia veniva caricata con la pala; era un lavoro durissimo e le mani dei cavaatori erano piene di calli e deformate dalla fatica; poi vennero i nastri trasportatori, e tramogge, e con questo nuovo sistema si caricavano molti camion che raggiungevano i paesi dove si ricostruiva dal dopoguerra; infatti in alcune parti, i bombardamenti avevano raso al suolo tutto. La sabbia veniva caricata anche sui vagoni del treno per essere poi portata nelle città; quanta fatica e quanti sacrifici faceva la povera gente di allora.

Un altro fatto che ricordo era il riciclaggio delle bombe inesplose: a nord del fiume Musone, a Marcelli di Numana, si era formato un cantiere dove lavoravano uomini e donne; qui si disattivavano le bombe e, a qualsiasi tipo di aereo, di cannone, di carroarmato, si toglievano le spolette, poi c'era l'esplosione e si recuperava tutto il materiale in ottone o altri materiali di cui erano formati gli involucri delle bombe.

Era tanto il materiale bellico sparso nei campi, lungo i bordi delle strade, nei fossi: autoblindo, carri armati, camion pieni di bombe e fusti di carburante; anche questi ultimi erano riciclati e rimessi in circolazione. L'esplosione della carica della polvere da sparo aveva luogo in una specie di fornace con il fuoco rovente e, una volta esplosa, si raffreddavano i bossoli poi caricati sui camion per essere portati alle fonderie. Questo lavoro durò per un periodo di tempo e fu una fonte di guadagno per molta gente anche se era tanto pericoloso.

La fede

La processione della Madonna Pellegrina

La processione della Madonna pellegrina in campagna, si svolgeva di notte ed era bellissima. I contadini preparavano tante aste di ferro e le conficcavano distanziate di qualche metro sul terreno ai bordi della strada. Sulla punta di queste aste di ferro si infilavano i cosiddetti "tozzi del granoturco" imbevuti di petrolio e che al passaggio della processione notturna erano accesi; uno spettacolo di luci che è difficile da spiegare. Qualcosa di unico. La statua della Madonna veniva trasportata a bordo di un vecchio camioncino e ad ogni casa contadina si fermava e il contadino donava degli oggetti preziosi (dalla vecchie catenine in oro a qualche altro oggetto in oro o in argento). La processione era molto lunga perché la gente partecipava in massa e giungeva anche dalle zone limitrofe. Ogni tanto i contadini disponevano degli altari improvvisati, con quadri di santi e crocifissi che avevano in casa. Inoltre si facevano addobbi con fiori vari e rose. Sopra l'altare si poneva una tovaglia di tela ricamata. Alla fine si facevano i fuochi d'artificio; la gente partecipava con molta devozione ed era entusiasta.

La Pasqua e le altre funzioni religiose

Due settimane prima della Pasqua 5/6 uomini andavano per le case a cantare "la passione di Cristo"; quattro di loro cantavano ed uno li accompagnava con l'organetto. Il sesto dei componenti portava il cesto per la raccolta delle uova e delle salsicce offerte delle famiglie. La domenica prima della Pasqua c'era la benedizione delle palme e tutti i contadini preparavano un mazzo di fuscilli di ulivo e lo portavano in chiesa per farlo benedire dal prete. Una volta riportato a casa, una parte era messa nelle stanze e nella stalla ed un'altra parte lungo il campo su delle croci di canna che si conficcavano in terra. Questa operazione si faceva per ottenere la protezione delle colture dei campi dalle intemperie.

La settimana santa precedeva la Pasqua: il giovedì santo i preti legavano le campane, il venerdì santo il vergaro uccideva l'agnello allevato in casa per prepararlo per la Pasqua. Sempre il venerdì si digiunava per mezza giornata e non si mangiavano carne e grassi. La sera c'era la processione del Cristo morto e tutti i famigliari si recavano alla "bara di notte" di Porto Recanati, oppure a Loreto a seconda della comodità.

Il sabato santo, verso le 10.00 di mattina, i preti scioglievano le campane, i bambini facevano le capriole sui prati fioriti di margherite, si

toglievano le fasce ai neonati.... era festa !!! La vergara preparava il pranzo per la Pasqua costituito da agnello ed altre pietanze, tra le quali le uova sode fatte bollire con l'acqua ed i "pignocchi" colorati di azzurro; inoltre le donne preparavano il "ciambellone" e le torte di Pasqua.

Il lunedì di pasquetta si andava in massa in chiesa al mattino presto, soprattutto alla basilica di Loreto per fare la comunione. Tornando a casa la tradizione voleva che si facesse colazione con un'abbondante frittata di uova e salsicce, inoltre si invitavano i parenti a casa o si veniva invitati da loro. Si faceva festa anche il martedì. Circa una settimana dopo la Pasqua passava il prete con il sacrestano in tutte le case per portare l'acqua santa. Il prete benediva tutte le stanze e anche la stalla; la vergara offriva loro un bicchiere di vino e uova fresche di gallina che il sagrestano metteva in un cesto.

Il mese mariano si svolgeva nella contrada, i contadini improvvisavano un altare su qualche edicola sacra. Tutte le sere di maggio si recavano a pregare davanti a questo altare che era addobbato con dei candelabri con sopra delle grosse candele e rose e altri fiori. Finito di pregare, la gente si soffermava a fare quattro chiacchiere e scambiarsi le opinioni prima di recarsi a casa. Era una vera bellezza quando si ritornava a casa e si assisteva ad uno spettacolo raro e naturale offerto dalle tante lucciole luminose che sfioravano il grano in fiore. Procuravano una luminosità soffusa e indescrivibile.

Durante l'estate, quando la siccità incominciava a farsi sentire, i contadini si mettevano d'accordo e andavano scalzi alla Madonna di Loreto implorando l'arrivo della pioggia. Si radunavano tante famiglie e si partiva passando per le strade bianche di ghiaia e piene di spini delle fratte. I piedi naturalmente ne risentivano, essendo nudi. Una volta a Loreto si pregava la Madonna invocando la pioggia e poi tutti i devoti tornavano a casa nella speranza che il loro desiderio fosse esaudito al più presto.

Altri personaggi da menzionare sono il "campanaro" ed i "frati cercanti" che passavano dopo la raccolta del grano nelle case dei contadini e chiedevano un'offerta per la chiesa. Di solito andavano sempre con un asino o un carretto a mano per portare i sacchi di grano ed altre cose che raccoglievano. Alla consegna dell'offerta questi personaggi lasciavano alla vergara dei santini da tenere in casa.

Il Natale

Il Natale era vissuto con grande devozione. Si faceva il presepio con l'erba vellutina raccolta ai bordi dei fossi o sulle scarpate delle strade. Inoltre si prendeva la corteccia delle piante per fare le colline e le caverne.

Si preparava una larga tavola di legno e lì sopra nasceva il presepe costruito con quello che c'era: qualche pastore di terracotta e qualche pecora. La capanna veniva costruita con il legno dal padre oppure dal figlio maggiore e si assemblava il tutto con ghiaia fina. Le montagne si facevano con la carta pesta e si ricoprivano con l'erba vellutina. A volte si mettevano anche delle statuine di legno e si collocavano delle candeline. Non bisogna dimenticare che allora la corrente elettrica in campagna non esisteva e quando il presepe era pronto si accendevano le candeline ed era festa: era il Santo Natale !!!

Nel focolare di casa era tradizione mettere un grosso ceppo di legno, lo "zocco" di Natale acceso, come diceva la tradizione, per scaldare il bambino Gesù. La vigilia di Natale si mangiava baccalà o stoccafisso e non si mangiava "di grasso". Il giorno di Natale si mangiava il cappone in brodo con i "tagliari" fatti dalla vergara con le uova di casa. Poi si mangiavano le castagne, gli aranci ed i mandarini. Finito il pranzo si giocava a carte, a briscola e a tressette oppure a tombola. Eravamo felici ed era il Natale povero ma ricco di tanti nuovi propositi. La notte della vigilia si andava alla messa di mezzanotte per lo scambio di auguri con i parenti. Le feste del Natale erano tre: Natale, S. Stefano ed il giorno dopo. Noi ragazzi giocavamo a bestia dentro le stalle, calde per la presenza del bestiame. Lì giocavamo interi pomeriggi, specie se il tempo non permetteva di giocare all'aperto. Ci giocavamo i pochi spiccioli che la nonna ci regalava. Alcuni Natali li ricordo con la neve; era bellissimo giocare "a pallate" con la neve fresca.

I grandi momenti

Il fidanzamento

Il fidanzamento avveniva spesso tramite il cosiddetto "ruffiano". I giovani andavano alle feste in paese, passeggiavano lungo il corso avanti ed indietro ed altrettanto facevano le ragazze. I giovani lanciavano sguardi compiacenti verso le ragazze ed in qualche caso gli uomini le fermavano e chiedevano se erano disposte a fidanzarsi. A seconda della risposta della ragazza si decideva o meno se andare a casa a parlare con i genitori. Il tutto si esauriva lì con la domanda dell'uomo alla ragazza: "signorina permette una parola, si vuol fidanzare?". Se la risposta era sì la sera stessa il giovane andava a casa della ragazza a chiedere a suo padre la mano della figlia. A seconda della risposta del padre si decideva se poteva avvenire il fidanzamento o meno.

Il ruolo del ruffiano era di andare in casa della ragazza a chiedere a suo padre se era disposto a concedere la mano della figlia al giovane che lui rappresentava. Se la risposta era affermativa il padre li invitava a salire in casa per offrire un bicchiere di vino, ma il sì era legato ad una sua condizione. Se il giovanotto non era conosciuto dalla famiglia della ragazza venivano chieste le seguenti informazioni: quanti fratelli aveva, quanto possedeva suo padre, che tipo di famiglia era e se era stata chiacchierata in qualche brutta storia. Si trattava di una vera e propria indagine poliziesca. Al momento che le indagini risultavano positive, il giovane era invitato a prendere la mano della figlia; se le risposte erano negative il padre senza sentire né figlia né moglie respingeva il giovane senza appello ed il caso era chiuso definitivamente.

Il proseguimento del fidanzamento era soprattutto in casa; i giovani fidanzati si accomodavano in camera dei genitori della ragazza tutte le domeniche dopo pranzo. La sera il fidanzato era invitato a cena dalla madre ed la domenica mattina la coppia andava alla messa accompagnata sempre da una sorella, dal fratello o dalla madre di lei. Dopo un breve periodo del fidanzamento il giovanotto portava il regalo alla fidanzata che consisteva in un anello in oro. Questo gesto indicava che la ragazza era fidanzata ufficialmente e non poteva essere avvicinata da un altro giovane e anche lei regalava l'anello al suo fidanzato. A Natale il fidanzato portava il regalo alla fidanzata che poteva essere un vestito di stoffa da cucire ed il fratello del fidanzato o chi per lui portava la canestra di torte, ciambellone e castagne alla famiglia di lei, la quale ricambiava con un maglione, una camicia o un regalo simile.

Il "ruffiano", a ridosso del matrimonio, riceveva come regalo una camicia per la sua "ruffianata"; se per caso il fidanzamento si scioglieva tutti i regali in oro dovevano essere restituiti ed ognuno si riprendeva i propri. Generalmente il fidanzamento avveniva tra contadini ed era importante da parte della donna quanta dote riceveva, mentre da parte dell'uomo quanti fratelli aveva, quanta terra possedeva e se era coltivatore diretto o meno. Non era regola fissa fidanzarsi con un contadino; poteva avvenire anche con un giovane "naulante". In questo caso la ragazza o il ragazzo si ritenevano fortunati perché sarebbero andati a vivere in paese.

I matrimoni

I matrimoni in campagna erano particolari. Si svolgevano in tre fasi principali. Nella prima si spandeva la dote, nella seconda se ne faceva la "stima" e nella terza c'era lo sposalizio in sé per sé. Il mercoledì antecedente la domenica del matrimonio veniva esposta per amici e parenti la dote della sposa in una stanza della sua casa. Già il mercoledì

incominciavano ad arrivare i primi regali alla sposa ed il giovedì si faceva stima che si svolgeva sempre a casa della sposa. Gli invitati erano solo i parenti o gli amici della sposa. Lo sposo portava solo i familiari. Il pranzo della stima si faceva sotto un tendone allestito dai contadini che nell'occasione si trasformavano in camerieri.

Questi erano dai dieci ai quindici giovani della contrada. Il giorno prima questi preparavano la capanna con i tavoli e i banchi di legno, le tovaglie bianche e i piatti e le stoviglie. La sposa indossava di solito un classico blu, nero e marrone, altrettanto lo sposo. Verso la metà del pranzo della stima un personaggio che sapeva leggere bene leggeva il foglio della dote che la sposa riceveva di consueta spettanza dai genitori. Il pranzo era costituito da carne genuina macellata in casa. Quest'ultima poteva essere di pollo, di coniglio o di manzo ed era tutta preventivamente allevata nell'aia del contadino. Il cuoco o la cuoca erano professionisti coadiuvati da una decina di donne del vicinato.

Il sabato prima del matrimonio due donne, parenti della ragazza, andavano a casa di lui a fare il letto degli sposi. Il matrimonio avveniva la domenica come scritto già sopra. La sposa portava un lungo vestito bianco con uno strascico di velo sottile e lungo. Si andava in chiesa con i taxi e gli sposi erano accompagnati dalle "coppie", cioè dei giovani parenti stretti in numero di una decina circa; seguivano gli sposi in chiesa e dopo il matrimonio per le fotografie dal fotografo, che aspettava gli sposi in laboratorio per scattare qualche foto in posa. Poi tutti a casa dello sposo per festeggiare il matrimonio.

Il pranzo era identico a quello della stima. La sposa invitava solo i parenti più stretti, mentre lo sposo invitava anche gli amici. I parenti che non partecipavano alla cerimonia religiosa andavano al pranzo del matrimonio con la "bighetta" o la "cacciatore" entrambe trainate da una cavalla. Altri andavano in bicicletta o a piedi. Durante il pranzo si lanciavano i confetti; era una vera bagarre. Qualcuno andava a casa con ematomi in faccia. I bambini erano molto attenti a raccogliere i confetti in terra. Ad un certo punto del pranzo c'era la sfilata delle coppie che alla mattina erano state impegnate nel matrimonio. In fila indiana portavano in dono agli sposi dei piatti addobbati con cioccolatini e confetti colorati. La prima notte di matrimonio gli amici e i vicinati dello sposo usavano svegliare con canti e fisarmoniche gli sposi non appena si fossero addormentati nella loro camera. Gli sposi a loro volta si alzavano e facevano entrare tutti in casa. Poi offrivano da bere a tutti. Il lunedì mattina si alzavano e si recavano nei campi insieme agli altri familiari.

Un'altra cosa da non dimenticare era la verginità della donna. La tradizione diceva che nella prima notte di matrimonio gli sposi avrebbero

dovuto compiere l'atto sessuale, e che la sposa doveva essere vergine. In ogni caso molto spesso l'atto sessuale avveniva prima del matrimonio.

Le donne incinte

Quando le donne rimanevano incinta non c'era a seguirle il ginecologo anche perché non ne conoscevano l'esistenza. Per il proseguo della gravidanza si affidavano alla grazia di Dio. Nel caso in cui sorgevano problemi si ricorreva al medico condotto. Partivano il marito in bicicletta o il vergaro con la cavalla e si recavano a casa del dottore. Informato dell'accaduto, il dottore, se riteneva che la situazione fosse grave, si recava di persona a visitare la donna, altrimenti le affidava delle medicine che si compravano a pagamento. Bisogna ricordare che la mutua a quei tempi passava soltanto il medico condotto.

Il ricovero in ospedale avveniva molto raramente e nei casi di estrema urgenza. Gli ospedali erano poco attrezzati e con pochi dottori i quali curavano tutte le malattie per quel che potevano. Molte malattie si curavano ma non sempre si guarivano, molte malattie erano sconosciute e tante volte mancavano le medicine per curarle. Gli interventi chirurgici erano rari perché non c'era specializzazione in merito e la mortalità era molto alta.

Era usanza che al settimo mese di gravidanza le donne andassero con la madre e il marito alle nove messe. Si recavano in chiesa (di solito la Santa Casa di Loreto) e ascoltavano tre messe ciascuno per chiedere alla Madonna che il parto andasse bene e che il nascituro fosse sano e libero. Prima del parto non era possibile stabilire se il bambino fosse maschio o femmina perché mancavano i mezzi. Le donne più anziane dicevano che se la pancia era aguzza e colma era un maschietto e che se era piatta era una femminuccia. Certamente queste considerazioni trovavano il tempo che volevano.

Al momento del parto che di solito avveniva in casa si chiamavano la levatrice o il medico condotto. Assistevano al parto anche la madre e la suocera, mentre il marito aspettava fuori dalla porta in attesa di entrare quando il bambino fosse nato. I rischi del parto erano alti perché precedentemente non venivano effettuati esami specifici. Ci si affidava solo all'esperienza della levatrice o del dottore. La mortalità dei bambini era alta. Dopo massimo quindici giorni il neonato riceveva il battesimo ed i genitori dovevano scegliere i due padrini.

Questi potevano essere amici o parenti stretti ed erano denominati "compari". A queste figure i genitori erano molto attaccati. Per il bambino i compari erano come dei secondi genitori. Il battesimo avveniva nella chiesa

della parrocchia e vi assistevano il padre del neonato, i compari e pochi intimi. La mamma restava in casa perché prima di quaranta giorni non poteva uscire. Il regalo dei compari cambiava a seconda se il bambino era maschio o femmina. Se era maschio di solito era una catenina di oro e in caso contrario erano gli orecchini, sempre in oro.

Il giorno del battesimo si vestiva il neonato con delle fasce, bianche o celesti per i maschi e rosa per le femmine. Gli si metteva anche un camiciolino e un coprifasce elaborato di merletti; infine, una copertina bianca lavorata a mano e di colore chiaro. Il pranzo con i parenti più stretti di solito si faceva in una capanna ripulita per l'occasione e a cucinare era il cuoco. Oltre ai regali dei padrini c'erano quelli della madre di lei che portava la "canestra" colma di tutto: il pane all'olio, la pasta secca, un bottiglione di olio di oliva vergine, una bottiglia di marsala, uova fresche, il ciambellone fatto in casa, zucchero, caffè e una gallina ruspante. Gli altri parenti facevano più o meno lo stesso regalo.: "l'infantata" (la puerpera) doveva mangiare bene per allattare il bambino.

La madre faceva in casa la cosiddetta "quarantena", e cioè non usciva per quaranta giorni dopo il parto. Alla fine era usanza andare alla messa per ringraziare la Madonna che il parto era andato bene. I bambini appena nati venivano fasciati con fasce bianche oppure colorate chiare. Le fasce erano di cotone o di tela. Poi venivano riposti a dormire in delle canestre di vimini bianchi di forma ovale. Le fasce venivano cambiate almeno tre volte al giorno. Esse, oltre a ricoprire il bambino aderendo a tutto il corpo, permettevano ai fanciulli di crescere ben dritti.

L'alimentazione era basata soprattutto sul latte materno. Man mano che il bambino cresceva per lo svezzamento dal latte materno si usava cuocere il "pancotto", fatto con il pane di casa bollito e condito con olio di oliva di produzione nostrana, oppure con la farina di riso con il latte di mucca. I primi passi il bambino li faceva dentro casa su una coperta oppure all'aperto a seconda del clima. I bambini più fortunati avevano il "camminarello", costruito in casa e tramandato di figlio in figlio. La culla era di legno ed aveva i piedi di forma ovale per cullare il bambino. Quando il bambino era cresciuto lo si vaccinava contro il vaiolo. Una volta imparato a camminare bene prendeva confidenza vicino alla mamma con la vita degli adulti. Prima intorno al cortile e poi nei campi i bambini crescevano forti, robusti e coloriti.

I funerali, le sepolture

La morte di un familiare di solito avveniva sempre in casa ed i vicini pensavano a lavarlo e vestirlo. Sul letto si metteva una coperta bianca con

sopra la salma. Si prendevano dei candelabri in prestito dalla chiesa e si disponevano intorno al letto del defunto. Si copriva lo specchio del cosiddetto "comò" e di solito c'era sempre un uomo o una donna che recitava l'orazione.

La salma veniva visitata da tanta gente, dai vicini e dai parenti. Durante la notte i famigliari e i parenti vegliavano il feretro, messo dopo 24 ore in una cassa di legno senza all'interno quella di zinco. Il corteo funebre si svolgeva a piedi, dalla casa alla chiesa e poi al cimitero e la salma era portata qualche volta a spalla oppure con l'ausilio di un vecchio carro funebre. La bara era calata, nella maggior parte dei casi, sotto terra oppure in qualche caso i famigliari decidevano di metterla in un loculo ed i più ricchi avevano la tomba di famiglia.

I famigliari stretti usavano portare il lutto per circa due anni e vestivano e le donne portavano anche il fazzoletto nero in testa. Gli uomini mostravano una striscia nera sul bavero della giacca e la domenica indossavano la cravatta nera. Questo era tassativo quando c'era la perdita di un famigliare o di un parente stretto ed inoltre non si doveva andare a feste o cerimonie varie per un lungo periodo.

Medici, medicine e stregonerie

Le erbe curative

Le erbe curative di quei tempi erano le malve per chi aveva male agli intestini o allo stomaco. Fatte bollire in una pentola e poi raffreddate e versate in un passabrodo, se ne ricavava un brodo di colore verde, di cattivo gusto, usato per i suddetti malanni.

La camomilla si raccoglieva sui prati e si metteva ad essiccare per poi essere utilizzata durante l'anno da chi ne aveva bisogno e soprattutto dai bambini. L'erba murale era un'erba che tuttora cresce nei crepacci dei muri e veniva raccolta quando in casa c'era qualche famigliare che si era procurato un ematoma. Si tritava molto fine poi si metteva sopra la "paletta di ferro" del camino ed infine si aggiungeva una spruzzata di aceto forte e si posava sopra la brace ardente per farla cuocere ed amalgamare con l'aceto. Una volta cotta la si metteva su un panno bianco (formando l'"impiastro") e poi sopra l'ematoma; era molto efficace per la sua guarigione.

L'erba della Madonna era bellissima con i suoi fiori di colore giallo e molto corposi. Si raccoglieva nei campi a mazzetti e si metteva ad

essiccare. Poi si metteva dentro un sacco di tela bianca e si usava soprattutto per i bambini neonati. Veniva mescolata insieme all'acqua che serviva per il bagno del neonato e si credeva che scacciasse il demonio dal bambino. Anche la gramigna era curativa: facendola bollire e bevendone l'acqua faceva bene allo stomaco ed agli intestini.

Un'altra erba curativa era l'erba "ruta". Si metteva una collana formata da erba ruta e spicchi d'aglio intorno al collo dei bambini per curare i vermi, attraverso la respirazione del forte odore emanato dai suoi componenti.

I "guaritori"

Anche allora c'erano i guaritori che curavano con particolari metodi. Un modo di curare i vermi era praticato dai guaritori con il piombo bollente. Il guaritore passava un cucchiaino di piombo bollente liquefatto sopra il corpo del bambino facendo diversi segni di croce. Questa funzione veniva ripetuta almeno tre volte ed il bambino successivamente guariva dai "vermi".

Quando una persona si slogava o distorceva un arto si faceva il massaggio dello stesso con olio di oliva caldo. Il paziente subiva un dolore irresistibile e una volta massaggiato l'arto interessato si procedeva alla cosiddetta "chiarata" che era un composto di chiare d'uovo e farina di grano impastato come una pasta fresca e spalmato sull'arto interessato; sopra si metteva poi una fasciatura molto stretta. Per circa tre giorni l'arto doveva restare assolutamente fermo e dopo il terzo giorno si toglievano fasciatura e chiarata e l'arto era quasi sempre guarito.

Un altro malanno curato dai guaritori era "la caduta dei lombi", la lombaggine che procurava tanto dolore alla schiena del paziente e lo faceva camminare curvo. A quel punto si consultava una donna guaritrice che per avere queste doti doveva aver partorito una coppia di gemelli. Ella faceva stendere il paziente a terra sopra una coperta ed impugnava un "lasagnolo" di legno puntandolo sul pavimento, saltava sopra il paziente sfiorando il suo corpo per diverse volte e pronunciando delle parole come una specie di formula facendosi diverse volte il segno della croce. Questo si poteva ripetere per più volte finché il dolore non si attenuava.

La caduta della forcilla poteva aver luogo dopo aver compiuto uno sforzo fisico che provocava mal di stomaco. La guaritrice prendeva una fascia di cotone per neonati, la stendeva sul petto del paziente misurandola con il braccio piegato almeno per tre volte finché le misurazioni non diventavano tutte uguali. Per ogni misurazione che faceva tracciava sul

petto un segno di croce e pronunciava sottovoce delle parole ed anche in questo caso la funzione veniva ripetuta più volte.

Le chiromanti e le fatture

I chiromanti erano molto considerati dalla gente di allora. Ad esempio la credenza nella "fattura" poteva molestare il rapporto tra fidanzati e portarli anche alla rottura. La "fattucchiera" individuava se la fattura era stata fatta da una rivale di lei oppure del ragazzo con lo scopo di minare il rapporto amoroso. I bambini, quando stavano male, a volte non erano curati dal dottore ma dalla "fattucchiera" ed in alcuni casi il giudizio della fattucchiera era preminente rispetto al parere del medico. Il fenomeno investiva tutte le età ed ambo i sessi e la gente ricorreva spesso a questi personaggi che promettevano di liberarla dal malocchio facendo un piccolo involucro che l'interessato portava sempre a contatto della pelle. In altri casi ci si doveva disfare dei cuscini di piume incendiandoli oppure dei cuscini di lana disfacendoli e lavandoli per liberarli dal malocchio. Certamente queste fattucchiere e cartomanti pretendevano somme di denaro ragguardevoli e la povera gente cadeva spesso in simili inganni cedendo i propri risparmi.

Le fattucchiere fondavano tutto su regole astratte fatte di magie, di indovine, di stregonerie e di tante altre fandonie, condizionando il cervello delle persone per portarle alla rovina mentale e finanziaria. Purtroppo ciò continua anche oggi verso persone deboli che si fanno trascinare in questa trappola.

Le paure

I più anziani raccontavano le loro 'paure' che dicevano di aver visto o sentito dire negli anni lontani della loro vita. Nelle serate d'inverno, seduti intorno al focolare, i vecchi raccontavano queste vicende di paura ed i bambini ascoltavano con gli occhi sbarrati. Raccontavano di aver sentito e visto le streghe, descritte come gatti che di notte penzolavano sui rami delle piante e miagolavano paurosamente. Le streghe insidiavano le persone che andavano a dormire. I vecchi narravano che alcuni passanti erano stati aggrediti e graffiati a sangue e si dicevano convinti di averle veramente viste e sentite. Certamente per i più piccoli era orribile ascoltare tali cose perché causava in loro tanta paura e quando dovevano andare a letto volevano avere la compagnia dei genitori.

I vecchi raccontavano anche di aver visto di notte fantasmi vestiti di bianco o che camminavano ai bordi della strada e poi sparivano. I "lupi mannari" con la luna piena rotolavano a ruota di "biroccio" nelle strade, nei

campi, nei fossi pieni d'acqua per sfogare il grave male di cui soffrivano ed avevano gli occhi di fuoco e ululavano a squarciagola. I cani della zona abbaiano tutti ed i bambini nell'ascoltare questi racconti rimanevano inorriditi ed avevano paura di andare la sera per le strade completamente buie. Per finire venivano ricordate le presenze dei cosiddetti "sprevegnoli" che secondo i vecchi si infilavano sotto le lenzuola dei letti e molestavano chi dormiva, svegliandolo di soprassalto.

L'assistenza medica

L'assistenza medico-sanitaria negli anni Quaranta era incentrata soprattutto sul medico condotto, il quale era il personaggio preminente per la cura dei malati. Si chiamava il medico condotto ogni qualvolta era strettamente necessario e, a seconda della sua diagnosi, il malato veniva curato in casa oppure in ospedale. Come ho già rimarcato, gli ospedali erano poco attrezzati e non erano in grado di dare una risposta medica adeguata. Il malato arrivava molto in ritardo in ospedale e ciò per molteplici cause. Una era quella legata agli scarsi e lenti mezzi di trasporto, quali ad esempio la cavalla con la "bighetta" o il "biroccio" trainato dalle mucche.

La gente, poi, aveva scarsa propensione a recarsi in ospedale. Spesso il medico curante trovava molta resistenza nell'ammalato prima di farlo ricoverare in ospedale e una delle motivazioni principali era la paura di essere sottoposti alle cure mediche oppure agli interventi chirurgici. E poi c'era il fatto che essere ricoverati in un ospedale comportava il non sentirsi più in salute e quindi essere soggetti alle critiche e dicerie della gente che a quei tempi contavano non poco. Va pure ricordato che dopo la guerra non esisteva la medicina preventiva e si andava dal dottore quando la malattia era grave e quindi poteva essere troppo tardi.

Le medicine si pagavano; a volte in farmacia le preparava il farmacista. Il medico condotto di allora a Porto Recanati, il dott. Guido Mazza, fece storia perché era uno dei più famosi medici del paese ed era un appassionato della caccia, soprattutto della caccia "del guazzo". Andava a caccia dal contadino soprannominato "Scaini", lungo la marina, dove il caseggiato esiste ancora. C'era un appostamento fisso di caccia con il guazzo (uno stagno pieno di acqua) per cacciare uccelli acquatici ed egli si recava in campagna con la bicicletta. Oltre che come medico lo ricordo come un uomo forte di carattere e molto professionale.

Non dimentico certo il dott. Filippo Accardo, giunto a Porto Recanati prima degli anni Cinquanta e lentamente subentrato al dott. Mazza. Egli proveniva dalla Sicilia, era un giovane medico che si inserì benissimo nel

tessuto sociale del paese riscuotendo tanta benevolenza e anche lui si recava in campagna con la bicicletta. Correva sempre a destra e a manca ed era molto preparato dal punto di vista professionale, operava con sicurezza e velocità. Le espressioni che pronunciava spesso erano "ci mangi?", mentre alle donne si rivolgeva dicendo: "cocca come stai?".

Tra il '53 e il '54 ci fu un'epidemia di febbre battezzata 'asiatica', che investì l'intera popolazione con gravi conseguenze: febbre altissima ai limiti della sopravvivenza, vomito e forte mal di testa, con casi di meningite. Gli ospedali erano stracolmi di ammalati; molti anziani e bambini morirono. A quei tempi non esistevano vaccini preventivi, la penicillina ed altri medicinali non riuscirono in maniera efficace a fronteggiare il virus. Io personalmente ho avuto per circa due settimane la febbre altissima intorno ai 40-41° con un forte mal di testa e vomito ed il dott. Accardo mi prescrisse diversi medicinali che ora non ricordo, ma la febbre persisteva ed infine dopo due settimane finalmente scomparve lasciandomi debilitato al punto di non reggermi più in piedi nonostante avessi circa 12 anni. Anche il dott. Accardo si ammalò del virus dell'asiatica e per diversi giorni non venne più a farmi visita e quando ritornò disse a mia madre che dovevo stare molto attento ad un'eventuale ricaduta perché avrei rischiato veramente la vita.

Ho voluto menzionare questi due medici, perché la mia famiglia ha avuto con loro rapporti molto stretti per tanto tempo e mi scuso se non ho menzionato altri dottori che non ho avuto l'occasione, né io né la mia famiglia, di conoscere.

Il divertimento

Le fiere e le feste

Durante l'anno nella zona c'erano diverse fiere e precisamente a Porto Recanati, Loreto, Recanati, Castelfidardo, Potenza Picena ecc. ecc. Si portava a vendere di tutto; il bestiame, i polli, le uova, i conigli, i semi di erba medica, cipolle, aglio e tante altre cose. Alla fiera andava soprattutto il vergaro con la cavalla e la bighetta, oppure la cacciatore. Altri andavano con il "biroccio" con tutto quello che avevano da vendere già menzionato sopra e non si andava solo a vendere, ma anche a comprare. Ad esempio si poteva acquistare una "pacca" di cuoio per suolare le scarpe fatta con la pelle di "vacchetta" che era molto morbida ed il calzolaio la utilizzava per riparare le tomaie delle scarpe.

Inoltre si acquistava pelle di "sciugatto", chiodi per riparare le tavole dei "birocci" e "barozze", le cinture per le vacche da tiro, il cotone grezzo per tessere la tela, le piante di zoccoli di legno per uomo e donna, lo zolfo ed il verderame per le viti, gli attrezzi come la falchetta, la falce "fienaia", le zappe, le vanghe e le pale oppure qualche stoffa per cucire i vestiti. Tutta la compravendita era gestita dal vergaro perché era lui che disponeva dei soldi che venivano tenuti dentro degli enormi portafogli.

Alla fiera c'era tanta gente e tanta confusione; i commercianti urlavano ad alta voce per propagandare e vendere i loro prodotti. C'erano i cantastorie che con un organetto in mezzo al mercato radunavano le persone e soprattutto i ragazzini che rimanevano a bocca aperta presi dalle storie raccontate e cantate spesso con comica improvvisazione. Ogni tanto uno dei cantastorie faceva il giro con il cappello per raccogliere le offerte per la sua arte di strada.

C'erano i giocatori delle tre carte che avevano un piccolo tavolino e tre carte da gioco e con la loro abilità manovravano le carte a loro piacimento. La gente che puntava i soldi si illudeva di vincere, scommettendo su una delle tre carte, ma quasi sempre la spuntava l'illusionista. A fianco del giocatore delle tre carte c'era sempre il cosiddetto "ruffiano" che ogni tanto, per illudere la gente, puntava i soldi e vinceva sempre. Chi non vinceva mai erano le povere persone che a volte insistevano nel gioco e venivano ripulite dei loro soldi in poco tempo. Inoltre c'erano i venditori di calendari e di libri di Barbanera dove venivano indicate le condizioni meteorologiche della stagione con tutti i consigli relativi alle varie colture e con dentro i periodi adatti alla semina con la luna piena e così via.

Si vendevano le "pianette", fogli con scritto sopra il destino della persona che li acquistava. La gente a volte credeva a quello che era scritto sulle pianette e a seconda delle buone o cattive notizie ne subiva l'influenza nel bene o nel male.

Come ho detto poc'anzi si vendeva di tutto: lo zucchero filato, i cocomeri, la frutta candita, le carobbie, e nel periodo estivo c'era anche il gelataio, mentre in autunno si vendevano le castagne calde e arrosto. Si vendevano i giocattoli di legno e le bambole di stoffa, i cappelli di paglia, le botti, i tini, i torchi, le "coltrine" o aratri di ferro, "perticare" di legno, le corde di canapa. Nelle cantine, le osterie, si vendeva vino, le "fogliette di vino"; erano piene della gente della fiera e soprattutto di vergari e commercianti. Davanti alle cantine c'erano delle sfide al gioco della "morra". Gli uomini si battevano a questo gioco antico con tanta veemenza e si giocavano una foglietta di vino ed alcuni di questi alla fine della fiera erano completamente ubriachi.

Queste fiere erano legate sempre a qualche santo del paese perché la domenica veniva festeggiato il santo con la processione e festeggiamenti vari. Tra questi c'era l'albero della cuccagna con il cosiddetto "mallone" di legno alto almeno 15 m.; sulla punta venivano messi dei premi che potevano essere dei prosciutti o delle bottiglie di liquori oppure altre cose. Il "mallone" era molto liscio ed ingrassato con la cosiddetta "sogna" di maiale per far scivolare i partecipanti alla gara. Questi erano sempre i più giovani di età e per salire meglio si procuravano un sacchetto di cenere del fuoco e la spruzzavano contro il "mallone" per far in modo che i piedi e le mani avessero avuto più aderenza per la salita. La gente li incitava a grande voce perché riuscissero a salire sull'albero della cuccagna.

Dopo molti tentativi c'era sempre qualche giovane forte e coraggioso che riusciva ad andare fino in cima a prendersi i regali ed essere applaudito per la sua impresa. Un altro gioco era il tiro alla fune che si faceva con il "canepo", una corda lunga e robusta che veniva allungata a terra ed i cosiddetti "festarini" arbitravano la gara. Si schieravano di qua e di là dai sei ai dieci giovanotti, quasi sempre di due contrade o paesi diversi. I "festarini" che dirigevano la gara facevano un segno evidente a terra ed uno sulla corda che ormai i concorrenti avevano impugnato, pronti per la gara. Quando tutti erano pronti un "festari" alzava la mano e dava il via con la voce e la corda si tendeva fortemente per la grande forza prodotta dai duellanti. Alla fine i primi che cedevano e superavano il segno a terra avevano perso la gara. I vincitori festeggiavano mostrando al pubblico i loro muscoli potenti ed i premi potevano essere un prosciutto, una lonza o una damigiana di vino.

Un altro gioco era la corsa con i sacchi. I festarini consegnavano ai partecipanti un sacco grande di canapa a testa. Si faceva una riga di partenza ed una di arrivo ed i partecipanti dovevano saltare più veloce possibile con i piedi e le gambe dentro il sacco e chi arrivava primo riscuoteva il premio. A volte per la foga di vincere qualcuno cadeva a terra e provocava la risata di tutti gli spettatori.

C'era pure il "gioco della brocca". In questo caso si stendeva una corda legata a due pali ad un'altezza di 3,50 m. circa con appesa una brocca di terracotta. I concorrenti, un fazzoletto sugli occhi per non vedere l'oggetto da rompere, dovevano partire da una distanza di circa 10-15 m. circa. Impugnavano un lungo bastone di legno poi al via dei "festarini" avanzavano verso la brocca contando i passi che già avevano calcolato prima della gara. Una volta percorsa la lunghezza prevista il partecipante alzava il bastone per rompere la brocca e se era fortunato poteva riuscirci al primo tentativo altrimenti poteva lanciare il colpo a vuoto. In qualche caso, invece, il concorrente si dirigeva verso il pubblico che assisteva al

gioco causando il fuggi fuggi per non essere presi a bastonate. Quando il concorrente riusciva a rompere la brocca c'era un grande applauso con le urla di gioia del vincitore. I premi erano sempre gli stessi citati prima. Le feste finivano con il ballo del "saltarello marchigiano" con un bravo suonatore di organetto che accompagnava i ballerini. A conclusione vi erano i fuochi d'artificio.

Le feste di allora erano quelle dei vari santi. Per lo stesso santo ogni paese faceva una festa a modo proprio durante la quale si pregava affinché il santo proteggesse le famiglie, la campagna e il bestiame. Ad esempio, S. Antonio Abate era il protettore di tutte le bestie e S. Vincenzo proteggeva i campi contro le intemperie atmosferiche. Nel pomeriggio si svolgevano sempre le processioni che concludevano la cerimonia religiosa. La festa continuava con le lotterie con piccoli premi e la banda musicale faceva da cornice. A tarda sera si svolgeva la tombola: a P. Recanati veniva fatta il 29 di luglio, a Loreto l'8 Settembre. Qui, il 7 Settembre c'era la mitica corsa dei cavalli. Le feste erano anche occasione per i giovani di ambo i sessi per conoscersi ed eventualmente fidanzarsi.

Non va dimenticata la festa della "Banderuola", una chiesetta di campagna nella zona di Scossicci, posta ai confini del nostro territorio con il comune di Loreto. In questa chiesetta tutte le domeniche il parroco di P. Recanati officiava la santa messa. I contadini della zona di Scossicci e della via "Banderuola" si recavano alla messa. Ogni anno l'ultima domenica di maggio si festeggiava la Madonna della Banderuola. C'erano la messa del mattino e la processione pomeridiana per la strada di Scossicci e la benedizione dei campi. Si chiudeva così la funzione religiosa. La festa proseguiva presso il contadino Ascani soprannominato "Scàino della Banderuola" che aveva casa adiacente alla chiesetta della quale era anche il custode da tanti anni.

Nel suo cortile si svolgevano le varie iniziative dei festeggiamenti: c'era la gara della "bicicletta ferma" e cioè chi restava più tempo in equilibrio sulla bicicletta ferma, poi c'era la gara della brocca, il tiro della fune, l'albero della cuccagna e non dimentichiamo la "mangiata degli spaghetti" con le mani legate dietro la schiena. Questo gioco consisteva nel mangiarsi un piatto colmo di spaghetti nel minor tempo. Inoltre c'era la corsa a piedi di circa un chilometro per i bambini e la corsa dei sacchi che concludeva le gare. Il tutto era allietato da un suonatore di fisarmonica che sulla grande aia faceva scatenare i vari ballerini. I "festarini" organizzatori provvedevano durante la festa ad offrire agli intervenuti dei dolci: il ciambellone, le paste secche, il vermouth e del buon vino, inoltre c'era il venditore di zucchero filato, noccioline e carobbie ecc. ecc. C'era anche

"Pampani" con il triciclo a vendere i gelati con il cono. Una bellissima atmosfera.

Il mese di maggio era il mese mariano ed ogni anno in questa chiesetta si svolgeva il "fioretto". La gente della zona andava a pregare e la chiesa della Banderuola era sempre gremita anche perché le sue dimensioni erano ridotte. Ho ricordato la festa in questa chiesetta di Porto Recanati perché secondo me rappresenta un patrimonio storico e religioso, forse attualmente sottovalutato.

I "fugarò"

I "fugarò" si facevano più volte l'anno. Uno era quello della Madonna di mezz'agosto quando si accumulava un mucchio di legna alla quale si dava fuoco la sera, calato il sole; intorno al fuoco correvano felici i bambini. Anche la Madonna dell'8 dicembre veniva festeggiata in ogni casa con il "fugarò"; quelli accesi sulle colline si vedevano da lontano. C'era la gara a chi lo faceva più grande ed anche in paese c'era un fugaro' in ogni rione con la gara, anche qui, a chi riusciva a farlo più grande. Il rione Castelnuovo primeggiava quasi sempre per la grandezza e la durata del fuoco.

I giochi dei bambini

I giochi dei bambini erano tanti e cercherò di ricordare i più frequenti. Si giocava: a nascondino, con la "trilla", a "campanò", a mosca cieca, al salto con la corda, con la bicicletta se si riusciva a prenderla di nascosto dei genitori, all'altalena, a batti muro con le monete da cinque, da dieci, da venti e da cinquanta lire, ma anche con quelle vecchie scadute. A volte accadevano delle zuffe tra bambini e c'era chi urlava "canfora" e lì si avventavano sopra le monete per prenderne il più possibile. Si sfociava anche in liti, di breve durata ma molto decise.

Un altro gioco era quello delle palline di terracotta colorate. Si preparava e si puliva il luogo dove si doveva giocare e di solito lo si faceva nel cortile di casa. Le palline venivano poste a coppie, una per ogni partecipante, e si stabiliva una distanza da loro da dove ognuno tirava una pallina di vetro, il "vecciò". A seconda di come si posizionava la pallina si stilava una graduatoria di lancio. La pallina di vetro si posizionava avanti il pollice con il pugno chiuso e con tutta la forza si scagliava contro le coppie di palline già posizionate. Tutte le coppie colpite venivano intascate dal tiratore ed a volte per gli ultimi tiratori non rimaneva nulla. Poi c'era il gioco dei "pizzò", che era costituito da tre palline alla base e una sopra. Il primo che tirava poteva infilarle tutte e prenderle tutte per sé.

Si giocava con la fionda, fatta in casa con un ramo di oppio e gli elastici con una camera d'aria di motocicletta. Infine il "tip tap" fatto con un fuscello di sambuco svuotato manualmente; funzionava come una pistola ad acqua.

Si facevano gli spari con i "carburi" preparati mettendo il "carburo" sulla filettatura del bullone; poi si avvitava il dado che si lanciava lontano e scoppiava forte. Mi ricordo lo schiaffo del soldato mentre il gioco del pallone si faceva sui prati dei cortili delle case con un pallone di gomma molto fragile e che si bucava spesso perché andava a rimbalzare sugli sterpi o fili spinati. A questo punto si faceva la colletta dei pochi spiccioli che avevamo in tasca per comprarne un altro nuovo. Le scarpe da pallone non esistevano, si giocava con gli zoccoli d'inverno e a piedi nudi d'estate. Qualche volta succedeva che i pollici dei piedi urtavano sul terreno o su qualche sterpo e veniva lacerata la pelle del piede. Poi venne il periodo delle figurine dei giocatori di calcio che si usavano per giocare a "battimuro".

Tutti questi giochi erano molto umili, niente affatto dispendiosi e molto divertenti.

Il treno

Sono nato in una casa a 10 m. dalla ferrovia. Le locomotive di allora erano a vapore, alimentate a carbone. In ogni treno c'era il macchinista che manovrava la macchina e il fuochista che spalava il carbone e lo gettava dentro il fornello acceso. Il frenatore era in fondo al treno; provvedeva a frenare manualmente tramite una manovella. I treni merci trasportavano di tutto: i cereali, il legname, il bestiame, la sabbia delle cave, oppure la ghiaia. Il macchinista in prossimità dei passaggi a livello o della stazione tirava una manetta e faceva emettere alla locomotiva dei fischi assordanti.

La velocità del treno merci era parecchio bassa e poteva variare dai 50 ai 60 Km/h circa. Invece i treni passeggeri erano molto più veloci ed erano trainati da locomotive più grandi, più belle e più nuove. Le carrozze trainate erano chiamate "tradotte". Durante la guerra trasportavano i militari ed i civili. Dopo la guerra con la costruzione dei nuovi binari e la presenza di nuove locomotive a vapore si istaurarono le prime linee di diretti ed accelerati. Le locomotive erano di colore nero, avevano le ruote molto alte, nere con bordature rosse. Erano molto pulite e luccicavano. I passaggi a livello che incrociavano le strade principali erano custoditi giorno e notte a turno dai ferrovieri ed una volta passato il treno si aprivano manualmente le sbarre, le quali erano lunghe e di legno, verniciate in bianco e nero.

Una volta alzate le sbarre potevano passare i carri con le mucche, i cavalli e tutti coloro che si erano fermati a piedi. C'era un solo binario ed i cantonieri pensavano alla sua manutenzione con l'ausilio di qualche ditta privata per quella straordinaria. Poi venne il doppio binario e successivamente la elettrificazione della linea. Per queste opere fu impegnata molta manodopera, inoltre si modificarono i passaggi a livello che venivano azionati dalla stazione e gli scambi; tutto si meccanizzò compresi i segnali lungo i binari. Gradualmente scomparvero tutte le macchine a vapore e il loro posto fu preso dai locomotori elettrici. Le carrozze vecchie vennero sostituite dalle nuove, più confortevoli ma con la copertura a base di amianto che fu utilizzato anche per le coperture delle case, dei capannoni ecc. ecc.

La ferrovia in alcuni casi tagliava i terreni a metà ed il contadino che lavorava in quel terreno rischiava molto perché il passaggio a livello che divideva il terreno era a suo carico. Egli disponeva delle chiavi per aprire le sbarre ogni volta che ne aveva bisogno per passare con i carri, gli aratri ed il trasporto di tutto quello che produceva il campo. Pertanto se succedeva qualcosa doveva risponderne personalmente di fronte alle Ferrovie dello Stato. Mi ricordo che una volta in mezzo al passaggio a livello si rovesciò un "biroccio" colmo di covoni di grano e per un soffio scampammo ad una tragedia. Un'altra volta mio fratello Mario, ancora bambino, attraversò il binario pochi metri prima che arrivasse il treno merci e grazie alla bassa velocità del treno non venne investito. Una volta, di luglio, stava arrivando il treno passeggeri dalla stazione di Loreto, diretto a Porto Recanati, ed io e mio fratello escogitammo una birichinata piuttosto pesante. Presa la pompa delle viti piena di acqua "ramata", me la carcai sulle spalle ed agganciando le cinte di sostegno cominciai a metterla in pressione pompando a mano fortemente. Intanto Mario teneva in mano il tubo con la canna di rame. Ci nascondemmo nel canneto e da lì prendemmo le misure su come spruzzare i passeggeri del treno. Questo giunse a bassa velocità con i viaggiatori fuori dai finestrini perché era luglio e era molto caldo. Noi due, pronti ed appostati, apriamo il getto della pompa a mano e mentre le carrozze ci passavano davanti li bagnammo tutti con il verderame.

I viaggiatori non capirono da dove proveniva l'acqua ramata perché eravamo ben nascosti e spuntava fuori solo la canna di rame che gettava con pressione il liquido. Il treno fece sosta alla stazione di P. Recanati ed i viaggiatori protestarono per l'accaduto, tanto che il capostazione avvisò i carabinieri che vennero sul posto ma non scoprirono nulla circa i responsabili. Veramente fu una vera birichinata e lo scherzo fu accettato malvolentieri dai viaggiatori perché le loro camicie bianche ed i loro volti si macchiarono, inoltre subirono un po' di fastidio agli occhi.

Un'altra birichinata fu quando con degli amici smontammo una centralina che si trovava lungo i binari nei pressi della mia abitazione. Togliemmo dalla centralina dei pezzi al suo interno e così si oscurò il disco dei segnali posto lungo la linea per dare l'ok al treno per entrare in stazione. Il treno merci si bloccò e rimase fermo per un po' di tempo finché arrivarono i manovratori della stazione di Loreto e fecero ripartire il treno con i segnali azionati manualmente. Anche qui la facemmo franca. Nessuno capì come era accaduto.

Il cinema muto

Il cinema muto era lo spettacolo che offerto dagli oratori dei preti o delle monache. Da ragazzini si andava al cinema qualche volta di domenica e l'entrata si pagava poco o niente. Si partiva a piedi con gli amici e questo divertimento era una grande attrazione, una delle poche per quell'età. Tra l'altro non avevamo nemmeno i soldi per vedere i film con sonoro e solo i più grandi potevano permettersi l'ingresso.

Ritornando al cinema muto, ricordo che la macchina che proiettava il film era manovrata sempre dal prete oppure da un adulto che frequentava l'oratorio e a volte la pellicola si rompeva perché era vecchia e per ripararla bisognava aspettare un po' di tempo prima di farla ripartire.

L'anno nuovo e la "pasquella"

L'anno nuovo nel dopoguerra si festeggiava in casa intorno al focolare giocando con tutta la famiglia a tombola o rompendo qualche piatto già rotto. E tutto finiva lì. I cenoni e i veglioni di allora erano solo per i ricchi e i benestanti. La gente di campagna si accontentava di un tavolo di legno e di una tombola con i fagioli per segnare le cartelle o di una partita a carte a briscola o a tressette. Verso la metà degli anni cinquanta anche in campagna si incominciarono ad organizzare le prime feste di fine anno. I giovani si radunavano nelle case dove c'erano le grandi cucine delle famiglie numerose e nel dopo cena si ballava con un suonatore di fisarmonica che era sempre della zona. I balli del tempo erano il valzer, lo strep, il "fustrò", il charleston, il tango, il saltarello marchigiano ecc.... Come detto prima si ballava dentro le grandi cucine dei contadini. Si spostava il tavolo da una parte e poi si collocava una fila di banchi vicino alla parete per far sedere le mamme che accompagnavano alla festa le proprie figlie. Guai se una ragazza si fosse presentata senza la madre o chi per lei. Il ballo durava fino alla mezzanotte circa e si brindava con il vino di solito rosso. La vergara preparava del buon "brullè" con il vino rosso, lo zucchero e cannella. Per i giovani era anche occasione per corteggiamenti

amorosi e le mamme erano lì con l'occhio felino a controllare i corteggiatori delle proprie figlie. Finito il ballo si tornava a casa felici e contenti e senza aver speso una lira.

L'epifania al tempo era denominata "pasquella". Un gruppo di uomini andava per tutte le case muniti di strumenti musicali (organetto di ciambolo e tamburello) a suonare e cantare la "pasquella". Un componente del gruppo portava un cesto per raccogliere i doni, un salame, una salciccia o delle uova fresche. La notte dell'epifania i bambini aspettavano la befana e la sera prima attaccavano la calza di lana al camino. La tradizione infatti diceva che la befana scendeva dal camino e portava i doni ai bambini buoni e il carbone a quelli cattivi.

Il carnevale

Durante la festa del carnevale i giovani si mascheravano e indossavano dei vestiti vecchi. Qualche uomo si vestiva da donna con vestiti lunghi, guarnelli vecchie camicie di tela bianca ecc... Le donne in qualche caso si vestivano da uomini con pantaloni vecchi, giacche e bombette nere, con il viso tinto dal carbone e con le maschere di cartone o di stoffa. Si facevano delle comitive di giovani, comandate da non mascherati e si andava nelle case a bussare anche di sera dopo cena. Soprattutto si andava dove c'erano le comitive del vicinato che giocavano a carte oppure ballavano con il suono dell'organetto.

Era il vergaro che riceveva i mascherati dopo aver avuto dall'accompagnatore l'assicurazione che li faceva entrare per evitare che i giovani creassero disordine e infastidissero gli invitati. Il vergaro, una volta accertato che tutto era regolare, faceva entrare i giovani mascherati i quali ballavano, scherzavano e così si godevano il carnevale. Intanto la vergara aveva preparato per tutti le "castagnole", fatte di casa con uova e farina di grano, fritte con lo strutto di maiale. L'organetto suonava le canzoni di allora e non mancava il famoso saltarello marchigiano. Le feste del carnevale incominciavano il giorno del giovedì grasso e continuavano la domenica e il lunedì, l'ultimo lunedì del carnevale. Finivano il martedì a mezzanotte perché il giorno dopo incominciava la quaresima e la chiesa non permetteva festeggiamenti e balli per i credenti.

La festa di S. Giuseppe

Nella festa di S. Giuseppe, il 19 marzo, si andava a fare una scampagnata in qualche collina nelle vicinanze. I ragazzi e i ragazzini si portavano la merenda, una fila di pane fresco con del salame, i lupini salati, del ciambellone e del buon vino. Si faceva festa, si saltava con la corda, si

facevano le capriole, si giocava a stella e allo schiaffo del soldato in mezzo al prato. Infine si faceva merenda e si beveva, poi ritorno a casa divertiti e contenti.