

AL GRANADÈL, LA PISTADÒURA E AL BIDÒUN DAL LÂT

Giovanni Cavana

Foto Francesco Cavana

C'è storia e storia, quella con la S maiuscola che si dipana col tempo dei grandi avvenimenti e di altisonanti nomi, destinata a perpetuarsi all'attenzione dei posteri. C'è per contro un altro tipo di storia, che nel suo dispiegarsi porge la sua attenzione testimoniando quegli avvenimenti meno roboanti alla portata di tutti, raccontando con sincera

modestia le vicissitudini di quegli uomini non baciati dalla "gloria", confinati ai margini delle varie testimonianze storiche.

Per me la storia è il prendere per mano la quotidianità dell'umana esistenza, rivivere le vicende e gli uomini nei loro percorsi di vita, generazione dopo generazione, seguendone i mutamenti, lenti ma costanti nella loro normalità,

e nelle tragedie che da sempre caratterizzano l'umano essere. L'uomo comune, legato al territorio e al proprio nucleo familiare, alle sue abitudini, a volte spostandosi per necessità, da sempre ha nel suo anonimato contribuito a tessere il filo della storia. Le testimonianze cartacee, gli oggetti dissepoliti dalla memoria orale ritornati a vivere, rappresentano anelli indissolubili di una trama silenziosa.

Una strana coincidenza, insignificante e sorprendente nello stesso tempo, mi ha riportato indietro nel tempo e a confrontarmi con il vivere, nei millenni, la storia degli uomini, cercando di capirne la continuità attraverso semplici oggetti. Oggetti nel caso specifico del nostro titolo, come il granadèl, la pistadòura e al bidòun dal lât... retaggi, scampoli di storia e di vita vissuta.

Partiamo da una vecchia foto del granadèl; l'ho trovata casualmente leggendo un libro, di vecchia data, concernente la costruzione delle piramidi egizie. Quanto evidenziato nella foto mi ha particolarmente colpito, ha dello stupefacente, infatti un granadèl è stato rinvenuto nel 1913

dall'inglese Petrie nel corso di una campagna di scavi nel nord dell'Egitto. L'oggetto è stato dissepolto, assieme ad altri oggetti, da una abitazione situata in un quartiere di operai e funzionari addetti alla costruzione delle piramidi. Assieme al granadèl (scopino in gergo modernizzato), realizzato con fibre di giunco tenute da corde nella parte

del manico, sono raffigurati un contenitore porta attrezzi e due ciabatte, sempre in fibra di giunco. Un ritrovamento eccezionale, mozzafiato, altamente evocatore, visto che parliamo di oggetti risalenti a oltre 5000 anni fa. Il "granadello" perfettamente conservato e il cui uso sicuramente risale ancora più indietro nel tempo, è un oggetto sorprendentemente arrivato all'u-



so fino a poco tempo fa con la medesima configurazione. Sicuramente in qualche cassetto al granadèl ritrova ancora la sua identità, sono pure convinto che ci siano ancora operatrici che lo utilizzano in vari modi dandogli una ragione per continuare ad essere. Un oggetto perfettamente uguale nel suo uso, che ha superato il tempo e lo spazio; nella foto appare come un frammento raro di archeologia egizia, un oggetto di comune utilizzo familiare. Ma è proprio l'utilizzo quello che a noi interessa riproporre, senza nulla togliere agli antichi Egizi. Lo usavano gli operai, essendo scalpellini, per rimuovere la polvere, i piccoli frammenti, in modo da ottenere pietre e oggetti vari perfettamente puliti e ben levigati. All'interno delle abitazioni, invece, era per uso domestico in mani femminili (da sempre mani operose).

Il granadèl da lontanissime generazioni rimane l'oggetto presente in ogni casa, attrezzo indispensabile all'interno delle mura domestiche. Possiamo immaginarlo consumato nella sua parte finale, logorata per il tanto uso, con la

corda nera e sporca che del manico teneva rinserrati i fili di saggina. Un consumo diseguale, progressivo nel tempo e nei modi, dovuto alla varietà dei prodotti (poveri) che la massaia utilizzava in cucina. Appeso con una piccola cordicella a un chiodo infisso alla cappa dell'onnipresente, compassato e nero camino, a portata di mano e pronto all'uso; oppure in un qualche cassetto del mobile cassone o della storica e arcaica *spartura*, cassaforte degli oggetti domestici, in compagnia di alimenti destinati agli animali di casa (galline, conigli e l'onnipresente maiale).

Il "granadello" faceva anche buona compagnia alla paletta, che serviva a raccogliere dal cassone i vari prodotti per le bestie, nonché a mescolarli, amalgamandoli.

Lo immaginiamo nelle mani della *zdoura*, mani nodose nella loro possanza, cariche di grosse vene, consumate dal tanto lavorare, come ad esempio mentre batte la fumante polenta appena tolta dal fuoco e versata sul tagliere. Spostato il tagliere e fatti i piatti, il "granadello" consentiva una pulizia del medesimo alla perfezione, non rimaneva una briciola, ma la saggia e previdente padrona di casa aveva tenuto a parte i fondi del paiuolo e, furtivamente, qualche fetta di polenta. Polenta che poi sarebbe servita per cena, arrostita nella cenere del camino. Cotte queste rimanenze, venivano poi pulite dalla cenere col nostro "granadello". La cucina rapidamente si svuotava e i modesti piatti ritornavano nelle mani della *zdoura*. Col granadèl si dava poi una rapida pulita alla tavola, dai rimasugli di pasto che la tovaglia, spesso logora, lasciava passare. Il "granadello" super-utilizzato può ora riposarsi appeso a un chiodo della cappa del focolare. Un ultimo sguardo verso i commensali che silenziosamente prendono la via del desiderato riposo. Arriverà presto l'indomani con le giornate che da tanto tempo si ripropongono uguali, fatica, tribolazioni, dolori... con poche speranze di cambiamento, un refrain ricorrente nella realtà del tempo passato.

Sono sicuro che tante cose avrebbe da raccontare il "granadello", in quanti lavori domestici ha dato il suo contributo, arma vincente in mano alla nostra *zdoura*, regina senza corona della cucina e della famiglia. Il ricordo del granadèl, forse incompleto, termina qui e pertanto ritornerà a riposare chissà dove, sicuro di avere inverdito i ricordi in tanti lettori, soprattutto quelli di una certa età, e lasciando nell'indifferenza i giovani d'oggi, impegnatissimi a schiacciare i tasti del cellulare estraniandosi dal mondo di ieri e, forse, da quello che li circonda, passato e futuro

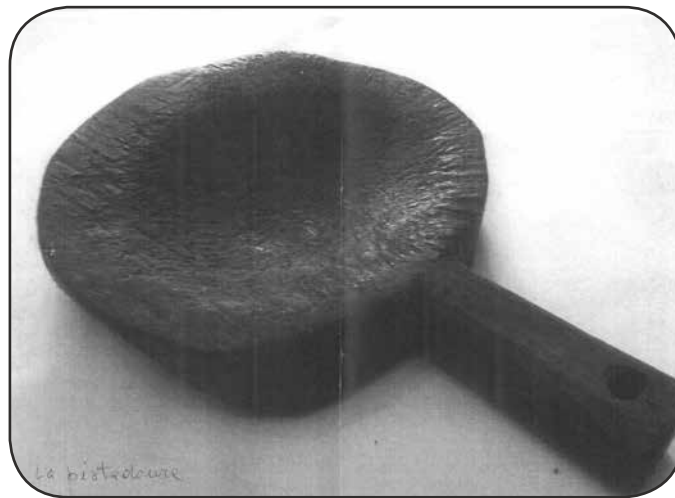
sembrano non esistere.

Il granadèl, appeso al camino, sembra emanare ancora piccole storie, storie come quella della sua fedele compagna di viaggio nel tempo, la *pidadoura*. Inseparabile compagna in tante cucine. Quante volte la donna di casa ne ha fatto uso e pulito col mitico granadèl, il fondo concavo consumato. Di legno duro, di noce o di olivo, dalla forma circolare di circa 15 cm di diametro con un prolungamento di manico, tale da consentire una buona impugnatura e, nella sua parte terminale, caratterizzato da un foro attraversato da una robusta corda chiusa ad anello per consentirne l'aggancio al classico chiodo fissato sul muro o sul camino. La *pidadoura* veniva collocata al centro della cucina, aiuto essenziale e vincente per la *zdoura* in grado di fare tanto con poco, di liberare la sua esperienza, soprattutto nei momenti di magra. Una conca, anzi una voragine, che terminava col consueto buco che faceva intravedere la sottostante tavola, anche lei vecchia, stanca e triste.

Abbiamo detto attrezzo indispensabile per la gestione della cucina. I prodotti o

ingredienti variegati, passavano dall'incudine del piano (si fa per dire), spesso concavo a dismisura, al martello, nel nostro caso il coltello, di caratteristiche particolari; corto, lama alta e robusta, impugnatura forte, azionato dalle mani esperte della *zdoura*. I prodotti uscivano pestati, meglio dire triturati, per cui il termine *pidadoura* potrebbe anche non essere proprio consono. Quel che è certo è che attraverso la *pidadoura* passava tutta l'economia mangereccia della famiglia.

La fantasia inesauribile della donna di casa, dopo un rapido sguardo alla dispensa, alla cantina (dove si conservavano le modeste scorte di carne salata), all'orto da lontano, come un computer decideva il da farsi, senza algoritmi, senza bisogno di eterni messaggi e opprimenti consigli, ascoltando i messaggi provenienti dal suo DNA, dalla sua logica, dalla sua fantasia, dai suoi ricordi (passaggi di memoria orale di generazione in generazione, assimilati fin da bambina dai suoi nonni, da sua madre). La *zdoura* seguiva le stagioni dei campi, mese dopo mese nel loro presentarsi, fornendo prodotti diversi. Sapeva ben dosare i derivati del maiale, abbondanti a fine autunno, e di portarli avanti il più possibile alternandoli con prodotti più poveri. Portava sulla *pidadoura* il giusto pezzo di carne (quando c'era), un super lusso quella di bovino, proposta solamente nelle grosse ricorrenze, mentre la carne di maiale, come detto, la faceva da padrona. Mi pare doveroso evidenziare, con



una dose non piccola di riconoscenza, il sacrificio del maiale... chissà, forse con un po' di dispiacere di fronte al suo supremo sacrificio... dispiacere che però passava in fretta, infatti la fame delle persone era da sempre fedele compagna e il maiale era "vitale".

La nostra donna di casa andava diritta nell'orto, più o meno grande in campagna, piccolo in paese, ricavato dai rari e preziosi scampoli di terra lungo le pratose rive o all'interno del classico quadrilatero circondato completamente dai caseggiati. Lo conosceva a memoria, lo curava personalmente, dalle semine ai mirati raccolti, con l'aiuto del nonno, sempre in agguato d'estate davanti alla porta di casa. A tempo debito le sue mani sapevano bene cosa raccogliere. In casa lei immaginava i frutti dell'orto a occhi chiusi, nelle occasioni speciali ricorreva alla disponibilità del pollaio con molta sagacia, il tutto per il coltello e la pistadòura. In certi periodi, e con il felice tradizionale connubio di altri componenti, nasceva il mitico soffritto, da sempre sulla bocca di tutti. Quasi tutti i componenti passavano attraverso le forche caudine del



coltello sulla pistadòura, per passare poi alla cottura nel classico recipiente di terracotta dove bolliva ore e ore, cuocendosi lentamente fino a cottura completata. Il profumo tipico invadeva la cucina per disperdersi nell'aia e nel vicinato, profumo tentatore per tutti, che inebriava l'olfatto portando a sognare un pezzo di pane intinto nella teglia del soffritto, compiuto di nascosto lontani dal rigido controllo della zdòura. Una tentazione, sicuramente un sogno. Nelle case strette le une alle altre del paese, l'espandersi del profumo era ancora più sentito, da qualcuno invidiato, anzi, da molti desiderato, da altri apprezzato in attesa del momento del pranzo. Profumo intenso le cui avvisaglie erano precedute dai "tamburi di guerra" delle pistadòure nelle varie abitazioni, un battere ritmico, veloce e inconfondibile, che si perdeva nell'aria, segnale tipico che, almeno per questa volta, del buono sarebbe passato sulla tavola. Un soffritto di lontana origine, tramandato nella quotidianità, di generazione in generazione, e di cui si va affievolendo il ricordo (di quello vero).

E il coltello della zdòura batte e ribatte ritmicamente, metronomo del tempo passato e poesia per chi lo ricorda con un briciolo di malinconia. Scopercchiando il tegame, per controllarne l'interno, si ingigantiva il tentatore e caratteristico profumo, segnale gradito che l'ora del pranzo si avvicinava. La stessa cosa avveniva con il brodo, sia quello preparato al momento che quello conservato nel pozzo,

di cui magicamente manteneva la stessa quantità con sane aggiunte d'acqua. Altro capolavoro della zdòura, è d'obbligo il ricordo, era l'eterno "stuccio" (al stoch), fatto con rimanenze, sempre poche: un po' di carne passata dalla pistadòura, conserva casalinga e tante patate, prezioso antidoto contro la fame. "Stuccio" all'inizio molto abbon-

dante che durava lungo la settimana in funzione dell'acqua aggiunta e della conserva che non mancava mai. Tanta fantasia nel trovare poco o niente, povera zdòura quando la pistadòura rimaneva inoperosa!

Qualche volta un modesto compatico, nei momenti meno avari, era presente e faceva un po' di compagnia alle verdure recuperate nell'orto. I bicchieri disuguali, i piatti per la più parte scheggiati, al limite della sopravvivenza, consunti dall'uso di generazioni. Anche le posate non erano da meno e facevano degna compagnia, testimoni di provenienze diverse, stanche e desolatamente disuniformi. I tovaglioli erano pressoché assenti e al bisogno si usava il dorso della mano, come pure una manica di quanto al momento era indossato.

È mezzogiorno, le campane col loro suono segnano il tempo, il momento della pausa finalmente è arrivato e il pensiero corre veloce alla cucina, che già sta aspettando i commensali con la zdòura in preallarme. Accolti dai bimbi piccoli e dalla troneggiante zdòura, signora dominante e incontrastata della cucina e della famiglia. Lei non si siede con gli altri, dall'alto controlla che tutto vada per il verso giusto, con la gioia intensa e appagante di vedere, anche per questa volta, che tutto fila liscio. Con poco e tanta fantasia risolveva il problema della sopravvivenza familiare e non per niente il suo pensiero andava al cielo, trasportato da un sincero "Padre Nostro".

Il pranzo era apprezzato soprattutto se accompagnato da qualche buon bicchiere di vino, anche questo fonte di duro lavoro e dedizione, ma nella miseria, soprattutto in paese, il pasto principale della giornata era accompagnato da acqua, acqua e ancora acqua. Si pranzava in fretta, specialmente nella stagione buona quando il lavoro era tanto. I piatti si lavavano con l'ausilio della cenere, mentre la pistadòura non veniva lavata, restava "cassaforte" dei profumi della cucina, al massimo la si asciugava con un canovaccio, che pure lui si consumava assieme al fondo della parte concava della pistadòura.

Indietro nel tempo, molto indietro, l'acqua si prendeva dai fossi, dai canali, dalle rarissime sorgenti. Acqua abbondante nelle campagne di allora, più o meno pulita. Previa bol-

litura si beveva tranquillamente. Nel proseguo, nelle case coloniche e nei centri abitati sorsero i primi pozzi. L'acqua era a buon livello, facile da trovare. I pozzi venivano ricavati all'interno della casa colonica, adiacente la stalla per facilitare l'abbeveraggio degli animali. Scomparvero poi i buoi da tiro soppiantati da mostruosi trattori, autentica rivoluzione agricola. Aumentò nel contempo il numero delle mucche da latte, latte che manualmente veniva munto e portato al caseificio direttamente dentro i famosi bidoni del latte o dell'acqua; contenitori di avveniristico alluminio leggero, pratico e col caratteristico ed epocale coperchio che consentiva una vera chiusura ermetica, molto adatto a conservare il fresco al suo interno. Questi contenitori, almeno per me, ebbero un altro importante utilizzo.

L'acqua dei pozzi nel tempo divenne sempre più scarsa, i livelli di falda tendono sempre più a diminuire peggiorandone, inoltre, la qualità. Le sorgenti, più o meno lontane, restarono un miraggio per la loro rarità. La tecnica e il progresso si manifestarono in aiuto delle persone, sempre più assetate, e delle nostre campagne sempre dipendenti dalle acque dei canali. Per dissetarsi avvenne un autentico miracolo, sorsero un po' ovunque per la campagna, adiacenti alle case coloniche, le classiche fontane a uscita naturale dell'acqua. Acqua fresca, invitante, multiuso e dissetante per la popolazione rurale. Fontane che i vari contadini mettevano a disposizione del vicinato, più o meno lontano, e attorno ad esse c'erano sempre persone in attesa del loro turno. Per le campagne giravano parecchi raddomanti dal magico bastone.

Il bidone del nostro raccontare, oltre al trasporto del latte venne da tutti adibito per l'approvvigionamento dell'acqua, rinnovandone la passata gloria. Mentre il latte veniva raccolto in loco e poi trasportato direttamente al caseificio grazie a bidoni ben dimensionati e numerosi, per l'acqua si usavano bidoni medio-piccoli più facilmente trasportabili con le biciclette oppure a piedi. Acqua fresca, allegra sinfonia col suo rumoroso zampillare, che trovava nel nostro prezioso bidone la giusta collocazione, per poi dimorare fino ad esaurimento, nelle fresche cantine di una volta, ma senza perdere la sua qualità intrinseca.

Il pozzo continuò di par suo ad espletare la sua funzione di magico frigorifero, soprattutto per il burro fatto in casa, ma anche per il brodo che dovendo durare riposava nelle fresche acque del pozzo. Anche i cocomeri, di cui si faceva largo consumo d'estate, galleggiavano sornioni nell'acqua prima di venire raccolti col secchio e portati in superficie con la sorpresa, sovente, di trovarli rotti. Rottura dovuta al fatto che, anziché calarli in acqua con il secchio, venivano gettati in caduta libera per la gioia dei bambini a vederne il tonfo. Le sgridate non finivano mai.

Le fontane si moltiplicarono e grazie a esse l'acqua si avvicinava alle persone sempre più, portando un po' di sollievo in mezzo a tanto penare. Così avvenne anche negli abitati, dove le fontane si moltiplicarono alimentate da preesisten-

ti acquedotti. Gran parte delle famiglie ebbe l'acqua sotto casa, che consentì, passo successivo, di far arrivare l'acqua fin dentro le abitazioni. Poi, piano piano, le fontane andarono a scomparire dalle strade lasciando in loco scampoli di vita vissuta.

I bidoni di alluminio, nel loro grigiore, restarono ancora per un po' di tempo, ma poi scomparvero soppiantati dalle ipertecnologiche stalle moderne. Pezzi di storie vere, vissute e rivissute dai nostri nonni.

Il vetro, la plastica e altri materiali composti, subentrarono al diffuso alluminio che venne accantonato, lasciato in completo disuso, ma non dimenticato. Le ultime sue apparizioni le riscontriamo nelle minuscole botteghe del lattaio, nascosti dietro il banco, sempre provvisti di latte per soddisfare mattina e sera le molteplici e variegiate richieste (in peso) da litro, mezzo litro e da un quarto di litro. E per questo sul banco ancora in bella evidenza i classici misurini, anche quelli in alluminio, figli del padre bidone sogguardante dal basso all'alto. Latteria, presepialle botteguccia, caratteristica per il bianco delle piastrelle che davano un gran senso di pulito e di igiene, evidenziato dall'immenso grembiule bianco del gestore della bottega. Col tempo, il progresso e le cambiate abitudini, il tutto resterà nel cuore di chi quei periodi li ha vissuti e di chi ha ascoltato, con simpatia, queste storie.

Il granadello (al granadèl), la pistadòura, il bidone del latte e dell'acqua (al bidòun) sono passati nella mia mente attraverso i ricordi con le loro appendici quotidiane di persone vissute prima di noi. Ricordare questi umili oggetti è come far rivivere coloro che li hanno usati. Persone che hanno vissuto una vita grama, tanto lavoro in tanta miseria, però con il rispetto totale verso la famiglia e le regole della comunità. È un grazie sincero e doveroso verso coloro che ci hanno preceduto e tramandato un modo di vivere che non deve essere dimenticato ma, sotto certi aspetti, in parte imitato.

Stavo chiudendo questo nostalgico scritto e nel rileggerlo ho notato che, pur avendone parlato, non ho dato il doveroso merito e la giusta rilevanza alla popolare e arcinota zdòura, simbolo e figura predominante nell'ambito familiare; alla sua funzione, alla sua dedizione al servizio della famiglia. Figura da non dimenticare, ma da imitare come madre e donna di casa.

Al granadèl, la pistadòura e l'alluminato bidòun fanno ora bella mostra di sé in salotto o in taverna, messi là per rispolverarne, qualche volta, il loro trascorso; anche a loro va un po' della mia riconoscenza visto che mi hanno aiutato a far rivivere i ricordi, con la speranza di aver toccato i sentimenti di qualche lettore, che ringrazio per la pazienza portata nel leggermi. Forse avrebbero meritato una descrizione più consona, sicuramente più particolareggiata... spero mi perdoneranno di buon grado, dopo tutto, con lo scritto, sono riemersi dalle fitte nebbie del passato e hanno rivissuto con noi.