

# IL CALDO, IL LAVORO, LA FATICA: AL PIULÉIN

Giovanni Cavana

**A**ncora una volta ci risiamo, forse è un vizio di forma contagioso, terribilmente contagioso che, ripetitivo, ritorna aggrappandosi ai ricordi di un tempo passato riproponendo realtà di vita vissuta, gioita, sofferta di un tempo lontano che non riusciamo a dimenticare. Il mondo dei nostri nonni, mondo di campagna, il cui ricordo tende ad allontanarsi inesorabilmente.

È un mondo che seguiva il suo tempo, che accompagnava il Piolino nel suo decorrere facendo da proscenio, riproponendo momenti, attimi, piccole storie quotidiane di vita e di duro lavoro con l'intenzione di farli rivivere, spolverando la memoria. È estate, l'estate di una volta che sovente sentiamo ripetere da canute persone, rivissuta con commozione e che oggi non c'è più. Il clima per secoli fedele nel suo ripetersi, da potersi fidare, oggi ingovernabile: è cambiato, volubile, imprevedibile, perfino violento con uomini e cose.

L'estate Amolese con i suoi ritmi, le sue consuetudini, le sue tradizioni alla mercé del suo Santo protettore (Danio), il suo fiumiciattolo modesto, tranquillo, rassicurante nell'accompagnare il susseguirsi delle stagioni, dove il tempo previsto dagli anziani contadini difficilmente sbagliava, il sesto senso era, a loro dire, nel DNA, magico connubio fra uomo e terra, simbiosi divina di un amore infinito per la natura. In casa, nell'ampia cucina, troneggiava una piccola immagine di Sant'Antonio molto venerata, protettore degli animali di campagna e dei contadini. Una piccola lucina faceva, giorno e notte, compagnia al Santo. La sua immagine, posta sulla porta che conduceva al riposo notturno delle persone riceveva, quasi d'obbligo, l'ultimo sguardo con a seguire l'ultima assonnata preghiera. A riposare di buon ora anche se il fresco dell'inoltrata serata potrebbe allietare ancora le persone all'aperto davanti a casa, fino ad allora in circolo su vecchie sedie sgangherate a chiacchierare abbandonandosi, col fresco della sera, al pensiero della notte incombente. Ai bambini era concesso di restare assieme ai grandi, di ascoltarne i discorsi, discorsi che prevalentemente riassumevano quanto svolto durante il giorno e programmare il successivo, discorsi che a loro volta ripetevano ai loro.

Pochi scarni mobili, un armadio, una cassapanca, uno spoglio letto, due asfittici comodini. Camere che nel periodo del fine estate, verso l'autunno, erano pervase da un odore particolare. Sopra e sotto l'armadio, il comò (quando c'era) e i comodini erano conservate le mele ben distese sopra un foglio di carta o di altra natura, i giornali erano pochi. Colà le mele restavano a lungo. A volte capitava di sentire qualche lamentela in quanto la zdoura prendeva quelle leggermente deteriorate lasciando quelle intatte a riposare, in bella vista, intoccabili al momento. I lavori erano quelli di sempre, stagionali, ripetitivi, ritmici, lavori dove la manualità era totale, la fatica immensa pur con l'aiuto degli animali. L'impegno nei campi, quando il lavoro era

nel pieno, coinvolgeva tutti i componenti della famiglia. Solo gli anziani restavano a casa, la loro parte era stata fatta prima. Adesso piccoli, leggeri compiti nell'aia e controllare la casa deserta. Il loro contributo fisico era stato totale per tanto tempo. Il problema del pranzo, più abbordabile d'estate, un po' meno d'inverno, evidenziava l'estro, l'abilità delle donne abituate da sempre, da madri in figlie, a fare tanto con poco. Occorreva essere formichine, l'inverno e l'autunno inoltrato erano nemici ostili da combattere. I nonni si occupavano dell'orto dietro casa, spesso vicino al pozzo per poter accedere all'acqua comodamente. Recintato per tenere distanti gli animali sempre alla ricerca di cibo. In cucina o nel magazzino troneggiava il cassone, mobile monumentale di grande capienza che conteneva prodotti a lunga conservazione atti a preparare il cibo degli animali del cortile. Animali come il maiale che garantiva carne di qualità e in quantità per la lunga stagione fredda. Al contrario delle uova, abbondanti con la stagione calda e pressoché inesistenti con il freddo. Con una tecnica arrivata da lontano la donna di casa metteva le uova in sovrappiù all'interno di vasi di vetro, chiusi ermeticamente, immerse nella calce che le avrebbe protette nel tempo. Venivano usate, centellinandole, durante i lunghi inverni. Nei medesimi contenitori si conservavano parti del maiale, quelle di più facile deterioramento come cotecchini, salami di pasta tenera, tutti immersi nel magico strutto. La restante carne, di più grossa taglia, andava a stazionare nella sempre fresca cantina: il prosciutto, il lardo, la pancetta... ben stesi su tavole, protetti da una infarinatura di sale e spezie a garantirne la conservazione. In bella vista facevano loro compagnia salami duri e salsicce appese a pertiche, ben allineati, soldati generosi pronti a lenire la fame dei virgulti di casa e tenuti fuori portata, in alto, per eludere in parte gli assalti dei predatori casalinghi che, vinti dai profumi, spesso sfuggivano con tecniche sopraffine al ferreo controllo della zdoura che, a volte, manteneva il riserbo fingendo di non vedere per amore dei figli affamati. Il suo era veramente un controllo innato, di generazione in generazione, imposto dalla miseria. Un extra da tempi migliori consisteva nel preparare in casa i liquori durante i periodi di relativa calma, verso Natale: obiettivo le feste di fine anno. Gli ingredienti di base erano casalinghi, spezie, zucchero e alcool consentivano di fare alcolici che facevano bella mostra nella vetrina in cucina, romantico mobile e povera espressione della realtà economica del tempo. Alchermes, Mandarinetto, Vov, Marsala, Nocino a ringraziare il magnifico albero dietro casa fornitore unico della materia prima. Non ultimo, ben evidenziato dietro i vetri della vetrina, il famoso (per me) Doppio Kummel, una magnifica bottiglia di liquido trasparente che avvolgeva nel suo interno un bianco alberello in miniatura, traslucido, perlato con i suoi minuscoli rametti corallini rimembranti mari, località esotiche lontane e meravigliose da sognare. Il se-

greto, si fa per dire, era nel pensiero della nonna che controllava, occhio esperto, i vari livelli delle bottiglie là a dimora per le ricorrenze; i predoni domestici dovevano affrontare, se colti in flagrante, le ire della zdoura e del nonno che, detto in segreto, dei predoni ne era il capo.

Estate calde, lunghe, rispettose dei tempi ciclici della natura contadina, sole a picco sulle persone impegnate nel lavoro dei campi, da mattina a sera, dall'alba al tramonto. Caldo implacabile che mollava i suoi tentacoli soltanto quando si decideva di andare a nascondersi, basso basso, all'orizzonte.

Giornata frammezzata, poco dopo l'inizio, con l'arrivo della colazione salutata dai lavoratori come un naufrago accoglie i suoi soccorritori. Poi, un lampo, il cibo scompariva, la sporta si svuotava e di nuovo al lavoro.

Il pane era fatto in casa, cotto nel forno della casa colonica, sempre buono anche a distanza di tempo, inalterabile, profumo divino. Appena sfornato e portato alla gente nel campo si autoannunciava col suo aroma. A sedere sui bordi dei fossi era una manna caduta dal cielo, lo si benediceva quando arrivava accompagnato da un fresco, frizzante vinello. Il compatico nemmeno veniva visto, il poco nascosto dal pane, salame, frittata, pancetta, lardo (onnipresente), tutto ben stagionato. Quanta gratitudine a quella povera bestia martirizzata l'inverno passato. Bottiglie e quant'altro venivano riportate a casa, la campagna era ed è rispettata, rimaneva solamente la preziosa e dissetante acqua del pozzo a lenire la sete, il caldo, la fatica; tenuta nascosta nell'erba, all'ombra di generosi gelsi a disposizione di tutti.

Testa china, schiena ricurva, fronte bagnata nel vero senso della parola, di sudore, realtà traghettata per secoli nelle campagne, immutata e ripetitiva.

L'ora del pranzo, il magico suono delle campane lo annunciava, e quando si poteva si prendeva, col lavoro vicino, la via di casa o meglio la cavedagna, per il pranzo, frettoloso, preparato dalla zdoura con l'aiuto delle altre giovani donne. L'arte femminile, arte contadina per eccellenza: con poco a disposizione riusciva a dare il necessario per sfamare questi stanchi accaldati uomini. L'elogio dovuto a queste donne va ben oltre queste modeste righe, resta comunque un ricordo, un esempio indelebile. Ora che i tempi sono cambiati fa comunque piacere scrivere, anzi, riscriverne la loro realtà in seno alla famiglia. In silenzio, finito il pranzo, anche loro andavano spesso sul campo a dare una mano, i bimbi seguivano le mamme riposando, come le bottiglie dell'acqua, all'ombra dei gelsi, alberi principi della campagna ai bordi del Piolino. Alberi miracolosi per il loro "frutto", la foglia e il verde. Riprendiamo il filo dei lavori che hanno un denominatore comune: raccogliere d'estate, preparare i prodotti per il periodo invernale. Regole, abitudini, necessità, gioia quando il clima e la campagna si sono comportati bene e i raccolti, di conseguenza, sono buoni.

La vite, questa pianta vecchia come il mondo, non ha certo bisogno di essere scoperta. Tanto entusiasmo nel raccogliere i frutti, immensa fatica nel lavorarla, tanta soddisfazione di

mettere il suo prodotto finale nelle botti a riposare all'interno di vecchie cantine in buona compagnia con altri prodotti colà a stazionare. Gioia ancora più grande quando il vino passa dalle signore delle cantine, le botti, alle bottiglie, gioioso, giovane, benaugurante. Tutto si recupera, infatti con gli scarti dell'uva si confezionava un dolce povero, povero fra i poveri, i Sughi, tramandato da lontano ad allietare la tavola della gente di campagna, alla portata della gioia di tutti. L'uva nel grosso tino a fermentare, ridotta prima a poltiglia calpestandola a piedi nudi, in gruppo, cantando e saltellando. Un profumo inebriante che si perde nel riposare nel grosso tino, per poi esplodere, come detto, nelle bottiglie.

Nella bottiglia di vino si racchiude il lungo lavoro di tutta la famiglia, dai grandi ai piccoli: preparare la terra, disinfestare la pianta, raccogliere i grappoli, trasportarli in cantina, a casa. Lavoro meticoloso, senza tempo. Dal terreno alla bottiglia, dietro tutta questa trafila una estenuante manualità. Poi il vino (finalmente!) rosso, bianco, allegria e tristezza, gioia e dolore, la storia di tutte le famiglie, di tutti noi.

Sono tanti i lavori, concentrati nella stagione calda, tanto il sudore che ha inumidito le zolle assieme alle lacrime di gioia, poca, e della sofferenza, tante, i sacrifici di chi ha trascorso la propria vita sui campi per procurarsi il cibo quotidiano e contribuire al miglioramento delle rese. Tantissimi i prodotti coltivati con la loro particolarità tecnica di coltivazione a testimoniare l'enorme fatica degli uomini delle nostre campagne.

La preparazione del terreno, senza alcun supporto meccanico, a forza di braccia, fatica e sudore. La canapa, già trattata in un altro scritto ("Borgo Rotondo" aprile-maggio 2022 pp. 24-27), completa la triade dei grossi lavori estivi: canapa, vite, grano/mais. A stretto contatto con la vecchia casa l'orto, esclusivo terreno di battaglia degli anziani di casa, della zdoura in primis nel program-

mare le varie coltivazioni a seconda delle necessità della cucina. Verdure, tante, erbe aromatiche, profumate, curative per dare sapori particolari ai cibi e nascondere eventuali scarsità di ingredienti. Un esempio per tutti, sua maestà l'aglio, fedele compagno di insalate e dei sempre eterni radicchi e la mancanza dell'olio d'oliva veniva spesso supplita da micro pezzetti di lardo. Per friggere, una sola soluzione, quella dello strutto. Appeso alle pertiche faceva la sua bella figura nel classico contenitore, rotondeggiante, involucro di budelle del maiale che ne manteneva la conservazione. Una manna dal cielo ben sfruttata, un multi uso indispensabile nelle case. Che tristezza nel constatare come è pressoché scomparso l'utilizzo di questo dono del maiale.

La cantina diventava il frigorifero del tempo. Il tino, le botti... sulle pareti modeste vetrinette con vetri scomparsi o ridotti all'osso, prodotti dell'orto, marmellate di varie qualità e quant'altro, infine una "goccia" di olio d'oliva gelosamente custodito come una reliquia. Era tutto un mettere e togliere, calcolato e centellinato. L'occhio della zdoura tutto teneva controllato, il consumato e il da consumarsi. La cantina, con questi prodotti, emanava un profumo particolare, inebriante, tentato-



re. Dopo il letto la tavola era il posto più sospirato e sognato, dava speranza, sicurezza, un po' di ottimismo, un futuro meno incerto. L'unico problema era il controllo, la strenua difesa, come detto, dalle mani rapaci, dagli appetiti voraci, dalla fame sempre presente. Un monumento alla zdoura, general manager della casa, esempio da imitare di gestione delle risorse in una economia domestica pur sempre povera.

D'estate meloni e cocomeri, raccolti in abbondanza, trascorrevano i loro ultimi giorni di vita in fondo al pozzo dove l'acqua fresca li conservava al meglio.

Il gran caldo estivo, il lavoro intenso sembrava non volesse mai finire, si mitigava solo dopo la mietitura. Il grano mostrava a fine luglio la sua presuntuosa chioma, spettacolare quando veniva traguardata e lirizzata da delicati soffi di venticello estivo. Un mare che ondeggiava, spighe preziose che si pavoneggiavano mettendosi in bella vista. L'ultima sfilata, il falchetto è in mano ai braccianti, ai contadini pronti per portarlo a casa, al riparo dai pericoli, dalle bizzarrie del tempo, in attesa di liberare il chicco dalle paglie protettrici.

I campi sono spogli per la più parte, rimane soltanto una piccola presenza che si muove ondeggiando armoniosamente, su e giù come a raccogliere qualcosa dal terreno e ritmicamente alzarsi quasi per ringraziare il cielo. Sono per lo più donne che aggiungono fatica e sudore a quanto già sopportato durante le calde, torride giornate estive. La cultura del grano, vitale, dava, dopo il raccolto, una modesta possibilità di migliorare la propria esistenza andando per i campi a raccogliere quanto rimasto a terra. Le spigolatrici, da ricordare e da far ricordare, esempio di abnegazione, di duro sacrificio sopportato stoicamente per la propria famiglia, tutto con-

correva per avere un minimo di sostentamento, le occasioni erano poche, come poche erano le spighe che il terreno ancora regalava, un bene da prendere a tutti i costi.

La spiga verrà poi spogliata liberando il chicco, frutto prezioso, forziere miracoloso pieno di farina, alimento principe del mondo intero. Farina sempre presente, dal molino alla madia domestica, pronta per un multi uso quotidiano: pane, pasta, biscotti... abitudini che si perdono nella memoria collettiva. Lo stesso involucro, pure importante, utilizzato per gli animali come mangime, la paglia, calda e preziosa, riposante lettiera sicuramente apprezzata dagli stanchi animali. Anche il grano turco segue la trafila, la polenta faceva e fa parte del nostro quotidiano, come il grano tutto viene recuperato e utilizzato, basti pensare al fogliame delle pannocchie recuperato allora per riempire i materassi. Nei letti, in tutte le case, il doppio materasso: quello sottostante di crina, duro, fresco, compatto, oggi anche terapeutico; il superiore, per contro, leggero, voluminoso, avvolgente, rumoroso, immenso, invitante quasi a perdersi nella sua volumetria. Cose d'altri tempi, di vite vissute, sofferte e sempre in grado di toccare il ricordo e la sensibilità

di chi è venuto dopo.

Tutto veniva recuperato, niente sciupato, programmato, spalmato nell'arco della stagione. E senza sbagliare con il computer dell'esperienza, della tradizione, del buon senso e dell'amore; dovere nei confronti dei propri familiari. Un'economia povera e, mi sia consentito ricordare, la zdoura cuore pulsante della casa.

È caldo, il sole, sole pieno di rabbia, cocente a picco sulla campagna assetata come le persone impegnate nei vari lavori. Caldo che mette a dura prova la volontà di questi lavoratori che, a capo chino e schiene ricurve, resistono in quanto sanno benissimo che con il loro patire avranno in cambio l'indispensabile per andare avanti con le loro famiglie.

Il sole, più che immobile, è piantato al centro del cielo. Finalmente mezzogiorno, lo spuntino fra un boccone e l'altro, gli affamati e assetati astanti guardano l'astro con rassegnazione, quasi a supplicare una tregua per le prossime ore, ma invano, purtroppo solo qualche spiraglio al momento del rientro e ri-

mangono zavorrati dal peso del caldo sopportato durante tutta la giornata.

Finalmente a casa. Benvenuta desiderata sera, al fresco che le antiche case coloniche costruite a misura del tempo elargivano a "piene mani". Una sana bevuta generale, acqua, tanta, e vino la cui percentuale variava in funzione della disponibilità e con le orecchie sorde nel timore di udire la voce del nonno proporre gli ultimi lavori, rimasti in sospeso, attorno a casa. In campagna i lavori non finiscono mai, nemmeno di notte, perché si intrufolano nei sogni degli esausti dormienti.

Per fortuna nessun richiamo e allora i giovani corrono a gettar-

si nelle acque del Piolino, abbondanti in certi momenti, frenate, accumulate per l'irrigazione dei campi. Un sogno, modesto, irrealista da godere, assaporarlo quasi da non credere. Per un momento tutto si dimentica, caldo, fatica, preoccupazioni: l'acqua fresca è il toccasana dei poveri essere stanchi. Si urla, si schiamazza senza posa fino all'arrivo dei teli e dei vestiti asciutti. Si tentenna ancora un po' seduti sull'erba secca dell'argine, si raccontano le solite cose e si complotta per l'uscita del dopo cena inseguiti dalle raccomandazioni del nonno e delle mogli, preoccupati già per il tanto lavoro che li aspetta l'indomani, inesorabile come il gran caldo estivo che ancora li farà soffrire. La riva è tornata deserta, silenziosa, attenta nell'ascoltare le voci che si allontanano e il dolce rumore dell'acqua che scorre libera nel suo alveo.

*My dear old river* ora sei solo, la sera è calata su uomini e cose, grazie a te abbiamo ricordato momenti di vita, tristi e felici, ricordi da proiettare nel tempo che sempre più si allontana, senza scomparire nell'oblio come l'acqua del Piolino destinata a convivere con i momenti di quotidianità per poi andare verso la sua destinazione ultima.

