

CESARE ANGELETTI



Storia della civiltà contadina
marchigiana



QUADERNI DEL CONSIGLIO REGIONALE DELLE MARCHE

Fino a non molti anni fa il prototipo o meglio lo stereotipo del marchigiano così come veniva diffuso nell'immaginario collettivo nazionale dalla cultura visiva (cinematografica e televisiva) era quello del contadino mezzadro simbolo ed espressione di una regione marginale.

“Le Marche – scriveva Guido Piovene negli anni Cinquanta del secolo scorso nel suo *Viaggio in Italia* – sembrano lo specchio di quella democrazia patriarcale propria di paesi agricoli, dove il primeggiare è escluso, l'uomo è richiamato sempre alla modestia naturale e ai bisogni fondamentali, e l'eguaglianza è sentita in modo più forte che nei paesi democratici alla moderna.”

Questo libro sulla storia della nostra civiltà contadina, scritto con grande passione ed accuratezza, percorre nelle sue linee essenziali quella dimensione sociale e antropologica che è alla base della nostra identità attuale. La dimensione agricola marchigiana è stata concepita spesso come una medietà anche geografica, una giunzione fra il Nord e il Sud dell'Italia simbolo di modestia e laboriosità e mai di arretratezza. Anzi proprio negli ultimi decenni si è visto quanto quella forma di civiltà contadina, pur segnata da sofferenze e ingiustizie, sia stata portatrice di fermenti vitali e istanze di trasformazione che hanno segnato in maniera originale lo sviluppo della nostra regione.

Chi scrive questo libro ha vissuto in maniera diretta le ultime fasi di quella civiltà e ne conserva vivide le immagini dei riti legati alla stagionalità della colture, delle feste, della specificità del vivere in campagna. Scorrono nei racconti di Cesare Angeletti i ricordi della “battitura”, della “pista”, del maiale, del biroccio, delle tradi-

zioni, delle gerarchie familiari. Era questa la dimensione di una società regionale rimasta sostanzialmente immutata e dominante fino ai primi anni del dopoguerra. Tanti microcosmi autosufficienti, a volte sospettosi e guardinghi nei confronti dell'esterno, isolati ma non chiusi, che hanno impresso una fisionomia inconfondibile allo stesso paesaggio delle nostre colline e delle nostre vallate.

Fra i protagonisti di questo libro, come giustamente sottolinea l'autore, c'è la figura della "vergara", prototipo della moderna imprenditrice e testimonianza del ruolo centrale che quella società apparentemente chiusa e cristallizzata nell'equilibrio dei ruoli, sociali e familiari assegnava alla donna.

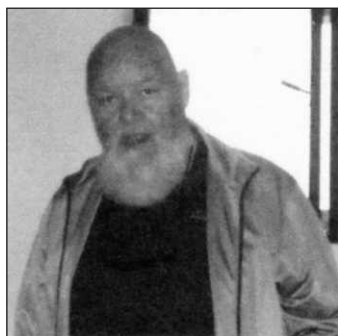
Leggiamo questo libro con divertimento, ma anche con un senso di gratitudine verso i tanti uomini e donne di quella civiltà di ieri che con il loro sacrificio e loro sapienza hanno posto le basi delle Marche di oggi.

Vittoriano Solazzi

Presidente dell'Assemblea legislativa delle Marche

CESARE ANGELETTI

Storia della civiltà contadina
marchigiana



Cresciuto in campagna con papà “fatto” (amministratore) che settimanalmente faceva il giro di sessantaquattro coloni, sono diventato adulto coccolato da sessantaquattro “vergare” che mi ritenevano, alcune in buona fede e per affetto, altre per convenienza, un loro figlioccio.

La figura della “Vergara”, che in linea di massima era una donna intelligente, scaltra ed abilissima, mi ha sempre affascinato.

Oggi la “Vergara” vera non c’è più. Qui voglio ricordare come era, non solo riportando i miei ricordi, ma anche quanto è scaturito da scambi con amici, dai racconti di papà e dalle letture e ricerche fatte in tanti anni di amore sviscerato per le nostre tradizioni.

Aneddoti, battute, storie e tradizioni si mescolano dando vita ad un blocco di appunti dalla lettura del quale, “La Vergara” che, a mio avviso, è ...*la donna manager di cento anni fa!* viene fuori a tutto tondo e, con i successivi capitoli, *narro tutto il mondo che girava intorno a lei* in quella che era la vita della famiglia colonica marchigiana che con la sua intelligenza, l’attaccamento alla terra e la grande perizia, nata dall’esperienza, ha saputo dar vita alla *civiltà contadina* dalla cui operosità ha poi preso il via il boom economico italiano.

Dedico questa “opera” alla mia
“Vergara Manager”
che ha saputo pianificare
la mia vita rendendola serena
e colma di felicità, ai
tre Vergaretti” che Lei mi ha
regalato, per rendere la mia
esistenza ancora più piena di
significato, ed alla memoria
di mio Padre e mia Madre
che vivendo mi hanno
insegnato a vivere.

CAPITOLO PRIMO:

La vergara ...



*... donna manager
di cento anni fa!*

C'era una volta, purtroppo tanto tempo fa, la "*Vergara*" ...

Potrebbe iniziare così questa storia che, spero, servirà a ricordare la donna guida della famiglia colonica marchigiana.

Bene, allora facciamo conoscenza con la protagonista di questa nostra passeggiata nei ricordi della realtà contadina di tanti anni fa.

Altezza media, capelli scuri, raccolti in una treccia che formava una bella crocchia sul retro del capo, occhi scuri, sinceri, forme forti ma non giunoniche ed un passo elegante e regale da indossatrice.



Avanza, sicura, con il brocco dell'acqua sulla testa e, senza curarsi del pesante coccio (L'acqua 10 15 litri il brocco altri due in tutto 15 chili) in equilibrio, lavorava a maglia ed il ferro "cantava" colpendo ritmicamente la cannuccia fissata alla sua cinta.

Fra il brocco e la testa aveva messo "la sparra" che era uno strofinaccio da cucina piegato ad angolo ed arrotolato a formare una ciambella.

"La sparra", usata asciutta od inumidita, serviva per stabilizzare il peso sulla testa e ad ammorbidire l'impatto dell'oggetto portato con il capo.

Che da portare fosse la brocca, la tavola del pane, un canestro di verdure, un mezzo sacco di grano da recare al mulino o un sacchetto di farina da riportare a casa non faceva differenza.

Questa abitudine di portare i pesi sulla testa, sin da bambina, dava alla nostra Vergara il portamento e l'andatura che solo le indossatrici, costrette ad allenarsi con il libro in bilico sulla testa, riescono ad avere.

La donna da me incontrata è sposata.



Lo si capisce dal fatto che ha al collo una collana di corallo, dono della mamma al compimento del ventunesimo anno di età, ed una collanina d'oro dono della suocera in occasione del matrimonio.

Quando la riceveva a casa sua la suocera, oltre alla collana, stando in piedi sul terzo gradino della scala che portava alla loggetta, offriva una *conocchia* (fuso) un pezzo di pane e tre grani di sale grosso.

Le nostre ave erano tanto abili al telaio da riuscire a tessere vari tipi di tessuti sino a farne uno talmente stretto per fare le "*uose*" (paragambe) di tessuto finissimo ma tanto compatto che consentiva di camminare nella neve senza bagnarsi per più di un'ora.

Tutte le nostre nonne dovevano saper filare e tessere (il fuso) per vestire il marito, cucinare e non fargli mancare da mangiare, il pezzetto di pane ed usare sempre la ragione, "*cum grano salis*" i tre chicchi di sale grosso.

Dopo aver dato tali doni la suocera (tale nome, però, non era usato veniva subito chiamata mamma e nei tempi più lontani trattata con il voi) abbracciava la nuora e le diceva: *“Fija in questa casa c’è la pace!”* E la ragazza, istruita dalla sua nonna, rispondeva: *“Se ce la troo ce la lascio!”*. (Figlia qui c’è la pace! Se è vero io farò in modo di mantenerla).

La donna che stiamo osservando ha, ai lobi degli orecchi, opportunamente forati quando era piccolissima, ricchi orecchini in oro e corallo che terminano con due o tre gocce rosse *“Pennenti”*.

Quando non ci porta sopra pesi il suo capo è coperto da un piccolo asciugamano, riccamente ricamato, ripiegato su un pezzo di cartone, che non si vede, con la frange che sfiorano le spalle *“la vettarella”*.

Sulle spalle ha uno scialle a colori molto vivaci e con ricche frange.

La camicia è bianca ed ha al collo ed ai polsi dei merletti molto belli e tutti ricamati a mano da lei stessa o provenienti dal corredo della mamma o della nonna.

Un bustino, con stringhe sul retro, evidenzia il suo petto prospero e l’ampio *“guarnello”*, lunga gonna a righe tessuta al telaio a casa, copre pudicamente alcune sottovesti ed i mutandoli, lunghi, chiusi da fiocchetti al polpaccio, si incontrano con le calze di filanca bianche.

Ai piedi, nei giorni feriali, gli zoccoli, in quelli festivi le scarpe di vacchetta con la vistosa fibbia, in finto argento, che erano calzate, però, solo all’arrivo alle porte del paese.



Donne in costume maceratese.

Nel periodo estivo, da marzo, si andava scalzi.

“Da marzo in po’, gnè villa và scarzu!” dice il proverbio.

Il punto di cambio “raccolli-scarpe” era abitualmente il lavatoio che si trovava all’ingresso di ogni paese e che aveva, sotto alla tettoia ed al di sopra delle vasche, un cordolo sporgente circa venti centimetri, sul quale erano appoggiati gli zoccoli che sarebbero poi stati ripresi al ritorno e che sostituivano le scarpe per tornare a casa.

L’operazione cambio consentiva anche alle donne di campagna di raccontare a quelle di città, vita, morte e miracoli delle varie famiglie del contado e di avere dalle *“lavannare”* del paese notizie accurate, e ben farcite dalla fantasia, di tutti i fatti delle famiglie della cittadina.

Al lavatoio prendeva quindi, così, vita quello che potremmo definire “il giornale parlato” dell’epoca e mai cronaca locale fu più accurata, completa e colorita di quella intessuta dalle abili e taglienti lingue, esperte e veloci, delle contadine in gara con quelle proverbialmente allenate e potenti delle *“lavannare”*.



Lavannare alla fonte.



Contadine all'abbeverata.

Dopo avere, involontariamente, divagato torniamo a descrivere il vestito della nostra, bella, *Vergara*.

A proteggere il *guarnello* (la gonna) c'era sempre una lunga "*pannella parannanza*" che era di grande utilità, in varie occasioni, oltreché di abbellimento, e che era rigorosamente bianca in cucina e colorata negli altri lavori di casa.



Donne al lavoro in cucina con la pannella bianca.

La pannela serviva a creare, prendendola, con la mano sinistra, per i due angoli inferiori e sollevandola all'altezza della cintola, un utile, ed ampio, porta-oggetti nel quale deporre, con la mano destra libera, uova, ortaggi, pezzi di legna, ecc.

Il tutto, naturalmente, un tipo di cose alla volta, era portato, così, facilmente a casa.

In tal modo, la nostra bisnonna, aveva già inventato il carrello che oggi è usato al supermercato.

Il bordo inferiore, ripiegato due o tre volte, consentiva di sostituire *"le presine"* in quanto veniva usato per prendere le pentole per i manici senza scottarsi le dita.

La parte inferiore, al rovescio, era usata come straccio per la polvere o per asciugarsi le mani, poi, rimessa dalla parte giusta, appariva pulita e bella.

La pannela, insomma, era come certi onorevoli di oggi, puliti all'apparenza ma sotto, sotto ...



La pannela: portaoggetti e ... presine !

D'inverno la *Vergara* usava anche un panno di lana, o mezza lana, per coprirsi le mani e le braccia ma, alla necessità, tale *plaid*, fatto a casa al telaio, era usato per proteggere dal freddo le spalle o la testa e tale panno era chiamato "*lo scarlatto*."



La giornata della nostra amica "*Vergara di cento anni fa*" era veramente distruttiva per lei ma costruttiva e vitale per la famiglia che, da ella, per un motivo o per l'altro, dipendeva.

La sveglia per lei suonava all'alba al cantar del gallo. Per prima cosa ella rattivava il fuoco del camino e metteva alla fiamma, che doveva esser subito pronta e vivace, (*la donna che vale pocu se vede accanto a lu focu!*) il caldaio colmo di acqua dal quale, alla necessità, per tutta la giornata, era attinta acqua calda.

Poi c'era un caldaio più piccolo che serviva per cucinare.

La prima cosa da fare era preparare la colazione e questo era relativamente facile dato che si riduceva ad un pezzo di pane insaporito strusciandolo su una arringa o "condito" con qualche frutto di stagione (mele, noci, castagne, uva, fichi, ecc...) poi un buon bicchiere di vino.

Solo in tempi più recenti si è adottato l'uso di del latte con orzo, coltivato e tostato a casa, e pane brustolino o ciambellotto bagnato dentro.

Qualcuno, però, aveva un suo modo particolare di far colazione.

Ricordo, infatti, che sin da bambino, mio padre mi raccontava di un suo zio "*Peppe de Moma*" questo il suo nome e relativo soprannome, che era famoso per essersi giocato in una partita di sette e mezzo il suo carretto, la somara e tutte le stoffe che erano la sua mercanzia da vendere, che, per circa trent'anni ha fatto colazione riempiendo due bicchieri, da un quarto, di vino cotto nel quale metteva due rossi di uovo e che poi beveva uno lui ed uno lo faceva bere alla sua somara.

E poi partivano per fare un giro, in una giornata, anche di venti chilometri.

Qualcuno, a questo punto, potrebbe essere curioso di sapere come avrà fatto a perdere tutto.

Vi spiego. Quando faceva il suo giro di vendite con la somara, collaboratrice ed amica, era sua abitudine fermarsi in qualche osteria per bere vino e dar da bere acqua alla sua somara e, spesso, si fermava per giocare accanite partite a sette e mezzo.

Quel giorno fu particolarmente sfortunato e dovette giocare con una serie di "*careggia mortu*" i quattro e di "*pigghitti*" i due, e perse tanti soldi e bevute.

Poi, verso la fine, arriva la matta, il re di denari, e lui, sicuro, spara la famosa frase, diventata poi proverbiale: "*Tuttu lu carittu e ghió!*" (Tutto il carretto al completo e datemi un carta!). Ma la giornata era proprio no. La carta che riceve era il due di coppe. In tutto sette. È buono! L'uomo che tiene il banco gira la sua carta ed è il

sette di bastoni. A parità di punti vince il banco.

Qui scoppia la tragedia.

Non tanto per il carretto ed il suo carico, che è comunque prezioso, quanto per la somara.

Mi raccontava papà che, durante la guerra, per evitare che l'animale venisse requisito, zio *Peppe de Moma*, gli aveva insegnato a salire le scale e se la portava con se in camera cosicché la stalla risultava vuota e lui poteva dire che già altri avevano preso la somara.

Io sono comunque convinto che la Provvidenza è più forte della sfortuna, infatti, gli amici, vista la sua profonda disperazione che lo avrebbe portato alla malattia, fecero una colletta e riscattarono la somara ridandogli "la vita."

Ma torniamo ora, dopo aver amenamente divagato, alla nostra *Vergara* che stava iniziando le sue attività domestiche, pulire a terra, rifare i letti, rinnovare la provvista di legna e quella di acqua, con le apposite brocche, affinché tutta la casa fosse in ordine e tutto il necessario al suo posto.

Proprio per mantenere questa situazione tutti i famigliari sapevano che zoccoli o sandali sporchi, al ritorno dal lavoro, dovevano essere lasciati di sotto e si poteva salire in casa solo con i piedi scalzi e puliti o con le ciabatte da casa che lei stessa aveva fatto con i ritagli delle stoffe.



Donna, con bambina, che attinge acqua dal pozzo per "rifornire" la sua cucina!

Tali calzature, infatti, erano semplici rettangoli di stoffa, poco più grandi del piede, con una fascia sopra nella quale infilare il piede stesso, fatti con ciò che rimaneva di una stoffa quando non ci si poteva più fare niente perché scolorita e sfilacciata.

Solo dopo il passaggio degli alleati i sandali si facevano con le strisce di copertone delle macchine.

L'abilità e l'accuratezza della *Vergara* si vedeva a colpo d'occhio entrando in cucina dove tutto era vecchio e malandato ma le sue pareti erano sempre bianche di calce e tutto era pulito ed in ordine.

L' "imbiancatura a calce" era fatta due o tre volte l'anno sia alla cucina che alla stalla per render i siti più sani e salutarì.

Quindi le *Vergare* brave si vedevano subito entrando in cucina mentre per i *Vergari* ottimi la "prova d'esame" era visitare la stalla ed assaggiare il vino.

Dopo aver rassettato la casa era il momento di andare a tagliare l'erba fresca per i conigli e a dar da mangiare agli animali da cortile.



A metà mattino la nostra donna preparava, per tutti, "*lu voccó*" che era un veloce pasto consistente in una fetta di pane abbrustolito, strofinata con l'aglio, e pomodoro (*la vruschetta e lu pummido-ru*) o, più spesso, una fetta di polentone arrostita alla brace.

Il tutto era mangiato, per quanto era possibile, senza interrompere l'attività lavorativa.

Il pasto era, ovviamente, "innaffiato" con un buon bicchiere di vino di casa, servito dalle ragazzine della famiglia, che tutti bevevano dallo stesso bicchiere che veniva fatto girare.

Qui mi piace ricordare il gesto che veniva fatto dopo aver bevuto. Il bicchiere era scosso, con un gesto forte, verso terra e ciò per dire: "ci ho bevuto ma dopo, scuotendolo, l'ho liberato da quanto potrebbe darti fastidio."

Il gesto, semplice e naturale, era un vero e proprio gesto di affetto e di rispetto nei confronti di colui o colei che, successivamente, doveva servirsi dello stesso bicchiere.

Quello che oggi potremmo chiamare "*voccò – breack*" era velocissimo e spesso inserito nel lavoro che veniva rallentato ma non interrotto.

Solo in estate, quando le giornate erano più faticose ed interminabili, il momento del mangiare era un po' più lungo, stando seduti sotto un'ombra (*la mirigghia*).

Preparato "*lu voccò*", e fattolo servire dalle donne di casa, tornava ad occuparsi degli animali dell'aia che erano di sua competenza specifica infatti doveva decidere lei quanti animali far nascere ed in quale periodo farli arrivare al peso giusto pronti per essere utilizzati nelle varie esigenze. Tanti per la mietitura e trebbiatura, tanti per Natale e Pasqua, tanti per le varie feste in famiglia (matrimoni, Comunioni Cresime ecc.).

E questo perché se l'animale era ancora non pronto non si poteva macellare se, invece, arrivava prima a peso, continuava a mangiare e non cresceva più e il "*vergaro*" si incavolava con la moglie dicendole di essere poco previdente: "*Sse' vestie magna e non cresce! Vella fregatura! Questa mica adè la villa de lu marchese Cicculini ndò tutti po' magnà che a issu non gne ne freca gnente!*" (Gli animali mangiano e non crescono: Bella fregatura. Casa nostra non è la casa del ... noto nobile maceratese ... dove tutti possono mangiare tanto nessuno ci fa caso!).



Un'affollata festa in famiglia!

A proposito di feste in famiglia, se me lo permettete, voglio raccontarvi un simpatico aneddoto.

Per le feste quelle “importanti-granni” la Vergara chiamava un cuoco o una cuoca “professionista ambulante” che le faceva il preventivo per la spesa chiedendo un *tot* a persona.

Ma la nostra brava “Vergara”, donna “manager”, subito iniziava una trattativa dicendo: “L’olio ce lo metto io, i polli ce li metto io, le bottiglie di pomodoro ce le metto io ecc. ecc.” In quanto queste erano tutte cose che lei aveva in casa.

A questo punto il cuoco diminuiva sensibilmente la sua richiesta. Questa era diventata una prassi abituale e si racconta che un figlio, alle forti rimostanze del padre che protestava per le forti spese del funerale del nonno abbia detto: “Babbo, ma tu hai spiegato bene che il morto ce lo mettiamo noi!”

A parte gli scherzi dobbiamo dire che per la nostra famiglia antica la morte era un passaggio da non drammatizzare eccessivamente, da accettare come una cosa estremamente seria e che meritava grandissimo rispetto.

Il dolore era profondo ma la morte rappresentava, per loro, un momento al quale tutti dovevano giungere e quindi non si facevano tragedie.

La morte avveniva sempre in casa, anche i ricoverati in ospedale (casi molto ari per difficoltà di trasporto del malato e scarsa disponibilità di posti letto) alla fine, erano mandati, dagli stessi medici, a morire a casa.

In casa si nasceva, in casa si cresceva in casa si moriva.

La morte era, come detto, trattata con gran rispetto.

Il “caro estinto” era lavato accuratamente dalla *Vergara*, gli venivano tagliate le unghie e, se era un uomo, gli era rasata la barba e poi veniva vestito con l’abito più bello che aveva, che era naturalmente nero.

Veniva poi messo sul letto, adagiato sulla coperta buona, a braccia incrociate sul petto, era pettinato, e gli si metteva in mano un Rosario con un piccolo Crocifisso e poi era circondato da fiori freschi.

Ai quattro angoli del letto erano messi grossi ceri accesi. Tutti gli specchi della camera erano coperti.

Le campane della chiesa suonavano a morto per avvertire la gente che c’era stato il defunto e quindi invitarla a fare la visita di condoglianze.

Non c’erano urla o altre manifestazioni plateali di dolore se non un pianto, discreto e riservato, e chi era nella necessità di farlo si ritirava in una stanza diversa da quella dove c’era il morto.

La preghiera, nella stanza, era continua sino alla partenza della salma per la chiesa.

I gruppi di parenti ed amici si alternavano ed i Rosari si susseguivano senza sosta.

Su un banchetto, posto accanto alla porta, era messo un piccolo recipiente con l’Acqua Benedetta ed un rametto di ulivo, Benedetto anch’esso (la palma), ed ogni visitatore, dopo essersi fatto tre segni di Croce, imbeveva il rametto nell’acqua e faceva altri tre segni di Croce sulla salma aspergendola di Acqua Benedetta.



Una tipica famiglia maceratese, composta da più nuclei famigliari.

La cassa era fatta uscire non dalla porta ma da una apertura, che c'era in tutte le case antiche, posta accanto all'uscita, che si chiamava appunto "*porta de lu mortu*" e questo perché non si voleva che si potesse dire che il morto era uscito di casa in quanto lui, nella mente e nel cuore dei suoi parenti, ancora continuava a far parte della famiglia.

Il feretro era portato a spalle dai parenti ed amici; se era un bambino piccolo, la cassa era bianca ed era retta sulle braccia dal padre.

C'erano anche tanti rituali meno sacri legati alla morte ed i nostri avi credevano a presagi forieri, a loro dire, di future sventure. Il canto della civetta, la caduta dei denti (*casca li denti, more li parenti*), per gli abitanti dei paesi la sosta davanti casa del carro del Venerdì Santo che porta il Cristo Morto erano segni sicuri che ci sarebbe stata, entro breve tempo, una morte in famiglia.

I vestiti indossati dalla persona al momento del decesso venivano bruciati sull'aia e la direzione del fumo indicava la casa nella quale, entro l'anno, ci sarebbe stato un morto.

I parenti stretti erano tenuti a portare il lutto per quindici mesi, ed in questo periodo, non si celebravano feste in famiglia, tutte le cerimonie erano rimandate e le donne vestivano solo di nero.

Se, per caso, la *Vergara* notava che qualcuno non aveva il vestito nero, ne prendeva uno, scolorito dall'uso, e lo metteva a bagno in una soluzione di galla quercia, tritata e fatta bollire con solfato di ferro, gomma arabica e limatura di ferro vecchio. Più erano le immersioni nel preparato e più veniva nero il colore del vestito.



Non solo il colore nero era ottenuto dalla nostra brava *Vergara*, naturalmente, ma, per esempio, con foglie di Glastro (erba crocifera da foraggio) in fusione otteneva il turchino, i malli delle noci, bolliti a lungo, davano un rosso molto forte, davvero bello, che poteva essere ulteriormente rafforzato aggiungendo anche foglie e pezzi di corteccia del noce.

Un po' di cotone, lungamente rimestato nell'acqua di bollitura dei baccelli di fave fresche, dava il verde – turchino. Se, nella lisciva di cenere di quercia era messo dello zafferano, si aveva il colore verde.

Il rosso carminio era ottenuto con il legno rosso del Brasile posto a bollire nella lisciva con sangue di bue ed allume di rocca.

L'ultima curiosità, tratta dalla “enciclopedia” che era tramandata da bocca di Vergara ad orecchio di ragazza, era questa: una certa quantità di corniolo messa a bollire in acqua e lasciata così per un po' diventava, ad infuso tiepido, usato per la tela già immersa in una soluzione di solfato di rame, un eccellente colorante giallo. Il colore “canarino” così ottenuto, era più intenso a secondo del tempo di immersione.

Da tali insegnamenti, trasmessi da madre a figlia, si potevano poi trarre anche suggerimenti per smacchiature, sul modo di conservare i vari frutti o su come farne marmellate ed altri mille “ritrovati caserecci”, e quindi poco costosi, per la migliore gestione della casa e della famiglia.

Vergara: donna manager del risparmio nella gestione familiare.

Le feste in famiglia erano sempre arricchite dalla presenza di molti parenti, sia che si trattasse di occasioni tristi che di eventi allegri.

Erano infatti invitati tutti anche i meno stretti, anche i parenti acquisiti, perché padrini o madrine o testimoni, tanto che i nostri vecchi amavano dire: “No! Lui non mi è parente ma ci siamo sempre rispettati come tali e allora ...”

Quindi l'usanza di ritenersi, e rispettarsi come tali, per un piacere ricevuto o altro debito d'onore, diventava una parentela, non reale, ma comunque sempre coltivata.

Quando poi si voleva identificare meglio la persona di cui si parlava si ricorreva alla descrizione di un'intera parentela: “*Ma sì! È la cugina de la nipote, de lu cognatu, de Marietta la sbisciolona che ha spusatu lu fruttellu d'Antò de Viriolu che adè lu cuginu de la cognata de Ernesto de Torquato che ...*”



Tali filastrocche erano all'ordine del giorno ed il più bello era che, spesso, l'altra persona, per dire che aveva capito di chi si trattava, faceva, a sua volta, la genealogia del soggetto richiamando in causa altrettanti famigliari.

Quando c'erano le grandi feste e si riunivano tutti i parenti, in casa, non c'erano seggiole sufficienti perché queste erano solo quattro e riservate ai vecchi, gli altri si sedevano su cassette o su tronchetti o sull'arola del camino.

La Vergara, però, non si scoraggiava, chiedeva ai figli di sfilare gli sportelli delle finestre e li faceva mettere doppi su due seggiole, poste alla giusta distanza, e su tale, panca artigianale, sedevano cinque persone.

I giorni successivi, e la frase è poi diventato un modo di dire, si diceva: " *Che festa è stata?*" " *Granne! Ha tirato ghiò tutti li sportelli de casa!*"

Oltre alle piccole trovate pratiche, che risolvevano situazioni difficili, la Vergara doveva anche saper pianificare, come avevo già accennato, tutto l'allevamento degli animali da cortile tendo conto anche della possibile mortalità, degli obblighi, (animali da portare mensilmente al padrone in base agli ettari di terra del fondo), regali al fattore ed al curato e delle necessità già dette in precedenza.

La Vergara non sbagliava quasi mai e, solo in queste rare occasioni, era costretta a chiedere prestiti a qualche vicina.

Di solito, però, la cosa era ben programmata e pianificata nel tempo e tutto andava bene.

Era o no una manager?

Terminato il pasto degli animali da cortile lei doveva provvedere a quello dei bachi da seta che erano allevati in tutte le nostre case.

Ricordo che, da ragazzino, mi divertivo molto a fare gare, con i miei amici, usando i bachi da seta.

Li mettevamo sulla maglia all'altezza della pancia e poi li stimolavamo a correre e quello che riusciva a farlo arrivare per primo al suo collo vinceva.

A questo punto della giornata la nostra Vergara andava "a fare la spesa".

Il suo supermercato aveva i seguenti reparti : cove delle galline per la raccolta delle uova, orto per le verdure, varie piante per la frutta, poi, solo la domenica, nell'aia coniglio o gallina o pollo o piccione e, molto raramente, solo le "feste ricordate" in negozio si acquistava carne di vitello o vitellone.

La preparazione del mangiare non era molto complicata perchè, come già detto, il pasto era parco e con ingredienti caserecci e proprio per questo era genuino, nutriente e facilmente digeribile. Oggi lo si definirebbe naturale e salutare.

La domenica era un po' diverso. Se il primo era tajatelle fatte a casa il secondo era carne in umido, con la quale era stato fatto il sugo, se era stracciatella o tacchetti (quadrucchi) in brodo il secondo era carne lessa con la quale era stato fatto il brodo, poi c'erano i contorni di verdure il dolce ciammellottu (ciambellone) o crema e poi "caffè d'orzo con sgrizzu de mistrà". (orzo corretto al mistrà che era distillato, clandestinamente, in tutte le case.) Ed, alla fine, gli uomini di mezza età ci mettevano una fumata di mezzo toscano ed i vecchi una tirata di pipa.

Dobbiamo dire che la Vergara era un vera "prestigiatrice" nel preparare da mangiare: I famosi "tajiuli pilusi" (tagliolini pelosi)

erano tagliatelle, fine, inventate da una Vergara, rimasta senza uova, e che, al posto delle stesse, aveva usato solo acqua e perciò i tagliolini erano usciti ruvidi e quindi “pilusi”.



Un'intera famiglia in posa" coll'abito della domenica!".

Altro “giocchetto di prestigio” della nostra Vergara in cucina era “lo sugo fento” (sugo finto, non vero) che era fatto, quando non c’era carne, con pomodoro, un goccio d’olio, un po’ di strutto e tante, tante erbe aromatiche e che riusciva, grazie al suo sapore gradevole, a far credere di essere un vero sugo.

Sono questi due esempi fra i tanti che si potrebbero riportare, dell’inventiva della nostra Vergara che era capace di sopperire alla mancanza di ingredienti con la fantasia senza, però, che i piatti perdessero di sapore, anzi.

Un altro esempio di ciò possono essere “i frascarelli” che sono “pallocchette” (piccole palline) di farina bianca e gialla, in parti uguali, a formare una specie di agglomerato, lessate e poi condite con sugo di salsiccia bianco o rosso, col pomodoro o con un soffritto di pezzettini di prosciutto o lonza ed era un piatto, pur nella sua semplicità, veramente squisito e facile da digerire.

A Porto Potenza, alcuni anni fa, Il circolo culturale ricreativo degli anziani ha ripristinato “La sagra de li frascarelli” e, in occasione di tale festa un quartiere del paese era riportato indietro nel tempo con addobbi d’epoca e facendo rivivere le antiche usanze e gli antichi mestieri.

Il “registra” della manifestazione è stato, per gli anni che è stata fatta, proprio l’autore di questa opera.

Anche con il pane la nostra Vergara era capace di preparare piatti semplici che come, diceva l’amico Vincenzo Bonassisi, cucchiaino d’argento ed esperto di cucina della RAI in una sua conferenza, sono poi entrati a far parte della grande cucina italiana.

I più noti erano: “lo pancotto” pane raffermo lessato nel brodo, “La panzanella” pane raffermo, bagnato nel latte, e poi condito con olio e sale ed insaporito con varie piante aromatiche, “la vruschetta” fette di pane abbrustolite sulla brace e poi strofinate con spicchi d’aglio e condite con abbondante olio d’oliva e sale e, qualcuno, ci metteva sopra il pomodoro.

Piccole e semplici cose ... grandi e gustosi piatti.

Mia madre mi diceva spesso: “Qualsiasi donna sa essere una brava cuoca quando ha la dispensa piena, ma solo la vera donna di casa sa cucinare bene con poche cose!”



“Fior de mortara la matre fa lo pà ... la ffigia ‘mpara!”
(Fior di mortella la mamma fa il pane e la figlia impara, guardando)

La protagonista assoluta, però, per tantissimi anni, è stata la polenta.

Le “preparazioni” con la polenta erano numerosissime.

Per condire questo “piatto nazionale della nostra zona” e, purtroppo, spesso, anche l’unico piatto, c’erano modi adatti ad ogni situazione e stagione.

Dalla polenta scondita, spesso non c’era nulla per insaporirla, si passava a quella condita con verdure, fava, pomodori, rape, piselli, ecc.

In casi migliori c’erano coniglio, pollo, oca, papera, o, in tempi di pista, il maiale.

Dico “il maiale” perché quasi tutto di questo animale poteva essere usato come condimento della polenta: sangue (lessato), zampe, orecchie, tutta la carne e poi salsicce, lonza, prosciutto e sugo fatto con ossa e ritagli.

Per tanti anni, nei due dopoguerra, l’unico condimento è stata un’aringa, appesa ad una trave del soffitto, per la coda, e lasciata pendere al centro del tavolo, sulla quale ognuno “strusciava” (strofinava) un pezzo di polenta per dargli sapore.

Era compito del vergaro anziano, seduto vicino al camino per buona parte della giornata, controllare che le “strusciate” non fossero troppe o troppo forti perché, altrimenti, l’aringa durava poco, il numero giusto era tre. Solo ai bambini che dovevano crescere era consentito farne qualcuna di più.

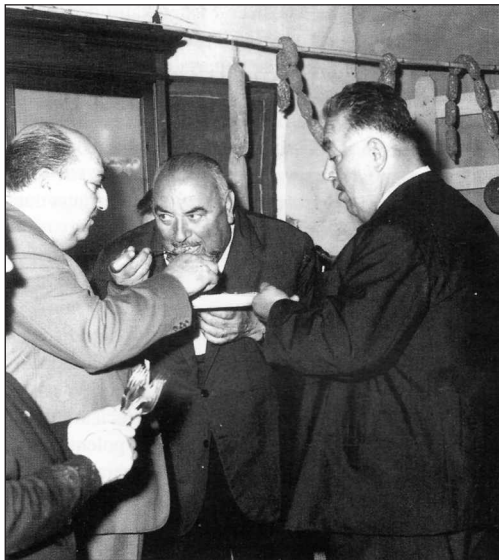
Il vergaro agli altri, oltre la terza, li rimproverava, ai piccoli no dicendo: “Lassali fa! Che quassi non sa contà!” (lasciamoli fare perché non sanno contare).

Io, se ricordo la polenta mangiata da ragazzino, torno con la mente ad un particolare sapore: la polenta cò la sapa!

“Il purè di mais” (così è chiamata la polenta in modo scherzoso) veniva steso sulla “spianatora” (apposita tavola, spesso di legno di pero, messa al centro del tavolino), lasciata riposare per qualche minuto, poi, con un bicchiere rovesciato, si faceva un buco, asportando la parte di polenta che rimaneva attaccata al bicchiere freddo,

ed in questo posto, così creato, nella massa gialla, la Vergara metteva “la sapa” (un quintale di mosto era fatto bollire sino a ridursi a 20 - 25 litri e trasformarsi in un liquido denso, quasi una melassa, e questa era la sapa.)

Ognuno di noi tagliava un pezzettino di polenta “lo insapava” inzuppava nel liquido e poi mangiava. Era una cosa divina.



Nella foto la “Giuria della gara della polenta” che l'autore aveva costituito per una “Festa delle casette”: Sul palco dello Sferisterio i tre giurati: Secò, a sinistra, titolare della Trattoria da Secondo, a destra Cioci che aveva la fabbrica del ghiaccio e delle gazzose a palazzo Cioci ed al centro il padre dell'autore Duilio. In tre pesavano, e si vede, quasi cinquecento chili.

Anche i dolci erano fatti dalla Vergara che, per ogni periodo dell'anno, ne aveva sempre uno pronto.

Dolci con la frutta, marmellate, crostate, frittelle, e frittelle de farina jalla (di mais), scroccafusi, sfrappe, suitti, frustengo, dolci vari con la ricotta, pizze de Pasqua (dolce), pizza cò lo cascio (salata), ou pentu (uovo dipinto), pizza cò li sgrisciuli, erano alcune delle leccornie vergaresche.

Ma, durante tutto l'arco dell'anno, erano due i dolci che lei preparava per bambini di casa ed eventuali ospiti : lu ciammellottu e la crema.

Mi piace riportare la pagina dedicata al ciammellotto del libro "Le ricette di Ermete" di Mario Buldorini per rendere omaggio all'amico, di tanti anni, ma anche per far capire quanto importante fosse questo dolce nella casa di cento anni fa.

Debbo, però, prima, dire, per correttezza che entrambi dolci cambellotto e crema, non erano quelle cose che si trovano oggi "sciape e sculurite" (di poco sapore e poco colore) ma erano fatti con le uova appena raccolte che le galline, che mangiavano di tutto, e con la farina solo stacciata ed integra, alla quale non era stato tolto nulla, e quindi non sfruttata dall'industria che, prima di metterla in commercio, le toglie tutta la parte migliore.

Che robba ragazzi! Ancora ne sento, e me le ricordo, il sapore pieno e buono che restava a lungo in bocca.

Mario Buldorini : Ciammellottu

"Oh mà, mamma, domeca adè la festa mia, che me faristi lu ciammellottu?"

"Scine! Coccu mia! Scine cò la cioccolata come piace a te!"

"Oh Marì stardra settimana adè tant'anni che ce simo spusati che me faristi nmoccò de ciammellottu cò l'uetta ¹ e lu cetru ²?"

"Scine Pè! Lo saccio vene che piace lo dorge hi spusato a me!"

"Oh nò, nonna lunnirì adè la fetta mia che me faristi lu ciò ciò?"

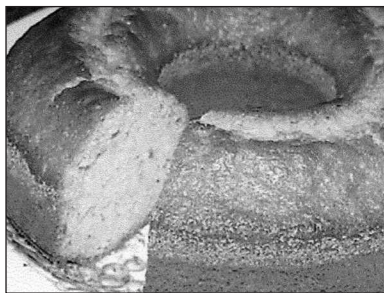
"Scine, coccu de nonna, carinu, carinu, cò li cunvittucci colorati so-pre, te lu fa la nonna tua."

1 uva passa

2 cedro candito

Questo dialogo dà la sensazione di quanti fossero, in famiglia ad amare il ciambellotto e in quanti modi si potesse “condire”.

Mezzu chilu de farina 00, tre ovi, un'ettu e mezzu de zucchero, cento grammi de vuro, poco latte, cartina de levetu da mezzu chilu, cartina de vaniglia.



Lu ciammellottu.

Un'amicu pasticciere me dicia che pè fa vinì bene lu ciammellottu c'è lu segretu sua: I° ccenni subbetu lu furnu, II° mischia lu levetu cò la farina e mittila drento nà tirrina insieme cò liovi, lo zucchero, lo vuro squamato e la vaniglia, III° mmischia cò la forchetta, più de fuga che de prescia, faccenne nà pasta varzotta regolennete a mette lo latte.

Mitti sta pasta su lu “sole” (pentola da forno rotonda, il alluminio, con il tronco di cono centrale) stongatu (imburrato) e “nvarinatu” (infarinato) e vuttalu, subbetu, drento a lu furnu callu.

Datelo a magnà cò lo vù cotto!

Tornado alla polenta, la più classica è “la polenta rencoata”³.

La polenta, che veniva fatta in più, di proposito, a pranzo, era messa in un “callarittu”, dopo essere stata tagliata a strati sottili, poi formato un ripiano di polenta si condiva con no strato di sugo di carne, poi altra polenta, poi altro sugo, sino ad arrivare a dieci centimetri dal bordo, quindi si metteva sul fuoco e si lasciava riscaldare “rencoare” e poi servita, nei piatti, tiepida.

3 riscaldata

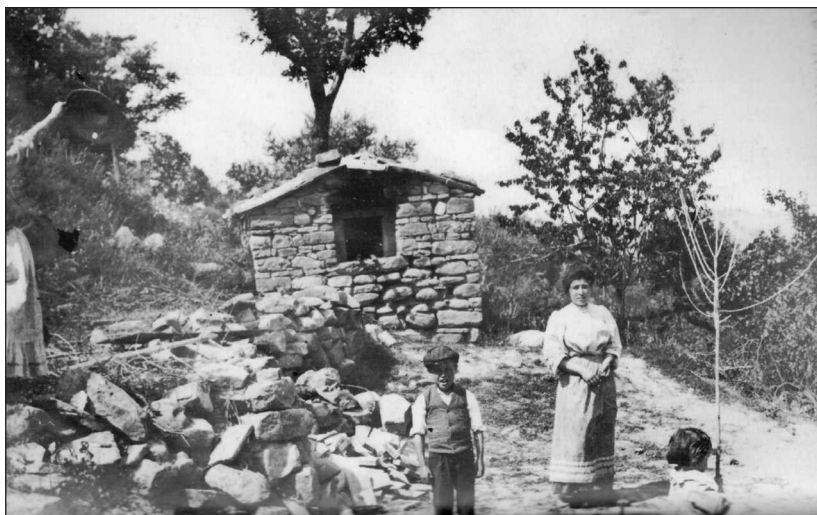
Il piatto così ottenuto, ve lo dico per ampia pratica, era squisito. Oggi sarebbe definito, per la sua consistenza, un piatto unico.

Non sarebbe giusto, però, concludere questo capitolo dedicato alla Vergara in cucina senza ricordare un rito che la vedeva protagonista una volta alla settimana se la famiglia era grande ed una volta ogni quindici giorni se era meno numerosa: la preparazione del pane.

Iniziava il giorno prima con l'impastare la massa che era poi messa a lievitare nella mattera (madia), con un pezzetto di massa lasciato, di proposito la volta prima, e conservato in un barattolo di vetro, dopo essere stata segnata con un bel segno di Croce.

Al mattino, quasi in nottata veramente, il vergaro preparava il forno e la vergara, con grande amore, il pane.

I tipi di pane erano tre: Lo pà viango (pane fatto con farina di grano) Lo pà mischio (fatto con metà farina bianca e metà di mais) lo pà de granturco (fatto solo con farina di mais).



Mamma e figlio in posa davanti al forno.



La madia Mattera e gli stacci.

Quando le tavole con i filoni erano pronte, ad ognuno era fatto il segno di Croce, e poi erano avviati al forno.

Il primo quarto d'ora era dedicato alle raccomandazioni al marito su come doveva essere la temperatura e la successiva cottura, ricordandogli che, magari venti anni prima, aveva sbagliato e brucato il pane.

La cosa era ripetuta tutte le volte e tutte le volte il pover'uomo la mandava al quel paese.

Poi , presa la "crescia spia" (pizza poco spessa) si metteva sulla bocca del forno e, controllando il tempo di cottura, si stabiliva se la temperatura andava bene.

Quindi prendeva il via l'ultimo atto: il pane era messo a cuocere.

Una parte della massa era sempre lasciata da parte perché poi serviva per fare le "cresce" pizze o per "le ceche" da cuocere nel forno dopo il pane.

La "crescia" era condita, prima di Colombo, con cipolla e rosmarino, dopo anche con pomodoro.

Le “ceche” erano frittelle, molto fine, fritte nell’olio bollente.

Durante tale operazione sulla loro superficie si creavano delle bolle, che all’interno non si cuocevano, allora le nostre donne le bucavano con la forchetta e quindi “le accecavano”.

Queste ciambelle si potevano mangiare sia cosparse di zucchero che di sale.

Mi piace ricordare che il pane era considerato, veramente, come un dono di Dio e come tale era rispettato. I filoni non erano mai rovesciati e tenuti sempre con la parte rigonfia in alto.

Se un pezzo cadeva in terra era raccolto, accuratamente pulito, baciato e poi rimesso a tavola.

Se era non da pulire veniva messo nel mangiare dei maiali ma non si buttava via mai.

Le briciole erano raccolte ed usate come pan grattato ed i pezzetti non più utilizzabili finivano nei pastoni degli animali.

Era credenza comune che chi sprecava il pane avrebbe scontato tanti anni di purgatorio per quante erano le molliche di pane gettate. Durante tali anni sarebbe stato costretto a raccogliere da terra le molliche con la lingua facendosi luce con il dito pollice della mano sinistra acceso alle fiamme dell’inferno.



Mietitori all'opera con falci e falcette. (foto d'epoca).



Uomini e donne che fanno i cavalletti. (foto d'epoca)

La venerazione per il pane, oltrechè per la sua utilità, era dovuta al fatto che il Vangelo, e le storie di alcuni Santi, avevano usato il pane come protagonista e ciò colpiva la fantasia dei nostri nonni.

Il pane, benedetto dal sacerdote, diventa il Corpo di Cristo e tanto bastava, ai nostri avi, per farne oggetto di devozione.

Alcune festività di santi si celebrano ancora oggi, in alcuni posti, con la distribuzione delle “panette benedette” (piccoli panini benedetti durante la Messa in chiesa).

Quelle che mi vengono in mente sono: Sant’Antonio Abate, San Nicola da Tolentino, San Biagio, e la festa della Cannelora.

Il pane, e quindi una buona raccolta del grano, erano essenziali per la sopravvivenza ed in momenti difficili si ricorreva a mezzi estremi.

Durante la seconda guerra mondiale si coltivò il grano ovunque, sfruttando ogni lembo di terra disponibile, ...



... anche in Piazza del Duomo a Milano era stato seminato il grano e, nella foto d'epoca, si vede il momento della mietitura.

Forse anche per tutto questo per noi ragazzi il “giorno del pane” era festa: fra pane fresco, crescita e ceche erano scorpacciate a non finire rese ancora più allegre dal fatto che sulle fette del pane, appena sfornato, ci mettevamo il miele, naturalmente, però, senza esagerare.

Tutto era dosato, non solo per risparmiare, ma anche perché tutto doveva essere diviso in parti uguali fra i vari componenti della famiglia. Se qualcuno restava con la parte più piccola, o qualche volta senza nulla, era proprio la Vergara che faceva le porzioni più abbondanti per i bambini e lei, servendosi per ultima, restava senza o con la parte più piccola, allora diceva, per non metterci in imbarazzo, che lei non si era lasciata nulla perché non aveva fame.

A proposito di porzioni ricordo che papà, quando era amministratore di una grande tenuta di proprietà di un conte in una zona dell'Ascolano, fra gli altri compiti aveva quello di assistere alla dosatura della pasta per il pranzo dei contadini.

La Vergara, capo cuoca, già dai primi giorni della sua nomina, pretendeva che fosse lui a misurare, con le mani a coppa, (la ium-mella antica misura di peso) tante razioni per quanti erano i commensali.

Papà era molto orgoglioso della fiducia che la Vergara capo cuoca aveva in lui, giovane fattore alle prime armi, e solo dopo qualche tempo, entrato in confidenza, ebbe il coraggio di chiederle: “Ma perché avete dato a me l’incarico di misurare la pasta e non avete chiamato il primo fattore?” La Vergara, con un ampio sorriso un po’ malandrino, rispose:” Perchè tu ci hai le mani più grosse de tutti e tre li fattori e così le porzioni fatte da te sono più abbondanti!”

I veri giochi di prestigio, però, le nostre nonne li facevano con la lana.

Premesso che la lana, per lavorare a maglia, se la facevano da sole (cò lu fusu o la conocchia) e che poi, fatto il filo, ci facevano le matasse (aspu), che poi sapevano tingere a loro gusto con le erbe, riuscivano anche a gestirla sino alla completa consumazione.

La quantità di lana per fare una maglia era calcolata al millimetro.

Veniva lavorata con i ferri e poi, la stessa lana, era utilizzata sino allo stremo.

Da una grande per uomo o donna se ne faceva, levando la rovinata, una per un bambino, poi, si guastava ancora e, levata la non utilizzabile si aggiungeva la buona agli avanzi di altre maglie e si faceva, con tutti, un maglione multicolore di nuovo per un adulto.

A questo punto si avevano vere e proprie creazioni *patchwork*.

La lana più rovinata, e non più lavorabile, era cardata, a casa, ed andava, in tempi più vicini, a formare l’imbottitura dei materassi.

Prima i materassi, detti “pagliericci” erano riempiti con foglie di mais, accuratamente selezionate, che venivano sostituite regolarmente quando, per lo schiacciamento, diventavano sfarinandosi, paglia, o peggio ancora, pula.

Tale situazione creava qualche problema agli sposini che “dovendosi muovere” di notte erano traditi dallo scricchiolio del pagliericcio e, viste le pareti fine, spesso di canna intrecciata ed imbiancata a calce, al mattino seguente erano fatti segno di lazzi, accenni scurrili e motti più o meno palesi dai vari famigliari.

La Vergara madre però, “virba come che na gorbe”, (astuta come una volpe) suggeriva alla figlia un rimedio, che lei, a sua volta, aveva avuto dalla nonna.

“Fijia cara, la sera, prima de corgatte, da l’acqua a lo granturco!” (figliola, la sera, prima di andare a letto, inumidisci le foglie di granturco).

La sposa, durante la giornata, in un momento che stavano soli, chiedeva: “Sarà il caso de da l’acqua a lo granturco?” ed, alla risposta positiva di lui provvedeva e tutto era risolto.

La frase era poi diventata, con l’uso, un modo di dire. Il giovane spasimante sussurrava:” Quanto vurrio che tu, pr me, dacesti la’cqua a lo granturco!” (Quanto mi piacerebbe che tu, per me, fossi disposta ad inumidire il granturco!) Oppure, lei. In negativo: “Non te svatte tanto: Io, per te, non darrò mai l’acqua a lo granturco!”

Ma torniamo alla lana. Quella che si era troncata ed era a pezzi non tanto lunghi era usata per fare “le solette”. È giusto qui ricordare che i calzettini da uomo, invernali, d’estate si andava scalzi, si logoravano sulla punta e sul tallone allora erano fatti in tre parti e le due succitate erano regolarmente sostituite con quelle che le donne anziane provvedevano a fare con la lana non più utilizzabile per le maglie.

Gli ultimi ritagli, poi, erano usati per farci le bambole per le piccoline.

Se, durante le operazioni di lavoro, cadeva un ago, un ferro, un uncinetto e non si trovava subito c’era un solo modo per ritrovarlo recitare un Paternostro duppio, ossia ogni parola della preghiera era ripetuta due volte, mentre con gli occhi si cercava l’oggetto.

Alla fine, cerca, cerca, prega, prega (*casa nasconde ma non rubba ... si diceva*) quasi sempre l’oggetto era ritrovato e la nostra brava Vergara era sempre più convinta che era la particolare preghiera a farlo ritrovare.



La vergara che fa “le solette!”

La preghiera era, comunque, una costante, nell'arco della giornata ed i "Santi Protettori", uno per ogni evenienza, erano invocati, con profonda fede ad ogni occasione.

E su questo argomento debbo riportare la poesia del grande Mario Affede:

Li Santi Protettori !

"Sant'Antò ce protegghie le vistiole.
Sant'Avinidino a chi se lea de mete,
San Marò tè da cuntù le ciriole⁴,
Santa Pollonia chi se caccia un dente.
San Nicola guarisce a chi je dole
la testa, Santa Zaccaria, guarmente,
a chi non po' stecà su le parole⁵
San Pasquale proteji a le vardasce⁶
Sanda Lucia pè l'occhi adè nà manna,
Santa Mammana⁷ juta a chi ha da nasce
San Prepotente sta per chi comanna...
Ma de sti santi, tutti cunusciuti,
... lu mejio è San Martì de li cornuti!"

Quando Antonella Clerici, che conduceva "Uno mattina" sulla Rai mi ha chiesto, eravamo in collegamento diretto dalla piazza di Macerata: "Che importanza aveva per le vostre nonne la preghiera?" Io ho spiegato, che per loro era essenziale al punto che, senza alcuna irriverenza e con naturalezza, era usata anche come misura delle distanze.

4 piccoli calli pieni di liquido

5 è balbuziente

6 ragazze

7 in lingua: levatrice

*“Vergara, per piacere, quanto ce vole per ghi da qui a Macerata?”
“Eh! Sarà, sci e no, na ditta de Credo!”⁸”*

La distanza poteva essere, quindi: *n’Emmaria* (un Ave Maria), *na jicina de Rosariu* (La recita di una decina del Rosario) *Lunga come le litanie o lunga e scommeda come lu raccontu della Pasciò de Cristu!*

La fede, pur empirica ed approssimativa in certi modi di credere, era profonda e costante e le preghiere, anche se dovute recitare in latino, che per loro diventava “latino maccheronico” erano però frequenti e molto sentite.

Il Rosario, recitato tutte le sere al tramonto, sotto la guida del vergaro, era un capolavoro di adattamento del latino alla vita di tutti i giorni. “Le litanie” (le laude), splendida poesia di Mario Affede, è una vera e propria piccola opera d’arte che fa rivivere questa situazione.

L’astratto, del latino classico, per il vergaro non si adattava alla realtà giornaliera più vera ed immediata.

“*Turris eburnea*” diventa, per lui, “*dura ssa vrugna*” (dura la susina); “*Domus aurea*” “*Dormo jò l’ara!*” (dormo giù all’aia).

Ecco alcuni esempi che chiariscono il modo in cui il vergaro adattava alla realtà giornaliera il latino del quale non poteva capire il significato e quindi dava al suono della frase il significato che per lui era abituale.

Sono però convinto che tale preghiera, detta da tutta la famiglia riunita, che sgorgava dal cuore di gente che, pur esausta da una dura giornata di lavoro si riuniva per pregare, prima di mangiare, non perdeva in nessun modo efficacia perché recitata con l’intento di rendere omaggio alla Madre del Signore e nostra.

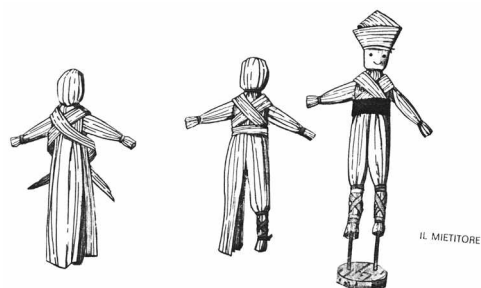
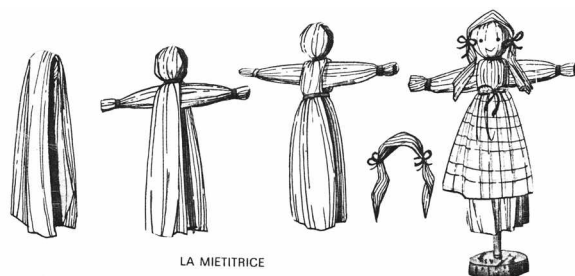
Tornando a bomba diciamo che l’ultimo recupero della lana, ormai solo pezzettini di dieci o quindici centimetri, avveniva per fare le presine che erano realizzate dalle bambine che, così, senza nulla sprecare, imparavano ad usare l’uncinetto.

8 *il tempo di recitare il credo.*

Tali ritagli erano usati anche per fare i “pon pon” vivacemente colorati, che poi servivano ad abbellire “la fuscaccia” (fascia che gli uomini portavano intorno alla vita) o per adornare la fascia che veniva messa al garrese delle mucche nei giorni di festa quando, tirando il biroccio la domenica, dovevano portare la famiglia a Messa.

Questi pezzi di lana erano anche utili per far fare alle bambine con i ferri piccoli rettangoli di lana che cuciti su un lato diventavano gonne a tubo per le loro bambole.

È ovvio che le bambole, di cui sopra, non erano quelle acquistate in negozio ma quelle realizzate dalle mamme con pezzetti di stoffa o con le foglie di granturco, per la nascita, quando si accorgevano di essere in attesa.



“L’attesa” della donne era sempre serena e tranquilla, continuava a lavorare, sì, ma riceveva anche alcune attenzioni.

Non doveva vedere cose brutte ma solo bimbi belli e sani e soprattutto non doveva, per quanto era possibile, avere voglie non accontentate.

Se ciò non poteva avvenire, siccome la voglia non soddisfatta provocava una macchia sulla pelle, si chiedeva alla donna di toccarsi il sedere perché, in tal modo, la macchia sarebbe rimasta sempre invisibile.

Viene da pensare che oggi, visto come si spogliano al mare, le nostre donne, per non mostrare la voglia si dovrebbero toccare ... l'appendicite.

Ci si divertiva, già al quarto mese a tentare di indovinare il sesso del nascituro attraverso la forma della pancia (a punta: maschio, rotonda: femmina) oppure si faceva tira e molla con la "forcella" del pollo.

Anche al momento del parto c'erano usanze un po' particolari. Negli anni più lontani la donna partorienti era fatta sedere sul marito messo sul letto con le ginocchia e le mani appoggiate sul lenzuolo (a cagnolino) e ciò perché lui doveva trasmettere alla moglie la forza per spingere.

Poi tale situazione, veramente incresciosa per lui, è stata alleggerita, togliendo il marito da sotto ma mettendo sulla pancia della partorienti un paio di pantaloni di lui che avevano lo stesso scopo.

La donna si doveva appoggiare, con la mano destra, ad una canna come quella che la Madonna aveva usato per sostenersi durante il viaggio per portare alla cugina Elisabetta la notizia del suo concepimento.

In altre zone, invece, la canna aveva sopra un fuso o conocchia con un po' di lana che era l'appoggio della mamma per eccellenza Sant'Anna la mamma della Madonna.

Appena nato, il pupo, se sopravviveva, la mortalità al momento del parto era del 30 – 35 % , era custodito poi dato al padre che gli faceva fare, sul letto, tre rotoloni che significavano che la sua vita sarebbe poi dovuta essere tutta facile e serena come quel gioco.

Se era un maschio il padre lo prendeva in braccio e gli faceva uc-

cidere un insetto con un ditino e ciò per dargli la padronanza sugli animali.

Poi lo portava di sotto a toccare con un dito tutti gli attrezzi per farlo già partecipe della sua futura vita lavorativa.

Se il bambino nasceva d'inverno, in giornate tanto fredde, o non era bello robusto come doveva, il primo bagno, per dargli vigore, gli veniva fatto con il vino cotto.



Donna con neonato.

L'usanza, però, più intelligente a mio avviso era quella di mettere a dimora un albero per ogni bambino che nasceva e poi, da grande, gli si raccontava che quello era il suo albero.

La donna che aveva partorito era ritenuta impura, a seguito della condanna:

“...E partorirai con dolore...!” e quindi non poteva e non doveva uscire per quaranta giorni da casa.

La prima sortita la faceva, alla fine della quarantena, per andare in chiesa si confessava si comunicava e veniva benedetta dal sacerdote.

Se, però, durante la quarantena, doveva uscire per assoluta ed inderogabile necessità, chiamava un giovane di casa e gli chiedeva di prendere un coppo dal tetto e poi se lo metteva in testa e camminava rasente i muri a significare che era fuori, sì, ma sempre sotto la protezione del tetto della sua casa.

Poi riprendeva la vita di tutti i giorni portandosi dietro il neonato da allattare in una cassetina o in una cestina con le ruote, ben imbottita con panni morbidi e caldi, che lei trascinava dietro a se con una corda.

Torniamo ora alla giornata della nostra Vergara che, fatto il pranzo, se non doveva andare a sfacchinare in campagna, si dedicava ai lavori di cucito, con l'uncinetto, con i ferri o con il telaio.



Un simpatico gruppo di vergare con una, a destra, capitata lì per caso.

Vicino alle nonne alle mamme ed alle zie zitelle c'erano le bambine che, guardando e poi facendo giochi propedeutici ai futuri lavori, imparavano.

Le ragazzine frequentavano così la loro "scuola" ed iniziavano già a nove, dieci anni a preparare i primi pezzi del corredo.

A proposito mi piace ricordare che stilare il regolare contratto di matrimonio, alla presenza di quattro testimoni, due per parte, finiva spesso in sonore "cagnare" fra i padri, spalleggiati dalle madri, che si facevano prendere dalle manie di grandezza rilanciando l'uno, quello dello sposo, in proprietà e l'altro, quello della sposa nei pezzi di corredo andando da 24 a 36 a 64 ecc.

È rimasto famoso, e si racconta ancora a mò di aneddoto, il caso del padre di una sposa dio Recanati che, innervosito dalle sparate del futuro consuocero, ha urlato :” ... *e allora mi fìjia se porta 100 de tutto e una der so!*” ... e allora mia figlia si porta cento di ogni cosa e, in più, la sua dote personale).

Il fidanzamento era abbastanza ”tribolato” (sofferto) perché lei e lui non potevano e non dovevano mai stare soli altrimenti sarebbe stata disonorata.

Lei era sempre accompagnata come nella famosa canzone di Modugno: *“io mammeta e tu, io soreta e tu, io frateto e tu!”*.

Quando poi erano in casa e si ritiravano in cucina a parlare, e la mamma doveva scendere nell’orto a prendere qualcosa, l’ordine era.” Mettetevi affacciati alla finestra, che da sull’orto, con tutte e quattro le mani bene in vista sul davanzale!”



La seconda festa per le nozze. Lu straportu dell'acconciu. (Il trasporto del corredo.)

La domenica pomeriggio, io ragazzino, chiedevo ai miei amici di campagna, che spesso giocavano con me sull’aia, di venire a pesca al fiume o a giocare nei campi e loro mi rispondevano:” *Non posso. Non me ce manna mamma perché devo jurgurà a sorema che sta cò lu ragazzu!*” (Non posso. Mamma non vuole perché debbo con-

trollare strettamente mia sorella che sta con il fidanzato!).

Una volta ho trovato un mio amico, figlio di un contadino, arrampicato su un albero e gli ho chiesto se aveva trovato un nido e lui mi ha detto che stava lassù perché doveva controllare la sorella che stava con il fidanzato, dalla finestra aperta.

Se non la poteva controllare personalmente, era lei la garante del corretto svolgimento del fidanzamento della figlia, delegava il figlio che, con minacce, era costretto ad essere severo ed inflessibile.

I tentativi di corruzione, a base di piccoli regalini, da parte dei fidanzati molto raramente andavano a buon fine perché il rischio era grosso.

Poi, sempre nel pomeriggio, la nostra donna di casa faceva anche la sarta confezionando vestitini per i bambini con le stoffe che barattava con i venditori ambulanti dando loro in cambio galline, polli o conigli.

Che donna la nostra Vergara!

Dicevamo che, sin da bambina, veniva istruita per prepararsi il corredo.

I vari pezzi, tessuti a casa al telaio, erano poi ricamati a mano. Oggi costerebbero una fortuna e non è facile trovare una donna capace a farlo.

I “pezzi” ai quali erano dedicate le maggiori cure erano due federe ed un asciugamano.

Qui mi corre l'obbligo di ricordare che ai figli dei contadini non era consentito di avere, e quindi di indossare, l'abito da Battesimo perché questa era una prerogativa riservata ai figli dei nobili.

La nostra Vergara, allora, ricorreva ad un sotterfugio usava come “sacchetto da battesimo” una delle due federe, riccamente ricamate a mano, e l'altra a usava, da mettere sotto al suo capo, la prima notte di nozze.

L'asciugamano, invece, guarnito da splendide frange, era da lei usato la domenica ed i giorni di festa, poggiandolo sul capo, con o senza il supporto rigido, interno di cartone, e lasciando pendere ai due lati della testa le frange che scendessero sino a toccare le spalle,

creando così il copricapo festivo detto “ la vettarella”.

Fra le varie incombenze della nostra brava Vergara c’era anche quella di effettuare, alla necessità, il primo soccorso e lei lo faceva con abilità e perizia ricorrendo, grazie all’esperienza trasmessale dalla nonna, alle erbe.

Le “fasce” (garze) erano ottenute da strisce di lenzuola, non più utilizzabili perché lise in alcuni punti o sfilacciate, fatte bollire per sterilizzarle e dal disinfettante che era “*lu supprimatu*” (oggi mercurocromo).

Ecco alcuni esempi di come la nostra “Vergara - infermiera” interveniva, alla bisogna: l’ematoma (*la mora*) era curato con riso bollito o fette di cipolla o erba murana o paglia bagnata o carta paglia inumidita. Molto spesso, però, c’era il rimedio dei due mattoni. Due laterizi, riscaldati sul fuoco, venivano messi, tiepidi, sulla parte ed essi con il calore la facevano sudare e, con la loro naturale porosità, assorbivano il liquido lasciando la parte asciutta, sgonfia e sfiammata.

L’ustione con impacchi di malva, se leggera, con tre parti di acqua ed una di olio emulsionati ben, bene sbattendole con due forchette. Tale preparato era anche utilissimo d’estate come “crema solare” per evitare le ustioni da sole. Poteva essere ingentilito con qualche goccia di acqua di colonia o di vino rosso o tutt’e due.

Sulla bruciatura erano usate anche, impropriamente, foglie di edera, grasso di maiale non salato o fette di patata.



Le escoriazioni erano trattate con succo di erba sprerandia (basilico) con acqua, sale ed aceto o succo di foglie di cavolfiore o ragnatela.

Per i traumi muscolari della caviglia il toccasana era “*la chiara-ta*”: bianco d’uovo, farina, acqua un pizzico di sale e.....tante, tante giaculatorie ed invocazioni alla Madonna e a tutti i Santi protettori.

Tale impasto, indurendosi intorno alla caviglia, formava una vera e propria mini ingessatura.

Altro metodo era quello di trattare la parte con impacchi di acqua di bollitura della malva.

La cura migliore, però, per i vari traumi muscolari, che è usata dagli specialisti anche oggi, era:” Braccio al collo, gamba a letto” ossia assoluto riposo e tutto si risolveva da solo, se non c’erano fratture.

Siccome la gamba andava tenuta alta, anche durante la notte, sotto ai piedi del letto venivano posti due mattoni che lo rialzavano o era messo, sotto al materasso, un cuscino per ottenere lo stesso scopo e attivare la circolazione dell’arto anche durante il sonno.

La pianta più usata era il rosmarino che, nelle sue parti, aveva poteri eccellenti come medicinale.



Pianta di rosmarino.



Il fiore della pianta.

L'intervento si faceva più complesso quando c'erano grossi tagli; ma la nostra nonna non si scomponeva più di tanto, né perdeva la testa, perché la situazione di emergenza non le consentiva di farlo, tamponava la ferita facendola tenere compressa senza rimuovere il tampone ma solo, eventualmente, aumentandone lo spessore, e poi, fatto bollire un ago ricurvo ed un filo di refe, provvedeva a dare i punti di sutura necessari.

Tale abilità le era derivata da quando, proprio per insegnarle, la nonna o la mamma, con un sapiente taglio, trasformati vispi galletti in placidi capponi, consentiva a lei di dare i punti di sutura guidandola nell'operazione. Ecco la scuola!

Si potrebbe, poi, scrivere un libro su come, secondo la nostra nonna, si doveva procedere per fermare il sangue che usciva dal naso.

Lavaggi con acqua fredda di varie parti del corpo: la fronte, la nuca i polsi ecc.

Filastrocche propiziatorie, segni di Croce, guardare l'uccellino che vola, (stare con la testa riversa in dietro) erano alcuni dei tanti metodi adottati.

Il decotto di basilico era adoperato per curare piccole ferite della bocca o piccole emorragie locali.

La foglia di cavolo, schiacciata con il mattarello ed immersa in una soluzione borica, era eccellente per il trattamento delle varici.

Il cataplasma (impacu o impiastu) di foglie di cicoria era medicamento per le piccole ferite.

Quello di seme di lino, caldo, posto sul petto era toccasana per ogni affezione bronchiaria.

Siccome questo era tanto più efficiente, dicevano, quanto più era caldo, spesso, si rischiava qualche ustione.

Perciò, a chi era fastidioso, si diceva "si un impiastu o un impiastu de seme de lino".

A volte i rimedi erano tanto drastici quanto necessari.

Raschiare zolfo dai fiammiferi (furminanti o prosperi) per poi farlo bruciare sulla ferita, accendendolo con un altro fiammifero, era l'unico modo disponibile per cauterizzare una piaga e render-

la, con il fuoco, immune alle successiva infezione tetanica e quindi mortale.

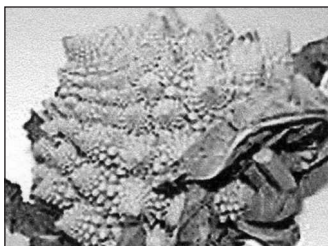
Bevande a base di decotti di erbe erano usate anche per trattare avvelenamenti da morsi o per ingestione di sostanze tossiche.

Molto di rado, e solo in casi estremi, dati i tempi lunghi che occorreavano per andarlo a chiamare e perché lui arrivasse, si ricorreva al dottore.

Ora vorrei riportare una curiosità, che avevo sentito raccontare e che poi ho verificato con donne anziane e con l'aiuto di un amico farmacista e studioso del costume ; ai bambini che avevano l'ittero era fatto mangiare un rosso d'uovo con tre o quattro cimici vive sopra che, essendo ghiottissime di bile se ne ingozzavano.

Il giorno successivo una ripulitina all'apparato digerente, con una buona purga, serviva ad espellere cimici e bile e l'ittero era curato.

Restando nel campo delle curiosità debbo anche, e lo faccio volentieri, spezzare una lancia, su suggerimento delle amiche Vergare, in favore del cavolo



Vediamo, allora, come il cavolo ci aiuta:

1-2 Bicchieri di succo di cavolo al giorno per: Affaticamento, anemia, demineralizzazione, diabete influenza.

2 bicchieri al giorno di succo di cavolo: Depressione e nervosismo.

2-3 bicchieri al giorno per: gastrite, ulcera gastrica.

Succo di cavolo con miele (gargarismi ed ingestione) per afonia.

Poche gocce di succo di cavolo fresco: collirio per occhi arrossati.

Altro che: “Non vali un cavolo!” per le nostre intelligenti ver-

gare star bene voleva proprio dire: “Impara a farti... i cavoli tuoi!”

Oltre alla salute, però, la nostra brava Vergara doveva pensare anche “all'estetica” e lei si pettinava da sola con la treccia o con la crocchia dietro la testa per i bambini ed i ragazzi, invece, si ricorreva, per il taglio dei capelli, alla pentola.

Si prendeva una casseruola della misura della testa da mettere sul capo e poi, tenendola ben ferma, con le forbici, si tagliavano i capelli seguendo il bordo della pentola e così si otteneva un perfetto taglio a “paggetto” senza nulla spendere.



Bambini che giocano con i sassi.

Abbiamo scoperto ancora un altro volto della nostra “Vergara – manager” di cento anni fa. Intelligenza, eleganza, classe e furbizia, spirito d’adattamento, fantasia, prontezza di reazione ed estro, ecco la vera donna manager.

Ma attenzione la nostra brava ava non nasceva così.

Ella era accuratamente preparata ed avviata ad essere così con giochi, consigli sollecitazioni, qualche scapaccione e qualche scu-lacciata dati al momento giusto, ad acquisire ed affinare quelle doti e quelle abilità che poi l’avrebbero resa protagonista.

E poi, la vita, continuava a sollecitarla e a maturarla, giorno per giorno, con l'esperienza del vissuto.

Sì perché ella doveva "eccellere" anche nella "vita mondana". Certo non c'erano serate danzanti o matinée nelle grandi sale ma le occasioni per ballare sull'aia e per stare insieme c'erano.

L'uscita dalla Santa Messa domenicale e la successiva passeggiata in piazza era una vera e propria passerella per le ragazze da marito. Le feste con le quali, spesso, finivano le giornate lavorative, "*lo scar-tocciaà, li cavallitti, la velegna, eccetera, le veglie*", fatte nel mese di dicembre, le feste di carnevale, erano tutte occasioni, per la nostra donna, di mostrarsi e mostrare le sue doti.

L'offerta di una fetta di *ciammellottu* e di un bicchiere di vino era l'occasione per lanciare, con gli occhi, qualche celato segnale al fortunato prescelto.

Era spesso lei a fare il primo passo e poi lui, convinto di essere il protagonista, il conquistatore, agiva attraverso "*la ruffianata*" che serviva, grazie all'abile trattativa "*de lu ruffià*" a concretizzare il matrimonio.



Due immagini, d'epoca, anni trenta, del ballo sull'aia in occasione di qualche festa.

La "*ruffiana*", di solito donna, era abilissima e straordinariamente costante e doveva convincere tutte e due le famiglie che il matrimonio era un vero affare e, solo se era capace di far credere ai genitori di lui che facevano un affare meglio di quelli di lei, e viceversa, riusciva a concludere.

Il compenso per *“la ruffiana”* se portava a termine il suo compito era una camicia bianca ricamata ed una *“smalletta”* (strofinaccio da cucina con i quattro angoli legati) piena di ogni ben di Dio.

Il mezzo principale del corteggiamento, però, era il canto con il quale il giovane poteva comunicare liberamente, pur non potendoci parlare, con la ragazza.

“Canta, ioenottu mia! Canta a vatoccu!

Se non ce sai cantà : caccete un occhiu!”

Il mio caro amico e maestro Giovanni Ginobili sintetizza con questi versi la necessità assoluta per un giovanotto di saper cantare per conquistare una ragazza.

Ed anche:

“Fiore de mela

La donna, quanno canta te nnamora!

Quanno che canta male te fa pena!”

Oppure:

“Adesso pricipianno lo mio canto

A lo mio amor lo voglio fa contento!”

E, per concludere:

“Bellina so che te piace li canti

Faccete a la finestra che li senti!”

Abile nel canto doveva essere l'uomo che chiedeva ma altrettanto brava e pronta doveva essere la ragazza che rispondeva.

Lui:

“Ve do la vonasera, caramente,

chissà se ci potremo arrivedere.

Lu core mio spera ardentemente

de rencontravve con granne piacere!”

Lei:

“Su la finestra mia ci sta li vasi

Non ce li vojio io li ficcanasi.

Su la finestra mia ci sta li fiori

Non ce li vojio io li scocciatori!”

Se la risposta era generica, e non completamente negativa, lui era felice perché come suonava il famoso detto “ Quando una signorina dice no vuol dire forse, quando dice forse vuol dire si e quando dice si ... non è più signorina.”



*Un momento di spensieratezza sull'aia.
Gli abiti fanno pensare ad un giorno di festa.*

Il canto era anche il mezzo, attraverso gli stornelli, lanciati, a gran voce, da campo a campo, per far sapere i vari fatti avvenuti negli ultimi tempi. Cantavano tutti, tessitrici, lavandaie, massaie, contadini che lavoravano nei campi ecc. ecc. Quasi tutti “ I lavori” erano sostenuti dal canto o da esso esorcizzati per sentire meno la fatica.

La nostra Vergara doveva anche essere una brava ballerina.

“Vallate valliri ! Vallate vene!

Facciate non ve sfalla manco un pede!”

(“Ballate ballerine! Ballate bene!

Fate in modo di non sbagliare nemmeno con un piede.)

La *manfrina*, la *gagliarda*, la *strep* erano i balli più seguiti e l'ultimo, ad imitazioni dei ricchi, era il ballo che scimmiettava il valzer che ai contadini era proibito come tutti gli altri balli che facevano i nobili.

Ma il ballo nostro, per eccellenza, era “IL SALTARELLO” nelle campagne maceratesi, ed in tutte le feste campestri della provincia, si ballava sempre, soprattutto, il saltarello,

Il tempo è sei ottavi e gli strumenti, che anticamente erano violino e flauto, oggi sono organetto, cemmalo e triangolo, a volte le nacchere, in tempi più recenti la chitarra.

Con loro entra a formare un tutt'uno, con la sua melodia, la voce del canterino.

Il saltarello nasce, in tempi remotissimi, nelle case padronali nelle cui cantine si pigiavano grandi quantità di uva ed ai pigiatori, ormai stanchi dopo ore di lavoro, si dava il “la” con una musica vivacissima e molto ritmata.

I piedi, guidati dal cervello, prendono il ritmo della musica e ... nasce il saltarello.

Il ballo, negli anni, si evolve e passa dagli undici ai tre tempi e diventa, così, il “ballo dell'amore”.

Spuntapè, filottu e scarpetta, questi i tre tempi rimasti.



Due signorine che “si riscaldano i muscoli”, con un sacco di grano da 101 chili e mezzo, per poi andare a ballare.

Lu “*spuntapè*” è la prima parte nella quale l’uomo e la donna iniziano a ballare; lui batte velocemente i piedi a terra al ritmo della musica e gira attorno a lei che, ferma al centro, balla girando sulle punte e non lo pesca proprio.

Lui freme e desidera, lei fa la sostenuta e lo fa cuocere a fuoco lento. *Lu spuntapè* : il corteggiamento.

Lu filottu il ritmo è più intenso, la donna si avvicina e si allontana, lui tenta di trattenerla lei, alla fine, ci sta e ballano insieme. *Lu filottu*: il fidanzamento.

La scarpetta lei e lui, ora, sono abbracciati, si sostengono a vicenda e, battendo il piede sinistro, dall’alto in basso, e, rullando il destro da dietro in avanti, raggiungono una perfetta sintonia con lui che balla con il ginocchio fra le gambe di lei. *La scarpetta* : il matrimonio.

Sì! Certo! Il saltarello è il ballo dell’amore e, con le sue infinite varianti, da zona a zona, da città a città, è un grande divertimento.

“*Lu vallu che non va vè!*” era il saltarello nel quale le ragazze, autorizzate dal vergaro, sceglievano il loro cavaliere e, spesso, l’invito era una vera e propria proposta di fidanzamento o solo una scelta che comunque riempiva di gioia lo spasimante che, solo ed esclusivamente con le occhiate, aveva potuto fare qualche tentativo di approccio.

La caccia o la caccetta era la sequenza di saltarelli, ininterrotta, nella quale l’uomo o la donna, ballavano con quanti partener lo chiedevano sino a cadere per la stanchezza.

Nel gruppo folcloristico, che ho creato e diretto per circa dieci anni, c’era un ragazzo che ballava *la caccia* con venti donne, senza mai fermarsi, facendo letteralmente impazzire il pubblico che, ad alta voce, scandiva il conto dei giri.

Terminava che era vicino all’infarto ma l’applauso che si meritava lo rinfrancava di tutta la fatica fatta.

I saltarelli erano tanti, uno per ogni paese e, forse, uno per ogni contrada, ad esempio a Civitanova Alta c’era *la castellana* che era appena più lento, a Castelfidardo *la gajinella* perché, ballando, le

donne facevano il gesto di tirare il collo ad una gallina ecc. ecc.

L'ascendente che la nostra "donna manager" sapeva avere sul suo uomo, sia esso padre, marito o fidanzato, è ben sintetizzato nella canzone ,divenuta poi la base di un ballo, "*Sulla piazza de Montegallu*" nel quale una ragazza, che muore dalla voglia di andare a ballare, fa la sostenuta dicendo che non ci può andare in quanto non ha niente da mettere addosso.



Due Vergare che portano sulla testa un mezzo sacco di grano e la cesta con la verdura.

Con le sue moine commuove il suo "povero papà" e lo costringe ad acquistarle un intero vestiario. Ed ecco una strofa della canzone :

"Fijia mia te porto a vallu
su la piazza de Montegallu!"
Vabbu mia nce vengo no
che le scarpe non ce l'ho!"

Lui si commuove le compra le scarpe ed la nuovo invito riceve ancora un diniego perché mancano le calze e così via sino a che non si fa vestire tutta a nuovo.

All'ultima strofa la richiesta poi è quella di avere, addirittura, un cavaliere, ed il padre, ormai istupidito da lei, gli e lo trova.

L'intera canzone, retta dalla voce di due buoni canterini, e da una buona mimica diventa lo spaccato di un momento di vita, arricchito da un bel quadro coreografico.

Per concludere questa divagazione che, peraltro, potrebbe ancora continuare a lungo, sul saltarello dirò che noi, ultrasessantenni, siamo tutti figli del saltarello perché questo ballo è servito ai nostri genitori, nel pieno della loro giovinezza, a conoscersi ed ad aiutarli a mettere le premesse per “la posa della prima pietra” che ha poi portato alla nostra nascita.

La scelta fatta, dalla ragazza, con “*il saltarello che non va vè*”, l'accettare di ballare con uno anziché con un altro, il concedere a lui più balli erano tutti segni evidenti, anche se non palesi agli altri, di scelta o di risposta alle sue brucianti, furtive occhiate.

Lui, tali segni, li coglieva al volo e li chiudeva nel suo cuore sotto gli sguardi torvi di chi era stato escluso che quindi liquidato.

C'era un ballo nel quale la scelta era più palese ed esso avveniva così: la ragazza che era seduta al centro della zona che fungeva da pista da ballo, e, nella mano, teneva un angolo del suo scialle che era disteso per terra, davanti a lei.

Iniziava la musica ed i giovanotti, ballando giravano intorno a lei ed, a turno, passandole davanti, si gettavano in ginocchio sullo scialle.

Quello che riusciva a bloccarlo sarebbe, poi, diventato il suo cavaliere gli altri restavano a bocca asciutta.

Naturalmente, in questo caso, era lei, agendo più o meno velocemente sul suo scialle, a scegliere il cavaliere di suo gradimento.

Ecco! Il ballo, l'amore, la nuova vita.

La Vergara: grazia, scaltrezza, femminilità, mamma premurosa.

Sì! Una mamma chioccia (viocca) anche se già dopo tre o quat-

tro giorni dal parto doveva tornare a svolgere tutte le sue mansioni, riusciva comunque, portandosi dietro il neonato, in una cesta o in una cassetina munita di ruote, a dedicargli tante attenzioni e tanto affetto.

La sera, nelle case più povere dove anche la culla era un lusso, il giaciglio del neonato era costituito dal cassetto più basso del comò che, aperto, fungeva da culla.

Il neonato, nei primi anni, pur se con l'affetto del padre, era cresciuto dalla madre.

Solo più grandicello, se maschio, il padre lo iniziava ai lavori facendone, con l'insegnamento e l'esempio, un vero contadino.

La Vergara, buona madre, ottima maestra, severa educatrice.

Donna, quasi sempre, di grande integrità morale, solo molto di rado, e se spinta dalla assoluta necessità, si lasciava andare a qualche scappatella che, proprio per quanto detto sopra, aveva come protagonisti *lu fattò* o *lu patrò* che poi avrebbero lautamente ricompensato tale "sacrificio".

A tale proposito mi piace pescare nella mia memoria un fatto che mio padre raccontava: *lu vergà* porta suo figlio, ormai ragazzo, al mercato e gli insegna come si sceglie una vitella da comprare.

"Bisogna che domanni di chi è figlia e da che stalla vene, che non deve esse tanto lontana perché cuscì se po' sapè come e da chi è stata lleata.

Deve avè belle forme, boni denti e poi deve avere pelle fina e non esse troppo grassa. Per rendese conto de quesse due cose se deve tastà in alcuni punti:"

Il vergaro mostra i punti dove tastare, toccando ripetutamente varie parti della vitella, Il ragazzo, su richiesta del padre, ripete l'operazione ma ha una faccia tanto strana.

Il padre lo guarda attentamente e gli chiede: " *Me spieghi che te succede?"*

Ed il figlio: " *Vabbu caru! Me sa tanto che lu fattò se vole comprà a mamma che gni orta che vene a casa nostra sta un saccu de tempu a tastalla.*

Ora torniamo a far scorrere, con i ricordi, camminando sul fi-

lo della memoria, la giornata della nostra Vergara e parliamo dello spazio che lei dedicava “al commercio”.

Già! La nostra Vergara era anche protagonista di un florido commercio che attivava vendendo o barattando uova, galline, capponi, conigli, pelli di coniglio, canestri di vimini, fatti dai vecchi, ecc. ecc.

Da tali vendite ricavava ciò che le serviva per comperare ai figli scarpe, vestiti da festa, regalini e dolcetti vari che prendeva da venditori ambulanti che passavano, con i loro carretti, per le case.

Solo il vergaro, ufficialmente, gestiva i soldi di casa e così, lei, l'astuta Vergara, si procurava il suo “tesoretto nascosto”.

Il marito, pubblicamente si incavolava ed urlava, lo doveva fare per salvare la faccia, ma poi, in privato, gioiva con lei per gli acquisti fatti per i figli.

Siamo nel pomeriggio e la giornata della nostra Vergara sta volgendo al termine.

All'imbrunire, obbligatoria tutte le sere, la recita del Rosario.

Il pasto della sera era un po' più consistente ma abbastanza simile agli altri e poi a letto.

“Se va a durmì cò le gajne e ce se arza cò li galli!”

(Si va a letto quando vanno le galline, al tramonto, e ci si alza con il canto dei galli, all'alba)

Questa era la regola.

Ecco ho voluto fare questa carrellata per ricordare la figura della VERGARA.

Chiamare con tale nome una donna, per me, significa definirla donna completa sotto tutti i punti di vista.

Ella, donna semplice ed estremamente complessa, è colei che ha saputo mettere le premesse, allevando donne ed uomini a sua immagine, perché avvenisse quello che è stato poi definito “il miracolo economico marchigiano”.

Tantissimi sono oggi, in Italia ed all'estero, i manager marchigiani, esempio di bravura rettezza e completezza, che reggono grandi industrie ed hanno posti di prestigio nelle grandi società e nell'esercito.

Per questo ho voluto riscoprire anche se in modo molto modesto, l'origine di questi uomini, le loro radici, e , rispolverando i miei ricordi ed il frutto delle mie ricerche e dei miei studi quarantennali, ho tentato di far emergere la figura bella ed interessante della ...

VERGARA: DONNA MANAGER DI CENT'ANNI FA !

* * * * *

Ed ora, con i capitoli successivi, andiamo a conoscere alcuni aspetti di quella che era la civiltà contadina marchigiana ...

CAPITOLO SECONDO:

*Una favola moderna ...
... d'un piatto antico !*



La polenta

Premessa al secondo capitolo

Può sembrare strano che a qualcuno sia venuta la voglia di scrivere la storia della polenta.

L'amore profondo che ho per la nostra splendida terra e per le sue tradizioni mi porta a credere che ogni aspetto ed ogni cosa di essa siano importanti.

La polenta è stato, per tantissimi anni "IL PIATTO NAZIONALE" della nostra provincia e delle Marche e quindi una realtà importante nella vita di varie generazioni di contadini.

Il vecchio, protagonista della storia, potrei essere io o potrebbe essere mio padre o mio nonno o uno qualsiasi dei nostri avi.

Ciò che qui narrerò è frutto del mio vissuto, delle storie vere e vissute raccontate da mio padre e tramandate verbalmente di generazione in generazione dai vecchi contadini e dalle ricerche fatte in biblioteca.

Un diario della vita di ieri, un blocco d'appunti dei ricordi delle esperienze di vita di un nostro bisnonno.

Una vita vissuta con modestia, al limite della povertà, ma con grande dignità e decoro.

Una narrazione per dire, ancora una volta, l'amore profondo che mi lega alla mia terra e a quelli che, attraverso i loro ricordi ed il loro esempio mi hanno guidato sulla strada della vita offrendomi la loro immensa saggezza nata dagli insegnamenti dei genitori ampliata ed arricchita dalla loro esperienza di vita.

Io mi sono fatto prendere per mano dal vecchio che mi ha guidato a riscoprire la storia del piatto, con tutti i suoi aneddoti, che ha fatto definire, a voce di popolo i miei conterranei: "*MARCHIGIA' MAGNAPULENTA!*"

“St’opera mia, npò strana, sgangalata⁹,
la dedico, cò stima e cò rispettu
alla generaziò, ch’è ormai passata,
e che, per nicisità, non per diletu,
de pulenda nà mucchia¹⁰ n’ha magnata
sinza stà manco tanto a lamentasse
perché ce sapia jente più sfortunata
che, all’ora de magnà, duvia llettasse¹¹!



Una “pulentata” alla “sagra della Polenta” di santa Maria in Selva

9 non perfetta

10 una montagna

11 doveva andare a dormire

Camminano, mano nella mano, ed il bambino, nato e cresciuto in città, resta estasiato dal racconto del nonno, rude e simpatico “vergaro”.

La natura apre, davanti agli occhi del bimbo, tutto il suo splendore ed il vecchio, reso esperto dalla lunga vita, lo fa partecipe, con le sue spiegazioni, di mille piccoli segreti che portano il fanciullo a gustare ancora di più e meglio l’esperienza che sta facendo.

Il bimbo ed il vecchio sfogliano insieme, felici, il grande libro di scienze che la natura mette loro a disposizione.

La forma della foglia di una pianta, un piccolo insetto sul ramo più basso di un albero, un fungo nato vicino ad una radice, lo sberleffo di uno scoiattolo che fugge alla loro vista, e si nasconde nella chioma di un albero, sono tutte scoperte che stimolano il bimbo e lo arricchiscono.

La quercia, imponente, che il nonno ha definito la regina dei nostri alberi, lo colpisce in maniera particolare.

L’albero, enorme, è la casa di molti uccelli che le volano in torno e che il vecchio indica, citandone il nome, e descrivendone ampiamente le caratteristiche ed il modo di vivere, il passero, il merlo, la cinciallegra, alcuni cardellini coloratissimi, i maschi, e, su tutti, l’ombra di una inquietante poiana che, volando alta, scruta la scena per scegliere la preda giusta da attaccare.

Uno scoiattolo, in alto, sta mangiando, avidamente, le ghian-de, frutto della pianta, e poi ne mette da parte alcune per l’inverno.

Un altro scoiattolo, disturbato dal loro parlare e dal loro gestire, scappa veloce sui rami più alti.

Appoggiato alla biforcazione dei potenti rami della pianta c’è un enorme cesto “lu cri” (crina) ed il nonno spiega che è “lu melà” (il me-laio) il posto per la conservazione, nel periodo invernale, delle mele.

In esso, infatti, su strati alternati di paglia, su cui sono appoggiate le mele, senza farle toccare fra di loro, si conservano questi frutti per poi mangiarli durante i mesi invernali nei quali la natura da solo frutta secca o seccata (fichi, uva).

La scrofa che seguita dalla “nidiata” di maialetti sta facendo

pranzo con le ghiande cadute dai rami del prodigo albero li saluta con un grugnito ma continua a mangiare, indifferente, con il sottofondo di rumori, più o meno armoniosi, emessi da lei e dai suoi suinetti.

Lasciata la quercia si inoltrano nei campi e, di tanto in tanto, raccolgono un fiore per farne un mazzetto per la nonna; qualche frutto particolarmente accattivante, perché perfettamente maturo, alcune pannocchie di granoturco e le foglie di molte piante che il nonno nomina e descrive e il bimbo memorizza con facilità essendo la sua memoria resa estremamente attiva da tanti stimoli.

Poi, all'improvviso, un temporale.

Tuoni, fulmini e le prime gocce di pioggia e loro corrono, subito, a ripararsi nell'ampia cucina della casa colonica nella quale vivono ancora il nonno e la nonna.

Lo scroscio d'acqua, all'esterno, è abbastanza forte, non è freddo, ma il nonno ravviva la fiamma del camino ed entrambi si siedono.

Il bimbo reclama la merenda.

Il vecchio, scelto un bastone dalla fascina che è vicina al camino, lo pulisce rapidamente con il suo coltello da tasca, lo appuntisce da una parte e ci infila una delle pannocchia di mais che avevano raccolto.

Facendola girare sulla fiamma, alla giusta distanza, la abbrustolisce, molto lentamente, al punto giusto, sino a che i chicchi dorati non sono perfettamente cotti.

La sfila dal bastone che getta nel fuoco, la raffredda, soffiandoci sopra, e poi la porge al nipotino.

Lui è incerto. Non è molto convinto. Stacca un chicco e lo assaggia masticando lentamente, poi, deciso, afferra la pannocchia e ci affonda i denti staccando vari granelli di granoturco e magia avidamente i chicchi croccanti e dorati.



Il nonno lo aveva osservato, preoccupato, vista la sua incertezza iniziale, ma ora lo guarda, divertito, mentre sgranocchia allegramente, avidamente e con gran gusto.

Un sapore nuovo per il bambino di città ma un sapore antico per il vecchio che ricorda le sue merende da fanciullo.

Torna con la memoria ai suoi pomeriggi di lavoro, iniziati già quando aveva otto anni custodendo le tre pecore del babbo, interrotti da una breve pausa di riposo per la merenda che consentiva, a lui bambino, di dimenticare per cinque minuti, il lavoro di ogni giorno con gli ovini.

La voce del nipotino, che è un po' impastata perché parla a bocca piena, lo richiama al presente: "Nonno è buono! Non sapevo che si potesse mangiare. Credevo fosse adatto solo agli animali!"

Fuori il temporale continua.

Il vecchio lo accarezza dolcemente e comincia a narrare ... (lo scrivo in lingua per evitare di dover tradurre continuamente visto che il nonno "vergaro" dovrebbe parlare in dialetto) ... "Vedi questa pianta noi non la conoscevamo. Poi un famoso navigatore l'ha portata da un paese molto lontano ..."

"Eh! Questo lo so. L'ho studiato in storia. È stato Cristoforo Colombo che l'ha portato dall'America insieme ai pomodori e le patate"

"Sì! Bravo! La sua coltivazione si è diffusa in varie parti del mondo e dalla Turchia, grazie ai commerci dei mercanti veneziani, è arrivata qui da noi. Ecco perché noi lo chiamiamo, da sempre, granturco. La pianta scientificamente si chiama Zea Mais della famiglia delle graminacee ed ha un fusto abbastanza alto che produce varie pannocchie!"

"Che brava pianta - dice finendo di masticare - fa proprio un buon prodotto!"

"Ma devi sapere, caro, che non solo i chicchi sono utilizzati. Noi del granturco facciamo tesoro di tutto.



Non sprechiamo niente. Vedi, mostra uno “scartoccio” (la pannocchia con ancora le foglie che sembra, come si vede dalla figura, simile ad un cartoccio) noi di questa usiamo ogni parte.

Le foglie avevano ben tre diverse utilizzazioni: se la pianta veniva tagliata quando ancora era piccola e tenera (granturchetto) servivano, una volta ridotte in piccoli pezzi col trinciaforaggio, sia fresco che conservato nel silos, come ottimo mangime per mucche, tori e vitelli.

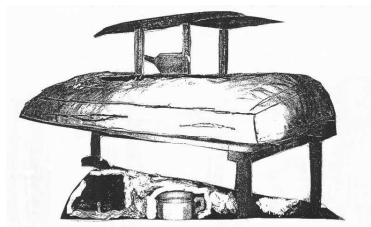
Quando la pianta, invece, era lasciata crescere sino a maturazione del frutto e le foglie erano seccate avevano altre due destinazioni.

Le più belle le prendevano le donne per riempirci “lu pajirricciu” (il materasso del letto) altre, sempre delle migliori, le utilizzavano le ragazzine per fare le bambole.

Il resto era adoperato per la lettiera degli animali o per far accendere più facilmente il fuoco nel forno o nel camino.”

“Senti nonno per la prima e l’ultima cosa posso essere anche d’accordo ed ho capito ma le altre due me le devi spiegare meglio!”

Il nonno sorride divertito e dice: ” Vedi noi non avevamo i materassi con le molle o con il lattice e la parte estiva e quella invernale posati sulle reti ortopediche con le doghe. Il nostro letto era fatto con due cavalletti su cui era posto un tavolato sopra al quale c’era un grosso sacco di stoffa robusta e quindi ruvida, purtroppo, riempito di figlie di granturco. (il tutto piano e saccone erano di circa 2 metri di lunghezza per un metro e mezzo di larghezza e trenta centimetri di altezza per il matrimoniale).



I cavalletti con sopra le tavole e “lu pajirricciu” con il prete e la maneca che servivano per riscaldarlo d’inverno e, sotto l’immancabile vaso da notte che era sempre utilizzato perché il freddo non consentiva di uscire per andare al bagno di notte.

Dalle due aperture laterali, che sono visibili nel disegno, che erano fatte su ogni lato lungo, era possibile, infilando le mani e, alla necessità, tutto il braccio, cambiare le foglie o smuoverle per dar loro un po' di "sofficità".

Poi le nostre brave donne richiudevano i buchi con degli appositi teletti, cuciti sulla parte alta di ogni apertura, e che, una volta lasciati scendere, la ostruivano completamente.

A questo punto la nostra "cuccia" era pronta!" Il nipotino ride di gusto. Il nonno, divertito anche lui dal riso del bimbo, prosegue:" Naturalmente "lu pajricciu" era un posto dove vari parassiti trovavano la loro "America".

Le nostre nonne facevano una vera e propria guerra con loro e le loro armi erano tutte naturali e quindi innocue perché, ringraziando Dio, non esistevano ancora gli insetticidi chimici, utili sì, ma estremamente dannosi per l'ambiente e la natura.

L'aglio seccato e polverizzato, la polvere di tabacco ed altre piante erano le armi usate, che non erano poi meno efficaci dei prodotti chimici, ma sicuramente erano meno dannose." "Nonno perché il saccone lo chiamavate "pajiricciu" come dici tu?"

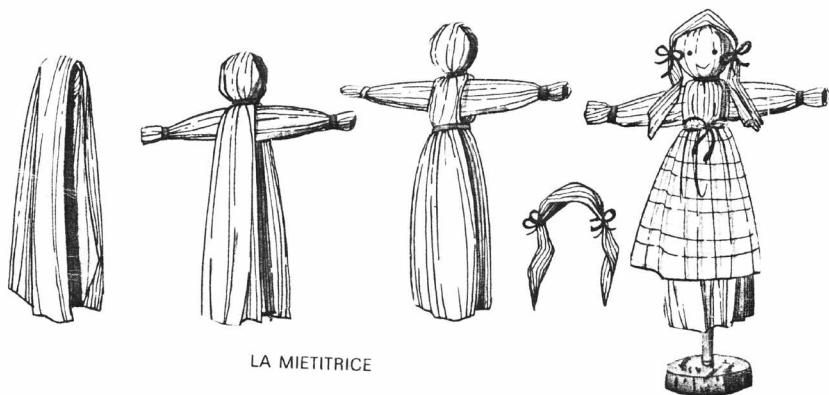
"Beh! Perché, dopo un po' di tempo, le foglie, con l'uso, si sbriciolavano e l'interno del sacco diventava, nonostante gli sforzi della nonna nel rinnovare le foglie, come la paglia e quindi ..."

"Va bene per il materasso ora ho capito ma le bambole?"

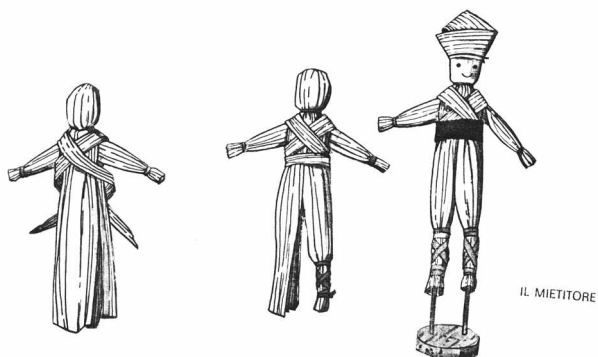
"E le bambole non si potevano mica comprare come si fa oggi con la Barbie in negozio. Loro, le nostre ave, avevano solo bambole fatte in casa che le mamme, istruite dalle nonne, costruivano in cucina per le piccole di famiglia.

Erano fatte con pezzi di stoffa, non più utilizzabili per altre cose più utili, o con le foglie del mais.

Scelte le più belle venivano piegate a metà, se erano troppo secche per piegarle senza romperle si inumidivano leggermente, e poi erano legate a circa tre centimetri dalla piegatura e leggermente imbottite per formare la testa quindi si dava il via alla fantasia. Ma aspetta che prendo il libro "Giochiamo con le piante" dei fratelli Fabbri editori e ti faccio vedere le figure.



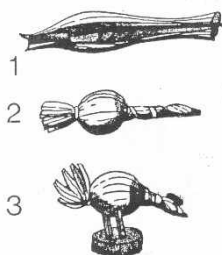
LA MIETITRICE



IL MIETITORE

Ecco vedi questi sono alcuni esempi di come è possibile fare delle simpatiche bambole con le foglie di granturco.”

“Nonno tutto questo è sorprendente, anzi fantastico. E poi, devo dire, che queste bambole erano meglio della Barbie perché ognuna di loro era “un pezzo unico” fatto a mano ed irripetibile: Che bello nonno!” “Aspetta a stupirti e guarda ...



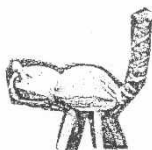
Donna al pozzo

Per il pozzo segate un bel pezzo di pannocchia completo di chicchi.

L'arco è un giunco trattenuto da un filo di rafia.

Incollate sull'arco un dischetto di sughero per fare la puleggia, su cui scorre un filo di rafia che termina con un gancio di filo di rame.

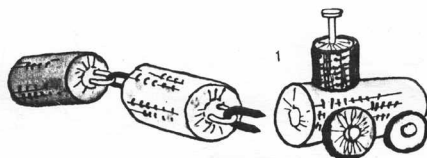
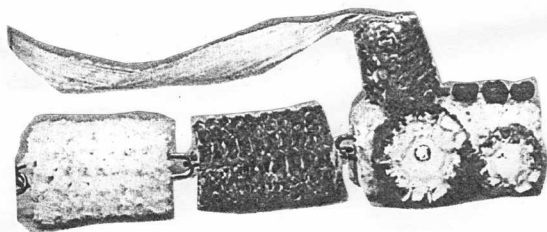
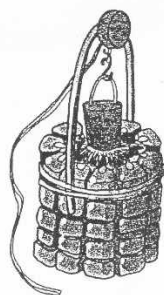
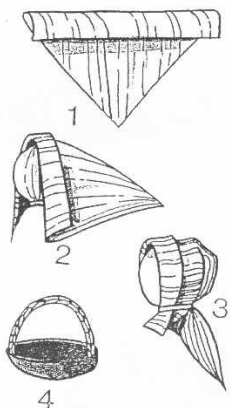
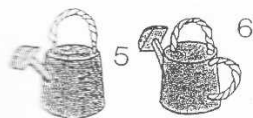
Il secchio è quasias cono, e legarla in cima con un filo di lana. Per il grembiule scegliete un afoglia colorata. I fiori sono pezzettini di lana incollati su rametti e fissati al braccio.



Alcune donne più abili riuscivano, anche con l'aiuto della parte interna della pannocchia, a fare cose veramente pregevoli."

"Eh! Nonno, dimmi una cosa, per i maschietti non ci pensavano?"

"E come no! Guarda, con la parte interna delle pannocchie si potevano fare ...



Il treno

Ci vogliono 5 chiodi, qualche cambretta (chiodini a ferro di cavallo) o pezzetti di filo di ferro piegati a U. Inchiodate le ruote della locomotiva, senza picchiare troppo forte.

Conficcate un chiodo lungo nel fumaio per fissarlo alla locomotiva.

Collegate i vagoni servendovi dei chiodini ricurvi, inseriti nel midollo del tutolo.

Il fumo è un pezzo di foglia fissato al fumaio con uno spillo.



Il pescatore

Fissare il pupazetto al suo cayak con un chiodo abbastanza lungo.

Attaccare un pesciolino, ritagliato da una foglia, n cima a un filo di rafia.

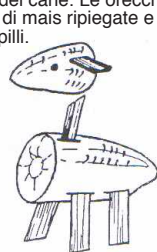
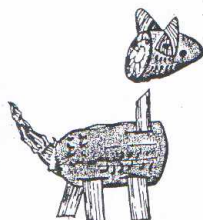
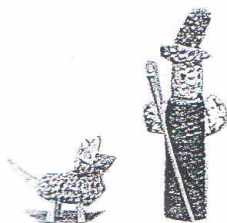
Il battello

Due grossi chiodi fissano i fumaioli bianchi e rossi al battello fatto con un lungo tutolo rosso scuro.

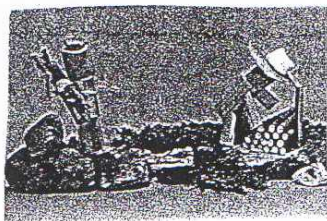
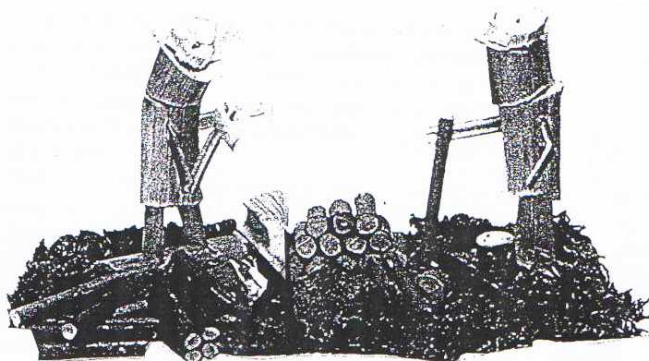


Gli animali

Sono tenuti insieme con lamelle di canna. Conservate la punta di un tutolo piccolo per fare la coda del cane. Le orecchie sono foglie di mais ripiegate e fissate con spilli.



Ed ancora con lo stelo del granturco ben essiccato al sole si poteva creare ...



ed inoltre, con un po' di fantasia ...



GLI AFFASTELLATORI (fig. 1)

Materiale: gambi di mais, pezzetti di foglie morte, pezzetti di legno, muschio, ghiaietta.

Il corpo dei personaggi: tronco è un gambo lungo 4-5 cm. Gli arti sono con i gambi suddivisi in lamelle (con un) tagliate a loro con le forbici. I pezzi sono tenuti insieme da lamelle di legno duro (canna, per

esempio).

Braccia e gambe sono inserite dentro fessure incise con la punta del coltello. Le gambe del boscaiolo con la fascina sono fatte con pezzetti di gambo più spessi incollati al tronco.

Le acconciature: incollate un dischetto di midollo di pannocchia sopra una bella foglia bruna, quindi incollate la foglia sulla testa.

Confezionate infine una piccola fascia di rametti legati insieme e fissatela al braccio del boscaiolo.

I TAGLIALEGNA (fig. 2)

Materiale: gambi di mais, corteccia di betulla, bastoncini tondi e regolari, lamelle di legno duro.

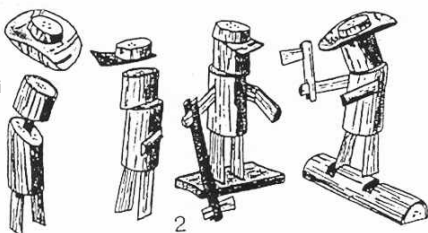
Il corpo viene fatto come quello degli altri boscaioli.

Le acconciature sono in corteccia di betulla e midollo.

I personaggi si appoggiano su basi fatte con pezzetti di gambo tagliati in due nel senso della lunghezza oppure a tavoletta.

Le asce sono fatte con bastoncini tondi incisi sulla punta per inserirli sulle braccia.

Le braccia sono bastoncini tagliati in due nel senso della lunghezza, con un'estremità affilata a



cuneo per inserirli nelle incisioni praticate nel corpo senza rischiare di spaccato.

I SEGATORI (fig. 3)

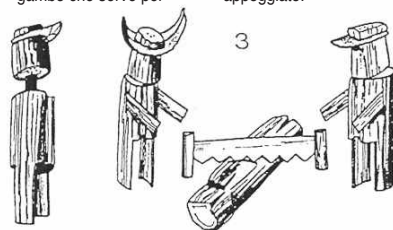
Materiale: gambi di mais, foglie morte, lamelle di legno duro, carta stagnola incollata su cartoncino.

Le gambe non sono fatte a parte, ma ricavate dal gambo che serve per

il tronco scavandolo nel centro.

I cappelli sono fatti con foglie brune, sopra le quali si incollano frammenti di midollo.

La sega è ritagliata dalla carta stagnola. Mantienetela nella sua posizione incidendo leggermente il gambo che fa da tronco nel punto in cui viene appoggiato.



“Nonno io sono veramente esterrefatto! Per me questo è un mondo tutto nuovo. I giocattoli non comprati ma fatti a casa! Che meraviglia!”

“Voglio anche dirti che, in alcune zone dell’America, con le pannocchie del granturco, trattate con tecniche particolari, ci si facevano e ci si fanno delle pipe che hanno breve durata rispetto alle altre, ma che hanno il pregio di dare al fumatore un fumo più fresco e quindi più piacevole.”

“Ma raccontami ancora! Che altro ci si poteva fare per giocare?”

“Beh! Sì! Per noi il granturco dava anche materiale per altri gio-

chi. Prima di tutto usavamo i fili che escono dalla pannocchia per farci baffi e barba, poi, quando gli steli (li gammù) erano ben seccati ne tagliavamo un pezzo di circa venti centimetri e ne estraevamo la parte bianca interna che è, naturalmente, a forma di cilindro e poi con un pezzettino di cartone facevamo ali anteriori, posteriori e coda ed avevamo così un piccolo aliante.

Piegavamo un po' le ali, perché prendessero più facilmente aria, poi lo stabilizzavamo con dei chiodini infilati nella parte anteriore e, se tutto era fatto bene, dopo vari lanci di collaudo, si arrivava a dargli il giusto equilibrio a questo punto, se lanciato da una altura o da un albero il piccolo aliante volava anche per lunghi tratti.”



Una pipa fatta con la pannocchia di granturco della mia collezione.

“Porcaccia miseria che forza! Ma per altri giocattoli come facevate?”

“Beh! I soldatini con i relativi camion e carri armati li facevamo con la creta, modellandoli con le mani, poi li lasciavamo cuocere al sole, inumidendoli spesso per evitare spaccature e poi, una volta ben essiccati erano pronti.

Alcuni, una volta dipinti con i colori naturali dei quali disponevamo, sembravano quasi decenti altri, invece, fatti da mani meno abili o venuti meno bene, sembravano, appena finiti, già usciti da

sotto un bombardamento, ma noi ci dovevamo accontentare. non c'era altra possibilità.

Quando volevamo noi “giocare alla guerra” il fucile ce lo facevamo con una canna ed un ramo di salice piegato ad arco che faceva da propulsore e sparava bacche nere che, colpendo l'avversario, lo “segnava a morte” .

La fionda era fatta con un ramo a forcella, due elastici tagliati da una vecchia camera d'aria di bici, ed un pezzetto di pelle.”

“Nonno si direbbe che eravate autosufficienti!”

“E già! Ma per necessità ! Non c'era altro!”

Il vecchio, per un attimo, resta zitto e ricorda le ore, non molte per la verità, passate a giocare.

Il ricordo, per lui, è ormai molto lontano ma riesce ancora a dargli una grande senso di serenità.

Un tuono molto forte lo riscuote dai suoi vagheggiamenti.

“Ora torniamo a noi: Tolte le foglie, alla pannocchia, ecco apparire i chicchi.

Sono belli, lucidi, dorati ed alcuni un po' rossicci.

La varietà che coltiviamo noi, granturco, e che hai visto nel campo, è quella a chicchi più rotondi e farinosi adatta per fare la polenta.

La varietà americana, mais, è quella a chicchi più lunghi ed a forma rettangolare che, abitualmente è più usata per l'alimentazione animale.



Noi staccavamo i chicchi dalla parte interna bianca con un bastoncino con la punta arrotondata, per non rovinarli, e li dividevamo in tre contenitori.

I più belli erano messi da parte per la semina dell'anno successivo, così si faceva una selezione naturale ed il miglioramento della qualità, usando, per le nuove piante solo i semi migliori.

Quelli normali diventavano poi farina e la nonna la usava in cucina.

Gli acini non buoni erano dati da mangiare ai maiali e agli animali da cortile, le oche ne sono particolarmente ghiotte.

A questo punto, tolti tutti i chicchi, ci restava in mano la parte interna, bianca spugnosa, della pannocchia e questa era tagliata a pezzi, fatta bollire e data da mangiare ai maiali.

Ma anche qui interveniva la nonna che ne prelevava una certa quantità e li metteva accuratamente da parte dopo averli fatti accuratamente asciugare, poi, al momento opportuno, ci faceva "li cutuli".

"Nonno ma che fai parli tedesco? Che accidenti sono "i cutuli"?"

Il nonno, sorridendo, gli spiega : " L'interno della pannocchia veniva imbevuto di petrolio poi era infilato in una canna e piantato per terra lungo le strade.

Si dava, al momento opportuno, fuoco a "lu cutulu" e quello ardeva per un tempo molto lungo e si otteneva così una fiaccola.

Tutto questo si faceva la sera prima della venuta della Madonna di Loreto per illuminare le strade perché, dicevano i nostri nonni, così gli angeli avevano il percorso illuminato e sapevano facilmente dove portare la Santa Casa:

Infine "I gammù" (gli steli) erano bruciati e la cenere era sparsa sul terreno come fertilizzante."

"Porcaccia miseria nonno che pianta! Non si sprecava niente! Ma dimmi poi con la farina che cosa ci faceva la nonna?"

Intanto devi sapere che le pannocchie fresche oltre che come l'hai mangiata tu, arrosto, si potevano mangiare anche lessate.

Poi i chicchi di granturco quarantino, si chiama così perché essendo più piccolo dell'altro maturava in quaranta giorni, si possono mettere in una padella, con un goccio d'olio, e farli scoppiare ricavandone fiocchetti molto buoni sia con il sale che con lo zucche-

ro....” “E certo, nonno, i pop corn !”

“Bravo! Solo che gli americani li fanno con delle apposite macchinette molto più complicate della padella della nonna.

Tornando al nostro discorso i chicchi da mangiare, fatti ben asciugare, sono portati al mulino nella quantità necessaria per avere sempre farina fresca.

Le macine della mola, in pietra, erano azionate dall’acqua di un torrentello o da quella del fiume convogliata, in piccola quantità, in un apposito canale chiamato roggia.

Il flusso costante dell’acqua faceva girare le due grandi pietre sotto le quali, il mugnaio, metteva i chicchi che erano così sfarinati.

Qui non ti dico che cosa succedeva fra mugnaio e contadino.

Il primo, con vari metodi, tentava di fregare l’altro il quale, a sua volta, voleva a tutti i costi non farsi fregare.

Quando la cosa andava bene finiva a parolacce.”

“Ma perché, nonno, i mugnai erano ladri e disonesti?”

“No! No! Avevano tutti tanta fame e, non riuscendo a vivere ed a far mangiare la famiglia solo con i modesti proventi del loro lavoro, tentavano di rimediare “una cotta di polenta” in più.

Alla fine della “cagnara” la farina veniva riportata a casa e la nonna provvedeva a prendere la quantità necessaria e la stacciava bene, bene con lo staccio fino.”

“Ma era proprio necessario? Non la poteva usare come era?”

“No. Perché se era fina, fina e priva di ogni corpo estraneo, durante la cottura, si amalgamava meglio ed era più buona.

Altrimenti si formavano” i pallochi” (grumi) che non si cuocivano dentro e nella bocca si rompevano e davano un tremendo sapore di farina cruda.

Mi ricordo anche che ho letto da qualche parte che la polenta e, prima ancora, il mangiare gli acini del granturco, sono stati i primi pasti che gli uomini preistorici hanno fatto quando sono scesi dagli alberi.

La prima, quasi certamente, è stata quella di mangiare i chicchi, poi sono stati schiacciati fra due sassi, e successivamente la farina è

stata impastata con acqua per ingerirla meglio.

Si può poi ipotizzare che, cadendo accidentalmente tale pappetta su una pietra infuocata, si sia creata la prima pizzetta o piadina o come si vuole chiamare.

Quasi altrettanto sicuramente fra una e l'altra di queste scoperte sono passati tanti anni.

Da tale fase il passaggio della farina nell'acqua e quindi della polenta, non più cruda ma cotta, è stato relativamente facile.

Pensa che, addirittura, in una tomba egizia del terzo millennio a.C. fu trovata, fra le altre cose da mangiare, disposte accanto al morto, anche una polenta di farina d'orzo."

"Sì! Lo so! La professoressa ci ha detto che già nel mesolitico si mangiavano le prime polentine e che anche i romani mangiavano la polenta di farro e, a secondo del condimento, le davano un nome.

Con le fave puls fabata; con il formaggio puls Julia; con la carne puls punica!"

"Pensa che noi marchigiani ne abbiamo fatto tanto uso e per tanto tempo da farci soprannominare, da tutti, "Marchigìa magnapulenda". O guarda sta arrivando nonna che ti spiegherà come si fa:"

La donna posa ciò che ha in mano, si toglie il mantello impermeabile, che mette a scolare appendendolo in un angolo, si siede vicino a loro e, saputo di che cosa si sta parlando, inizia a dare la ricetta ...(Riporto qui quella che l'amico dottor Ugo Bellesi ha proposto nel suo splendido libro "Cucina Marchigiana" edito dal Resto del Carlino ...

PREPARAZIONE

In un tegame piuttosto capace far riscaldare tre litri e mezzo di acqua salata; prima che arrivi a bollire iniziare a versarvi, lentamente a pioggia (un pugno alla volta) la farina di granturco, a fuoco moderato, mescolando in continuazione in modo che non si formino dei grumi. Ultimata la farina continuare a mescolare fino a che la polenta non raggiunga la consistenza desiderata.



“Vedi caro fare la polenta è semplicissimo: l’acqua che va man, mano scaldandosi sino all’ebollizione e la farina che viene fatta scendere piano, piano, piano...”

“Perché deve scendere così lentamente?”

“Perché, stillucciu (piccola stella) adoratu de nonna tua, se la farina non va giù lenta, lenta, lenta si formano “li pallocchi” pensa che io, da nonno, per non farli formare mi facevo tagliare un bastone di media misura con in cima tre rami più piccoli e con questo “Forchettone” ci giravo la polenta e, muovendo meglio la farina, non consentivo che si formassero “li pallocchi”.

“Nonna ma allora il tuo bastone a tre rami si può considerare il papà della frusta che mamma usa oggi. Certo che voi le pensavate proprio tutte! Siete più intelligenti di noi.”

“None (no), cocchettu de nonna, non siamo ne eravamo più intelligenti. Eravamo solo costretti dalla necessità ad aguzzare l’ingegno. Oggi è tutto a portata di mano ed allora la vostra fantasia non serve più. Si compra e via... e con tutto a disposizione diventa tutto più semplice...”



“Poi, nonna, una volta che era ben cotta la polenta la mettevi nei piatti e la condivi così ognuno aveva la sua parte?”

“E no! Pirulicchiu caru (vezzeggiativo) de nonna! C'è da fare un lungo discorso per chiarirti un po' le idee.

Prima di tutto non si serviva sui piatti e poi, per quanto riguarda il condimento ... beh vedrai dopo.

Intanto, però, voglio spiegarti una cosa, a secondo del tempo di cottura e della quantità di farina usata, si poteva fare più o meno dura.

Nel primo caso si faceva la polenta nel secondo caso “lu pulendò”!

Questo era molto più duro e consistente e si poteva mangiare, tagliato a tocchi con un filo di refe passato sotto e tirato verso l'alto, direttamente con le mani proprio come tu oggi mangi una fetta di panettone.”

“Ma, scusa nonna, va bene per “lu polendò” ma la polenta se non la servivi sui piatti dove la mettevi?”

“Su la spianatora!”

“La spianatora? E che cos'è?”

“È una tavola fata con tavolette di faggio o, meglio ancora di pero, sulla quale io faccio colare la polenta, lentamente, dal davanti al didietro, in maniera che la parte versata prima, raffreddandosi si rafferma, evitando che la massa gialla trasbordi dalla tavola.”

“Hai detto, nonna, che il discorso condimento è lungo. Mi spieghi perché?”

“Beh! Perché - risponde il nonno- per un certo periodo, soprattutto durante e subito dopo le guerre, il condimento non c'era proprio!”

“E allora cosa facevate?”

“Molto spesso la mangiavamo scondita, ed eravamo contenti perché sapevamo che quelli della città stavano peggio di noi perché non avevano nemmeno quella, a volte ci arrangiavamo come potevamo.”

“Sai, stellu de nonnetta tua, la polenta è un piatto che ha una

grande proprietà: si sposa con tutto!”

“Quindi ogni cosa è buona per condirla?”

“Beh! Certo. Quasi tutto quello che si trova in natura è buono per condire la polenta! Nei periodi più brutti l’unico modo di condirla era “la ncasciata” ossia cospargerla con un po’ di perorino grattugiato.

Il formaggio ce l’avevamo perché i pastori, con i loro spostamenti, la transumanza, portavano le pecore a mangiare sui nostri campi ed in cambio ci davano qualche ricotta e qualche forma di formaggio.”

“Ma, scusa nonno, i campi erano coltivati e le pecore, mangiando non danneggiavano i raccolti?”

“Adesso ti spiego. La pecora, quando bruca, taglia l’erba con i denti e non la strappa come fa la mucca, e quindi non crea nessun danno il cespo, di erba o di grano, così “potato” è stimolato a ricrescere più rigoglioso e forte di prima.

Non solo ma, una volta mangiato, le pecore, ovviamente, digeriscono lasciando sul campo un buon concime organico che lo arricchisce.”

“Questo non lo sapevo. E la polenta coperta di formaggio come era buona?”

I due nonni si guardano e ridono di cuore ed il nipotino ci rimane male.

“Scusa, sa, tesorucciu de nonna, ma come puoi pensare che la polenta era coperta di formaggio?”

“Beh! Perché, essendo condita solo con il formaggio “la ncasciata”, come dite voi, doveva essere abbondante.”

“Il ragionamento è logico ma la realtà era diversa! Di formaggio ce n’era poco e bisognava farlo durare più a lungo possibile, allora, il tuo bisnonno prendeva “la grattacascia”(grattugia) e passava velocemente sulla polenta muovendo lentamente il pezzo di formaggio e questo era tutto.”

“Sai – dice il nonno – era famoso, nei dintorni, un vergare che faceva “la ncasciata a sartarellu” !”

“E che significa?”

“Immagina una grande tavola con al centro la “spianatora” con sopra la polenta fumante ed intorno una serie di persone sedute su vari oggetti (le due o tre seggiole disponibili erano riservate ai vecchi gli altri usavano cassetnine, pezzi di tronco o banchetti a tre piedi fatti a casa.)

Il vergaro prendeva in una mano”la grattacascia”, nell’altra il formaggio e, correndo e saltando i vari ostacoli e le varie teste di chi stava seduto, grattava lentamente il formaggio.

Insomma, possiamo dire, che faceva “Il balletto del pecorino”.”

Questa volta a ridere di vero cuore è il bambino che poi, ridiventato serio, chiede:

“E quelli di città, senza polenta, come facevano a sfamarsi?”

Risponde il nonno:” Avevano fatto in città gli orti di guerra trasformando in orti le aiuole dei giardini pubblici ed ogni spazio coltivabile e poi ricorrevano alla “ borsa nera”. Ossia, alcuni individui, per dar da mangiare alle famiglie o anche, a volte, per cupidigia, rischiavano la vita venendo in campagna, soprattutto nelle ville padronali dove c’era più abbondanza, e comperavano quel poco che c’era da vendere a prezzi molto, molto alti poi lo trasportavano, di nascosto nelle borse nere, che sembrava fossero innocue borse da impiegati, in città e lo rivendevano a 10 volte quello che lo avevano pagato.

I cittadini, pur di non far mancare la carne ai propri figli che ne avevano bisogno per crescere, erano disposti a pagare con l’oro di famiglia, in quanto la carta moneta non aveva più alcun valore, quello che trovavano dai borsaneristi.”

“E quelli che non avevano scorte di soldi o oggetti d’oro?”

“Si arrangiavano come potevano! Spesso venivano in campagna a cercare erbe spontanee, lungo i fossi o i greppi non coltivati, o a raccogliere frutta caduta dagli alberi e, non sempre, anche questo riusciva.”

“E allora?”

“I Maceratesi, in mancanza di meglio, acchiappavano i piccioni di piazza.”

“Ma và! Come facevano?”

“La totalità, o quasi, delle finestre del centro ha le persiane.

Loro le spalancavano, aprivano anche la finestra mettevano qualche mollica di pane sul davanzale o qualche acino di granturco.

Legavano ad ognuna delle persiane un lungo spago che arrivava fuori dalla porta interna della stanza, e poi si appostavano.

Quando il piccione, affamato, si posava per mangiare, loro tiravano gli spaghi, le persiane si chiudevano, ed il volatile era, si può dire,” prigioniero di guerra!”

“Ma non è onesto! “

“Già! Ma la fame e la necessità di dare da mangiare ai figli qualcosa oltre alle solite erbe rendeva meno rigido il confine fra lecito ed illecito!”

“Nonna anche papà, quando era ancora ragazzo e stava qui con voi, la mangiava la polenta?”

“Cero, suricittu, dorge mia, e gli piaceva anche tanto; specialmente con la sapa.”

“E che sarebbe, nonna, la sapa?”

“Dunque senti! Nonno metteva nel caldaio grande circa un quintale di mosto poi lo lasciava sulla fiamma allegrotta finchè non ne rimanevano una venticinquina di chili e diventava come una melassa, densa quasi come una marmellata. Questa era la sapa.

Una volta raffreddata la mettevo nei barattoli e, quando facevo la polenta e la mettevo sulla spinatola, tuo padre, come tutti noi, rovesciava un bicchiere e, facendolo girare nella massa gialla, creava un buco, portando via un pezzo di polenta.

In quel buco io ci versavo la sapa e lui, tagliati gli scacchetti di polenta ce li intingeva dentro e mangiava.”

“Porcaccia miseria nonna era anche divertente mangiarla: Ma che sapore aveva?”

“Un buon sapore, leggermente dolce. A proposto ti ricordi quando l'anno scorso nonna ti ha fatto assaggiare “i sughitti” (Piatto tradizionale, dell'autunno, fatto con mosto, farina di mais e pezzetti di noci) Beh! Il sapore era simile a quello.”

“Sarà pure buona la polenta così! Ma che strano modo di mangiarla! E ne mangiavate tanta?”

Ed il nonno, pronto :” Si certo. Sai che quand’ero giovane gli altri miei coetanei, per sfothermi quando mi vedevano rimpinzarmi di polenta, mi dicevano:” Per te ce vurria che lu Coneru fosse polentò e lu mare vrodetto allora sci che tu ...taglia, nsapa e magna... taglia nsapa e magna.”



“Se il Conero fosse polentone ed il mare brodetto...taglia, intingi e mangia; taglia,intingi e mangia!”

“È un modo di dire strano ma simpatico!”

“Pirulicchiu caru, caru de nonna tua, a proposito di cose strane, fatti un po’ dire da nonno perché quando era piccolo la polenta non gli piaceva.”

“Beh! Non mi piaceva perché ... mi scottava le orecchie.”

“Ma dai nonno! Scherzi o mi vuoi prendere in giro?”

“No! No! Sai, quando ero bambino, mamma serviva la polenta poi si metteva a sedere e mi prendeva sulle gambe. Cominciava a mangiare e, nel portarsi la polenta alla bocca, a volte, alcune sgocciolature cadevano e, se mi andavano sui capelli o sulle spalle andava bene me se mi prendevano le orecchie allora erano dolori. Per

questo tutti noi bambini dicevano la stessa frase.” La polenta non mi piace perché mi brucia le orecchie!” Grande risata di tutti e tre.

Il vecchio smette di ridere e prosegue:” Adesso ti spiego quello che era il modo più strano di condire la polenta e che per tanti anni è stato anche l’unico, purtroppo. La strusciata sull’aringa a penne ghiò! (la strofinata sulla arringa appesa al soffitto).”

“Adesso, nonno, per arricchire ancora di più il mio vocabolario del dialetto maceratese tu bisogna che mi spieghi che cosa hai detto.”

I due vecchi ridono ancora. Poi il nonno riprende a parlare:” Una grossa arringa affumicata, che costava relativamente poco ed essendo stata messa sotto sale, per conservarla e farla mantenere a lungo, aveva un sapore forte, era appesa per la coda ad una delle travi del soffitto della cucina in modo che penzolasse alla giusta altezza. Sciorinato il polentone ognuno di noi ne tagliava uno scacco e lo strofinava tre volte sull’aringa.”

“Solo tre volte?”

“Sì! Solo tre volte altrimenti il vergaro, il tuo bisnonno, alzava la voce e diceva:” Le strusciate (strofinate) dev’esse pare per tutti e tre è lu numeru perfettu: a ogniunu lo giusto e cuscì va vè per tutti!” Solo ai bambini e ai ragazzi era consentito di fare più strusciate e farle un po’ più forti. Allora nonno li guardava e diceva, fra serio e scherzoso, “Ancora non sa contà, vesogna (è necessario) lassallu (lasciarlo) sta. Ma se non hi mparato a contà io a scola che te ce manno a fa?” E così il rimprovero diventava uno scherzo. Ma il vero motivo perché lasciava correre era che i piccoli avevano più bisogno di energie per crescere bene e lui, reso saggio dalla vita, lo sapeva perfettamente.”

“E a te, nonno, come ti piaceva la polenta?”

“A me piaceva tanto e mi piace ancora con i passerì!”

“Coi passerì? E non ti facevano pena quelle povere bestiole così piccole e indifese?”

“Vedi, bambino mio, a pancia piena e con la tavola imbandita di ogni ben di Dio, non è difficile fare gli animalisti e i protettori di

“animaletti piccoli ed indifesi” ma quando per vari mesi hai mangiato, perché non avevi altro, polenta scondita a cena, colazione e pranzo, se ti capita di acchiappare una decina di passeri, più che “piccoli animali indifesi” li vedi come, finalmente, un po’ di carne per fare il sugo e da poter poi mangiare. E poi c’è da dire, per la verità, che la carne di passero è anche veramente buona. Inoltre noi non uccidevamo mai per il gusto di uccidere ma solo per necessità.”

“Come li prendevate? Sparando col fucile?”

“No perchè, con la schioppettata, i passeri si riempivano di pallini che poi, capitando sotto i denti, toglievano il gusto di mangiare!”

“Va bene ma allora come facevi?”

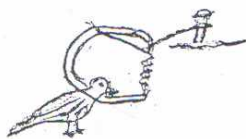
“C’erano due modi. O si fasciava la parte alta del pagliaio, dopo l’imbrunire, con una rete retta da due lunghe canne di bambù e i passeri che erano andati a dormire fra la paia restavano presi o si usavano “le scarcarelle”.

“Ecco un’altra parola nuova, per me, che erano “Le scarcarelle?”

La scarcarella....



CARICA (aperta)



SCARICA (è scattata catturando la preda)

“Erano, e sono, delle piccole trappole, simili ad una tagliola, fatte con due semicerchi di ferro saldati ad un pezzo dritto, tenuti insieme da una molla che, a scarcarella aperta si carica ed è pronta a chiudersi se il passero, mangiando, fa scattare il fermo che è appena appoggiato.

Noi toglievamo un po’ di neve. Mettevamo la scarcarella aperta, con la molla carica, qualche chicco di grano e poi coprivamo, con una spolverata di neve, i ferri.

Questa operazione, non sempre, era indolore infatti, spesso, al

tocco delle nostre mani, per sistemare la neve, la trappola scattava e “le catturava”.

La scarcarella era fermata a terra, legandola ad un pezzetto di ramo infisso nel terreno, che evitava, se l'uccello catturato non moriva subito, che si portasse via la trappoletta.

Io ne mettevo tre o quattro e poi mi appostavo alla finestra della stalla, che tenevo socchiusa, e, quando c'era una preda, uscivo di corsa, toglievo il passero e poi ricaricavo la scarcarella.

Catturati i passerì sufficienti per condire la polenta per tutta la famiglia li portavo a mamma che li pelava, li puliva e poi li coceva.

Devo anche dirti, per essere sinceri che la trappola la usavo anche per catturare uccelli vivi.

“Ma come facevi, se quando scattava gli spezzava il collo?”

“Beh! Io avevo trovato un sistema. Avvolgevo intorno ai due ferri, nel punto in cui finiva l'arco e si saldava al pezzo dritto, una strisciolina di stoffa, girandola due o tre volte.

Tale spessore faceva sì che la scarcarella imprigionava, chiudendo sì, la testa dell'uccello ma non gli facesse del male.

Io li prendevo e li mettevo in una voliera dove poi li custodivo ogni giorno.

Pensa che li trattavo talmente bene che alcune coppie di passerì, cardellini e merli si sono riprodotte dentro la voliera.

Veder nascere gli uccellini ed aiutare la madre ad allevarli, portandogli rosso d'uovo sodo o altre prelibatezze, era per me una grande gioia anche perché, gli uccellini, abituati alla mia presenza fin da appena nati, mi accettavano e mi venivano a mangiare dalle mani.”

“Nonno questo è molto bello! Tu, però, le trovavi tutte. Come ti è venuto in mente di usare la scarcarella?”

“Vedi inizialmente era stata comprata per acchiappare i topi ma quelli, dopo un po', sono diventati troppo furbi ed hanno imparato a mangiare il formaggio senza farla scattare o a farla scattare e poi mangiare il formaggio e allora i nostri genitori non le usavano più e noi le abbiamo utilizzate per i passerì!”

“Questo era l'unico sistema o ce n'erano altri?”

“Beh! Veramente! Io usavo anche la velangia da pesca e la taola cò lu vastò. (La bilancia da pesca e la tavola con il bastone.)”

“Fammi capire che , per me, ancora parli cinese!”

“Dunque! La taola cò lu vastò era una tavoletta di circa 40 cm. per 70, spessa almeno 5 cm. che veniva messa leggermente obliqua in avanti appoggiata su uno dei lati corti ed era retta da un bastone posto a circa 10 cm. dall’altro lato corto.

Alla sommità del bastone era legato il capo di un lungo spago del quale io tenevo, stando nascosto dietro la porta della stalla, l’altra estremità.



LA TAVOLA CON IL BASTONE...IN POSIZIONE!

Sotto alla tavola, in uno spazio ben pulito, era posto il mangime.

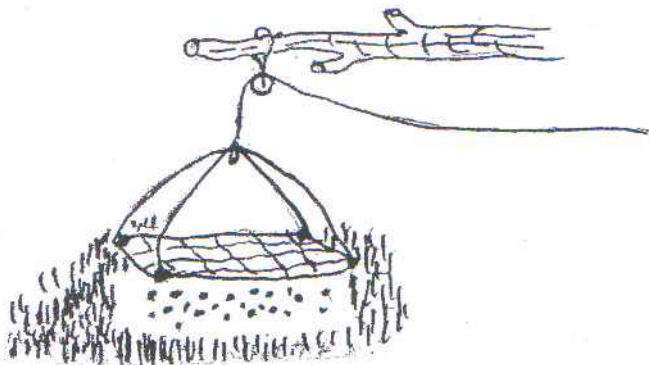
Prima la lasciavo lì due o tre giorni affinché gli uccelli si abituasero a mangiare tranquillamente, poi, al momento giusto, quando ad andare a beccare erano in tanti, tiravo lo spago e facevo cadere la tavola sui volatili intenti a mangiare.

Ai quattro angoli, però, mettevo dei piccoli spessori di legno (tacchie) che consentivano alla tavola di acchiapparli ma senza ucciderli.

Certo qualcuno poteva anche morire ma tanto ,poi, tranne quelli che io sceglievo per la voliera, gli altri finivano tutti a condire la polenta.”

“E con la rete da pesca” la velangia” come dici tu, come facevi?

“Usavo quella quadrata da 150 cm. che era tenuta tesa da due ferri ad arco che si incrociavano al centro.



“La velangia” sospesa al ramo sulla carrucola!

Nel suo uso abituale tale rete era appesa ad una grossa canna di bambù di tre metri ed era usata per pescare.

Era immersa nell’acqua, lasciata per circa un paio di minuti, e poi sollevata lentamente per evitare che la rete, uscendo dall’acqua, vibrasse lanciando di nuovo i pesci nel fiume, e, siccome, al centro formava un leggero avvallamento, tutte le prede si raggruppavano lì ed era facile prenderle.”

“Sì. Ho capito come funzionava la rete da pesca. Ma tu come facevi ad acchiapparci gli uccelli?”

“Al ramo di un albero, non molto lontano dalla solita porta della stalla, e non molto alto ma robusto, appendevo una piccola carrucola, ben oliata, sulla quale facevo passare il cordino al quale era appesa la bilancia

Ai quattro angoli della rete, dove è fissata al ferro, mettevo dei piccoli pesi.

Sotto tagliavo l’erba per lo spazio della rete e ci mettevo il mangime.

Per qualche giorno mi limitavo a dar da mangiare agli uccelli che, così, si abituavano alla rete sospesa su di loro.

Poi man, mano la abbassavo sino a circa 50 cm. da terra, Col tempo gli uccelli, di varie specie, si abituavano a venire a becchetare sotto la rete.

Quando “i clienti” incominciavano ad essere numerosi e vari io mi appostavo , scioglievo il cordino, lo prendevo in mano e, al momento giusto, lo lasciavo andare.

La rete, grazie ai pesi sugli angoli ed alla carrucola perfettamente oliata, scendeva, velocemente ed in silenzio, e li catturava tutti.

E, quasi sempre, erano presi vivi senza alcun danno.

Io i più belli, merli, cardellini, verdoni ecc, li mettevo nella voliera, alcuni, troppo piccoli li lasciavo liberi e gli altri finivano.... sulla polenta.”

“Sai nonno sto scoprendo tutto un mondo nuovo che mi sembra quasi di vivere in una favola! Nonna anche tu la mangiavi la polenta con gli uccelli?”

“Certo, quando c’era, la mangiavo anche io. Io, però, anche oggi, preferisco la polenta “rencoata” .”

“Pora cocchetta! Mica è stupida per niente. E me minchioni!- interviene il nonno- ce credo che te piaccia de più quella!”

“Zitto tu! Che adesso gli spiego come si fa. A pranzo si fa la polenta più abbondante, tanto che basti anche per la sera, l’eccedenza si lascia da parte e poi , all’ora di cena, si taglia a fettine, si prende una pentola di coccio a bordo alto e si fa uno strato di polenta, poi uno strato di sugo di carne, poi uno di polenta e quindi ancora sugo e così via sino a circa dieci cm. dal bordo della pentola.

A questo punto il coccio va sul fuoco, non tanto alto, e si fa “rencoare”¹² finché il tutto non si amalgama bene, bene.

Quando è pronta si serve nel piatto, si condisce con il pecorino, e si magia.”

“Allora, da quello che voi dite, la polenta “rencoata” era la più buona di tutte?”

“E no! Pirulicchiu caru de nonna, la “più migliore de tutte” (espressione molto usata in campagna per dar forza maggiore all’aggettivo) era “la pulenda a la “fattora”. – Ribatte subito il nonno – “E si! Era proprio quella! La più squisita!” Fa eco la nonna.

“Non potevamo, gnulittu mia(angioletto), quando il fattore ve-

12 riscaldare

niva a mangiare a casa nostra, dargli la polenta poco condita come la facevamo per noi. Allora, in tale occasione, gli preparavamo la polenta come piaceva a lui: con il condimento ricco ed abbondante.

Anche oggi dire che si è mangiato “la pulenda a la fattora” equivale a dire che il mangiare è stato davvero buono ed abbondante.

Veramente, però, per essere sinceri, al nostro fattore la polenta piaceva anche brustolita nella brace. Una bella fetta di polentone era messa a cuocere fra la brace, a lato del camino, ed una volta pronta, era accuratamente pulita, condita e mangiata.

La polenta arrosto si poteva fare anche nel forno.”

“Sai che ci siamo dimenticati, nel descrivere la “Polenta rencolata”? Ci siamo dimenticati di dire che c’era anche un’altra versione dello stesso piatto che si chiamava “pulenda a cucchiarittu”.

“La massa gialla, anziché essere tagliata a fette, era messa nella pentola a cucchiariate in modo che queste piccole quantità, a contatto con il condimento, se ne imbevessero ben, bene e che, quindi, una volta” rencolate” fossero ancora più buone.”



L'autore, che è anche stato presidente dell'A.V.I.S. comunale, nella foto è ritratto durante una cena conviviale con medici ed infermieri del centro trasfusionale, davanti ad una splendida polentata su le “spianatore” “cunnita alla fattora”.

“Nonno ti voglio fare una domanda.” Ma c’era un modo di condire la polenta che a te non piacesse?”

“Ti rispondo io “purginellu” (piccolo pulcino) de nonna! Nonno non ha mai sopportato “la punlenda cò lo sugo fentu” (polenta con sugo finto).”

“E che sarebbe, adesso, questo?”

“Quando non avevamo nulla per condirla, io prendevo il pomodoro, lo passavo per togliere i semi e le bucce, poi lo mettevo a fuoco lento e lo insaporivo con tante erbe aromatiche e naturalmente con sale ed un goccio di olio.

Ecco questo sugo, senza carne, era appunto detto “sugo fento”.

“Nonna ora mi sono incuriosito e mi devi dire in quanti modi si può condire la polenta!”

“Dolcissimo paperottolo di nonnetta tua”, penso che, in natura, non c’è una cosa commestibile che non sia adatta a condire la polenta.

“Dunque, si possono usare: quasi tutte le parti dell’agnello, coratella compresa, tutte le parti del maiale, anche le cotiche, il baccalà, lo stoccafisso, tutti i pesci, i frutti di mare, il brodetto, il sugo di lepre, il tartufo, il coniglio, la carne di tutti gli animali da cortile e quindi della cacciagione in generale, i formaggi fusi e stagionati grattugiati o a pezzettini, quasi tutte le verdure, la fava lessa, il sugo di tonno o il tonno sott’olio, le anguille ...

“E quelle le pescavo io personalmente – la interrompe il nonno – al fosso”la menocchia” (torrentello nei pressi di Passo di Treia, zona Camporota , nel quale anche mio padre ed io abbiamo, come era già consuetudine da secoli per tanti anni pescato le anguille per la polenta e per mangiare da sole.) con gli ami fissi (le togne).”

“E come facevi?”

“Nei periodi dell’anno che c’erano le anguille, nel pomeriggio, mettevo lungo le rive del fosso dei robusti paletti piantati a terra.

Ad essi legavo un filo di nailon con, al termine, un amo medio sul quale innescavo un paio di vermi di terra, poi lo buttavo in acqua.

Al mattino successivo andavo a controllare.

Su venti ami buttati ci trovavo da tre o quattro a, quando andava bene, anche dodici, tredici anguille delle varie misure.”

“Perché dici-quando andava bene-?”

“Perché, a volte, qualcuno dei vicini, quando mi vedeva mettere gli ami, mi seguiva da lontano e, memorizzati i posti, al mattino, prestissimo, passava prima di me e, senza aver messo le lenze pescava lo stesso, togliendo le anguille dalle mie scegliendo, naturalmente, solo le più grosse. Le altre le lasciava sugli ami.”

“E quando non era tempo di anguille?”

“Allora acchiappavo le ranocchie!”

“Che schifo! Che schifo!”

“Che schifo! Dici? Quando l’acqua non era inquinata come oggi le ranocchiette erano buone sia fritte che arrosto che per fare il sugo per la polenta.

Un mio amico, che aveva perso il braccio sinistro in guerra, non potendo più lavorare ed avendo una pensione modesta, si era specializzato nella cattura delle rane.

Inizialmente questo “sport” gli serviva per passare le giornate, poi con il tempo, si era accorto che la vendita delle rane era una vera e propria fonte di guadagno.

Tutti i mercoledì mattina, giorno di mercato a Macerata, lui si metteva vicino alla statua di Garibaldi e vendeva le sue prede. (Il personaggio è veramente esistito dagli anni cinquanta sino alla fine degli anni sessanta, veniva da Filottrano.) Dopo qualche tempo la richiesta era sempre superiore alla quantità di rane catturate e lui prendeva le ordinazioni per i mercoledì successivi, ed aveva sempre una vasta clientela di appassionati.

Se poi ti sembra strano che mangiavamo le rane, che essendo di carne bianca hanno lo stesso sapore del pesce, ti voglio dire che un altro mio amico mi raccontava che, durante la campagna di Albania, bombardati e dispersi, non avendo altro che il sacchetto di farina di mais che le mamme avevano messo nel loro fagotto alla partenza per il fronte, si facevano la polenta nell’elmetto rovesciato usato come caldaio e, arrivati vicino a Durazzo per imbarcarsi, non

avevano trovato altro, lungo la costa, che le tartarughe e che la loro carne hanno usato per condire la polenta.

Curiosità per curiosità sai che anche alcuni combattenti in Africa, dispersi e quindi senza vettovagliamenti, ucciso uno struzzo hanno usato parte della sua carne per condirci la polenta.

Adesso, però, per alleggerire la cosa, ti dirò che con la polenta ci si facevamo anche dei giochi.”

“Ma veramente riuscivate anche a giocare con la polenta?”

“Sì. La mamma, mandandoci via con una scusa, quando sciorinava la polenta, nascondeva, sotto alla massa gialla e fumante, alcune sorprese.

Che potevano essere: pezzetti di salsiccia, uova sode o pezzetti di carne o di formaggio.

Poi la divideva, facendo un solco con una “cuccchiara” (cucchiaio a manico lungo) di legno, in spicchi, partendo dal centro, e a noi bambini ci faceva capitare a mangiare lo spicchio con il “regalino”.



Noi attaccavamo, di buona lena la, polenta credendo che anche oggi si sarebbe mangiata “scunnita” (senza condimento) e, invece, all’improvviso, ci trovavamo davanti la sorpresa.

Un altro gioco era fatto, dividendo sempre la polenta a spicchi, e mettendo al centro una salsiccia. Chi, per primo, finiva la polenta del suo spicchio, e arrivava quindi al centro, acquisiva il diritto di mangiarsi la salsiccia che, naturalmente, era l'unica disponibile.

(Tale gioco è stato anche riportato in un film di Totò che con la sua recitazione ha reso la scena sublime. Mio cugino, il professor Sergio Angeletti lo ha riproposto, dopo averlo letto in questa mia opera, con uomini e donne vestiti da contadini marchigiani, a “Uno mattina” trasmissione della quale lui è stato, ed è, ospite fisso da vari anni.)

Devo dire che io, che ero il più piccolo di casa, arrivavo sempre primo e solo più tardi, però, ho capito che non ero io ad andare più veloce ma erano gli altri ad andare più piano per consentire a me “lu ciuchittu de casa” (il più piccolo) di mangiare la salsiccia che mi aiutava a crescere sano e robusto.

E devi sapere che, spesso, quella salsiccia o quel pezzo di carne, era l'unica cosa di cui si disponeva per insaporire il sugo per la polenta di tutta la famiglia.”

“Quindi nonno la polenta, anche se poco condita, era il piatto universale della nostra zona?”

“Certo. Sicuramente. Pensa che anche i poeti si sono ispirati al mais o alla polenta per alcune loro composizioni.

Ecco – apre il cassetto e prende un libro, cerca la pagina e – ecco la simpaticissima poesia di Giovannino Pastocchi di Potenza Picena che ha per protagonisti.....

L'acini de granturco!

“Na vrutta seda d'inverno 'u vecchietto
statia a sedè ccanto lo caminetto
indando cha la mojie Tirisina
finia de mette a postu la cucina.

Pasquà, mentre cicava lo tabacco,
cominciò a di:” So proprio stracco.
Vurria sbajiamma, cara Tirisina,
ma sendo che la fine se avvicina.

Però, prime de dimmene e lassatte,
nà vrutta confissiò ci aio da fatte:
“cò la mojie de Antò de paccafico
Na vicina de ò t'hagghio tradito.

Mentre che se assestava la pannella
Terè je desse:” Qualche maraccjhella
Angh'io, Pasquà, laggiù, dietro la fratta
cò lu fattò embè te l'hagghio fatta ...

gni orda che un cornu te piantavo
n'aceno de granturco me scanzavo.”
Lu maritu, coll'occhi stralunati,
je domandò quanti si n'hia scanzati.

“Lu numiru pricisu no l usaccio:
Li tinio in un sacchetti jò lu staccio.
Pure se adillo addè nion so contenta
Pasquà te ci hagghio fatta la pulenda!”

Anche gli stornellatori hanno voluto cantare la polenta....
... il primo è uno stornello a dispetto:

“Hi¹³ fatto la polenta cò lo mele¹⁴
per faccilu¹⁵ vinì e non ce vene!
Hi fatto la pulenda cò lo pesce
per faccelu vinì ma non te resce¹⁶ !”

... il secondo un furbesco, quanto interessato stornello, cantato per chiedere il bis ...

“L’ho fatta nà magnata de pulenda
e mò te fò sintì comme se canta;
ma se vò sintì un cantu più chiaru
de pulè mitti su n’antru callaru!”

La pannocchia del mais (lu tutulu o tutulittu) è protagonista anche di una ninna nanna ...

“Fa la nanna, tutulittu,
che è vinutu lu patre tò¹⁷
T’ha portato lu ciuffulittu¹⁸
Fa la nanna tutulittu!”

Poi c’era la cantilena che faceva da colonna sonora ad un gioco. L’adulto, seduto su una seggiola con le gambe unite ad angolo retto

13 hai

14 miele

15 farlo venire da te

16 riesce

17 tuo padre

18 piccolo flauto

ed i piedi ben appoggiati per terra, faceva sedere il bimbo sulle ginocchia, lo prendeva per i polsi e iniziava a cantare:

“Staccio stacciala
muttilu¹⁹ jò de fora!
E chi lu rcoierà?²⁰
La matre non ci stà.
Adè ghita²¹ a fa lo pà²²
sci lo pà cò la cresciola²³
stacciu stacciola!”

Durante la recita dei primi sei versi l'adulto, andando sulle punte dei piedi, imprime un movimento verso l'alto alle ginocchia facendo sobbalzare il bambino e poi li rimette a terra riportandolo alla situazione iniziale. All'ultimo verso allunga le gambe e guida la scivolata del bimbo sino ai piedi.

Gran divertimento del bambino e richiesta di ricominciare.

I versi si sono anche fatti carico di sancire il non sempre corretto comportamento dei mugnai che, rubando qualche sessola di farina e quindi qualche cotta di polenta, tentavano di fregare i contadini all'atto della macinatura. Te l'avevo accennato, ti ricordi. Anche loro avevano fame e dovevano dar da mangiare alle famiglie con il compenso che gli spettava per il lavoro non ci tiravano fuori le gambe ed allora, quando ci riuscivano, approfittavano per togliere un po' di farina.

19 buttalo

20 raccoglierà

21 andata

22 pane

23 piccola pizza

I contadini allora dicevano:

“Vado all’inferno, c’era l’anticristo ²⁴
che la varba tinia a un mulinaro.
Lu mulinaru sia datu a la frusta
perché non tene la velangia ²⁵ justa. ²⁶
Lu mulinaru sia datu a la corda ²⁷
perché la tene la velangia torta ²⁸ !”

Se noi possiamo ancora gustare questo materiale, tranne la poesia iniziale di Ciarocchi che è moderna, lo dobbiamo all’intelligenza e all’abnegazione de Nannì de lu Conde Giovanni Ginobili poeta e ricercatore.”

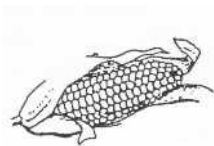
“Simpatichi nonno tutti questi versi. Quindi possiamo dire che la polenta era sulle tavole di tutti?”

“Sulle nostre sì! Tutte! Sempre! Ma non su quelle dei signori. La polenta, infatti, era un piatto da contadini da gente, povera ed ignorante, a detta dei signori.

Loro i nobili non mangiavano la polenta e non avevano, secondo loro, necessità di essere istruiti:

“La predica e la polenta sono cose per i contadini!”

Inoltre dicevano, per sfotterci:” I contadini mangiano sempre: purè di mais con pesce volante del Baltico!”



24 diavolo

25 bilancia

26 tarata correttamente

27 impiccato

28 ha la bilancia truccata

“E che vuol dire? Nonno!”

“Il purè di mais è la polenta ed il pesce volante del baltico è il baccalà. Simpatichi no? Per far capire bene il poco apprezzamento nei nostri confronti usavano anche questa frase, dicendola in dialetto per maggior derisione e per dagli più ironia:

“Llu poru contadì fatiga e stenta! Lo mejio magnà sua è la pulenda!”

“Nonno ma la polenta si mangiava solo nelle Marche?”

“No. Anche in altre regioni italiane, anzi, credo, in tutte le regioni. Nel Veneto con gli osei (uccelli); in alcune regioni del sud con pomodoro insaporito dal peperoncino; in altre con i broccoli; in quelle lungo le coste con vari sughi a base di pesce (da noi il famoso brodetto); in alcune regioni del nord con i formaggi fusi; in Sardegna con il maialino e in alcune zone dove si allevano le api con il miele.

La polenta, poi, non si mangiava, e si mangia, solo in Italia ma anche in molte altre nazioni vicine alla nostra ed in alcune lontane; per esempio, in Grecia, in Spagna ed anche in altri posti.”

“Sì! Lo so! L’abbiamo studiato a scuola, anche in vari paesi dell’America Latina si mangiava e si magia polenta. La professoressa ci ha detto che persino gli Atzechi erano consumatori di questo piatto che facevano anche con il farro e l’orzo.

Senti nonna ma la farina di mais la usavi solo per la polenta?”

“No! No! Vammolottu (bambolotto) caru e adoratu de nonnetta tua! Ci facevo anche delle focaccine e, nei tempi di scarsità del grano, ci facevo anche il pane.”

“Il pane? E come era?”

“Era di tre tipi: il primo era quello che tu mangi oggi, fatto col grano, bianco; il secondo era metà farina di grano e metà di granturco e lo chiamavamo “mischio” (mescolato); il terzo era solo con farina di mais e si chiamava “ Pà niro o pà de granturco” e la forma che normalmente era detta “piccia” in questo caso si chiamava “Cacchiata” (frescaccia, presa in giro).

Quando si faceva il pane, per i bambini, si preparava anche”lu

pizzutu o pizzutellu” che era un dolce fatto con farina di mais, fichi secchi, gherigli di noci e uvetta passa. (Riporto la ricetta che Ugo Bollesi ha messo nella sua, già citata, splendida sua opera)

Pizzuto:

Ingredienti: Mezzo Kg. Farina granturco, 2 etti fichi secchi, 1 etto gherigli noci, 1 etto uva sultanina, due cucchiaini di olio d'oliva.

Preparazione: Preparare la polenta con farina di granturco aggiungendo, quasi a fine cottura, i fichi secchi, l'uva sultanina e le noci.

Quando questi ingredienti sono ben amalgamati versate l'impasto in un tegame da forno e mandare al forno per gratinare.

Nota: Un tempo questo dolce serviva per riutilizzare gli avanzi di polenta che venivano rimpastati con gli altri ingredienti e quindi cotti al forno come una pizza.



La polenta in un quadro di Pietro Longhi

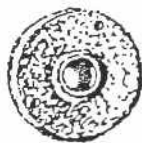
“Nonna ma la polenta si faceva tutto l’anno?”

“Sì, quasi, “sillirittu (piccolo sedano) de connetta tua, Solo nei due mesi più caldi, luglio e agosto, o quando il mais vecchio era finito ed il nuovo non era stato ancora raccolto, si sospendeva la polenta.

Poi maturava il mais nuovo, si raccoglieva, si faceva seccare e si dava il via alla nuova stagione della polenta, naturalmente, con una pantagruelica polentata.

Pensa che in ogni casa, per non essere sempre legati al mulino, c’era una piccola macina a pietra che ci consentiva di sfarinare una discreta quantità di mais per fare la farina per le esigenze della famiglia.

La prima, grande, polentata della nuova stagione si faceva in occasione della “festa dello scartoccià” quando, tutti riuniti sull’aia, con i vicini, si toglievano le foglie alle pannocchie del granturco.



La piccola macina di pietra. Nel primo disegno la pietra di base su cui erano messi gli acini; nel secondo la pietra che era poi sovrapposta e fatta girare con il manico.

Il giorno prima della festa la vergara prendeva alcune pannocchie le sfogliava (scamicciava o scartocciava), staccava gli acini e li macinava: Stacciata la farina, alla sera, faceva la polenta.

Ecco, per pura curiosità, un modo di condire la polenta tratto da una rivista attuale:



Ma non divagiamo e torniamo a noi! La prima polenta della stagione era, di solito colta dal canto di questo stornello:

“E se volete che ve dico cara,
venite fora cò na spianatora,
venite fora, ammò ²⁹, vella vergara
co la pulè cunnita a la fattora!”

E lei usciva, senza farsi pregare, seguita dagli uomini che portavano il caldaio fumante ed era seguita da una delle ragazze “cò la pigna de cocchia cò lo sugo drento” (Con la pentola di coccio nella quale era stato preparato il sugo).

La polenta veniva sciorinata sulla spianatola, al centro dell’aia, e tutti mangiavano a sazietà. Poi si dava il via al ballo.”

“E da questo momento, nonna, la polenta c’era sempre in casa?”

“Certo! Nelle nostre cucine, vicino al camino, era appeso un cesto, con il manico, nel quale era posto un tovagliolo bianco (tutte le stoffe che andavano a contatto con la roba da mangiare dovevano

29 adesso

essere rigorosamente bianche. Anche la pannella che usava la verga in cucina era sempre bianca ed anche “l’azzarò” (grembiule) che usava l’uomo per mungere le mucche era bianco mentre quello da lavoro era grigio.)

Sul panno, all’interno del cesto, erano messi i tocchi di polentone che venivano, poi, coperti con i lembi del tovagliolo che li proteggeva dalla polvere, ma, il tutto, era congeniato in modo che la polenta potesse, attraverso il tovagliolo ed il cesto “respirare” e quindi mantenersi abbastanza a lungo.

Tutti i componenti la famiglia, nel momento in cui sentivano “il languorino”, sollevavano il tovagliolo e si servivano.

Fra parentesi, ti voglio dire che i cesti erano fatti, dai vecchi, stando seduti, che non potevano più lavorare in campagna, intrecciando o rami di salice scortecciati o strisce di canna che si ottenevano spaccando la canna in quattro parti con un apposito attrezzo fatto con rametti di quercia a croce.

Ogni cesto era fatto della forma e della misura che erano suggerite dall’uso.

Tornando ai tocchi di polentone, se c’era l’arringa appesa al centro della stanza, la polenta si mangiava “condita” se non c’era si mangiava così com’era!

Ah! Dimenticavo! Con la farina di mais si faceva anche un altro dolce “lu pistincu” (il pistinco) Questo piatto, pur essendo fatto sempre nello stesso modo e con gli stessi ingredienti, cambiava nome in ogni zona. Pristringo, frustingo, frustengo ed altri vari nomi, ma sempre lo stesso piatto era.

Ed ecco la ricetta, preceduta da un simpatico disegno, come l’ha riportata il Dottor Ugo Bollesi nella sua già più volte citata opera ...



PISTINCO

INGREDIENTI

un Kg. di fichi secchi
un litro di sapa
mezzo Kg. di farina di granturco
due etti e mezzo di pane grattugiato
un etto di uva passa
due etti e mezzo di gherigli di noci
un etto di mandorle
un etto di pinoli
mezzo bicchiere di olio di oliva

PREPARAZIONE

Far bollire un chilo di fichi nella sapa con 500 gr. di farina di grano, 500 gr. di farina di granturco, 250

gr. di pane grattugiato. Il composto va mescolato continuamente fino alla completa cottura dei fichi. Poi lo si versa in un tegame di terracotta e si lascia riposare per una nottata. Il giorno dopo (se l'impasto è troppo duro potrà essere ammorbidito con altra sapa) si aggiungono 100 gr. di uva sultanina, 250 gr. di gherigli di noci, 100 gr. di mandorle, 100 gr. di pinoli e quattro cucchiaini di olio. Dopo aver amalgamato il composto, lo si metterà in un recipiente di rame (con l'orlo rialzato) per essere mandato al forno (il calore non deve essere troppo violento).

NOTA: questo dolce assume varie denominazioni, a seconda delle zone di produzione. Così abbiamo il crustingo, il pistrincu, il frustingo, il bostrengo e così via.

“Nonna anche questo piatto deve essere una bomba! Perché non me lo fai?”

“Perché non è stagione! Ma, ti prometto, che, quando sarà il momento, te lo preparerò. Sai a parlare di queste cose mi fa tornare giovane. Mi fa tornare indietro nel tempo.”

“E me lo dici a me? - interviene il nonno - Ti ricordi quella sera “de lo scartoccià” che ti guardavo fitto, fitto, fitto e tu, anche se facevi la sostenuta, ogni tanto mi sorridevi?”

“Mi ricordo? Quella sera se non interveniva mamma a fare da paciere, prendevo tante botte da babbo, che aveva visto tutto, che ancora stavo in ospedale ...

Il filo dei ricordi è interrotto, bruscamente, dal suono di un *clacson*.

È il papà che è venuto a riprendere il bimbo.

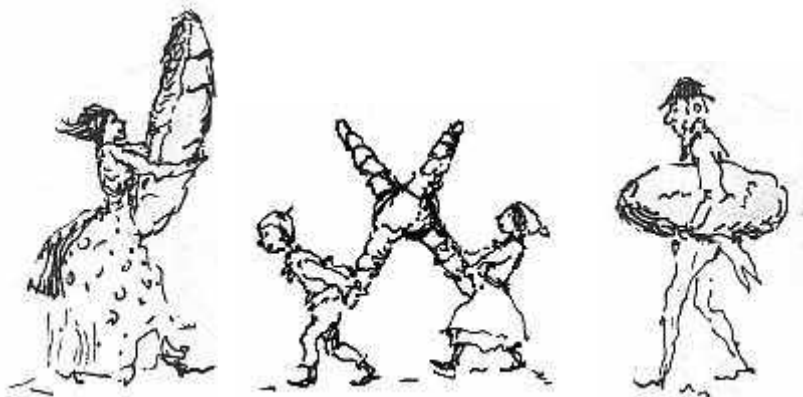
Grandi abbracci e saluti, baci e poi una richiesta: “Nonno, nonna, quando torno e resto un po’ qui con voi, me la fate “la pulenda cunnita alla fattora?”



Ora sento il preciso dovere di ringraziare quanti, con le loro opere, hanno contribuito alla stesura di questo modesto lavoro.

*Ma soprattutto il mio ringraziamento va a GIOVANNI GINOBI-
LI, mio amico e maestro, che mi ha guidato sulla via della ricerca e
della memorizzazione dei costumi e degli usi della nostra SPLENDI-
DA FAMIGLIA CONTADINA MARCHIGIANA.*

*Il pane ... la vita ...
... la vita ... il pane!*



Un buon raccolto di grano, frutto del lavoro di quasi una intera annata, dava la certezza di assicurare alla famiglia il mangiare per un anno.

Il pane ... la vita!

E già! Per un lungo periodo la nostra gente ha visto questo elemento come l'essenza stessa della vita.

Infatti, l'annata agraria e quindi "l'anno di vita" del nostro mezzadro, era dedicata, nella quasi totalità, alla produzione del grano, che era il cereale più coltivato nella nostra provincia, insieme al granturco, la biada e l'orzo che, però, erano seminati su pezzi di terra molto ridotti rispetto a quelli dedicati al frumento.

Queste colture, alcune contemporaneamente grano, biada ed orzo, l'altra, quella del mais in altro periodo, erano le protagoniste della vita della famiglia colonica.

Il grano "pretendeva", nell'arco di circa otto mesi, vari trattamenti e vari tipi di lavoro.

L'aratura, fatta con la pertecara (aratro inizialmente di legno che prendeva il nome dalla pertica che era una antica misura agraria).

Infatti, arando, tale attrezzo misurava ripetutamente il campo solco, per solco, tirato dalle pazienti mucche. La fatica era tremenda perché il contadino doveva, a forza di braccia, guidare l'aratro affinché il solco fosse dritto e della giusta profondità.

La rottura delle zolle, erpicatura, per consentire alla terra, resa fine, di aderire al seme e farlo nascere e crescere altrimenti, fra le "jeppe" (zolle) il chicco, esposto all'aria, sarebbe andato a male.

La concimazione e poi la semina e la copertura del seme con uno strato di terra.

Poi, a grano nato e giunto a circa trenta centimetri di altezza, la pulitura dalle erbe infestanti (monnatura), fatta a mano da tutta la famiglia, tranne i più piccoli.

Non avendo guanti da lavoro, quando, la sera, tornavano a ca-

sa, gli uomini no perché le loro erano protette dai calli, ma gli altri avevano le mani che erano come se si ci fosse stata ripetutamente passata sopra la carta vetrata.

Ma il lavoro doveva essere fatto.

L'unico rimedio era il grasso di maiale, non salato, spalmato sopra ... e via!

L'ultimo lavoro, il più lungo e faticoso, era quello della mietitura, i cavalletti, la raccolta di questi sulla biga (lu varcò) e poi la trebbiatura.

Tali lavori, come ho già detto nella mia operetta "la mietitura e la trebbiatura" non potevano essere fatti dalla sola famiglia colonica che non aveva il potenziale manodopera per eseguirli, né si potevano pagare braccianti perché non c'era il margine economico per farlo. E allora ? Già dai tempi più antichi si era ricorsi "allu scammiu dell'opere" (scambio della manodopera) che consisteva nel fatto che ogni famiglia ricevesse dalle altre alcune persone per aiutare e poi, a sua volta, mandasse altrettante persone ai contadini che avevano collaborato.

In tal modo il lavoro più pesante dell'anno era fatto non solo in casa propria ma anche in quelle dei vicini per ricambiare le opere prestate.

Si iniziava nella prima decina di giugno e si finiva nella prima decade di luglio.

Le giornate lavorative iniziavano alle tre del mattino e terminavano al tramonto.

Le uniche soste erano quelle, più o meno brevi, delle sette mangiate che, per necessità, si facevano nell'arco della giornata.

Diciamo subito, rischiando di ripeterci, ma ciò è necessario per far capire l'importanza del prodotto per la casa, che per ogni capo famiglia era necessario e determinante procurarsi la quantità di grano necessaria a non far patire la fame ai suoi cari.

Gli unici che non avevano questi problemi erano i nobili, quasi sempre grandi proprietari terrieri, e quindi a loro, le vaste proprietà, garantivano il necessario ed il superfluo.

Per il resto della gente c'era "la battaglia del grano".

Gli artigiani si facevano "pagare in natura" (Cottimo) e, alla trebbiatura, prima della divisione fra padrone e contadino si toglievano le varie parti per i pagamenti.

Anche il veterinario veniva pagato "a cottimo" e così il fabbro. Il contadino, in proprio, pagava, sempre con il grano, il sarto, per i lavori fatti per gli uomini, le donne si vestivano da sole, il calzolaio per la riparazione delle scarpe ecc. ecc.

Le donne delle famiglie povere si adattavano a fare "le rcojarelle" (spigolatrici).

Dopo avere dato una mano durante la mietitura erano autorizzate a raccogliere sul campo le spighe ed i chicchi di grano che erano caduti facendo i cavalletti.

Le più neglette ed anziane, in nome "delle aneme sante de lu purgatoriu" chiedevano, andando di aia in aia "la jummella" o "la cappellata".

La prima era la quantità di grano contenuta nelle due palme delle mani avvicinate a formare un contenitore, la seconda, naturalmente, la quantità contenuta in un cappello.



Contadini che fanno i cavalletti (mucchi di cove a tre braccia da 9 12 o 15 cove)

Non veniva mai negata tale donazione perché, essendo chiesta in nome e per conto delle “anime sante del purgatorio, e quindi, dei morti che sono in purgatorio,” se fosse stata riusata avrebbe non solo attirato sulla famiglia, per antico e radicato modo di credere, “l’ura cattia” (la disgrazia) ma avrebbe anche acceso “le chiacchiere de disprezzu” di tutta la gente dell’intera contrada.

Per lungo tempo, nell’intero vicinato, si sarebbe parlato della tirchieria della famiglia che non aveva rispettato “l’aneme sante”.

Quindi possiamo e dobbiamo dire che il grano era un bene prezioso che dava la sicurezza alla famiglia, che aveva avuto un discreto raccolto, non solo dei coloni ma anche a quelle dei ceti più bassi, della sopravvivenza per un anno.



*La trebbiatura, durante la guerra, con il motore elettrico (foto d'epoca) da "La verga-
na" (libro pubblicato dall'autore).*

IL GRANO, per i nostri nonni: una necessità... un bene prezioso!
Sì! Prezioso anche per la sua valenza religiosa.

Gesù, nell'ultima cena, sceglie il pane per essere il Suo Corpo immolato sulla Croce.

Alcuni santi, in primis Sant'Antonio abate, poi san Nicola da Tolentino ed altri, fra cui alcune sante Agata e varie, sono celebrati, ancora oggi, nelle loro feste con "le panette". Questi sono dei piccoli panini, benedetti durante la messa del mattino, e poi distribuiti ai fedeli.

Tali "panette" avevano, a detta dei fedeli, la dote di far passare, anche se ingerite a piccoli bocconi, i dolori addominali sia agli uomini che agli animali.

Per la sua centralità nell'alimentazione e per la sua valenza divina il pane era ritenuto sacro.

Sin da piccoli, ai bambini, era insegnato a rispettarlo ed amarlo.

Si diceva loro: "Se getti via le molliche di pane, quando morirai, andrai in purgatorio per tanti anni per quante molliche hai sprecato e la condanna sarà di raccoglierle da terra con la lingua, facendoti luce, nel buio del purgatorio, con il tuo dito pollice della mano sinistra acceso al fuoco dell'inferno."

Il pane non doveva mai essere messo capovolto.



Doveva sempre, sin da dopo l'impastatura anche prima di essere cotto, essere messo sulla parte liscia, con quella bombata verso l'alto.

Se un pezzetto cadeva a terra era subito raccolto, pulito accuratamente, e poi rimesso sulla tavola.

Se, dopo la caduta, era inservibile perché sporco, si sbriciolava e si dava agli uccellini o si metteva nel pastone degli animali da cortile, ma non si buttava mai via.

Qui dobbiamo precisare che c'era un solo animale, di tutti quelli dell'aia, cui non si dava il pane, né da mangiare, ed era il gatto ...

“Chi lo pà da a li cà
Jesù Cristo je lo rdà ³⁰
Chi da lo pà a la moscia ³¹
Jesù Cristo non je rdà cosa! ³²

Questo non per crudeltà verso i gatti ma perché il gatto è un felino ed i nostri nonni lo rispettavano come tale e sapevano perfettamente che lui, per sua natura, doveva mangiare cacciando e, stando a pancia vuota era costretto, nella casa, a mangiare i topi, tenendo, così, l'abitazione libera da tali intrusi.

Insomma, buttare via il pane era ritenuto un peccato mortale.

I nostri avi dicevano: "Non se po' e non se deve sprecà la Grazia del Signore!"

Ed a supportare tale credenza c'era anche un modo di credere molto diffuso.

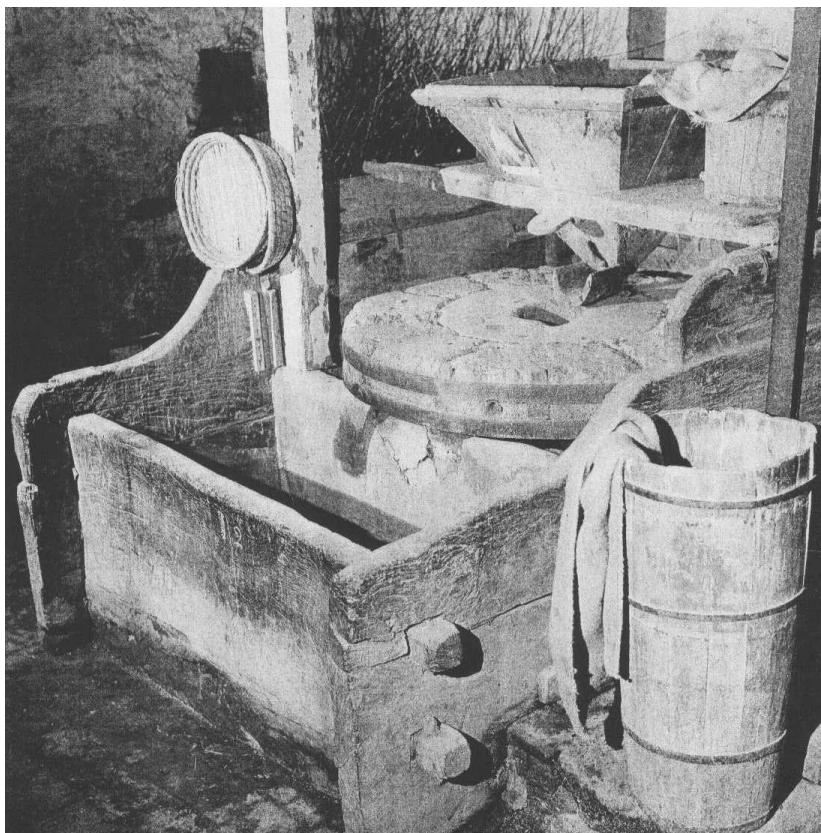
Una leggenda, narrata in tutte le Marche, diceva che la Madonna, durante la fuga in Egitto, scese dal somarello che la trasportava con Gesù Bambino in braccio, per raccogliere una mollica di pane che aveva vista in terra.

³⁰ restituisce

³¹ Micia

³² ridà nulla

Per fare il pane la prima cosa da fare era portare il grano al mulino per farlo macinare.



Vecchio mulino ad acqua in una foto d'epoca

E qui iniziava “la guerra” fra mugnaio e contadino. Il primo doveva, in qualche modo, arrotondare il suo modestissimo guadagno e lo poteva fare solo diminuendo la quantità di farina data in resa del grano e ,per fare ciò, ricorreva a vari sotterfugi.

Il contadino, più affamato di lui, non ci cascava e difendeva i suoi diritti con tutte le sue forze e con tutta la sua astuzia, arrivando spesso, anche alle parolacce ed alle minacce.

Fra i due, quindi, nascevano dispute feroci, sempre però, limitate alle parole ed agli insulti.

Ed ecco come i contadini descrivevano “la cupidigia” e la scarsa onestà dei mugnai:

Vaco³³ all’inferno e c’era l’anticristo,
che per la varva tinia³⁴ un mulinaru³⁵:
“Lo mulinaru sia datu a la frusta
perché non tene la velangia justa.³⁶
Lo mulinaru sia datu alla corda³⁷
Perché la tene la velangia torta³⁸

Ma anche le mogli dei mugnai, dal canto loro, non scherzavano.

Infatti il loro compito era quello di riscuotere il pagamento della “volletta” (da piccola bolla, bolla di piccola entità) (Il dovuto per la macinatura del grano) e se i contadini provavano a tirare sul costo o a non pagare loro esercitavano “il diritto di ritenzione” e minacciavano, finché il pagamento non era avvenuto, di non consegnare la farina.

Se poi il vergaro si lasciava distrarre da qualche fatto, che loro stesse avevano fatto inscenare ad arte dai famigliari, (liti o altre mattane) ne approfittavano subito per togliere qualche sessolata di farina dal sacchetto e, per ciò, anche su di loro si diceva:

La bella mulinara
per lo mulino va,
la rubba la farina

33 vado

34 barba teneva

35 mugnaio

36 la bilancia esatta nel pesare

37 tortura per stiramento

38 non esatta

con tutte e due le mà ³⁹.
Se non paga la volletta
je la leva la sacchetta ⁴⁰
se ce fa lu smenghionatu ⁴¹
ce lu manna carceratu! ⁴²

Una volta riportata a casa la farina, la vergara la metteva al suo posto nella mattera e, prelevata la quantità necessaria, procedeva alla stacciatura.

Questa era fatta con grandissima cura perché consentiva di separare “il fiore” (La parte migliore della farina), da ciò che ci poteva essere di estraneo dopo la macinatura, e dalla crusca.

La parte tolta andava nei pastoni dei maiali e delle oche e la farina era pronta per diventare pane.

Consentitemi ora di descrivere “la centrale operativa” della vergara che era la vera postazione logistica per fare il pane “la mattera o mattora”.

Un mobile alto circa un metro, con un coperchio (N. 1 nella foto) ribaltabile in dietro, che copriva tutto il piano.



39 mani

40 sacco con la farina

41 scena di protesta

42 naturalmente al vergaro che non pagava.

Il piano era costituito da una tavola facilmente sfilabile (N. 5 nella foto) “la spianatora” sulla quale si serviva , poggiandola sulla tavola, la polenta.

Sotto una parte a tronco di piramide “la conga” (N. 2 nella foto) che era ,in pratica,un grande contenitore.

La parte inferiore aveva due sportelli (Nella foto N. 3) che chiudevano due spazi abbastanza ampi nei quali venivano riposti i sacchetti di farina bianca e gialla e gli stacci (N. 4 nella foto).

La tavola mobile, che faceva da ripiano alla”mattera” era anche usata, mettendola sulla testa, se ce ne era necessità, per portare il pane al forno e per riportarlo cotto, a casa, sempre protetto da tovaglioli bianchi.

Questo mobile era usato solo per fare il pane e la pasta, sfoglia, tagliatelle, tacchetti per il brodo.

Ora visto dove, vediamo come si procedeva per fare il pane.

Intanto dobbiamo premettere che i tipi di pane che si potevano fare e si facevano, alla necessità, erano tre.

Il più ”ricco”, negli anni che il raccolto del grano era buono, era quello “bianco” quello, ossia, che mangiamo ancora oggi.

Il secondo, negli anni di raccolto modesto, era metà farina bianca e metà farina gialla (di granturco) ed era detto “Pà mischio” (pane mescolato).

Il terzo, nelle annate in cui il raccolto era modestissimo, era con la maggior parte di farina di mais ed era appunto chiamato “pà de granturco”.

Abitualmente, la famiglia abbastanza numerosa, il pane lo faceva per una settimana;quella più piccola per quindici giorni.

Per Natale,era usanza, che si facesse in dose doppia, prima della Vigilia, e doveva bastare sino all’Epifania.

Se non bastava, era usanza credere, che sarebbero morti tutti i polli.

La preparazione avveniva seguendo quello che potremmo definire un “rituale antico”.

Il giorno prima, la vergara, stacciata la farina, la impastava, e poi

tirava fuori un pezzetto di massa, lasciato dalla panificazione precedente e conservato accuratamente, che sarebbe servito come lievito.

Mescolato bene, bene il tutto era messo a riposare, al calduccio, nella pancia della mattera.

Siccome la massa doveva stare in un posto tiepido per ben lievitare, nei periodi più freddi, nella “conga” si metteva, accanto alla massa del pane, anche una “moneca” (scaldino di coccio con dentro la brace) per tenere il tutto a temperatura giusta.

Prima che la massa fosse deposta nella mattera c’era un cerimoniale.

Con un coltello si incideva su di essa un segno di croce e poi, con la mano destra, se ne facevano altri tre recitando un Pater Noster.

Poi la massa del pane, dopo averla così affidata al Signore, era messa a lievitare; ancora oggi, i fornai, fanno tale gesto prima di infornare il pane.

Dobbiamo anche dire che alla piccola parte di massa lasciata per il lievito ed alla stessa mattera si davano, per antica credenza, “poteri virtuosi”.

Entrambe avevano, secondo il radicato modo di credere dei nostri avi, poteri curativi e la virtù di scacciare il maleficio.

Al neonato era sempre messo al collo un sacchettino di stoffa con tre grani di sale grosso, (abbondanza e saggezza) ed un pezzo di massa con il lievito(perché crescesse nei tempi giusti e nel giusto modo).

Il bimbo che non sviluppava normalmente era sdraiato nella pancia della mattera per il tempo necessario, per tutta la famiglia riunita, di recitare le Litanie alla Madonna; poi si diceva: “Pozzi levetà come la massa de lo pà!” (Che tu possa lievitare, crescere bene, come la massa del pane).

Lo stesso, ma senza la frase finale, era fatto per bambini che non stavano bene per vari motivi per invocarne la guarigione.

Sembra sciocco? Non lo è! La mattera, per loro, era il centro della casa dal quale veniva il pane che era, per l’intera famiglia viatico

alla vita, e quindi era logico che la si ritenesse adatta ad aiutare chi nella vita aveva difficoltà.

Da ciò è facile capire anche perché un pezzettino di massa era dato da mangiare ai famigliari che avevano disturbi all'apparato digerente e, naturalmente, anche agli animali che non crescevano bene o non mangiavano nel modo giusto.

Se il pane era cotto a casa, il vergaro, la sera prima, iniziava a preparare il forno; lo puliva accuratamente e poi preparava, i fascetti, le fascine e i trocioletti (legni più grossi) che poi sarebbero serviti a fare il fuoco necessario per portare il forno alla temperatura idonea (300 – 350 gradi centigradi) per cuocere il pane.

Sarà sempre lui, il vergaro, durante la notte, a gestire l'intensità della fiamma, sicchè, al mattino, la moglie trovi la temperatura giusta per infornare.

Era un'arte anche questa!

Alle tre del mattino, in cucina iniziava la "festa del pane"!

Se, invece, la cottura si doveva fare al forno dal fornaio allora c'era "la comanna" (il comando, la prenotazione) cioè la vergara faceva richiesta di poter cuocere il pane e lui, il fornaio, che nell'arco del giorno faceva tre o quattro cotture, le dava appuntamento, prendendone nota.

La prima infornata, anche al forno pubblico, era alle tre del mattino.

Il fornaio partiva da casa verso l'una e per via, si credeva che se c'era la luna piena, avrebbe incontrato "lu lupu mannaru". (Licantropo).

Il licantropo, appunto, che le nostre nonne narravano camminasse sulle mani o facendo la ruota e girando vorticosamente, e, quando incontrava qualche umano urlava:

"Uhà, uhà, uhà

o che puzza de cristià!"

"Né l'urlo della bestia, né il suo strano andare preoccupavano più di tanto l'onesto fornaio che, al passaggio, si riparava in un portone e poi proseguiva la sua strada."

Così lo raccontavano le nostre nonne.

Il compito del fornaio, passando davanti alle case dei clienti, era di svegliare, con un forte fischio, (a pecorà quello usato dai pastori fatto con le dita indici nella bocca) modulato sempre allo stesso modo per farsi riconoscere.

Lui, emesso il potente fischio, urlava il soprannome (il cognome non era usato sino a vent'anni fa perché poco noto e mai utilizzato e quindi sconosciuto ai più) per esempio: "Vernacchia" Da sotto le lenzuola la vergara rispondeva urlando il nome del fornaio: "Gusti, Peppe, Antò ..." E lui di rimando: "Sci capito?" (hai capito?)

E la vergara, pronta: "Scine, scine!" e, mentre il fornaio proseguiva, svegliando le altre clienti, tutta la famiglia, da lui tolta dal sonno col fischio, si preparava per "la festa"!

Ognuno si trovava qualcosa da fare per poter partecipare ma la vera protagonista era lei, "la vergara."

Tolta, con amore e rispetto, la massa dalla mattera la cominciava a lavorare, con forza e decisione, per darle compattezza ed elasticità'.



Le "sapienti" mani della vergara che lavorano la massa.

Poi, ottenuta la plasticità voluta, la divideva in parti e da ognuna creava tre pagnotte che, unite, formavano un filone di pane. (La "fila de pà" o meglio "la piccia".) Tale fila era messa sull'asse di legno fra due pieghe di una lunga tovaglia bianca che evitavano che i pani

si toccassero e che li tenevano al calduccio per farli finire a lievitare.

Oltre alla “piccie” la vergara faceva anche una ciambella di pane nella cui massa inseriva dadini di formaggio, di salame e, qualche volta, sulla superficie uova che poi diventavano sode.

Questo era “lo pà ccunnito”. (il pane condito).

Se il pane era fatto solo con la farina di granoturco non si faceva la piccia a tre pagnotte ma una sola grande fila (Cacchiata) (cavolata; presa in giro: Era chiamata così perché non era pane vero, bianco, ma scuro, insomma un surrogato.)

Su ogni pagnotta, di qualunque tipo fosse, si faceva, con devozione, il Segno della Croce.

Se il pane era cotto al forno del fornaio la vergara lo contrassegnava, dopo aver contato accuratamente i filoni, con una suo segno particolare inciso su un lato di ogni “piccia” che lo avrebbe poi distinto come sua proprietà.



Le “vergare” preparano la massa per il pane e la bambina, guardando, impara.

Se, invece, era cotto nel forno di casa non serviva il segno.

Ma, al momento dell'infornata, c'era "la scena madre" fra la vergara ed il vergaro.

Lei si profondeva in raccomandazioni e lui ribadiva colpo su colpo invocando la sua esperienza di tanti anni.

Se poi, magari, dieci anni prima, lui aveva sbagliato il fuoco e aveva bruciato il pane, lei, ogni volta, glielo ricordava puntualmente invitandolo e sconsigliandolo di non ripetersi.

Se lui, poi, non aveva mai sbagliato, allora lei ricorreva all'esempio di qualche vicino: "Antò, dù anni fa, s'è sbajiatu e alla pora mojje, Menica, jia bbrusciato nà cotta de pà che adera nà bellezza! Vidi npò se poi fa lo stesso pure tu!"

Lui ribadiva come poteva e poi, alla fine del dibattito, si procedeva all'infornata.

Mentre il pane, chiuso nel forno, alla temperatura adeguata, giungeva al punto giusto per essere cotto, con una parte della massa, lasciata da parte si preparava "la crescita".

Questa era l'antenata della pizza. Spessa circa un centimetro e larga circa trenta centimetri, rotonda, o, a volte, rettangolare, con il bordo reso merlettato, pizzicandolo con le dita, in maniera che restasse leggermente rialzato.

La pizza "crescia" era condita con olio, sale, rosmarino, cipolla, e, nel periodo di raccolta, pomodoro, naturalmente dopo la scoperta dell'America, o, al tempo della pista, con ciò che restava dalla filtratura del grasso fatto bollire per liquefarlo.

Questi erano piccoli pezzetti di ciccìa rimasti sul grasso che non si liquefacevano, che, in dialetto, si chiamavano "sgrisciuli".

La "crescia" veniva cotta al forno, meno caldo, dopo la cottura del pane, per poter sfruttare anche il rimanente tepore che il forno, fatto con mattoni refrattari, manteneva a lungo.

Nulla era sprecato dalla nostra magnifica vergara.



*“Fior de mortara...la matre nforna lo pà e la fijia mpara!”
 “Fior de ricciola la matre nforna il pà e a la figlia va a scola”*



Nella foto le varie fasi della preparazione delle cresce.

Per i bambini, la vergara, faceva delle piccole cresce “ad personam” ed ognuno, poi, aveva la sua.

I piccoli, poi, venivano anche stimolati, con la complicità della madre o della zia zitella (che aveva il posto di vice-madre nell’educazione dei piccoli), a “rubare” un po’ di massa con la quale fare “la palommella” la colombina.

Un piccolo pane al quale loro tentavano di dare, stimolate dalle grandi, la forma di una colomba e che poi veniva cotta direttamente da loro sotto la brace del focolare.

Un altro po’ di massa la veragara la lasciava da parte per fare ancora una sorpresa ai bambini e a tutta la famiglia.

Tirandola bene al rasagnolo faceva “le cresciole” che erano piccole frittelle, fine, fine, di circa 10 centimetri di diametro che venivano poi fritte nell’olio bollente.

Siccome, quando erano tuffate , appunto, nell’olio bollente formavano delle bolle che le donne dovevano bucare con la forchetta per evitare che la parte interna non cocesse, in dialetto erano chiamate, e lo sono ancora dai vecchi,” le ceche” riferendosi proprio alla forchettata che” le accecava”.

Sono veramente buone ed in qualche sagra di paese le fanno ancora.

Hanno la proprietà di poter essere condite sia con il sale, per dare il gusto saporito, o con il miele o lo zucchero per il gusto dolce.

Quindi “ le cresciole” erano veramente buone per tutti.

“Fà lo pà cò le cresciole adè quello che ce vole!”

(fare il pane e poi le ciambelle è quello che ci vuole per star bene sazi)

Con la farina di granoturco si faceva, sempre approfittando del forno caldo per il pane, “la crescita de granturco”.

Era un normale impasto che però era condito con uva passa, pezzettini di fichi secchi, pinoli e gherigli di noci.

Poi era avvolta in foglie di cavolo e messa cuocere così che il suo stesso aroma la insaporiva ulteriormente.

Ora permettetemi di divagare un po’ su quello che le nostre ver-

gare sapevano fare con la massa del pane.

“Le pupe de pà” (Le bamboline fatte con la massa del pane) erano una tradizione antichissima.

Le donne, con più o meno abilità, facevano delle piccole bambole mettendogli gli occhi con acini di pepe e poi le cocevano nel forno.

Tali giocattoli erano, nei primi due giorni, usati proprio per divertirsi e poi, tolto il pepe, erano tagliate a metà. Bagnate con un po' di latte, zuccherate e poi mangiate, con grande festa, quasi fossero un dolce.

Qualcuno, forse, leggendo quanto ho scritto sul pane, si sarà chiesto:” Ma come facevano i nostri vergari e le nostre vergare per sapere se la temperatura del forno era quella giusta per cuocere il pane?”

Beh! Per questo si usava una “Crescia spia” che veniva cotta alla bocca del forno molto velocemente ed il suo tempo di cottura dava il livello di calore del forno.

Nelle case nobili ed anche in quelle di campagna, ma in quantità più ridotta, c'era anche l'usanza de “fa lo pà de li morti” (fare il pane dei morti).

Nei giorni della ricorrenza della commemorazione dei defunti si metteva dietro alla porta di casa una canestra con un panno bianco sul quale erano poste delle “piccie” (pagnotte) di pane.

Le donne povere passavano e prendevano una pagnotta dicendo: “Che devo fa pè l'aneme Sante, vostre, de lu Purgatoriu ?” E la persona, che donava, poteva chiedere di fare una Comunione, l'ascolto di una Messa o di recitare un Rosario.

La donna, erano sempre anziane che andavano per la questua, ringraziato di cuore iniziava a pregare, allontanandosi, per le “Ane-me Sante “. Poi, sicuaramente, era un dovere morale, avrebbe fatto quanto gli era stato chiesto.

Ora, dobbiamo dire visto che parliamo di curiosità sul pane, che anche nello svezzamento dei neonati il pane entrava prepotentemente.

In tempi remoti era la mamma che, masticando a lungo il pane, lo rendeva come una poltiglia da dare, con il cucchiaino al bimbo.

Poi si era scoperto la farina cotta in padella, sino a farle assumere un bel colore di pane cotto, poi veniva sciolta in latte tiepido, di “mungana” (mucca da latte) allungato con un po’ d’acqua, e tale “omogeneizzato preistorico” era poi dato al bimbo.

Poi il protagonista dello svezzamento diventa il pancotto.

In una pentola di terra cotta si faceva bollire l’acqua nella quale era stato messo un aglio spellato, il quale oltrechè dare un certo sapore, era anche un discreto vermifugo, poi l’acqua veniva salata ed, al bollore, si mettevano dentro pezzettini di pane duro.

Appena arrivava a cottura si iniziava a mescolare “cò la cucchiara” (cucchiaino di legno usato in cucina e anche per dare qualche buona lezione ai figli più recalcitranti, colpendoli sempre sulle gambe) si trasformava, mescolandolo a lungo, il tutto in una crema buona, nutriente e facilmente digeribile da dare al piccolo bambino. Ma torniamo ora, dopo queste divagazione, peraltro necessarie, alla nostra storia del pane.

Una volta cotto il pane era portato a casa e conservato con cura.

Alcune vergare lo mettevano nella parte sottostante della matiera (madia) quella con gli sportelli, se la famiglia era piccola ed il pane poco, se la quantità necessaria era maggiore avevano in cucina una apposita tavola, retta da due paletti infissi nella parte, sulla quale adagiare, su di un tovagliolo bianco, le file di pane sempre divise da “sorsi” (pieghe) della tovaglia che evitava che si toccassero “le piccie”.

I primi due giorni era fresco e croccante ed era veramente squisito.

Poi diventava “refatto” (raffermo) ed assumeva una compattezza ed un gusto più deciso ma altrettanto buono.

Alcuni, io sono uno di loro, preferiscono il pane “rifatto” apprezzandone il sapore più forte.

Debbo dire che c’è una sostanziale differenza fra il pane in commercio oggi e “quello casereccio”.

La differenza è tutta nel fatto che alla farina di allora, con lo staccio, si toglieva solo la parte non utilizzabile; oggi, prima di metterla in commercio, con le macchine moderne, varie delle sue componenti sono prelevate per altri usi e dello splendido prodotto della macinatura del grano rimane ben poco.

Vi garantisco quel pane, ancora caldo, o rifatto, con sopra il miele o la marmellata o le noci o i fichi secchi aveva un sapore che, nella mia lunga vita, non ho più trovato.

Il pane e la farina sono entrati anche nelle canzoni ed ecco come un baldo giovane contadino tenta, con il canto, un approccio ad una bella ragazza:

“Bellina, se te piace lo pà frisco
pìjia (sposa) un contadì che lo fa spisso⁴³.
Bellina se te piace lo pà vianco⁴⁴
Pija lu contadi che a sordi è francu⁴⁵”

Quello citato era il ritornello di una canzone ma anche negli stornelli....

“Fior de lo fiore
cò la farina ce se fa lo pane
cò te, bellina, ce se fa ll’ammore!

Questo è un “dispetto” (Stornello a..) cantato ad una ragazza che esagerava nell’uso della cipria....

O Mariuccetta tutta nfarinata
Se quanto te sta vè questa farina!
Se non ce fosse mammeta lli ncasa
Te la virrio a dà nà sgrullatina!”

43 frequentemente

44 di farina di grano

45 che ha grandi proprietà

Un altro “dispetto” che si riferisce alle frittelle ...

“Hi(hai) fatto la crescita cò lo mele⁴⁶
pè faccilu vinì e non ce vene!
Hi fatto la crescita cò lo sale
Pè faccilu vinì ma è ghita male!”

Ed ecco una filastrocca che si recitava con un bambino sulle ginocchia tenendo i piedi a terra e poi andando sulla punta si da farlo saltellare ...

“stacciu, stacciala
vuttilu jò de fora.
Chi lu rcojerà
Se la matre non ci sta?
Adè ghita a fa lo pà
Cò la crescita e la crescita
Stacciu stacciola.”

Un'altra ...

“Ce statia le tre sorelle
che facia le frittele
le frittelle co lu bastò* *rasagnolo
ndindirindella dindirindò!”

Poi, oltre alle rime cantate, c'erano anche i numerosi modi di dire riferiti al pane che io riporto in lingua ma che erano usati, quasi tutti, anche in dialetto ...

“Uomo buono come il pane” “Cresciuto a pane e cipolla” “Dire pane al pane e vino al vino” “Rendere pan per focaccia” “Essere

46 miele

pane e cacio” “Non è pane per i tuoi denti” “Ha il pane ma non ha i denti” “Mangia pane a tradimento (a ufo)”

“Levarsi il pane di bocca” “Spezzare insieme il pane dell’amicizia”

E altri che adesso non mi vengono in mente.

Nella geografia alcune colline sono chiamate:” Rilievo a pan di zucchero!”

I nostri nonni riuscivano, come è detto nel Vangelo:” A raccogliere anche dove non avevano seminato!” e quindi, avendo a disposizione, dopo la cottura un forno ancora caldo, lo usavano per curare i dolori reumatici o artritici dei vecchi.

Il piano del forno era pulito e poi l’anziano, sollevato da due giovani, era infilato dentro, lasciando fuori solo il capo, e restava la caldo-asciutto per una mezz’oretta traendo grande beneficio per tutti i vari dolori.

Un’altra curiosità è che la panificazione pubblica fu introdotta a Roma nel 168 a.C. e, dice la storia, che in quel momento nella capitale c’erano 250 panettieri.

Tutti i popoli lo ritengono sacro perché simbolo del nutrimento e quindi della vita.

Oggi è comunemente usato come “companatico” nel senso che le abbondanti spalmature di “Nutella” o le vistose coperture di affettati fa sì che il pane diventi, del superimbottito panino, una modesta componente.

Ieri il pane era il protagonista dell’alimentazione e, quando andava bene, con una fetta di pane si mangiavano una o due fettine di salame o una di prosciutto, tagliata fina perché così durava di più, o un pezzettino di formaggio o tre noci o un paio di fichi e questa, da me descritta, era una merenda abbondante perché, molto spesso, la merenda era solo la fetta di pane inumidita e condita con un po’ di zucchero.

Se poi il salame era il “ciauscolo”, che si poteva spalmare, con una sola fettina si condivideva tutta intera una fetta di pane.

Voglio ricordare che con il pane si facevano anche alcuni piatti.

Il pancotto: Era un primo di fette di pane rifatto, tagliate a

pezzi, e cotte in acqua bollente o in brodo di verdura o, più raramente, in brodo di gallina.

Molto raramente perché la gallina era un lusso.

E da qui nasce il detto: "Se un contadì magna na gajina o sta male lu contadì o la gajina!" (Se un contadino mangia la gallina e quindi il brodo, o è malato lui o lo è la gallina e, prima di farla morire, veniva uccisa e cotta per non mandarla sprecata)

Il pancotto era poi condito con un po' di sale, una "scasciata" di pecorino ed un goccio di olio di oliva.

Se c'era un vecchio od un bambino che avevano bisogno di sostegno, perché deboli o malati, al pancotto, con brodo di gallina ristretto, si aggiungeva un rosso d'uovo che era lasciato lessare nello stesso brodo bollente.

Il pancotto consentiva anche di far mangiare i vecchi che, restati senza denti, prima dell'avvento delle dentiere, potevano usare tale pasto ingoiando senza dover masticare. Dobbiamo dire che il pane, oltre alle altre virtù, per le nostre nonne, "faceva latte" (aiutava nel favorire la produzione del latte) e quindi era dato in abbondanza alle donne che, appunto, allattavano i loro piccoli.

Alcune file di pane, lontano dalla cottura, potevano fare qualche fioritura (microscopici funghi o muffe) che attaccava i filoni, allora il pane era accuratamente raschiato, lavato e poi ci si faceva "la panzanella" O "Magnà de li puritti" (mangiare dei poveri).

Le fette di pane, bagnate, erano condite con olio, pepe, sale e maggiorana e siccome, essendo bagnate, davano un gran senso di pienezza, tale piatto aveva assunto il nome di "panzanella" che forse è la forma contratta di "Pancia pienarella".

Fette di pane, spesse un paio di centimetri, erano ben, bene abbrustolite sulla graticola e poi, da una parte sola, si dividevano con l'olio e sale si strofinavano con l'aglio e questa era "la vruschetta" (Vrus..da vrustolire) nella versione originale. Poi ha subito delle varianti rendendola più ricca con l'aggiunta di altri ingredienti, ma la versione fatta dalle nostre nonne era quella descritta sopra.

Un primo molto buono e robusto era "Le fette de pà rencoate"

(fette di pane riscaldate) . Si prendeva una pentola di coccio a bordo alto e ci si metteva un po' di sugo di carne poi, sopra, delle fette di pane, fine, a formare uno strato sul quale si metteva altro sugo e si procedeva così per tre o quattro strati poi si poneva il tutto sul fuoco, a media altezza, e si lasciava amalgamare. Dopo averlo fatto riposare un po', una volta raggiunta la cottura, si mangiava.

Un altro uso del pane era, tagliandolo a cubetti di circa due centimetri, che, fatti arrostiti, erano messi nel brodo di verdura o di carne e davano un'ottima minestra.

Il pane fresco era anche il protagonista della colazione sia così com'era, che abbrustolito, veniva "nsapato" inzuppato nel latte ed orzo per la colazione.

IL PANE protagonista, da mattina a sera, della mensa dei nostri antenati.

IL PANE simbolo della vita e vita lui stesso per i nostri nonni.

La pista del maiale

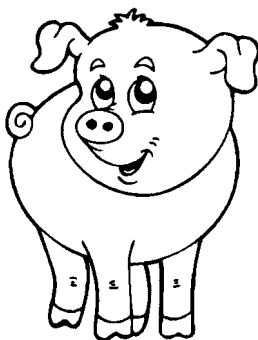


L'uccisione del maiale, del quale non si buttava nulla, dava la sicurezza di poter superare il periodo invernale, povero di frutti e di altri prodotti, e nel quale gli animali erano solo i riproduttori e non potevano essere macellati.

Anche in questo nuovo capitolo torno a fermare sulla carta ciò che ha caratterizzato la nostra splendida “civiltà contadina” e che ormai il tempo sta, inesorabilmente, sbiadendo.

Questo è il ricordo di un rito, di una festa che ogni anno, per secoli, si è svolto in tutte le case coloniche celebrato, con gioia e partecipazione, dalle nostre famiglie contadine.

Rinnoverò, con questo “racconto”, ampiamente documentato da testimonianze e ricerche, il mio grande, profondo amore per gli usi e le tradizioni che la nostra magnifica gente contadina ha rispettato per secoli.



Permettetemi, prima di entrare nel vivo, di fare una breve premessa per presentare il protagonista della nostra storia.

Il maiale. “*Porcus maialis*”

Era presente in Europa 100.000.000 di anni fa ma come cinghiale poi, con successivi incroci, una parte della razza si è ingentilita ed è venuto fuori il maiale.

La domesticazione è avvenuta 5000 anni prima di Cristo ad opera dei cinesi che hanno iniziato ad allevarlo presso le loro abitazioni.

Perché maiale ?

La dea Maja, figlia di Atlante e moglie di Vulcano, ogni anno, all'arrivo della primavera, sacrificava, per chiedere fecondità per gli uomini, per i campi e per gli animali, una scrofa gravida.

L'animale non aveva un nome ed allora, in onore della dea, fu chiamato . . . maiale.

E, siccome la cerimonia avveniva il primo giorno del mese, anche questo, sempre per onorare la dea Majia, è stato chiamato maggio.

La carne di questo animale, da sempre, è ritenuta veramente preziosa e squisita.

Plinio il vecchio, nella sua “*Natuaralis historia*”, scrive che la carne del maiale, se cucinata dal grande cuoco Apicio, del quale alcune ricette sono giunte sino a noi, può avere sino a cinquanta sapori diversi.

Varrone, in una sua opera, lo definisce utile e prezioso.

I nostri avi dicevano che era “una vera benedizione de Signore!”

Sino a qualche decennio fa, nei calendari, i mesi erano dedicati agli animali ebbene al nostro protagonista erano stati assegnati addirittura tre mesi dicembre gennaio e febbraio.

I nostri bambini, e noi da piccoli, tutti, abbiamo avuto il porcellino salvadanaio e voi potete chiedere perché.

Il motivo è semplice. Il maiale, ingrassandolo con cura, si faceva riempire di “ciccia” e poi si uccideva per prenderne la carne.

Il salvadanaio, ugualmente, si riempiva di soldini e poi si rompeva per prendere il piccolo tesoro che lui conteneva.

E allora ...

Nel medio evo, però, il maiale cade in disgrazia.

In Europa si diffonde il culto dello straordinario Sant'Antonio Abate e i sacerdoti spiegano alla gente che il santo, eremita nel deserto per vari decenni, è stato tentato, per tutto il periodo, dal diavolo che gli appariva sempre sotto le vesti di un feroce maiale.

Solo dopo vari decenni il santo è riuscito, con la fede, a vincere la sfida con il tentatore e, per ciò, poi, viene rappresentato, sia nei quadri che nelle statue, che nelle immaginetto, con vicino un maialino, il demonio domato, segno della sua vittoria sul male.

Tale narrazione, però, colpisce la fantasia della gente che, pur conscia dell'utilità dell'animale, lo disprezza e, per denigrarlo ancora di più, visto che vive nel luridume, inizia a chiamarlo, togliendo la s iniziale alla parola sporco, porco.

E, visto quanto detto sopra, tale parola diventa anche l'inizio di imprecazioni di vario tipo tanto che ancora oggi si usa dire, per sfogarsi con qualcuno o per qualcosa: "Porco ..." e, purtroppo, all'imprecazione spesso, per tanti anni, si faceva poi seguire il nome del Creatore o della Madonna e questo proprio a seguito del rifiuto istintivo nei confronti dell'animale che aveva tentato un santo, tanto buono, e lo aveva fatto soffrire immensamente.

In Italia, insieme ad altre belle cose, rivelatesi preziose per noi, l'allevamento del maiale è stato introdotto dal popolo dei Celti che raggiunse anche la nostra regione portando danni e lutti ma anche cose buone ed utili.

Nella nostra zona la razza marchigiana è un maiale che può arrivare anche a due quintali di peso, una volta che è stato castrato, e la femmina, alla fine del periodo riproduttivo, opportunamente sanata, può arrivare anche essa allo stesso peso.

La femmina è molto prolifica e le "scrofate", nascite di maialini, vanno da otto a dodici piccoli.

L'animale è onnivoro e, lasciato libero, si nutre di tutto, ghianda, frutta caduta dagli alberi, erba ma anche, se riesce a prenderli, pulcini o uccellini caduti dal nido.

Se un topo, attirato dall'odore del mangiare entrava, imprudentemente, dentro lo stalletto, difficilmente riusciva a scappare.

Tale alimentazione, varia e ricca di proteine, faceva sì che la carne del maiale fosse particolarmente consistente e saporita.

Oggi con i mangimi, per quanto completi, tutto ciò si è perso e la carne è meno ricca e meno saporita.

Per far capire l'importanza della "pista del maiale" nell'economia della nostra famiglia, cito un antico detto:

“Se voi fa magnà un fiju un ghiornu: mannalù a un matrimoniù!
Se voi fa magnà un fiju tuttu l'annu: MAZZA LU PORCU !
Se lu voi fa magnà tutta la vita: fallu fa prete!”

Se vuoi far mangiare un figlio un giorno fallo andare ad un matrimonio!

Se lo vuoi far mangiare un anno fai la pista del maiale!

Se lo vuoi far mangiare tutta la vita fallo fare sacerdote!

Il detto che ho riportato, dopo la premessa, può sembrare uno scherzo o un gioco di parole ma, in effetti, non lo è.

Il matrimonio, con il relativo pranzo pantagruelico, era l'occasione per fare un buon pasto e, per una volta, mangiare a sazietà, cosa che non avveniva frequentemente nella vita di tutti i giorni.

I ragazzi più intelligenti e, quindi bravi a scuola, erano invitati ad andare in seminario, od in convento, perché, continuando gli studi, si assicuravano anche un avvenire.

In tal modo i seminari e i conventi erano pieni ma le vocazioni vere si contavano sulle dita di una mano.

Comunque molti di loro, seguendo la scuola, sono poi diventati ottimi sacerdoti ed ottimi frati.

Torniamo al nostro argomento per dire che il maiale, per la famiglia colonica, era il mezzo con cui superare le ristrettezze della stagione invernale nella quale si doveva mangiare usando soltanto ciò che i campi producevano.

In tale periodo i prodotti erano pochi e gli animali erano solo i riproduttori e quindi non potevano essere macellati e le galline non facevano uova perciò l'unica carne disponibile in casa era, appunto la pista del maiale.

L'uccisione di un bel maiale al momento giusto, fine dicembre, primi di gennaio, e la successiva "pista", la conservazione delle carni insaccate e sotto sale, consentiva di disporre di carne, condimenti e grasso per la cucina per tutto l'inverno ed oltre.

I maiali, lasciati l'anno prima, scegliendo i migliori delle varie nascite (Coate), erano metà del contadino e metà del padrone.

Il signore, istruito dal fattore, pretendeva non il maiale intero ma, se quelli ammazzati erano due o quattro, a seconda della grandezza del podere, voleva le mezzene in maniera che sia a lui che al colono capitava la stessa carne.

Quindi, metà per uno di ogni maiale ammazzato.

Gli animali prescelti erano allevati, in teoria, con il granturco che il fattore lasciava prima di dividerlo, In pratica il contadino dava loro la ghianda, frutta caduta e tutto quanto c'era di commestibile per i maiali ma non per gli uomini.

In tal modo il granturco restava, per lui e per la famiglia, per fare la polenta.

Tale alimentazione, ovviamente estremamente varia, aveva il pregio di far acquisire alla carne una consistenza ed un sapore veramente unico e consentiva di conservare la pista solo con il sale ed il pepe, senza l'uso di altri conservanti.

A riprova di ciò voglio dirvi che mio padre, e poi anch'io, dal dopoguerra in poi abbiamo fatto la pista, acquistando il maiale da uno dei contadini dell'amministrazione, sempre con le stesse dosi e nella stessa casa colonica e l'abbiamo sempre conservata nello stesso posto.

Sino a quando i maiali sono stati alimentati come ho detto sopra tutto è andato bene; Poi l'alimentazione è cambiata e si è passati a granturco e mangimi; La carne ha cambiato sapore e consistenza e la nostra pista non si manteneva più. O la si mangiava subito o la si buttava via, o si ricorreva ai conservanti.

Ma ora vediamo come si faceva “la pista”.

Nei giorni precedenti la “Mmazzatura” (L’uccisione) dei maiali iniziavano i primi preparativi.



Le donne lavavano e stiravano le pannelle e tanti strofinacci “sparò o sparette”, a seconda della grandezza, che servivano poi agli uomini durante il lavoro.

Tutta le teleria che si usava in cucina e andava a contatto con la roba da mangiare era solo e rigorosamente bianca, essendo questo, secondo le nostre ave, il colore della purezza e quindi della pulizia.

Si sistemava a portata di mano, la scorta di sale e pepe che gli uomini avevano comperato in paese. Una parte del pepe era affidata ai vecchi che, con il macinetto a mano, lo facevano in polvere, l’altra parte era lasciata in grani.

Le donne, con le bilance a stadera, preparavano sale e pepe in dosi di 50 grammi in modo che, al momento giusto, gli uomini le trovavano già pronte e dosate.



Allevamento dei maiali in una foto d’epoca.

Era anche loro compito preparare la scorta di acqua necessaria in tutto lo svolgimento della pista.



Donna che trasporta acqua con le brocche !

Gli uomini procuravano due robuste scale sulle quali saranno poi appesi i maiali e poi le “pacche” mezzene. Le scale consentivano di trasportare il peso, in più uomini, ed una volta appoggiate al muro, reggevano il maiale prima e la mezzena dopo in maniera eccellente e nella posizione giusta.

Un maiale vivo arrivava al peso di 160 -250 chilogrammi, da morto perdeva il 30-40 per cento del peso.

Da qui il detto:” Pesi quanto nà pacca de porcu!” per definire una cosa pesante e non facile da trasportare.

Era anche compito degli uomini, i più anziani, resi abili dalla lunga esperienza, quello di affilare i coltelli.

Questo lavoro era fatto con la pietra “cote” che, azionata dal piede, girando, affilava la lama che gli era posta contro nel modo giusto, sempre bagnata dall’acqua che percolava da un barattolino posto sopra alla ruota che aveva alla base un forellino.

Solo coltelli ben affilati, e quindi dal taglio netto, consentivano di evitare sprechi sfrangiando la carne.

Altra mansione affidata agli uomini era quella di arrotolare alcuni gomitoli di spago su piccoli pezzi di ramo lunghi 15 cm. avvolgendoli, seguendo la forma di un otto, a formare un gomitolino non più rotondo e tozzo ma allungato e fusiforme.

L'ultimo oggetto da preparare era "lu piccarellu" ossia l'attrezzo adatto a punzecchiare gli insaccati freschi senza strappare la pelle e facendo uscire l'aria.



Su una delle due rotelle dello spessore di un centimetro, ottenute dal taglio di un grosso tappo da damigiana, erano infissi degli spilli da sarta con la parte appuntita che usciva dalla fetta di sughero, poi una fetta era messa dalla parte delle teste e si legava con un spago così si otteneva " Il piccarello fatto a casa".

Colpendo con questo la salsiccia o il salame si creava una micro - foratura che consentiva all'aria di uscire, senza strappare la budella che conteneva l'insaccato, ed in tal modo i salami si conservavano a lungo.

Il "capopistarolo" (responsabile di tutta l'operazione) poteva es-

sere un familiare, istruito a tale scopo fin da ragazzo dagli anziani, o una persona fidata di fuori.

A lui, stimato ad occhio il peso del maiale, o dei maiali, da macellare, spettava il compito di dare ordini per l'acquisto delle budella necessarie per completare la pista.

Quelle dei maiali uccisi, che venivano usate quasi tutte, non erano sufficienti e quindi se ne doveva acquistare una parte in macelleria.

Tutte le budella da usare erano, dalle donne di casa, lavate accuratamente con acqua tiepida e poi, con l'aiuto di un fuso, rigirate e lavate di nuovo.



Poi gli uomini le gonfiavano,soffiandoci dentro, dopo aver legato una estremità, per controllare che fossero state pulite a dovere e per verificarne la consistenza e la loro integrità e quindi l'idoneità all'uso.

Ora tutto è pronto e, al mattino presto, se non c'è uno di casa capace di farlo arriva lo scannatore chiamato da fuori.

Qui bisogna aprire una parentesi per parlare un momento di tale pratica oggi messa al bando e dichiarata illegale.

La scannatura, praticata tagliando di netto, con un sol colpo ben assestato, l'arteria giugulare, era usata sin dall'antichità perché il maiale, contraendosi negli spasimi della morte, pompava fuori, dal foro praticato sul collo, tutto il sangue che aveva in circolazione.

Le contrazioni violente e lunghe nel tempo (Vari minuti) avevano, quindi, come conseguenza la fuoriuscita totale del sangue e tutti i tessuti erano liberati da ogni ristagno del rosso liquido vitale.

Solo così si otteneva carne ottima, libera dal sangue e facile da conservare.



Negli ultimi mesi di vita del maiale era assolutamente vietato a tutti di colpirlo con qualsiasi tipo di bastone per evitare ematomi che avrebbero potuto far rovinare la carne subito dopo la macellazione.

Il ristagno di sangue, anche nella più piccola quantità, avrebbe provocato il deterioramento della carne del posto, dove era stato colpito, e poi della limitrofa.

Oggi, per legge, il maiale viene ucciso con un colpo di pistola, sparato alla fronte, che ha una carica che fa fuoriuscire un chiodo ed uccide il suino all'istante.

Poi però viene, subito, appeso alla scala e scannato per far uscire tutto il sangue:

Ma torniamo alla narrazione del metodo seguito dai nostri avi.

Al momento del taglio della gola, la vergara, vicina all'operatore, raccoglieva accuratamente in pentole di coccio tutto il sangue: poi lo lessava e questo finiva in tavola in cento cucine ma la più frequente era di usarlo per condire la polenta o in padella con le cipolle.

Il maiale, adagiato sulla scala, posta su mattoni o cassette di legno, era lavato con acqua bollente e raschiato accuratamente con appositi coltelli e veniva, così, pulito e privato dei peli che venivano lavati e poi messi ad asciugare ed erano, successivamente, utilizzati per fare, rudimentali, ma ottimi pennelli.



La "sbollentatura" del maiale

Poi, la scala con il maiale legato per le zampe era sollevata ed appoggiata al muro e si procedeva alla squartatura, aprendone la pancia e togliendone, man mano, e conservandole in contenitori idonei, le varie parti interne.



Il maiale pulito dalle parti interiori



La mezzana

Le due mezzene (pacche) restavano sulle scale appoggiate al muro per 24 ore, lasciate nella stanza nella quale poi si sarebbe fatta la pista.

La parte padronale era caricata sul biroccio, sopra ad uno strato di paglia, e coperta con teli, era poi portata alla residenza del signore.

Al mattino successivo, nella casa colonica, iniziava la grande festa.

E si perché di vera e propria festa si trattava, visto che ciò che sarebbe stato fatto e che avrebbe consentito alla famiglia di stare tranquilla per il mangiare, sino a primavera.

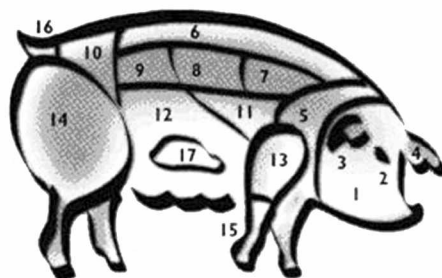
Lo “smontaggio” della mezzena era fatto con chirurgica precisione.



Lo smontaggio del maiale in una foto d'epoca.

La prima ad essere ritagliata era la coscia posteriore, che liberata dallo zampetto, era pronta, dopo opportuni trattamenti con sale e pepe, a diventare, il prossimo anno, uno squisito prosciutto.

E si perché la stagionatura era di almeno dodici mesi. Nell'anno si mangiava quello della pista dell'anno prima.



LE PARTI DEL MAIALE

Testa

Comprende quattro parti:

- 1 - la lingua;
- 2 - il grugno o grifo o musetto;
- 3 - la guancia o tempia;
- 4 - le orecchie.

Si può includere anche il cervello.

Guancia

5 - È simile al lardo, è più sottile e più ricco di muscoli rossi. Si prepara come il lardo.

Lardo

6 - È lo strato adiposo sottocutaneo del dorso. Si asporta con la pelle che lo ricopre.

Capocollo o coppa

7 - Si trova tra il capo, il collo e l'inizio delle parti dorsali carnose ed è una parte molto carnosa e ricca di grasso.

Lombata, quadrello o carré

8 - Si trova nella prima parte della regione lombare, in corrispondenza delle costole. Costituita da carne magra fornisce le costole o braciole. In Toscana ne ricavano l'arista.

Nodino

9 - È la porzione di carne magra che costituisce la seconda parte della regione lombare. Disossata, si divide in filetto e lonza.

Lombo

10 - È una parte di carne che costituisce la terza ed ultima sezione della lombata. È più grassa delle altre parti.

Costine

11 - Sono il triangolo inferiore situato al di sotto dell'ultima costola grande.

Pancetta o ventresca

12 - È lo strato di grasso sottocutaneo del busto e dell'addome. Si asporta con la sua cotenna.

Spalla

13 - È la parte superiore della zampa anteriore. È il taglio meno pregiato della coscia, perché meno tenero.

Coscia

14 - È l'insieme della parte superiore della zampa posteriore. È un taglio particolarmente tenero.

Zampetto

15 - È la parte inferiore della zampa, dal ginocchio in giù.

Codino

16 - È situato posteriormente al lombo.

Interiora

17 - Comprendono: polmone, cuore, fegato, milza, rete (omento), rognone, filone, animella, trippa, granelli, sangue.

La coscia era adagiata su un cannucciato le cui canne erano messe, legandole con rami di salice, (legami o venchi) distanziate una

dall'altra di circa due centimetri e, per circa tre mesi, era salata e girata ogni due o tre giorni. Poi se il prosciutto era venuto bene era appeso in cantina e, al momento giusto, era mangiato.

Se, durante la stagionatura, si notavano segni di non perfetta riuscita, era appeso all'interno del camino così avveniva l'affumicatura che consentiva di bloccare il deterioramento della carne salvando il prosciutto. Lo stesso risultato si poteva ottenere cocendo leggermente la coscia nel forno facendone così "prosciutto cotto" che, allora, era il rimedio al male; oggi, grazie ad una saggia pubblicità, è, invece, il non plus ultra.

Allora si "mangiava" con il cervello oggi "si magia" con gli occhi ed il cervello del consumatore non è più guidato dalla logica ma dagli spot televisivi.

Poi era la volta della lombata ossia del quarto posteriore della schiena che era tagliato in forma rettangolare e poi adagiato vicino alla coscia e trattato come detto sopra.



Pistaroli al lavoro in una foto di inizio secolo.

Dopo tre mesi di salatura e pepatura era legato accuratamente ed ecco pronta la lonza.



La slegatura delle lonze

La stessa sorte toccava alle altre parti della schiena e della pancia che, a loro volta, diventavano, opportunamente tagliate e salate, dopo novanta giorni, pancette o lonzini, a seconda del posto da dove erano state prese. Poi venivano staccate “le costarelle” costole del maiale che erano messe da parte per poi venire cucinate.

Durante queste operazioni, il vergaro, si procurava qualche pezzo di cotenna, con il relativo grasso, che metteva da parte, perché, durante l'anno, gli sarebbero serviti per “stoncare” (ingrassare) i vari attrezzi o i mozzi delle ruote. I finimenti di pelle o la tomaia degli zoccoli da portare d'inverno, per renderla più morbida e quindi più comode le calzature. La vergara, invece, si procurava qualche pezzetto di grasso e magro “lu cicciu” che metteva in una padellina e coceva consentendo ai ragazzi di fare il primo assaggio del maiale. In questo frangente si provvedeva, da parte dei pistaroli, a recupera-

re il grasso staccandolo dalle cotiche. Vicino al camino c'era pronto un caldaio che veniva riempito di grasso e poi messo al fuoco e, mescolando sempre, si faceva squagliare. In tempi recenti era poi messo in barattoli, non molto grandi, a chiusura ermetica, in maniera che la vergara li poteva usare uno alla volta, lasciando gli altri in cantina. Sino a trent'anni fa, circa, i nostri avi, non avendo la possibilità di acquistare i contenitori di vetro, usavano, come contenitore dello "strutto" (squagliato distrutto) la vescica dello stesso maiale. Essa, una volta prelevata, era affidata alle donne che, con abbondante acqua calda, procedevano ad un accurato lavaggio e poi, rigiratala, la ripulivano, con la stessa cura, anche dall'altra parte. A questo punto un uomo la gonfiava e la legava per controllare che fosse sana e ben pulita. E qui, se ci riuscivamo, entravamo in gioco noi che, rubata la vescica, la usavamo come un pallone, naturalmente con le mani perché se qualcuno osava calciarla con il piede gli uomini gli avrebbero polverizzato il fondoschiena a forza di calci e la testa a suon di scoppoloni. Tale contenitore, reso ermetico da una legatura, era apribile e richiudibile in modo tale da non far rovinare il contenuto per vari mesi.



Donna che scioglie il grasso!

Fatto bollire il grasso, ormai liquido, era filtrato e ciò che restava sul passino erano i grasselli (Sgriscioli). Piccoli grumi di grasso e ma-

gro più duri che poi erano usati per condire “la crescita” pizza fatta con la pasta del pane.

Che cosa squisita!

Naturalmente poi, la vergara, li usava anche in altre cucine.

Il grasso e magro delle parti non destinate ad essere lonze, pancette o prosciutti era tagliato a pezzi e le due parti erano dosate, aggiungendo o togliendo grasso, in modo tale da equilibrare al punto giusto la massa.

Poi il mucchietto di carne era diviso ed una parte era destinata alle salsicce, l'altra ai “ciauscoli”.

I nostri avi facevano “la macinatura”, quando non avevano macchine, con i coltelli.

Prendevano una manciata di pezzetti di grasso e magro e li tagliavano accuratamente con il coltello sino a giungere allo stesso tipo di pasta che esce, oggi, dalla macchina tritacarne.

Poi è stato inventato il tritacarne a mano e, successivamente, quello a motore e tutto è diventato meno faticoso e più rapido.

La carne per le salsicce e per i ciauscoli poteva essere passata, a piacere di chi le mangiava, due o tre volte, a secondo che preferisse la pasta più o meno fine.

In certe zone la carne per i ciauscoli era arricchita un po' di magro di vitellone, rispetto a quella delle salsicce, per darle più consistenza.

A questo punto il macinato era pesato, dopo essere stato raccolto in un telo bianco, poi, steso sulla tavola, ben allargato, veniva “salato” ossia condito con sale e pepe.

Le dosi per il condimento erano assolutamente segrete, ogni pistarolo aveva le sue ed ogni vergaro anche.

Tutti giuravano che le proprie erano le più giuste ma, in pratica, con il tempo le dosi si erano equilibrate e, in tutte le case, erano, più o meno, le stesse.

Quelle,ossia, che avevano dato, negli anni, i risultati migliori.



La salatura!

Mescolato il tutto, per distribuire bene il condimento, si procedeva, a rimescolare in due o tre per fare prima, sino ad ottenere che la carne si insaporisse in maniera uniforme.

Poi erano fatti, prelevando piccoli “pizzichi” di carne in vari punti, gli assaggi.

Stabilito che il condimento era giusto si procedeva all’insaccaggio ed alla successiva legatura.

Queste due operazioni erano di importanza capitale per il mantenimento della pista e la loro corretta esecuzione era l’unico modo per farla conservare.

Insaccaggio(Infilare correttamente la carne nelle budella)era, all’inizio, fatta con un imbuto e spingendo piccoli pugni di carne con un bastoncino: La budella era infilata nella parte lunga dell’imbuto, legata all’estremità, e poi lasciata scorrere lentamente mentre si riempiva, poi compressa con le mani e legata.

Poi l’imbuto era stato applicato alla stessa macchinetta usata per tritare la carne, alla quale erano tolti coltelli e filtri, e lo si metteva retto dalla ghiera esterna.

Successivamente si è arrivati all’insaccatrice meccanica a motore.



Una antichissima insaccatrice a manovella.

L'uomo che effettuava l'operazione doveva, con la mano posta all'uscita dell'imbuto, regolare la quantità di carne e la sua relativa compressione, rallentando lo srotolarsi della budella in modo che, in questo contenitore organico, non restassero vuoti e quindi bolle d'aria.

Le due cose possono provocare lo svilupparsi di batteri e quindi facilitare il deterioramento della carne.

Quindi l'insaccatore doveva essere tanto bravo da stringere l'insaccato quel tanto che era necessario per far riempire totalmente le budella ma senza farla spaccare.

Questo, nonostante la cura messa e la perizia, poteva succedere e allora o si legava prima e dopo la rottura, se era possibile, oppure si vuotava la budella e se ne prendeva un'altra.

I ciuscoli erano lunghi sui venti centimetri ed un po' più grossi delle salsicce, come diametro. Erano legati alle due estremità e, ad una era lasciato lo spago per metterli a coppie. Quando poi erano messi sulla stanga a maturare si aveva l'accortezza di porli uno più alto e l'altro più basso in modo che non si toccassero e ciò per evitare che il contatto potesse far rovinare la carne.

Le salsicce, in budella più piccole, erano lunghe da dai 6 ai 10 cm. A seconda della richiesta della vergara, in base all'uso che poi ne avrebbe fatto. Nella legatura, fatto a mano aperta, si controllava che tutta la budella fosse ben riempita e, il legatore, stringendo l'insaccato, delicatamente, lo riassettava ulteriormente con estrema cura.

La legatura era fatta lasciando lo spago continuo lungo la salsiccia sino alla successiva e così via.

La fase successiva era quella della picchettatura.

Che veniva eseguita con grande cura onde permettere a tutti gli insaccati di "sudare" e quindi espellere la parte più grassa.

Le due scale che erano state usate all'inizio per sostenere e trasportare le "pacche" mezzene, ora, appoggiate una all'altra e legate saldamente nella parte alta, formavano una scala a libretto sui cui pioli erano posti robusti rami, ben puliti, che facevano da supporto ai salami che ci venivano appesi facendo attenzione, come già detto, che non si toccassero fra loro.

Mi piace qui ricordare che "Lu ciusculu o ciavusculu o ciabuscolo Ecc:" è prodotto solo in provincia di Macerata ed è, quindi, unico nel mondo.

Le salsicce erano poste, a mò di ciambella, in un canestro sul fondo del quale era stato messo un panno bianco "sparò".

L'altra parte del grasso e magro che era stata lasciata, aumentando la parte magra, veniva usata per fare i salami.

Questi, a pasta più dura ed a volte anche di grana più grossa, sono di due tipi: normali e lardellati.

Quelli normali erano fatti come il ciauscolo ma alla pasta si aggiungevano grani di pepe intero; per i lardellati si mettevano nell'impasto una giusta quantità di dadini di grasso che poi appaiono, al taglio, nelle fette come macchie bianche.

Tutto procedeva nel migliore dei modi anche perché, all'inizio del lavoro, il vergaro, postosi al centro della stanza aveva invitato tutti a recitare Un Pater Ave e Gloria per chiedere l'intercessione di Nostro Signore e poi, con gran convinzione, forzando un po' la lin-

gua italiana, aveva invocato Sant'Antonio Abate dicendo:

“Sant'Antonio Abate questa pista proteggete⁴⁷!”

L'ultima parte di grasso e magro, che era in quantità minore, veniva ora mescolata con il fegato e ripassata al tritacarne che così prendeva la consistenza giusta per ottenere l'ingrediente adatto, una volta condito, per fare salsicce e salami neri o di fegato.

In questo caso si aggiungeva al condimento un po' di “saporita” (bustina, già pronta, contenente un misto di spezie) e si completava il tutto con qualche pezzettino di buccia di arancia.

Ma, mentre le salsicce bianche, di carne, potevano essere usate subito, appena fatte, quelle scure, di fegato, dovevano essere lasciate stagionare per un po'. Solo a pochi piacevano fresche. Anche le bianche potevano, al gusto, essere stagionate sino a diventare dure come salami, per far ciò, però, bisognava seguirle e curarle costantemente.

Se la pista era stata abbondante si potevano conservare le salsicce in un vaso di coccio immerse nell'olio di oliva ed, in tal modo, restavano integre anche per un anno perdendo però un po' del loro sapore.

In alcune zone del maceratese, soprattutto a Loro Piceno, ma anche altrove, all'impasto delle salsicce e dei ciauscoli era aggiunto anche un po' di vino cotto.

A questo punto era pronta la roba che era stata messa a lessare.

Tutte le parti carnose della testa, le orecchie, la coda, le cotiche, era tutto fatto a pezzetti ed ora era pronto e ben cotto.

Il tutto era scolato e poi messo in un panno bianco dove avveniva la conditura.

Erano aggiunti, in giusta dose, sale, pepe, mandorle sgusciate, pinoli, pezzettini di buccia d'arancia, qualche pistacchio (non tanti) e, macinato il tutto si otteneva così la pasta per i cotechini.

Questi ultimi erano insaccati come i salami e come tali legati.

Siccome, una volta appesi, ancora freschi, non erano distingui-

47 proteggete

bili dai ciauscoli, le nostre brave vergare li segnavano, legando allo spago che li reggeva, un pezzetto di lana colorata.

In certe case un po' della pasta dei cotechini era macinata due o tre volte, come i ciauscoli, per avere la pasta più fine, e questi venivano poi mangiati freschi spalmandoli sul pane.

Una parte dell'impasto, descritto prima, era lasciata da parte per fare la coppa .

In alcune case era solo tritурata con i coltelli e poi, spinta con le mani in un sacchetto; lasciata riposare qualche giorno, e poi mangiata.

In altre il sacchetto, di tela, era appositamente cucito e, una volta riempito, era sistemato fra due taglieri e, sul superiore, era posta una damigianetta da 25 litri che aveva il compito di comprimere la coppa facendo fuoriuscire tutto il liquido:

Dopo qualche giorno di pressione la coppa era....pronta all'uso.

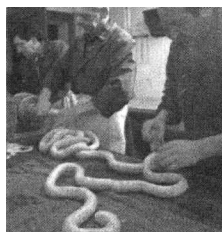
Ora tutta la pista è stata fatta.

Gli insaccati,sulle scale vicino al camino, “suderanno” per due giorni e poi saranno trasferiti sullo “stangà”.

Questo era costituito da una serie di bastoni appesi alle travi della cantina, sostenuti da fili di ferro a metà dei quali era posto un piatto, rovesciato forato al centro e fissato da due nodi, in modo che i topi non avrebbero potuto, scendendo lungo i fili, per raggiungere la pista.



Una moderna insaccatrice.



L'insaccatura.



La legatura.



Le gelate, proprie del periodo, la pista era fatta fra metà dicembre e metà gennaio, bloccavano gli insaccati, dopo la sudata al caldo, e li stabilizzavano.

Per Sant'Antonio abate, 17 gennaio, si diceva: "Poco grà su la soffitta, poca pajia a lu pajià, tanta ciccìa a lu stangà"

Si metteva in risalto il fatto che mentre le scorte di grano, per la vita dei contadini e di paglia per quella delle mucche, si assottigliavano per l'uso, la pista, appena fatta, era integra ed abbondante.

Le lonze, i prosciutti le pancette(varbajie) erano messi, come già detto, in un magazzino sul cannucciato, anch'esso sospeso e protetto da piatti a metà dei fili, e trattati regolarmente con abbondante sale e girati spesso per evitare che il contatto con le canne sempre sullo stesso posto facesse rovinare la carne.

Dopo circa sessanta giorni ai prosciutti era fatta la stuccatura, ossia veniva coperta la parte senza cotenna con lo stesso grasso del maiale e così erano pronti per la stagionatura.

Passati settanta giorni, era la volta delle lonze e le pancette che venivano sottoposte alla battitura per ammorbidirle e poi erano insaccate nelle budella più grosse e, se non bastavano quelle del maiale, si usavano quelle bovine accuratamente lavate e disinfettate con acqua bollente, acquistate dal macellaio.

Prima dell'insaccatura erano lavate con vino tiepido e poi, dopo, legate accuratamente con lo spago.

Anche i prosciutti, legati con un robusto pezzo di corda, raggiungevano il posto dove sarebbero stati a stagionare, sempre con controlli periodici, sino all'anno successivo.

“Del maiale si utilizzava tutto: non si sprecava niente.”

Voglio rivelarvi una curiosità!

Per tanti anni ho detto questa frase nelle mie chiacchierate sugli usi e costumi della nostra gente ma ho sempre pensato che c'era una cosa che non si usava e si gettava ed erano gli unghiolli.

Poi, un giorno, un vecchio contadino, al quale mi ero rivolto, come sono solito fare, per migliorare e verificare le mie conoscenze, mi ha portato a vedere le sue cose e mi ha mostrato il suo tavolo da lavoro e sopra, sulla parte verso il muro, c'erano allineati una decina di unghiolli di maiale, tagliati in modo che stessero in piedi e scavati all'interno, e lui mi ha fatto vedere che li usava per “tenere le simicie e le simicette! (I piccoli chiodi e chiodini) che usava per i suoi lavori.

Poi ne ho saputa un'altra. Gli unghiolli erano anche richiesti dalle fabbriche di pettini che ne ricavano piccoli oggetti per adornare i capelli delle donne.

Ecco! Del maiale non si butta nulla.

A questo punto io avrei finito.

La pista è fatta e la famiglia è a posto per quasi un intero anno.

Però vorrei un attimo curiosare su come la famiglia stessa usava le varie componenti della pista:

LE SALSICCE (di carne)

Erano usate, soprattutto, per condire la polenta: bianche, fatte sfrigolare in una padellina e gettate sulla massa gialla già stesa sulla “spianatora” tavola appositamente spesso di legno di pero, sulla quale si stendeva la polenta.

Oppure rosse cotte in umido col pomodoro.

A dare sapore ad una polenta per sei o sette persone bastavano, di solito due salsicce che, poi, erano divise in parti uguali fra tutti.

Le salsicce fresche erano spalmate sul pane, ma non come si fa oggi

che si mette più salsiccia che pane. Una, ben stesa con la lama del coltello, bastava ad insaporire due grosse fette di pane.

In molti sughi, ed in altre cucine, era usata “la sarcicetta” per dare più sapore.

Venivano anche arrostiti sulla graticola da sole o con le costarelle.

I nostri, saggi, vecchi facevano una cosa strana, ma che era una prelibatezza; spalmavano la salsiccia su una fetta di ciambellotto dolce, creando così un gusto agro-dolce veramente squisito.

LE SALSICCE (di fegato)

Erano usate crude, sia fresche, che stagionate, crude a fettine spalmate sul pane come i salami.

CIAUSCOLO

Veniva usato, subito dopo che erano finite le salsicce, affettato e posto sul pane, per fare “Lu voccò” (merenda del mattino o del pomeriggio fatta sul campo durante il lavoro) o anche come secondo durante i pasti.

LA COPPA

Era ottimo secondo dopo un buon piatto di polenta o eccellente companatico.

I COTECHINI

Erano mangiati, a volte, più raramente, crudi spalmati sul pane, abitualmente cotti con contorno di lenticchie, a capodanno, o di cicoria o purè di patate durante l'anno.

LA PANCETTA

Cruda sul pane, come condimento della carbonara o di altri piatti di pasta, tagliata a dadini. A fettine era usata per insaporire alcune cucine, involtini, ed altre preparazioni. A fettine fine, sfrigolata in padella, era mangiata croccante con abbondante pane oppure, a fette più spesse, era arrostita sulla graticola.

LO STRUTTO

Era usato, come il suo diretto fratello, il lardo come condimento e alla necessità, era utilizzato come base per la frittura soprattutto per i dolci di carnevale (Scroccafusi).

LE LONZE

A volte con la parte vicina a quella per le lonze si faceva, con lo stesso procedimento, anche il lonzino. Essendo questi insaccati a più lunga conservazione erano usati dopo gli altri. Erano preziosi per le veloci mangiate (sette in un giorno) che si facevano durante la mietitura e la trebbiatura. Naturalmente erano, sempre, ottimo companatico.

I SALAMI

Una fettina di salame, sbocconcellata a piccoli morsi, era buon condimento di una grossa fetta di pane.

Allora il pane era insaporito con il salame, non come oggi che si fa al rovescio ed i nostri figli, grazie all'abbondanza, si può dire che condiscono le fette di salame con un pezzettino di pane.

IL PROSCIUTTO

Era il re della pista. La parte più pregiata. Ed era "fettato" tagliato con grande perizia ed accortezza con l'apposito coltello, che prima era stato accuratamente affilato, per evitare sprechi dovuti al cattivo taglio. Le fette erano fine perché, quelle troppo spesse, avrebbero fatto finire il prosciutto troppo presto.

Era quindi usato con parsimonia ed il dovuto rispetto tranne quando era offerto a "lu fattò" a "li patrò" o a qualche ospite di riguardo con i quali non si poteva fare figuracce.

IL SANGUE

Lessato, dopo essere stato fatto a tocchetti, veniva cotto in padella con le cipolle. Oppure era usato come condimento per la polenta che era, per i nostri avi, così condita, una vera squisitezza.

LA CODA

Se non ne era usata la carne per i cotechini o la coppa era cotta lessa e poi insaporita con vari aromi o con il pomodoro, per capirci, alla pizzaiola.

ZAMPETTI

Erano mangiati lessi, oppure , in alcuni casi venivano utilizzati per la coppa o per i cotechini, naturalmente dopo averli disossati.

Ecco! Forse qualcosa l'avrò dimenticata ed in tutte le parti non sarò, stato esauriente, ma credo, però, di essere riuscito a farvi capire perché "...se voi fa magnà un fiju, un annu, mazza lu porcu...." E, naturalmente, fa bene la pista.

Qualcuno potrà notare delle differenze fra il modo di fare la pista nella sua famiglia e quello che ho descritti io ma ,c'è da tenere conto che ogni casa ed ogni famiglia aveva" la sua pista"!

Io ho fatto una descrizione di massima ma ogni vergaro aveva il suo "Vangelo" con le sue regole, sicure ed indiscutibili, per fare "la sua pista" che era poi, a suo dire, la migliore di tutte.

Un paio di curiosità! Si chiamava, oltre che la pista, anche" la salata" e questo perché la maggior parte delle sue componenti erano conservate previa salatura che, facendo uscire l'acqua, consentiva di far mantenere i prodotti. La seconda è che colui che aveva inventato il salvadanaio pensando a qualcosa che faceva risparmiare ed era utile gli ha dato la forma di un porcellino. Saggio no?

Ora vi saluto e vi voglio suggerire , in confidenza, prima di dire a qualcuno:"Porco!" pensate bene se lo volete offendere o fargli un complimento perché il maiale, per vari secoli, ha consentito ai nostri avi di superare l'invernata nutrendoli e li ha salvati dal "Tirare la cinta!" e quindi quello che è usato come epiteto offensivo definiva, invece per loro, una cosa utile ed estremamente buona.

Prima di concludere **consentitemi di ringraziare**, di cuore, **mio figlio Gabriele** che, con intelligenza, perizia e tanta pazienza, mi ha aiutato a sistemare tutte le foto in questo lavoro rendendolo più bello ed esplicativo.

Giocare con le parole, mettendole in rima,(le poesie le fanno i poeti) per me, è un vizio antico ed anche sul maiale ho voluto buttare giù una”cosetta”...

ODE ALLU PORU PORCU!

Gnisciù ha mai pensato, per daero,
a fa un monumentu allu poru maiale!
Sci, staco seriu e so pure sinceru.
Me pare che scia na cosa naturale.

Lu porcu, pora vestia, me ce dole,
per mijiara d’anni è statu dopratu
pè jutasce a dì le male parole
o pè fa che paragò sprocedatu.

Se chidù, da ghiorni, non vole
fasse lu vagnu su la vagnarola:
“Porcu!- e ghiò male parole-
si zuzzu come lu pianu dell’arola!”

Quanno unu la fa porbio fetente
e se vole stroà na vella paroletta,
che faccia capì ch’adè dilinquente,
je se dice;”Hi fatto nà porchetta!”
Porcu qua e la! Porcu sopra e sotto!
Sci, insomma, ll’u poru maialittu
vene dopratu, scia crudu che cottu,
come se fosse un poru dirilittu!

Immece generaziò e generaziò prite,⁴⁸
cò la pista, de lu porcu nostranu,
adè campate e s'è vene, vene nutrite
decentemente per tuttu l'annu sanu

Quanno jennà portaa lo primo jelo,
se scannava lu porcu, cò destrezza,
e lo stride suo rriava sino in cielo.
Ma llo piagne ce dacia allegrezza.

Lo suffrì de la vestia era daero vrutto
ma la famijia sapia, con sicurezza,
che cò la pista lo lardo, lo strutto,
ce statia per un annu la certezza

de non suffrì la fame certamente.
Duvia esse scannatu e suffrì tanto
perché cuscì, scarcenne⁴⁹ fortemente,
faccia scappà lo sangue tutto quanto.

La carne, cò lo sangue in circolo,
non se po' nsaccà sennò va a male.
Lo sangue, cò ncatì⁵⁰, non tanto piccolo,
era raccorto tutto. Un tantì de sale,

nà lessatela a fiamma lenta, lenta
e cuscì adera lu cunnimentu ideale
pè nà vella spianatora⁵¹ de pulenta.

48 intere

49 contraendosi

50 Bacinella

51 tavola di pero per servire la polenta

Po' se svuientava⁵² vene, lu maiale

pè leajie, raschienne cò un cortellu,
tutto lo pilo⁵³, che non se vuttaa via,
ma vinia raccorto su un corvellu⁵⁴
eppò all'oarulu⁵⁵, de passu, se vinnia

assemo cò che pella de cunellu.
La matina la jente tutta quanta
principiava lu ritu, anticu e vellu,
de fa la pista, sana, vona e tanta.

Da la pacca⁵⁶, cò cura e senza fretta,
se staccava la pista più mportante.
Lu prisciuttu, le lonze, la panzetta
e se stinnia vene, vene sopra a tante

canne miste a fa come che un lettu
ndò che, per un certu tempu, cò cura,
vinia fatta, da npistarolu⁵⁷ espertu,
cò gran pricisiò e garbu, la salatura.

Dopo du mesi li prosciutti, cò ccortezza,
era ttaccati su pè n'annu, armancu.
Le lonze, legate, con gran destrezza,
se mittia su lu strangà, fianco a fianco.

52 lavato con acqua bollente

53 si usava per fare i pennelli

54 cestino a fondo bucherellato

55 commerciante di uova

56 mezzena

57 macellaio esperto nell'insaccare il maiale

Lo grasso e magro, macinato fino, fino
vinia cò lo sale e pepe vene nsaporito
Le vudelle pulite, rlaate⁵⁸ eppò, perfino,
scaportate, che lo pulito fosse prito⁵⁹,

adera pronte per fa l'insaccatura.
Salcicce, ciausculi, salami, salamitti
pijiava postu ccanto la cappa scura,
ttacati a coppie. Eppò, cò li spillitti⁶⁰,

vinia fatta, con cura, la sponcecatura.⁶¹
L'aria duvia scappà, che, se rmania,
la pista te doventava secca e scura
e de muffetta verde tutta se rcupria.

La salata adè mista lì, ccanto la cappa,
perché, tre giornate de discreto calore,
la fà sudà cuscì che vene je scappa
tutta quanta l'acqua, cò lo gran sudore.

Dopo se porta in un antru postu
ndo che lo friddo sente vene, vene
cuscì che lo insaccato se fa tostu
e, per un certu tempu, se mantene
Mportante tanto era la legatura.

58 lavate con acqua bollente

59 intero

60 piccarello

61 picchiattatura per far uscire l'aria

Le mà⁶² de lu pistarolu refinitu,
dosava la spenta, cò granne cura,
cuscì che de ciccìa vinia rimpitu⁶³

lu vudellu scicchè⁶⁴ l'aria non passava.
Cò"lu vudellu ghintì"⁶⁵, lu più nnerto,
un gran ciasculu se confezionava
che putia pesà ortre tre chili, de certo

e te se mantinia, adè cosa sicura,
sino a tuttu quantu giugno nortratu,
sci fino a lu tempu de la mietitura.
Cò npò de grasso e magro tajatu

a pizzitti fini, fini cò li cortelli
e nsaccatu vene, vene pure issu,
ce se facia lu salame coi lardelli.
Lo lardo a bujì, tanto, era missu

eppò, nà orta doventato strutto,⁶⁶
lo mitttia , doprenne na pitriola,⁶⁷
drento la viscica, pare vrutto,
ma era l'unicu modu,porca mariola,
pe potello doprà sinza gran fretta.

62 mani

63 riempito

64 in modo che

65 Il trombone. Il più grande di tutti

66 appena si mera sciolto

67 piccolo imbuto

Cò tuttu lu feghetu e le coratelle,
mmischiati a nmoccò⁶⁸ de ciccetta⁶⁹,
ce scappava fora ncerte sarcicelle

che cuscì de fegheto era mintuate⁷⁰.
L'artre cose, pizzitti e pizzitini,
che se leava dall'osse scotecate⁷¹,
vujite⁷², ghiava miste pè li cutichini

e se, eppò⁷³, ssa robba adera troppa,
je se dacia jò na vella macenata
e, cò l'odori, ce se facia la coppa
che pò duvia esse vene pressata.

Li zampitti a lessu, porca l'ua,
co nmecchiè⁷⁴ de vì vono, noello,
adera, comea dî, la morte sua!
Le cotiche, carissimu fratello,

adè tradiziò ormai radicata
che su la pigna, a focu lentu,
se cucia pè fa la fascicolata.
Pole, dopo magnato, fa che ventu⁷⁵
ma quissu rischìu se po' corre.

68 un pochino

69 grasso e magro

70 chiamate

71 disossate

72 bollite

73 poi

74 un bicchiere

75 peto

Anghe se li fascioli fa li votti,
adè sci voni, c'è poco da discorre,
che, se se proa, fa rvinì li morti.⁷⁶

Vuria esse rescitu a fatte crede
che de lu porcu tutto adè doprato,
che gnente ,e tu devi famme fede ,
de lu maiale vinia via vuttato.

“L'ugnoli⁷⁷ non adera mai utilizzati!”
“E me minchioni! E te pariria vero?”
Quilli vinia per mesi sotterrati⁷⁸
eppò li rcacciva, scine so sincero,

e li doprava come varattulitti.⁷⁹
E drento, lu contadi, ce mitria
vitarelle, dadi, simice e chiuditti
e tant'artra, svariata, minuteria.

Li frichi è diventati capofamijia,
le friche, cresciute, na pipinara
de fiji ha fatto. Non scia meraviglia,
ma a lu porcu, in mezzo all'ara,

saria da faje un gran monumentu
pè recordà a tuttu lu munnu sanu
che, per seculi, fu sostentamentu
dell'interu populu marchigianu:
St'animale zuzzu, gnorante, vruttu,

76 son tanto buoni da far resuscitare i morti

77 unghie

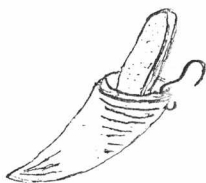
78 per eliminare tutta la parte carnosa

79 piccoli barattoli

che fu sempre trattatu da nfame,
cò salcicce, lardo e lu priciuttu,
ci ha sarvato tutti da la fame.

Non ci ho na rima vella e potente.
non so poeta vrau e manco riginale
ma hagghio scritto sta cosa solamente
pè potè renne giustizia a lu maiale.

*La mietitura
e la trebbiatura!*



La festa più importante dell'anno agricolo. Tutta la gente della contrada partecipava a dar vita alle due grandi opere che erano la conclusione del raccolto più importante per la famiglia colonica.

C'era una volta ...

Già! Sì! Oggi, purtroppo, non c'è più ...
... c'era una volta ...

La mietitura ! Ricordate?

Le splendide colline maceratesi erano pitturate da ampie chiazze bionde che si muovevano dolcemente cullate dalla leggera brezza.

Qui da noi, il grano, fino a qualche anno fa centro e fulcro della nostra economia rurale, era il re delle coltivazioni.

Ricordate i colori?

Il giallo del frumento maturo, il rosso fiamma dei papaveri, il marrone forte e chiaro della terra non ancora coltivata e varie pennellate di mille tonalità diverse, date dai verdi dei cespugli e dai colori dei tanti fiori spontanei.

Uno splendido acquerello disegnato dalla natura con la quale l'uomo, grazie a Dio, conviveva e grazie ai cui prodotti sopravvivevano lui e la sua famiglia.

Oggi tutto questo è cambiato.

La natura è schiava e l'uomo è padrone.

Immaginiamo che trent'anni fa un viandante curioso si fosse affacciato, alla fine di giugno, alla terrazza del "Belvedere donatori di sangue" (Pincio) di Potenza Picena, dalla quale si vede tutta la vallata del fiume Potenza dagli Appennini al mare, avrebbe visto uno spettacolo straordinario.

Dal San Vicino al Conero, nei campi, in collina ed in pianura, un brulicare di gente indaffarata, in vistosi abiti colorati le donne, con il capo coperto da ampi cappelli di paglia, in pantaloni lunghi

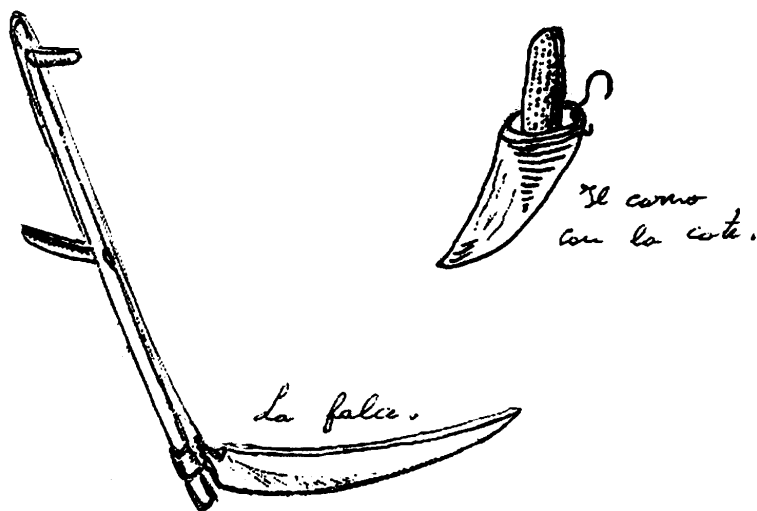
di stoffa leggera , a torso nudo, con, sul capo, fazzoletti con le quattro cocche annodate o con cappelli di paglia più piccoli gli uomini e tutti si muovevano alacremente facendo apparire ampie chiazze di terreno, libero dalle spighe, sulle quali prendevano forma, perfettamente allineati e tutti uguali, i cavalletti. Dalle case coloniche, le ragazze, facevano la spola per offrire ai lavoratori refrigeranti bicchieri di acqua e limone che era stata rinfrescata immergendo i bottiglioni nell'acqua del pozzo la sera prima, e poi, passandola nelle brocche che più a lungo ne mantenevano la freschezza, veniva servita agli indaffarati e surriscaldati contadini.

Ecco, questa era la grande festa della mietitura che “esplodeva” in ogni campo della nostra provincia.

Oggi lo stesso viandante vedrebbe solo tante nuvole di polvere che segnalano la presenza della mietitrebbia che, affiancata da camion per caricare il grano e da imballatrici per la paglia, eseguono la raccolta meccanica delle messi mature.

Voi mi chiederete:” E la favola?”

A me piacerebbe tanto, se avete la cortesia di seguirmi, di nararvi questa stupenda favola partendo dall'inizio ...



... C'era una volta ...

Un simpatico cittadino che, all'inizio di giugno di qualche decennio fa, avesse avuto la bella idea di passeggiare in campagna sarebbe subito stato colpito da un battere ritmico di ferro su ferro il cui rumore, proveniente da ogni casa, si fondeva quasi a formare una strana musica.

Se, incuriosito, si avvicinava ad una abitazione, vedeva un vecchio seduto, con davanti un tronchetto d'albero sormontato da una piccola incudine sulla quale lui batteva, con gran cura, la lama di una falce.

Erano proprio loro, gli anziani, i più esperti, a curare, con la battitura, le lame delle falci e delle falcette per rinnovarne il filo togliendo i segni lasciati dall'uso precedente.

In tal modo erano eliminate le piccole avvallature create alla lama della falce dall'urto contro un sasso o con lo stelo di un'erba infestante più dura del grano o del fieno.

Poi c'era la fase successiva che era quella della affilatura.

Una pietra arenaria, a forma di ruota di circa trenta centimetri di diametro e dieci di spessore, era fatta girare, in verticale, velocemente, da un semplice meccanismo a pedale collegato con una cinghia e, su questa ruota si affilava la lama.

Sopra al punto di sfregamento tra lama e pietra era sospeso un barattolino con un piccolo foro alla base dal quale scendeva, gocciolando, acqua che, inumidendo la ruota, facilitava l'operazione di affilatura.

L'ultimo tocco era poi dato "cò lu cutì a mà" (La pietra da usare a mano che è raffigurata sopra infilata nel corno rovesciato).

La piccola cote, anch'essa pietra arenaria, che era tenuta alla cintura da un gancetto di ferro, infilata in un corno di mucca rovesciato che aveva dentro un po' d'acqua, era la protagonista della mietitura perché consentiva al contadino di poter rinnovare continuamente il filo della falce e della falcetta.

Per abitudine antica, quando veniva venduta una mucca, definito il prezzo, il vergaro diceva al compratore: "Si, va bene, però mi regali anche le corna e la pelle conciata!" E l'acquirente accettava.

Le corna erano messe, per due o tre mesi sotto terra per far marcire la parte carnosa e poi, al dissotterramento, erano lavate con aceto e così "disinfettate" erano pronte per essere usate.



Mietitori e mietitrici al lavoro con falci e falcette (foto d'epoca da "La vergara")

Torniamo, però, ora al nostro campo di grano che avevamo lasciato cullare, dolcemente, dal vento:

Un vecchio si avvicina, camminando lentamente, con il passo reso incerto dal peso

degli anni, e quindi dall'esperienza maturata in una intera vita, e guarda il frumento con grande amore perché considera il grano una sua creatura.

Ha arato il campo, ha seminato, ha concimato, ha tolto, con cura, le erbe infestanti che avrebbero rubato acqua e nutrimento al grano ed ha palpitato ad ogni temporale per il terrore della grandine.

Accarezza, con infinita tenerezza, con un ampio gesto, le spighe, gravide di chicchi, ne raccoglie una, la osserva attentamente, quindi, comprimendola con dolcezza tra le mani, fa uscire i chicchi dalla loro protezione dorata.

Con un leggero soffio fa volare via la pula e resta con il grano in mano.

Assaggia i semi dorati e ne gusta il sapore.

È il suo grano!

Sarà il pane per lui e per la sua famiglia per un intero anno.

Ne è orgoglioso.

Ripete ora l'operazione con una spiga presa al centro del campo e decide, visto che anche questa è matura, che si può iniziare la mietitura.

La prova fatta dal vergaro era "un rito" importantissimo.

Mietere il grano troppo presto significava avere difficoltà con l'umidità del chicco e chi ritirava il raccolto, se non lo trovava del tutto asciutto, (mugnaio o consorzio agrario) pretendeva sacchi più pesanti per compensare il calo.

Mieterlo troppo secco significava, invece, perderne una buona percentuale perché, dalle spighe troppo mature, i chicchi cadevano facilmente durante le operazioni di legatura del covone, di accavallettamento e del trasporto all'aia per fare il barcone (biga).

Solo la grande esperienza ed il grande amore dell'anziano contadino consentivano di mieterlo al momento giusto.

Qui mi sembra logico e doveroso parlare di quella che era la vera forza dei nostri contadini " lu scammiau dell'opere!" (lo scambio della manodopera).

Nessuna famiglia avrebbe potuto far fronte da sola ai lavori più pesanti ed allora era nata, in tempi remoti, una forma di collaborazione che risolveva il problema senza dover pagare opera, cosa che la famiglia colonica non si sarebbe potuta permettere.

Ecco come funzionava.

C'è da fare uno dei grandi lavori? Io" ti presto" tre persone che tu mi "restituisce" quando lo stesso lavoro si dovrà fare nel mio terreno.

Geniale, nella sua semplicità, no?

Gli scambi fra le famiglie della stessa contrada erano, oltre che una necessità, un obbligo e tutti erano ritenuti in dovere di ricambiare il numero di "opere" avute.

Il vergaro, all'inizio del lavoro, controllava le effettive presenze giunte da ogni "vicinato" e poi, con i suoi, ricambiava.

Ecco un esempio (l'appunto preso dal vergaro: "*Varvetta* tre persò; *Vernacchia* due;

Fischiai una (i soprannomi erano usati in quanto se si fosse detto il cognome non si avrebbe avuto alcuna possibilità di trovare la famiglia che si identificava, da secoli, solo con il soprannome.)"

Quindi quando *Varvetta*, *Vernacchia* e *Fischiai* dovranno fare lo stesso lavoro avranno, dalla famiglia del nostro vergaro, rispettivamente tre due ed una persona.

Solo le donne, rimaste vedove e con bambini piccoli, erano esentate dal ricambiare le opere che gli erano fornite lo stesso.

Per i vicini, aiutarle nel lavoro, era ritenuto un dovere sociale.

È naturale che tale forma era diventata una vera e propria specie di "assicurazione".

Io lo faccio per lei ma se (toccandomi e facendo le corna) succedesse a me gli altri lo dovranno fare per la mia vedova.

Comunque sempre, nella nostra civiltà contadina, i più deboli erano, sempre, aiutati, dagli altri, disinteressatamente:

"Se non ce jutimo fra de nù che sapimo ch'adè la sofferenza chi voli che ce juta?"

(Se non ci diamo aiuto fra di noi che siamo abituati a soffrire chi vuoi che ci aiuti?)

Torniamo ancora al nostro, simpatico, vecchio che, dopo gli assaggi ha deciso: "*Domà s'ha da mete tutto da sole!*" (Domani si deve mietere il campo esposto al sole).

All'alba gli uomini, affiancati, iniziano a tagliare il grano .

Le lame delle falci brillano al sole e "cantano" vibrando nel colpire gli steli, i mannelli di spighe recise cadono a terra, e subito le donne, che sono dietro ai mietitori, li raccolgono per "*mettere a varzu*". (fare la legatura).



La legatura di una cova in una stampa d'epoca. (1 Lu varzu 2 La cova)

“Lu varzu” era costituito da due fascetti di una diecina di spighe legate fra loro, dalla parte della tagliatura a formare una treccia che era poi stesa a terra ed usata come legaccio, dopo averci messo sopra, per traverso, il mannello di spighe.

Così si formava, come si vede nel disegno, la cova.

A volte le spighe che dovevano formare “lu varzu” dovevano essere bagnate per evitare che intrecciandole, i loro steli, troppo secchi, si spezzassero.

Alcune donne avevano il compito di tagliare, con la falcetta, il grano nei posti più scomodi dove la falce non si poteva usare.

Le donne, nell’usare la falcetta, dovevano, con la mano sinistra, precedere l’attrezzo per preparare il mannello di spighe che poi sarebbe stato tagliato e ciò comportava il rischio di rimediare il morso di qualche vipera ed anche, al momento della stanchezza che appanna i movimenti, di beccare il dito con la punta della falcetta.

Venivano allora tagliate delle grosse canne delle quali si utilizzavano le parti fra i due nodi.

Tali “cannelli” erano uniti tra loro da un pezzettino di spago e venivano usati a protezione delle dita della mano sinistra:



I cannelli o cannilli

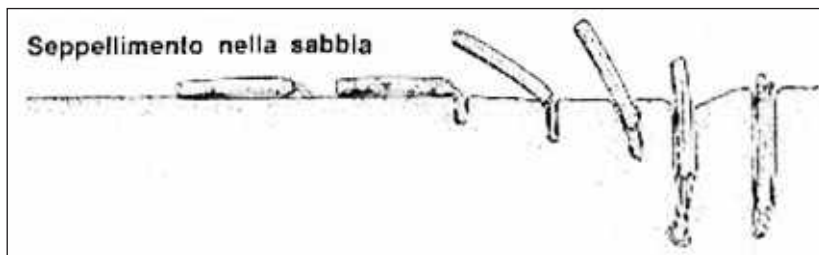
Mentre stavo lavorando per preparare il materiale per questa ricerca ho incontrato mio cugino il prof. Sergio Angeletti, personaggio televisivo e malacologo di fama mondiale, e con lui ho scambiato alcune idee su ciò che stavo preparando.

Volevo fargli capire quanto fosse necessario fare memoria scritta delle nostre tradizioni che, in moltissimi casi, si stanno perdendo anche nella mente degli anziani.

Gli raccontavo che, parlando di cannelli o cannilli con anziane contadine non riuscivo a far ricordare loro come si facevano.

Sergio, incuriosito, mi chiese di descrivergli i cannelli. Io lo faccio e lui, dopo aver riflettuto un po', esclama: “Ma allora i cannelli di mare si chiamano così perché sono simili al dito infilato nella canna!”

E poi ribatte: “E certo! È così! Infatti a Venezia i cannelli di mare si chiamano “cape da deo” (conchiglie da dito) ed è logico pensare che coloro che coltivavano il grano in prossimità della costa veneta usassero, invece delle canne, che non c'erano in quella regione, le valve dei cannelli per proteggersi le dita!” Ipotesi affascinante no?



Potrebbe essere infatti che un coltivatore di grano, dopo aver usato i cannelli di canna, durante la mietitura, sia andato a farsi il bagno al mare e, pescato o trovato un cannello di mare (che non aveva ancora nome), dopo averlo osservato e visto la somiglianza con il suo dito nella canna, abbia affidato al bivalve della famiglia dei solenoidi appunto il nome “cannello” come nome comune.

La specie “solen vagina”, mi spiegava Sergio, è infatti la più diffusa della nostra costa e, da sempre lungo l’Adriatico, pur nei vari dialetti, ha preso il nome di “cannello o cannolicchio” con evidente allusione, appunto, alla canna con la parte carnosa, il dito, dentro.

Una teoria molto vicina alla realtà! A voi l’ardua sentenza!

Torniamo però, ora, ai nostri mietitori che stanno tagliando il grano ben maturo.

Preparate le “coe” cove erano gli uomini a prenderle ed ammon-ticchiarle ad arte creando, così, i cavalletti.



Una doppia fila di cavalletti fatta per ricostruire la trebbiatura a Porto Potenza Picena.

In queste fasi del lavoro a cantare non erano solo le lame delle falci ma anche i giovani mietitori che lanciavano, a tutta voce, i loro stornelli.

Un'altra cosa avveniva in questi giorni e cioè che le ragazze, alle quali, per tutto l'anno, era vietato di parlare ad uomini non della famiglia pena l'essere tacciate da persone poco per bene, ora, durante la mietitura, potevano, sotto gli occhi dei genitori, scambiare qualche parola con i ragazzi venuti ad aiutare.

Se infatti, negli altri mesi, una ragazza sentiva chiamare da un uomo, non c'erano campanelli, non poteva fare conversazione con lui ma doveva dire: "Aspetta che chiamo mio padre o mio fratello! "Anche quando andava in paese, sempre accompagnata da persona adulta, non poteva parlare con giovanotti o uomini:

Solo durante la mietitura e la trebbiatura tale veto era sospeso.

Certo la conversazione doveva avvenire sempre alla presenza di un adulto e senza mai allontanarsi, o peggio, appartarsi, ed era legata alla necessità creata dal lavoro e non poteva riguardare cose personali. Ma tant'è!

Con gli stornelli, usati ed ideati, con grande arguzia, si davano notizie, si tentavano approcci amorosi, si rispondeva per le rime agli sciocciatori.

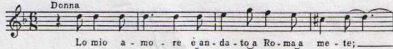
Ed ecco due stornelli che il Prof. Dante Cecchi riporta in un suo libro da un'opera di Giovanni Ginobili il mio caro amico e maestro.

10. Canti "de lo mète" o "a metetó"

a)

(Ginobili, in "I^a raccolta", n. 22)

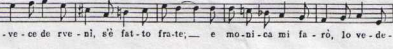
Donna



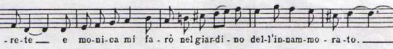
Lo mio a - mo - re è an - da - to a Ro - ma a mè - te; _____



_____ in - ve - ce de rve - ni, s'è fat - to fra - te; _____ in -

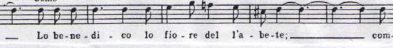


_____ - ve - ce de rve - ni, s'è fat - to fra - te; _____ e mo - ni - ca mi fa - rò, lo ve - de -



_____ - re - te _____ e mo - ni - ca mi fa - rò nel giar - di - no del l'in - nam - mo - ra - to. _____

Uomo



_____ Lo be - ne - di - co lo fio - re del l'a - be - te; _____ com -

(Raccolto dal M^{re}. Quirino Lazzarini)

Donna: Lo mio amore è andato a Roma a mè
invece de rveni, s'è fatto frate;
mònica mi farà, lo vederete,
nel giardino dell'innamorato.

Uomo: Lo benedico lo fior dell'abete;
come potete stà sinza marito,
che sinza mòje mòro disperato?

6

me po-te - te sta sin-za ma-ri-to, com-me po-te - te
sta sin-za ma-ri-to, che sin - za mo-je mo-ro di -spe-ra-to ehe
sin - za mo-je mo - ro mo-ro di -spe - ra-to?

b)
(Ginobili, in "3ª raccolta", n. 16)

Andantino

E se vo' che te lo me - ta lo gra' tu - a, e -
fam-me lu var-zu e lo - ga me la co - a, se vo' che te lo
me - ta ac-can-tu ter - ra, por-ta la tru-fa e la - pa - tro - za bel - la

(trascriz. di Mariano Silvestri)

Se vó' che te lo mèta lo gra' tua,
famme lu varzu e lègame la còs;
se vó' che te lo mèta accantu terra,
porta la trufa e la patrona bella.
(v. vol. II, La gente, p. 100)

(*) Dove s'incontrano due note, eseguirne una

Mietitura: tanto, tanto, tanto, tanto lavoro ma anche tanta allegria.

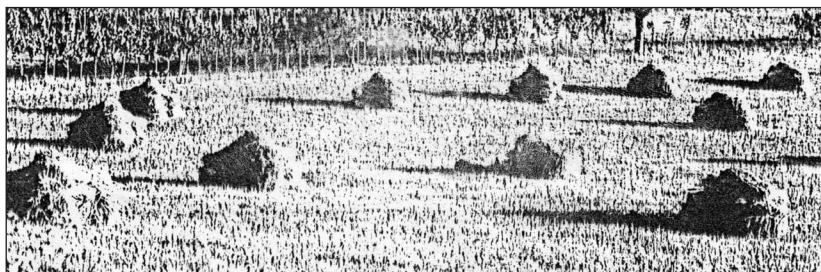
La giornata era estremamente lunga e faticosa e solo le soste per i pasti davano un po' di riposo.

Ed ecco come il prof. Dante Cecchi le descrive in una sua opera:

La mietitura era sospesa la sera, e solo allora si consumava un pasto sostanzioso, la *cena*, che durante la giornata era preceduta da brevi spuntini: la *colazió* fra le 6,30 e le 7, la *zuppa* verso le 10,30 (pane bagnato condito con olio, aceto e sale), la *merènn*a poco dopo mezzogiorno (minestra di brodo), *lu voccó* (letteralmente, "il boccone") verso le 16 (carni insaccate, pane e vino, oppure *créscia*, cioè pizza, e vino), seguito da un altro al tramonto. Dopo la *merènn*a delle 12 o 12,30 vi era un riposo di mezz'ora o tre quarti.

Le cove, dicevamo, erano poi accatastate una sull'altra e mi piace ricordare come erano fatti questi mucchietti "cavalletti" di covoni.

Erano a tre braccia con nove, dodici o quindici cove sovrapposte e tre sopra a formare il barcone.



I cavalletti in una foto d'epoca

La prima cova era messa a terra ripiegata a metà in modo che le spighe, appoggiando sugli steli, non toccassero il terreno.

Su di essa erano poi poste le altre in maniera tale che nessuna spiga toccasse il suolo.

Il covone ripiegato era chiamato “suricittu” (topolino):

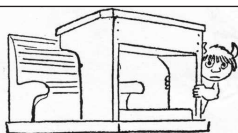
Sotto ai cavalletti, infatti, trovavano subito ospitalità, i famosi topolini di campagna per rimpinzarsi di chicchi di grano, caduti dalle spighe mature, di cui sono ghiotti.

I nostri contadini, che avevano più fame di loro, con “lu suricittu” evitavano i danni.

Quasi sempre, rimuovendo le ultime cove, si vedevano scappare il topo la topolina madre ed i vari figli.

Erano belli i campi con le file dei cavalletti esposti al sole.

Il grande Giovannino Guareschi nella sua opera “L'anno di don Camillo” nel racconto “Notte di giugno” scrive: (riporto anche il simpatico disegno dell'autore).



NOTTE DI GIUGNO

Scavalcata la cortina nera dei pioppi, la luna aveva passato il fiume, lasciando sull'acqua una scia di barbagli dorati, e ora prendeva lentamente quota nel cielo pulito.

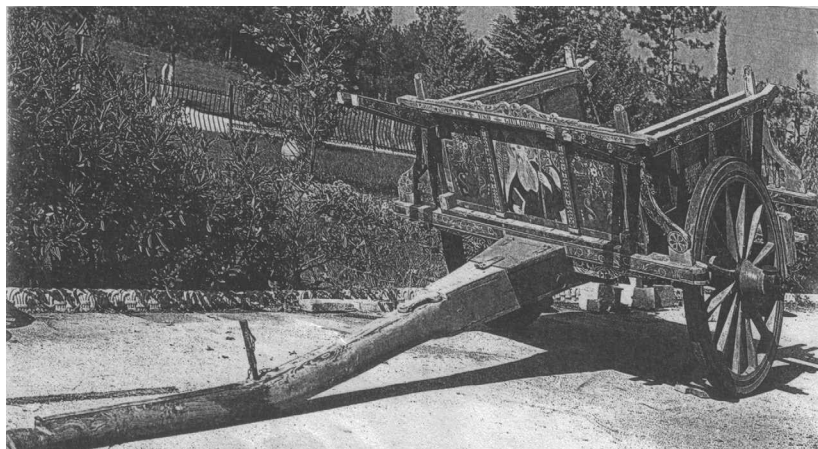
Saliva senza fretta perché doveva contare, uno per uno, i mucchietti di covoni sparpagliati nei campi di grano da poco tosati, e doveva segnare ogni mucchietto con la sua brava pennellata di ombra nera.

Dalla finestra del tinello verso l'orto, don Camillo rimirava lo spettacolo che come regia e interpretazione era, anche quell'anno, impeccabile, ma gli metteva addosso una gran malinconia perché se il grano, un tempo, significava tutto, adesso significava poco o niente.

Terminati di fare i cavalletti essi erano lasciati sui campi per qualche giorno in attesa di una pioggia che, proprio per la sua collocazione in questo periodo, era chiamata appunto: “La pioggia de li cavallitti” la quale era puntuale ogni anno e, devo dire, a ragion del vero, lo è ancora, anche se i cavalletti non si fanno più.

L'innaffiatura era necessaria anche per le viti e le altre piante.

Dopo tale sosta, al ritorno del sole, entravano in funzione “i birocci” i nostri carri agricoli.



Il nostro bellissimo biroccio marchigiano.

Questi, splendidi carri, trainati da buoi, più spesso dalle mucche, venivano riempiti con le cove, a formare alti ed imponenti trasporti, e poi il loro carico era portato sull'aia.

La portata del biroccio era di quindici quintali che, per la sua perfetta struttura, erano scaricati sull'assale e quindi sulle ruote perciò le mucche non dovevano sopportare pesi ma solo tirare.

Sopra al tutto, reggendosi alle corde con le quali erano state legate le cove, restava l'uomo che aveva composto il carico e che, giunto sull'aia, passava le cove a coloro che facevano “Lu varcò” (la biga).

A secondo che il terreno fosse più piccolo o più grande i barconi erano uno o due.

Nel secondo caso erano posti ad una distanza tale che fra di essi entrasse la trebbia con il margine di spazio sufficiente per poterla far funzionare.

Sui mucchi di cove era poi fatto un tetto, sempre con i covoni di grano, atto a non far entrare acqua e a tener compatto il tutto in caso di vento.

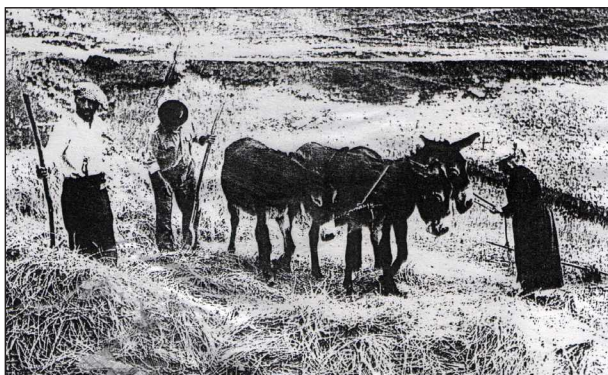
A fare ciò erano contadini che, sin da ragazzi, erano stati istruiti a fare questo lavoro ed andavano nelle case della zona a mettere a disposizione la loro abilità.

Sopra, poi, erano poste le croci di canna che avevano “vegliato” il campo di grano, dal giorno di Santa Croce, quando, con grande devozione, erano state piantate al suo margine.

Il nome “varcò o barcò” era dovuto, quasi sicuramente, al fatto che molte barche, e la stessa raffigurazione dell’arca di Noè, erano rappresentate, nei libri di scuola, o nei calendari con sopra una cabina fatta come una grossa casa.

Tale appunto: una grossa casa che spuntava dal centro dell’aia, era la vista che facevano le bighe di grano.

Prima che fosse inventata la trebbiatrice le cove erano portate sull’aia, sciolte e distese a terra a formare un gran cerchio e su di esse erano fatti passare i muli che, con gli zoccoli, rompevano la spiga e ne facevano uscire i chicchi di grano dalla pula. (11)



La “trebbiatura” con i muli.

Oppure erano gli uomini con degli appositi bastoni snodati a colpire le spighe e a romperle per liberarne i chicchi.



Uno splendido vapore di inizio secolo



L'uomo col bastone snodato

Ecco perché l'operazione aveva assunto, da tempo remoto, la denominazione di "battitura" (solo dopo, con l'avvenire della trebbia ha assunto quella di trebbiatura)

Un altro modo di dire, passati alla macchina era "*lo smacchenà*" (il lavorare con la macchina).

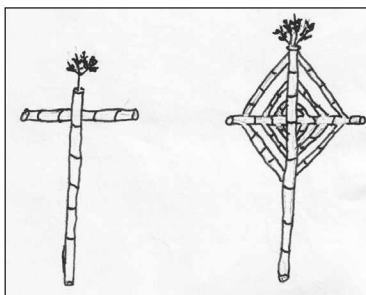
Al primo giorno di leggero vento il tutto, pula e chicchi, era lanciato in aria con un canestro, tutta la pula e la paglia era portata via dall'aria, mentre il grano, più pesante, ricadeva sul canestro che lo aveva lanciato o su di un lenzuolo che era stato steso sotto i piedi dell'uomo che faceva l'operazione.

Successivamente con uno staccio di due metri di diametro, appeso ad una trave della capanna, era ripulito il grano da ogni impurità.

Poi è arrivata la trebbiatrice a migliorare, alleggerire e velocizzare il lavoro dei contadini.

Ora torniamo, però, ai nostri “*varcù*” che ci aspettano al centro dell’aia.

Sopra c’erano le croci sulle quali era legata la palma benedetta ed, all’interno dell’ultimo internodo superiore, erano posti tre grani di sale grosso (che auspicava l’abbondanza del raccolto) e tre gocce di acqua benedetta per avere la protezione di Dio.



Due tipi di croci poste ai margini dei campi.

Nei giorni in cui “*lu o li varcù*” restavano sull’aia lu vergà ne era il geloso ed attento custode.

Di giorno e per gran parte della notte, i vecchi si sa dormono poco, lui controllava.

Guai a fumare, vietato usare fiamme libere di ogni genere, guai fare, in qualsiasi modo, scintille nei pressi della biga.

Il pericolo di incendio, con tanta paglia asciutta era imminente.

L’uomo, poi, spesso, scrutava il cielo e, se tutto era terso, sorrideva.

I suoi due acerrimi nemici, con le bighe sull’aia, erano la pioggia troppo abbondante ed il fuoco dei fulmini.

Il vecchio, alzava gli occhi, controllava, guardava le nuvole, pregava.

Se vedeva qualche segno dell’imminente temporale, certo di non essere stato esaudito nelle preghiere, si impauriva e si lasciava andare a qualche sonora imprecazione, ma poi, subito, ricominciava.

va a pregare chiedendo la protezione di Dio con l'intercessione dei vari santi protettori.

Poi arrivava il momento della trebbiatura.

Le donne sono indaffaratissime.

Da alcuni giorni hanno dato il via alla preparazione della parte gastronomica che termina con una ecatombe di oche e papere, uova e galline che saranno "i protagonisti" con la lonza, e "*lu ciausculu ghinti*" (Quello fatto nella budella più grossa) dei vari piatti delle sette mangiate giornaliere della trebbiatura.

Arriva la trebbia, trainata dal trattore, e dietro, a mò di trenino, ci sono attaccate la scala della paglia, quella della pula ed il carrettone con gli attrezzi.

"*Se mposta*" ossia gli addetti alla macchina la pongono nella posizione giusta, dopo aver fatto passare le due scale ed averle messe al loro posto.

Le scale sono sempre poste una, la più grande, di fronte e l'altra, la più piccola a destra o a sinistra della bocca della trebbia da dove poi usciranno paglia e pula.



Il trattore, la trebbia, le scale in una panoramica della trebbiatura.

Quella di fronte più lunga e grande è quella della paglia (4); quella ala lato è la scaletta della pula (5).

Infatti, mentre la scala della paglia era a due sezioni una che scorreva sull'altra, e quindi allungabile e, naturalmente alzabile, l'altra, di solito, era ad un'unica sezione e si poteva solo alzare.

Quella della paglia aveva due cinte parallele con dei rastrelli a distanza di circa trenta centimetri, mentre l'altra aveva, sempre sulle due cinte, piccole tavole di legno.

In entrambe, i rastrelli, scorrendo verso l'alto, mossi da una puleggia che prendeva il movimento dal trattore tramite la trebbia, trasportavano paglia e pula verso la giusta destinazione.

La trebbia veniva sistemata al suo posto ed era pronta ad iniziare.

Questa macchina, nel gergo abituale, più che con la marca era identificata con l'ampiezza dell'imboccatore che andava dagli ottanta ai centoquaranta centimetri.

Le trebbiatrici erano quindi "su misura" a seconda della grandezza dell'aia e quindi della quantità di grano da "battere".

Ora siamo pronti. La macchina è ferma; si sfila il timone e poi si procede a metterla in piano perché solo così può lavorare bene.



La ricostruzione della trebbiatura fatta da un gruppo di appassionati sul pianale di un rimorchio e potata in giro per farla vedere al pubblico. Tutte le varie parti sono funzionanti azionata da un trattore con il motore a Benzina, anch'esso in miniatura.

Lu varcò.
(La bica)



la scala dela pula.

La scala della
piglia con i
rastelli
trasportatori.



“La pinta”, potente martinetto a vite, che si dice sia stato inventato da Leonardo da Vinci, che gli operai addetti alla trebbia *“pajiaroli”* chiamavano scherzosamente: Peppina, Carlotta, Menica, Filomena ecc.ecc. consentiva di alzare la potente macchina e *“spianarla”* con pezzi di legno (Ficche o tacchie) che sistemavano la in piano la trebbia.

Dove si rendeva necessario abbassarla si scavano buche con la vanga.

Infatti solo perfettamente in piano la trebbia lavorava bene e non faceva saltare le numerose cinte di trasmissione che davano il moto alle varie parti.

Le piccole livelle, poste al lati della trebbia, o quella più grande usata dagli addetti, davano l'esatta posizione.

Ora tutto è pronto. Anche le due scale sono ben posizionate e bloccate e sono state collegate alla trebbia con le due cinte .

La grande macchina, a sua volta, prende il movimento, che poi trasmette, perché è collegata alla presa di forza del trattore con *“lu cintò”* (N.1 Nella foto) Lunga cinta larga circa 15 cm., piuttosto spessa, che trasmette il movimento a tutt 'e tre le macchine: trebbia e due scale.



“Lu cintò” che collega il trattore alla trebbia e trasmette il movimento.

Tutte le posizioni, a cominciare da quella del trattore rispetto alla trebbia, dovevano essere quelle giuste e la tensione delle varie cinte, compresa quella del “*cintò*” doveva essere corretta altrimenti le cinte sarebbero uscite dalle pulegge e tutto si sarebbe fermato.

Per curiosità vi dico che, quando eravamo nelle aie basse e senza un filo di vento e l'aria diventava irrespirabile per la polvere, l'unico modo per riprendere fiato era di far “*buttà lu cintò*” (ossia far in modo che il cintone uscisse dalla puleggia) così che, per rimetterlo a posto ci si fermava una decina di minuti e tutti si correva al pozzo a rinfrescarsi.

Ora tutto è pronto! Il trattore, per un novantotto per cento un Landini a testa calda, che canta con il suo caratteristico rumore.

Il Landini è stato bloccato, dopo aver messo ben in tensione il cintone, facendo due profonde buche sotto le ruote posteriori in modo da dargli stabilità.

“*Lu capu pajiarolu*” prende la sirena e la avvicina a “*lu cintò*” che la fa girare vorticosamente traendone il caratteristico urlo.

Questo è, per tutta la contrada, il segnale dell'inizio dei lavori.



Uno splendido Landini a testa calda magnificamente restaurato.

“*Lu vergà*” (capofamiglia) assegna i posti (*fa la comanna*) due vecchi già esperti su lu “*Pulà*”; da tre a cinque uomini al pagliaglio della paglia, alle dirette dipendenze del responsabile del pagliaglio (*capu pajià*) che era l’esperto che, misurati ad occhio i barconi, decideva l’ampiezza della base del pagliaglio e, naturalmente, la successiva altezza.

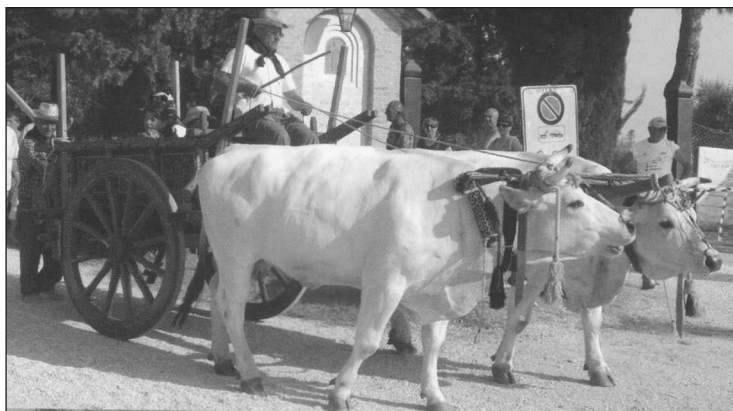
Due donne, abili e veloci, al taglio dei “*barzi delle coe*” (legature dei covoni) erano affiancate all’imboccatore (uomo che aveva il compito di infilare le cove nel battitore dalla parte della spiga.)

E poi vari uomini e donne “*su lu varcò*” che avevano il compito di avvicinare i covoni alla trebbia e farle giungere alle due donne che, dopo averle slegate con un colpo di falcetta, le davano a colui che le infilava nel battitore.

Alcuni giovanotti ed uomini di mezza età, i più robusti, ai sacchi.

Il loro compito era di portare il sacco pieno alla bascula e poi “incollarlo” metterlo sulle spalle e portarlo nella capanna, parte padronale o in soffitta parte colonica.

Le donne di casa e le vicine stavano indaffarate in cucina e le ragazze ed i ragazzi erano comannati “*a portà a vè*”. Avevano il compito di dissetare, a brevi intervalli, tutti quelli che lavoravano per consentire loro di ripristinare i liquidi persi sudando.



Il biroccio che parte per effettuare un altro carico di covoni di grano.



L'incollatore con un sacco da cento un chilo e mezzo sulle spalle.

Il grido con il quale, dopo il suono della sirena, e dopo che il vergaro aveva "distribuito le parti" era: "A varcò! Forza jente tutti a varcò!" (ognuno al proprio posto è ora di iniziare).

Il motore del trattore che, a riposo stava al minimo, era accelerato e poi si metteva in movimento con una speciale frizione la puleggia che attraverso "lu cintò" dava il movimento alla trebbia e quindi a tutto il resto e la trebbiatura aveva inizio.

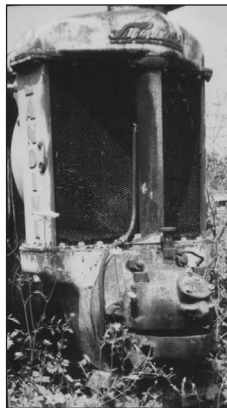
Mi sembra giusto e doveroso fermarmi per qualche istante a parlare di quello che per vari decenni è stato il protagonista assoluto della trebbiatura e dei vari lavori dei campi: il trattore Landini a testa calda.

Una macchina quasi spartana ma splendida ed infaticabile. Affidabile e che non si rompeva quasi mai.

Il motore regolare e potente aveva un rumore che visto il ritmo che teneva, costante ed ininterrotto, sembrava quasi una musica.

Qualcuno, leggendo, si sarà chiesto: "Ma perché a testa calda?"

Perché non era possibile mettere in moto il trattore se prima non veniva resa incandescente la testata.



Un vecchio Landini in disuso. La testa calda è la boccia che si vede a destra sotto al radiatore.

In un primo tempo ciò avveniva con un fuocherello di paglia e rami secchi, acceso sotto la testata del trattore, che era stato lasciato in un campo lontano da ogni cosa incendiabile.

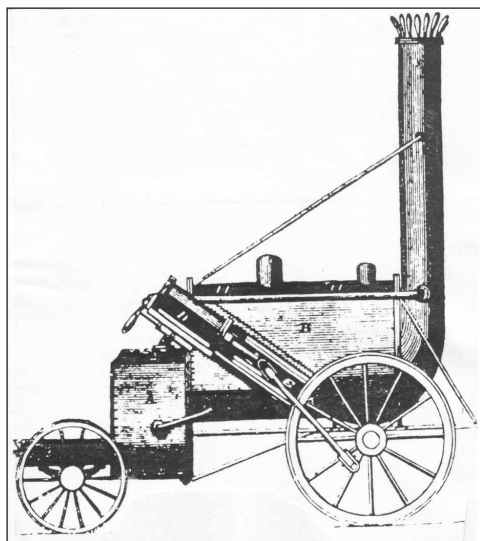
Poi si passò alla fiamma alimentata a benzina. Il tentativo successivo fu fatto con delle cartucce esplosive che, scoppiando, surriscaldavano la testata ma, spesso, invece di riscaldarla la spaccavano.

Il metodo dimostratosi più semplice ed efficace è quello della fiamma alimentata dalla bombola di gas liquido che ancora oggi è in uso per i trattori Landini d'epoca.

Per quasi cinquant'anni il Landini è stato, nelle varie versioni da 25 a 90 cavalli, il protagonista assoluto della nostra trebbiatura.

Subito dopo il suo esordio si era sparsa la voce della sua affidabilità e durata all'uso e, ben presto, era stato adottato in tutta Italia andando a sostituire i trattori venuti dall'America.

Prima di lui c'era "Il vapore" che era una macchina trainata da buoi che trasformava in movimento il vapore prodotto dalla grande caldaia.



Il vapore in un disegno d'epoca!

Io ne ricordo uno degli ultimi rimasti e mi è restato impresso nella memoria perché i bambini più grandi di me (io avevo cinque anni) avevano il compito di portare, dal pozzo, piccoli secchi d'acqua per l'uomo della macchina che ne aveva bisogno perché il vapore ne consumava grandi quantità.

Non potendo utilizzare gli uomini con i secchi perché erano impegnati nella trebbiatura lui si faceva aiutare dai bambini ai quali, però, dava secchi più piccoli e quindi meno pesanti.

In cambio ricevevano le pannocchie di granturco che il manovratore metteva a lessare al vapore che usciva dalla valvola e questo era "l'incentivo" per i giovani lavoratori.

Intanto sulla nostra ipotetica aia il lavoro sta andando avanti alacremente al ritmo che, a seconda della grandezza della trebbia oscillava da quindici a trenta = trentacinque quintali l'ora.

Gli uomini e le donne "su lu varcò" lanciano le cove verso la trebbiatrice e le due donne addette al taglio le sciolgono velocemente recidendo "*lu varzu*" con la falchetta od il coltello.

"*Lu mmocatore*" a turno uno degli addetti alla trebbia, infila i manelli dalla parte della spiga nella bocca della macchina che, con i suoi semplici meccanismi, divide la piantina di grano in tre parti: lo stelo (la paglia) che uscendo dalla parte superiore della grande bocca posteriore va a formare il pagliaglio; Chicco che dalle bocche anteriori va a finire nel sacco; pula (parti intorno al chicco) che, con la scala piccola, va a finire nell'apposita capanna costruita per conservarla.



La trebbiatura col vapore in una foto di inizio secolo!

Se colui che imboccava la trebbia girava una cova la maggior parte del grano andava a finire nella pula.

A me piaceva, quando si stava da certi contadini pignoli e pedanti, stimolare “*lu mmocatore*” a fare uno scherzo al vergaro.

Premesso che questi vergari, per loro natura, andavano spesso a controllare “*cò lu corvellu*” (cesto a fondo rado) che non ci fosse chicchi di grano nella pula, io, appena li vedevo avviarsi verso la bocca della trebbia, facevo un cenno all’imboccatore, con il quale era già d’accordo, che rovesciava un paio di cove.

Lu vergà controllava e subito cominciava ad urlare di fermare la trebbia e di cambiare immediatamente l’uomo che imboccava.

E poi, con una nuvola di parolacce giurava, su tutti i santi, che l’anno prossimo avrebbe cambiato trebbia e trebbiatori.

L’enorme risata che accoglieva la sua sceneggiata gli faceva scoprire lo scherzo e lu vergà, che era subito messo a conoscenza del fatto che ad architettarlo ero stato io, correva, veloce, da mio padre che ufficialmente mi rimproverava ma sotto, sotto era felice perché una volta tanto quello emerito scocciatore aveva avuto la lezione che si meritava.

Nella foto successiva si vede lu vergà che controlla, cò lu corvellu, che non ci sia grano nella pula. La foto è stata scattata durante la riproduzione della trebbiatura che ogni anno l’autore, che sta spiegando il tutto alla gente, fa per la famiglia Cimini a Porto Potenza Picena.



La trebbiatura continua.

Il pagliaio cresce, sotto lo sguardo vigile degli addetti, che sistmano la paglia e ci camminano sopra per pressarla e che ne aumentano o diminuiscono il diametro, aggiungendo o togliendo paglia, sino a dare la forma giusta e fargli assumere le giuste proporzioni.

“Lu pulà” si riempie e, dall'altra parte i sacchi crescono di numero.

Un vecchio contadino si avvicina alla bocchetta dalla quale esce il grano, allunga la mano, resa callosa dal grande lavoro, e la lascia accarezzare dal grano che scende:

Ne prende poi qualche chicco, lo osserva con amore, ne porta in bocca un paio, li mastica e ne gode il sapore e poi rimette il resto nel sacco.

Nel fare ciò si lascia ancora accarezzare la mano dal grano che cade nel sacco e sorride.

L'addetto alla bocchetta, quando ritiene che il grano sia sufficiente nel sacco, chiude, lo stacca, ne mette uno vuoto e riapre il flusso e la dorata cascata torna a riempire il contenitore di juta.

Due uomini si avvicinano prendono il sacco, arrotolano il bordo superiore, ne afferrano i due ciucci laterali, fanno passare sotto un bastone o le loro braccia tenendosi per il polso, lo sollevano e lo portano sulla bascula.

Qui c'era il fattore (per tanti anni l'ho fatto con mio padre) per controllare la pesatura.

In tempi antichi, prima dell'invenzione dei sacchi, si usavano cassoni a forma di tronco di piramide, rovesciati, che a secondo della loro grandezza, tenevano 15 o 25 o 35 o 50 chili di grano ed erano gli stai.

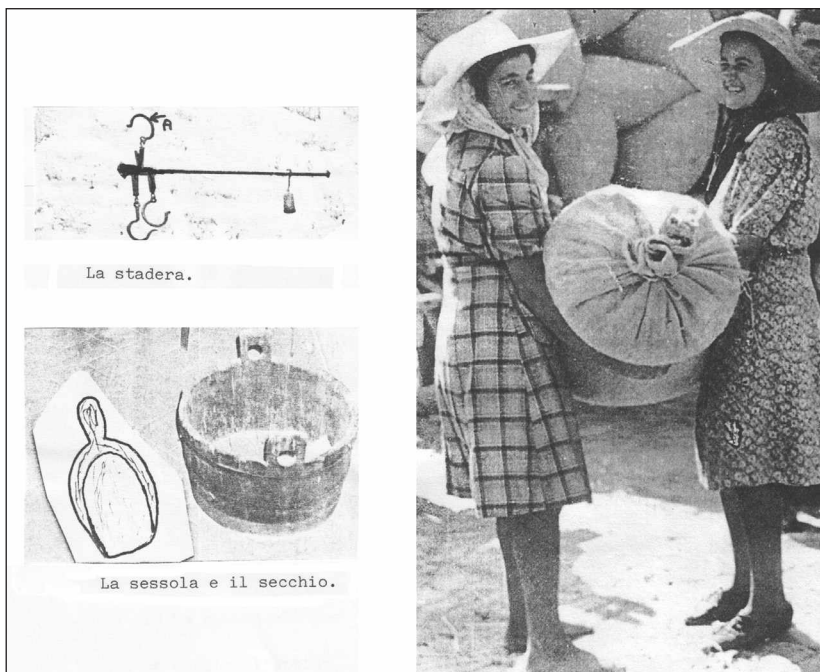
Poi si è passati al sacco ed alla stadera. Con la stadera era più complicato perché bisognava, ad ogni aggiustatura di peso, sollevare il sacco da terra con un grosso bastone passato sul gancio superiore (A nella foto) e reggerlo sulle spalle finché non si completava l'aggiustatura.

Coll'uso della bascula tutto è diventato più semplice e veloce.

Il sacco viene posato sopra al piano e, con una sessola, da un grosso secchio di legno, (foto e disegno) si aggiunge o toglie grano sino ad aggiustare il peso.

A questo punto il sacco è legato e portato via.

La legatura era fatta, sino agli anni cinquanta, con i rami piccoli dei salici (*lu vengu de sarciottu de pantà*) poi con lo spago, che era in dotazione alle mieti legatrici, (Mete e lega) e che i trebbiatori davano gratuitamente ai contadini.



Due donne che scherzano tenendo il sacco a braccio.

Per effettuare la legatura con il salice si faceva girare il ramo intorno al ciuccio del sacco lo si tirava e poi si giravano le due estremità fra loro rovesciando sotto la parte più grossa che restava incastrata ed assicurava la tenuta della legatura stessa.

I sacchi erano poi portati uno sotto la capanna, parte padronale, uno in soffitta parte del colono.

Il sacco era preso per i ciuccio, da colui che l'avrebbe poi trasportato, e, con l'aiuto di due uomini, messo sulle spalle ... e via.

Gli incollatori dei sacchi da 101 un chilo e mezzo, erano, naturalmente, i giovani più robusti ed aiutanti. (un chilo per il calo e mezzo per il peso del sacco)

Loro sapendolo approfittavano della situazione per mettersi in vista mostrando di non fare alcuno sforzo e, addirittura scherzando col sacco sulle spalle.

Le ragazze, ufficialmente non ci facevano caso perché non potevano e, soprattutto, non dovevano, ma sotto, sotto erano attratte da tanta dimostrazione di potenza.

Diciamo che il gruppo degli “incollatori” era la “vetrina del supermercato” specializzato in prodotti per... ragazze da marito.

La merce disponibile era lì, in bella mostra: bastava scegliere e comprare con un'occhiata, altro non si poteva fare ma uno scambio di sguardi era già, a quei tempi, una dichiarazione e la relativa risposta.

Il lavoro, come è facile capire era veramente tanto e le persone dovevano mangiare molto ma i pasti dovevano essere frequenti, leggeri e digeribili per evitare l'appesantimento del dopo mangiato.

Molti hanno parlato di questo argomento io voglio qui riportare ciò che ha scritto l'ottimo ricercatore Costantino Urieli che pur essendo di Jesi da la stessa descrizione dei nostri studiosi e ciò avalla la tesi che in tutte le Marche, con leggere sfumature, il modo di fare era lo stesso.

... Durante la trebbiatura, e durante l'intero periodo delle “faccenne”, poiché la fatica era grandissima e prolungata, occorreva carburare adeguatamente il corpo .

Per questo, durante il tempo dei grandi lavori, c'era l'usanza dei “sette pasti” distribuiti durante la giornata, ciascuno con un proprio nome: la brenna (merenna), la merennetta, Lu stuzzighi, Il boccò (lu voccò)

la colaziò, e il pranzo e la cena: da parte sua, durante la trebbiatura, una donna girava continuamente recando la rocca ed il bicchiere invitando le opere a bere.

Le bevute erano sempre acqua limonata e, molto raramente, ai pasti, vino bianco reso fresco dall'immersione del bottiglione che lo conteneva, nell'acqua del pozzo.

Vediamo ora di renderci conto un po' meglio di come erano veramente i pasti a secondo della loro denominazione.

"*La colaziò*" si faceva alle quattro del mattino, si iniziavano i lavori intorno alle due, e consisteva in caffè d'orzo (coltivato e tostato a casa) con latte e ciammellotto, crostata o pezzi di pane brustolino con marmellata.

"*Merenna, merennetta, stuzzichi, voccò*" (merenda, merendina, stuzzichino e boccone) erano, poi mangiate rapide che si facevano durante i lavori, con brevi interruzioni.

Potevano essere pane, tonno ed insalata, pane e pomodori spaccati a metà e conditi, pane inumidito e poi condito con olio, aceto ed origano (panzanella) o pane e lonza o salami.

Questi ultimi erano salami lardellati o "*lu ciausculu de lu vudellu jinti*" (il ciauscolo insaccato nella budella più grossa del maiale) che proprio per le sue enormi dimensioni si manteneva sino al periodo della trebbiatura.

"Il pranzo" era costituito da stracciatella, minestra in brodo di gallina con uovo, e, per secondo, naturalmente gallina lessa con contorno di verdure cotte, cicoria, e, per dolce, crema fatta in casa.

Il tutto innaffiato da abbondanti bevute di vino bianco, il rosso era a troppo alta gradazione visto il caldo.

"La cena", che era sempre fatta a fine trebbiatura. Prendeva nome dal primo piatto "*maccheronata*" maccheroni con sugo di papera. Arrosto misto di oca, papera, pollo e gallina faraona, erano gli ingredienti del secondo piatto che era completato da abbondanti insalate miste e dalla classica "teglia al forno" arrosto di melanzane, pomodori e cipolle, tagliati a metà e farciti con molliche di pane.

Per dolce il ciammelloto con un buon bicchiere di vino cotto. Il digestivo era costituito da caffè d'orzo con "*lu sgrizzu de mistrà*" (corretto al mistrà).

Nel dopoguerra, se il raccolto era buono, a fine trebbiatura il vergaro offriva anche la birra che dava maggiormente il senso di festa perché era uno stravizio che normalmente non ci si permetteva.

Due piccole curiosità sul mangiare: alcuni uomini usavano spalmarne il ciuscolo sul ciambellotto per creare il sapore agrodolce che a loro piaceva molto. Altri, invece, raccolta una grossa pesca, la facevano a pezzi e poi la mettevano in un bicchiere di vino e la lasciavano, in cantina al fresco, per qualche ora, poi, alla prima sosta mangiavano e bevevano.

La pesca nel vino = il vino sulla pesca! Sarà stato un nostrano anticipo della sangria?

Le bevande erano essenzialmente acqua limonata e vino bianco leggero entrambi rinfrescati a bagno nel pozzo.

Erano servite continuamente per tentare di battere il caldo e rimettere a posto i liquidi persi con il sudore mescondoli da brocche di coccio oltre alle quali c'era un recipiente che credo giusto descrivere.



La trufa.

"*La trufa*" era fatta come le altre brocche in coccio, all'interno smaltato, ma con un solo piccolo foro posto alla sua sommità.

Si prendeva con la mano per il manico, la si appoggiava sul braccio piegato e poi si inclinava sino a portare il pallino vicino alla bocca.

Non la si toccava con le labbra ma si lasciava scendere il liquido in bocca tenendo la trufa in modo che restasse un po' di buco libero per far entrare l'aria, altrimenti l'acqua non usciva.

Qualcuno, "più virbu" (più scaltro) prima di bere, ci soffiava dentro, e la pressione, così creata, consentiva di far uscire una abbondante quantità d'acqua.

Tale recipiente aveva, nei confronti delle brocche tradizionali, alcuni vantaggi: non lasciava entrare polvere, essendo il buco molto piccolo, e poi poteva essere lanciata ad uomini che fossero in alto sul pagliaio, quasi finito, senza che cadesse il liquido.

Tornado al mangiare, dopo aver detto come, ora consentitemi di dirvi dove.

I piccoli pasti erano fatti in piedi sul posto di lavoro.

I pasti "più importanti" pranzo e cena di fine trebbiatura avevano "un rituale" più variegato.

"Le opere" gli operai si mettevano seduti sotto l'ombra d'un grande albero, ai lati di una striscia di tessuto bianco (fatta al telaio) larga un metro e lunga da due a cinque metri a seconda della grandezza dell'aia e quindi del numero delle opere venute a dare una mano.

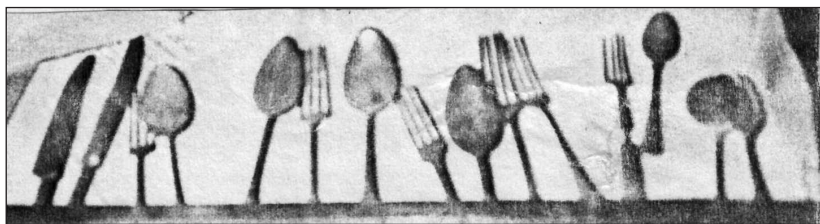
"*Li pajiaroli*" Gli uomini addetti alla trebbia sotto l'ombra di un altro albero su un tavolinetto.

"*Lu fattò*" e, se c'erano, "*lu conte e la contessa*", i padroni nella camera degli sposi perché in cucina c'erano le donne indaffarate a preparare.

Data la stagione era scelta la camera più fresca, sul letto la coperta più bella del corredo ed, al centro, la classica bambola che il marito regalava alla moglie durante il viaggio di nozze.

Ai contadini erano dati forchetta e, alla necessità, cucchiaino; il coltello no perché ogni uomo aveva in tasca il suo personale che dava in uso anche alla moglie o alla fidanzata.

Le posate, anche per i trebbiatori e per i signori, non erano di un vero servizio ma rimediate e di varia natura tanto che si diceva: "*Le pusate: poche e sparegghiate!*"



Le posate: poche e spareggiate! (poche e una diversa dall'altra)

I trebbiatori e noi (fattori e padroni) avevamo le tavole apparecchiate normalmente anche se le stoviglie, secondo la tradizione, erano come descritto sopra.

Anche il servizio, sul piano formale, non era dei più raffinati ma la deferenza ed il rispetto che la vergara metteva uniti alla cortesia e all'uso di tutte le cose migliori di cui disponeva, rendeva la cosa estremamente piacevole e ricca di cordialità.

I pasti erano, come già detto, essenziali ma erano importanti anche perché consentivano di avere qualche minuto di riposo.

A volte le opere si disperdevano per i campi, appartandosi, per provvedere ai loro bisogni e se qualche vergaro più impaziente li rimproverava loro ribattevano: "Ma che in questa casa non se rispetta manco li vesogni di chi ci ha vesogno?"

Le pause dei pasti erano anche momenti altamente sociali e divertenti per lo scambio continuo di battute che mettevano in risalto l'arguzia, a volte un po' pesante, ma sempre eccellente, dei nostri simpaticissimi contadini.

Io, nei quasi trent'anni che con papà ho seguito la trebbiatura, non mangiavo mai al tavolo ma andavo a sedermi con le opere e, posso dirvi, che questa è stata la mia prima "scuola" di comicità alla quale ho attinto non solo per alcune battute ma anche perché i nostri contadini erano straordinari non solo nel dire le facezie ma anche nella scelta dei tempi e della mimica che rafforzavano le loro battute già eccellenti.

Anche gli scherzi che si facevano erano semplici ma divertenti.

Ne ricordo uno che facevamo quando l'altezza del barcone (Biga) era a circa sessanta centimetri da terra.

Cercavamo in una delle tante trappole in giro per la casa un topino di campagna; se non lo trovavamo vivo facevamo un involtino di stoffa con una spago, per coda, che gli somigliasse, e poi lo lanciavamo sulla biga urlando: "C'è un topo! C'è un topo!"

Le donne, impaurite, saltavano a terra e le loro gonne si sollevavano scoprendo le gambe.

Oggi uno scherzo del genere non avrebbe più senso ma, allora, era quasi al limite della pornografia.

È ovvio che le più incavolate erano poi le donne con le gambe storte, brutte o pelose le altre erano ben liete di poterle mostrare forse pensando all'antico adagio: "Chi non mostra non vende!" e visto che c'erano sette donne per ogni uomo attirare l'attenzione di qualcuno era veramente un bene prezioso.

A prendermi la colpa dello scherzo ero sempre io in quanto, essendo "*lu fiju de lu fattò*" ero inattaccabile e quindi non obbligato a prendere i calci e gli scoppoloni che avrebbero rimediato gli altri ragazzi se si fossero scoperti colpevoli.

Qualche volta, se sapevamo che il contadino era davvero bravo a fare la pista, si creava un po' di confusione, con una scusa, coinvolgendo il vergaro e noi approfittavamo per fregare in cantina una lonza che poi, dichiarata bottino di guerra, era divisa fra tutti creando un momento di ilarità e di serenità al quale partecipava, naturalmente, anche il vergaro.

All'inizio della trebbiatura c'era l'usanza di scommettere, stimando i barconi, sulla quantità di grano che sarebbe stata raccolta alla fine.

Qui però si poteva barare.

Bastava infatti andare dal vergaro e chiedergli quanti cavalletti e di quante cove erano stati fatti e si aveva subito un'idea del raccolto finale.

I premi in palio erano robuste bevute di birra.

A noi ragazzi piaceva, però, di più scherzare coinvolgendo le ragazze.

Ne prendevamo di mira una più carina e, giunto il barcone a circa settanta centimetri da terra, iniziavamo a sfilare “le coe” da sotto i suoi piedi, facendo finta di aiutare gli uomini del barcone, fino a che lei, perdendo l’equilibrio, ci cadeva fra le braccia.

È ovvio che lo scherzetto aveva buon fine solo se a lei la cosa andava a genio altrimenti, appena se ne accorgeva, si spostava e noi restavamo con un palmo di naso.

Siccome il tutto avveniva sotto gli occhi di tutti lei doveva far credere di non essersi accorta di nulla, per non incorrere in chiacchiere e poi ringraziava il giovanotto pubblicamente per averla salvata.

Questi descritti ed altri scherzi si facevano esclusivamente quando l’annata era buona e si prevedeva un buon raccolto e solo nelle case dei vergari onesti e sicuri.

In quei casi, erano rari, in cui lu vergà era “*nfilivustiere*” (un uomo poco per bene) non si scherzava e bisognava stare con gli occhi ben aperti.

Che cosa poteva succedere?

Beh! I metodi per fregare erano diversi! Eccone alcuni.

Veniva comandato alla bocchetta del grano uno di famiglia che doveva far in modo che vicino a lui ci fossero sempre molti sacchi pieni, non pesati, che avrebbero creato confusione anche all’occhio più attento, con il loro continuo variare di numero e con il fatto che si creava un continuo via vai di sacchi verso la bascula e poi verso la capanna o la soffitta.

In tale occasione, grazie a simpatici complici, era facile far partire per la soffitta, con i sacchi segnati dal fattore, anche qualche quintale di grano “clandestino”.

Il gioco del sacco doppio ripetuto varie volte, nell’arco della giornata, avrebbe alla fine dato una buona resa.



Una antica basculla in legno e ferro.

Papà, reso saggio dalla sua esperienza ed aiutato dalle confidenze dei vicini che lo rendevano edotto sul comportamento del mezzadro disonesto, non per spirito di collaborazione ma per non consentire al vicino di fare il colpo, stava “sul chi va là” ed altrettanto faceva fare a me che lo aiutavo sempre e che, in molti casi, lo sostituivo.

Io vigilavo! Mi avranno fregato? Speriamo di no, ma, come si dice:

“Contadino ... scarpe grosse; cervello fino!” E allora! Povero Cisirino!

Altro modo per “*frecà lu patrò e fa fèssu lu fattò*” era quello della cola.

Un pezzo di “cola” grondaia era messo, di nascosto, durante la prima sosta del mangiare, subito dietro la bocchetta del grano a scendere sin sotto la trebbia sino a terra.

Bastava che l’addetto ai sacchi, d’accordo col vergaro disonesto, mettesse la parte iniziale della grondaia sotto al getto del grano per convogliare la bionda cascata di chicchi sotto la trebbia anziché nel sacco.

Un altro, amico del vergaro, copriva il tutto con la paglia che era lì in giro e, dopo partita la trebbia ed il fattore, era facile recuperare il grano “appartato”.

Noi reagivamo a ciò in modo molto semplice. Comandavamo una persona di fiducia, sin dall'inizio della trebbiatura, a tenere pulito sotto ed intorno alla trebbia con la scusa che l'ammonticchiarsi di paglia poteva essere pericoloso perché una qualsiasi fiamma libera o una scintilla avrebbero potuto causare l'incendio.



L'autore, in veste di fattore, durante la ricostruzione di una trebbiatura, con accanto il tavolo con i rami e gli spaghi per la segnatura dei sacchi.

A questo punto a fare “*le lute*” le scintille era il contadino che si vedeva scoperto e non poteva far altro che stare al gioco.

Solo in un caso veramente particolare, patologico, papà usava un sistema drastico quanto geniale.

Mandava a controllare e pesare i sacchi un uomo che tutti sapevano essere un gran disonesto.

Io, la prima volta, restai allibito ma lui, sorridendo, mi disse:”

Vedi il margine per rubare in due non c'è perché la produzione non può, data l'annata e dal prodotto medio per ettaro dei fondi della zona, scendere sotto un certo livello e perciò uno fa la guardia all'altro e nessuno dei due può rubare." E poi, con il suo ampio e bel sorriso, concludeva: " *Se voi frecà un latru fatte cunsiglià da unu che adè più latru de lui!*"

Per tenere il conto dei sacchi si usavano vari modi.

Prima della penna biro c'era stata la matita copiativa la cui punta, per farla scrivere, doveva essere inumidita.

In tempi più remoti il fattore usava altri due metodi. Si procurava due rami di salice della lunghezza di circa un metro e, ad uno, toglieva un pezzo di corteccia per differenziarlo dall'altro. Al passaggio di ogni sacco lui faceva una tacca, alternativamente, prima su uno poi sull'altro, dei due rami.

Uno rappresentava la parte padronale, l'altro la parte colonica. Le prime nove tacche erano più piccole, la decima più grande. Alla fine il conto era semplice da fare.

Lo stesso sistema si poteva usare adoperando due corde facendo su di esse nove nodi normali ed uno doppio. Al capo di una era fatto un piccolo cappio.

Lu trattore "canta" allegramente, le opere lavorano alacremenente, "*lu varcò*" *cala, lu pajià cresce, lu pulà se riempie, la capanna adè corma de sacchi de la parte patronale e la soffitta de grà de la parte colonica.*

(Il trattore canta, gli uomini lavorano, la biga diminuisce, il pagliaio ed il contenitore della pula aumentano: La capanna è colma di sacchi per il padrone e la soffitta di grano, qui i sacchi erano vuotati sul pavimento per consentire poi di effettuare i trattamenti per far mantenere il grano, della parte colonica.

Ma consentitemi di dire una cosa su questo capolavoro unico ed irripetibile che era il pagliaio marchigiano.

Unico sì! Perché solo noi e solo nella nostra regione eravamo capaci di farlo:

Un palo (stanga) infisso nel terreno per circa un metro e mezzo dalla parte più grossa, naturalmente.

Tale parte era stata prima trattata col fuoco e col catrame per evitare che imputridisse.

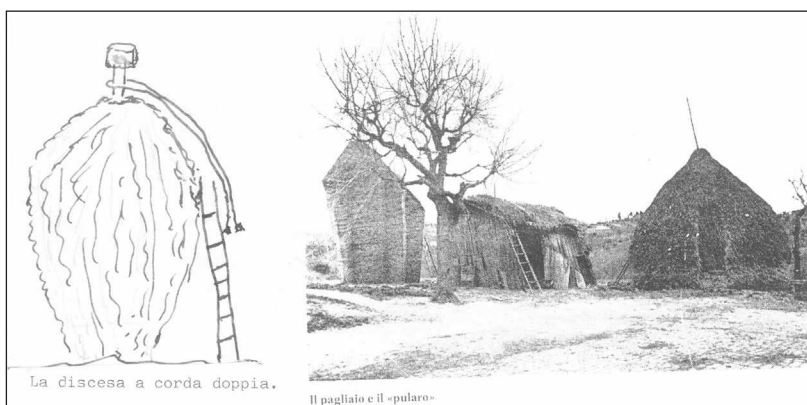
Intorno al palo su un cerchio di terra, resa dura dall'uso, nasceva il pagliaio.

La paglia, ben pressata con i piedi dagli uomini che ci camminavano sopra era messa in modo tale che l'acqua della pioggia non penetrasse e ciò consentiva che, anche dopo vari mesi, la paglia restava pulita ed asciutta.

Gli uomini continuavano a sistemare e pressare la paglia finché il capopagliaio, che era sotto, non diceva che andava bene e allora avviavano un altro strato.

E ciò fino a completare l'opera costruendo il cappello.

L'ultimo atto, prima di scendere, fatta la "cimatura" (cappello) era di mettere un barattolo di lamiera, quasi sempre del tonno che era stato usato per una delle mangiate con l'insalata, sulla punta del palo per evitare la penetrazione dell'acqua piovana lungo la stanga e quindi all'interno del pagliaio.



La "ccimatura" (completamento della parte alta del pagliaio) doveva essere fatta da mano esperta per creare l'impermeabilizzazione e quindi la conservazione.

Anche la pettinatura era necessaria per evitare che restassero ciuffi di paglia che, portati via dal vento, creassero punti deboli che le intemperie potevano attaccare.



Il pagliaio usato in gran parte ma con il cappello

Se il pagliaio, alla fine, era troppo alto e non c'erano scale abbastanza lunghe per far scendere l'ultimo uomo gli si lanciava una corda, lui la girava una sola volta intorno al palo (vedi disegno) e, con essa, scendeva sino alla scala.

Poi bastava tirare uno dei capi della corda e la farla cadere a terra.

Tolta la scala era compito del capo pagliaio, pettinandolo con un piccolo rastrello "rastellina" dal lunghissimo manico fatto con una canna di bambù, di rassettare completamente il pagliaio sino a renderlo liscio e compatto e completamente impermeabile all'acqua ed inattaccabile dal vento.

Come si può vedere nella foto, qui sopra, il pagliaio era tagliato lasciando intatta "La ccimatura" (la sommità, ossia il cappello) e ciò perché esso restasse a protezione della paglia sottostante tenendola all'asciutto.

Nella foto di pagina 223 i pagliai sono due e questo perché, alla raccolta del fieno, era fatto un secondo pagliaio mescolando, nelle annate buone, metà paglia e metà fieno.

Nelle annate non buone la quantità di fieno diminuiva e le mucche si abituavano a mangiare più paglia (pane) che fieno (compatico).

Per tale mescolanza si chiamava “*pajà de la mesteca*”.

La paglia del più grande era usata per fare la lettiera alle mucche che, poi arricchita dagli escrementi e dall’urina, finiva nel letamaio e lì, maturando per un anno, formava un ottimo concime organico ed assolutamente naturale.

Questo è il concime più sano ed ecologico che si possa utilizzare in agricoltura.

Il secondo pagliaio, quello con la mescolanza serviva per dare da mangiare alle mucche nel periodo invernale.

Il solito buontempone, in un anno nel quale il fieno era proprio poco, disse la famosa frase: “*Mittije l’occhiali verdi a ssè vacche che cuscì je pare de magnà l’erba!*” (Metti loro gli occhiali verdi così hanno la sensazione di mangiare l’erba!)

Mentre si davano gli ultimi ritocchi al pagliaio veniva anche rimossa la trebbia e si ripuliva l’aia.

Poi si dava il via alla “*smaccheronata finale*”.

L’ultimo atto, quello conclusivo, spettava a “lu fattò” e “lu vergà” che si mettevano a tavolino e il primo faceva i conti mentre il secondo lo osservava con attenzione.

Veniva calcolato il totale del grano prodotto e, prima di fare le divisioni come previsto dalla legge, si toglievano “le spettanze” che erano: un po’ di grano per la festa del Santo Patrono, il frate cercatore voleva sempre la sua parte, “*lu castrì*” colui che era addetto alla sanatura dei maiali; “*lu ferà*” (fabbro) per ferratura degli animali e riparazione attrezzi; “*lu vitirinariu*” in base al lavoro svolto nell’anno; “*Li trebbiaroli*” in base al grano prodotto (noleggio trebbia e lavoro uomini) un pochino per le “panette de Sant’Antò” e poi un tot, in base sempre al raccolto, era lasciato per “la festa delle canestrelle”.

L’offerta era poi portata in processione alla Madonna, con piccoli cesti posti sul capo delle donne, delle ragazze e delle bambine.

La processione entrava nella chiesa e tutti, giunti davanti all'altare, facevano la genuflessione e poi depositavano il grano in sacrestia.

Per noi, baldi giovani, era un punto d'onore, scaricatolo dal biroccio, fare la genuflessione con un sacco da centoun chilo e mezzo sulle spalle sotto gli occhi, apparentemente indifferenti, ma sotto, sotto attenti e pieni di cupidigia, delle ragazze presenti.



Un momento di allegria portato dai suonatori di organetto durante la pausa per il pranzo del mezzogiorno.



La "Processione delle canestrelle" a Macertata.

Devo dire, ad onor del vero, che quelli che erano capaci di fare tale “giochetto” si contavano sulla punta delle dita di una mano.

Tolte le varie “spettanze” dalla cifra che rimaneva si facevano le divisioni in base, come già detto, al contratto di mezzadria.

A questo punto tutto è fatto.

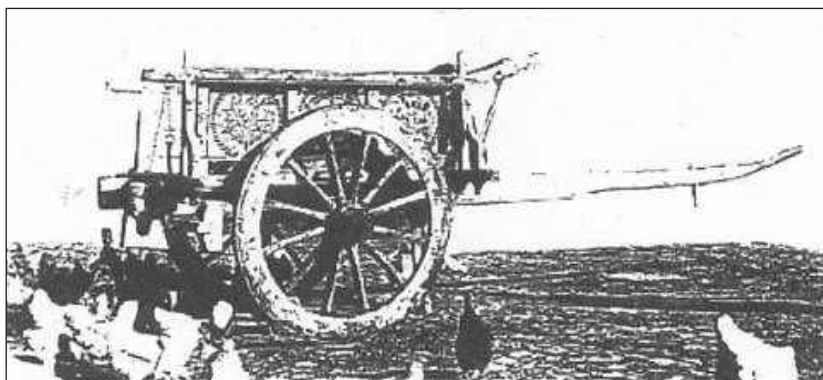
Il riposo giusto e doveroso è necessario per tutti.

Oggi sulla mietitura e trebbiatura, PURTROPPO, è calato il sipario.

Oggi, sui nostri campi, “è di scena” la mietitrebbia.

Io ho voluto fermare sulla carta questi ricordi perché “sul grande spettacolo della mietitura e della trebbiatura” sta scendendo, purtroppo, l’impietoso e definitivo “sipario dell’oblio” e , se così fosse e nessuno si preoccupasse di fermarne il ricordo sulla carta, allora, veramente su questa splendida festa, su questo grande spettacolo itinerante, che si rinnovava ogni anno di aia in aia, scenderebbe per sempre la parola ... fine.

Il biroccio marchigiano



Straordinario mezzo di trasporto per merci e persone è stato il protagonista della vita lavorativa della nostra gente.

ISTRUZIONI ...

PER L'USO ...

Non ho la pretesa, e non sarebbe nelle mie possibilità, di fare una esposizione dotta di quanto sono riuscito a mettere insieme fra ricordi, studi e ricerche sulla storia di quello splendido mezzo che è stato il . . .

BIROCCIO MARCHIGIANO

Ormai “il carro”, che ha contribuito a scandire la storia dei nostri avi, non c'è più

Ce ne sono rimasti pochissimi esemplari in “possesso” di innamorati, nostalgici” che li tengono come reliquie, od, alcuni, pochi, nei vari musei della nostra zona.

Ciononostante il ricordo del nostro biroccio è ancora vivo nelle persone anziane, nella gente di mezza età e nella mente e nel cuore di quanti si appassionano alla storia delle nostre tradizioni.

Quello che, a mio avviso, è il più grande scrittore italiano del novecento: Guareschi scrive: . . . “L'avvenire è alimentato dal passato. Guai a coloro che non coltivano il ricordo del passato. Sono persone che seminano non sulla terra fertile ma sul cemento.”

Ecco perché io dedico una gran parte del mio tempo libero a ricordare, raccogliere e mettere sulla carta tutto quanto riguarda i modi di vivere dei nostri, cari, avi.

È come se i nostri nonni fossero “la buona terra” nella quale affondare le nostre radici per succhiare, dal loro vissuto, dalla loro esperienza tramandata verbalmente o per iscritto, il nutrimento di

saggezza necessario a far progredire e migliorare la nostra vita attuale e futura.

Se una persona qualsiasi “uno non addetto ai lavori” lo guarda vede solo un grosso carretto con un asse, due alte ruote, ed un bel cassone rettangolare da sotto al quale sporge un rispettabile timone.

E, guardandolo solo superficialmente, senza nulla sapere, il profano potrebbe avere anche ragione.

Ma l'ingegnere Claudio Luchetti ha voluto dedicarsi allo studio approfondito del biroccio ed ha fatto, seguendo questa via, clamorose scoperte.

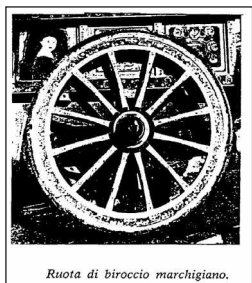
La prima cosa che ha trovato è che le ruote sono derivate direttamente da quelle dei carri celtici.

Se si volesse divagare per scoprire che origine ha la ruota si potrebbe dire che la prima “ruota” usata dall'uomo è stata quella, orizzontale, girevole, usata come piano per fare i vasi di coccio.

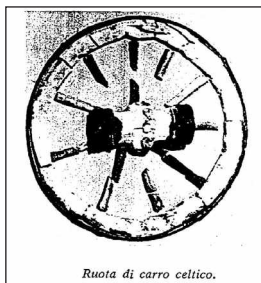
Nacque quadrata ma siccome così, girando, colpiva con gli angoli la pancia di chi la usava, fu, per praticità, arrotondata.

Un'accurata osservazione del suo modo di girare portò, qualcuno, a pensare che messa in verticale avrebbe potuto spostare, in base alla sua robustezza, grossi carichi, rotolando, e quindi alleviando la fatica.

Questa l'origine della ruota in generale ma torniamo a quella del biroccio



Ruota di biroccio marchigiano.



Ruota di carro celtico.

Un mozzo, tornito, cerchiato di ferro, che si adatta perfettamente all'assale, che è collegato, per mezzo di dodici razze “raggi” alla corona che è stretta, a sua volta, da un cerchio metallico.

Il diametro va da 100 a 130 centimetri variando in proporzione inversa all'altitudine alla quale viene usato il biroccio.

Il cerchio esterno, in ferro, leggermente più piccolo della circonferenza della ruota, fatto dilatare al fuoco, restringendosi, la blocca rendendola estremamente resistente e di lunga durata.

Esso era di mm.62 x 22 mm. come era prescritto dalla legge (R.D.I. 9 / XII / 928 sulle norme per la tutela della strada e della circolazione) ribadita, successivamente, dall'art.37 delle norme di circolazione stradale del 1959.

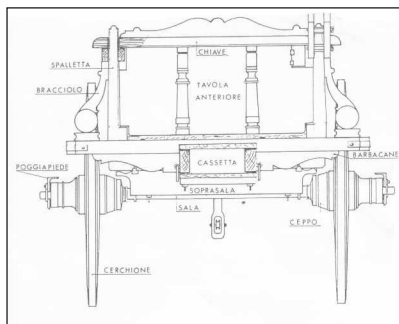
Per le discese, un freno, veramente elementare nella sua eccezione, detto martinicca o martinicchia, perché azionato da un semplice martinetto.

Veniva fatto funzionare semplicemente tirando una corda che, provocava, azionando la combinazione di carrucole, lo strofinamento di due grossi blocchi di legno, sagomati a forma della ruota, sulle due ruote medesime diminuendone così la velocità.

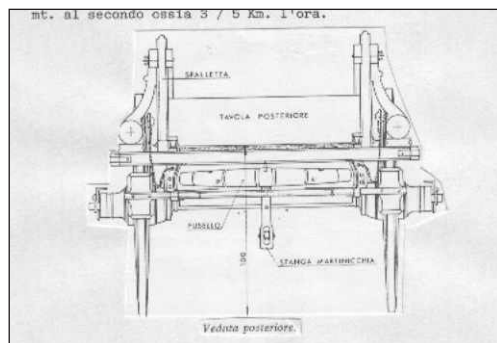
Maggiore era l'attrito provocato tirando la corda, più forte era l'azione frenante.

Le due ruote erano “ unite “ da un assale in ferro sul quale erano poggiati i due blocchi che reggevano il cassone.

Grandissima cura era, poi, messa nell'equilibrare il tutto in modo tale che, da calcoli fatti da fisici esperti, risulta che il biroccio rispettava tutte le leggi della fisica, nelle proporzioni e negli equilibri. (Gli studi sono stati fatti dai francesi Morin e Dupuit)



E pensare che i nostri maestri birrocciai, per equilibrare il carro, erano soliti (ne ho avuta la conferma diretta da uno degli ultimi della nostra zona quando ero ragazzo a Corridonia) far mettere il figlio sedicenne con la pancia sul bordo posteriore del cassone e, se il biroccio restava in piano (il peso del ragazzo compensava quello del timone) era a posto, altrimenti, con piccoli spostamenti dell'asse in avanti o in dietro, si arrivava a ripristinare l'equilibrio.



Sul pianale erano fissati i braccioli, le spallette e contro spallette, e fra di esse erano messi gli specchi che formavano le tavole laterali e poi era provvisto di due sponde una anteriore ed una posteriore.

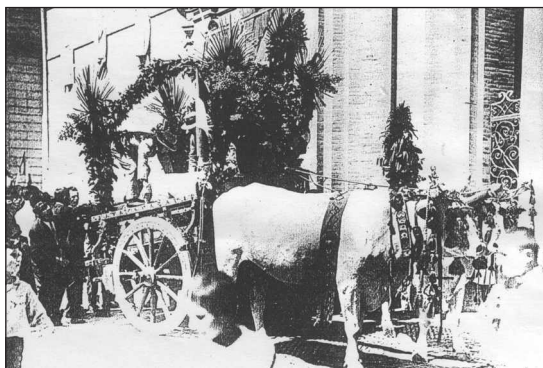
Quest'ultima era facilmente sfilabile mentre, spesso, la anteriore era fissa o comunque più difficilmente smontabile.

Il biroccio, trainato dalle mucche, ha una velocità di 0,75 / 0,90 mt. al secondo, ossia, 3 / 5 chilometri l'ora.

La portata massima era, in pianura, di 15 quintali il cui peso si scaricava tutto, interamente, sulle ruote, visto il perfetto equilibrio dato al carro, per cui le mucche non sopportavano alcun carico ma dovevano solo tirare.

Il biroccio era usato, modificandone la grandezza delle ruote e l'assetto, sino ad una altitudine di 500 metri ossia sino alla media collina.

La sua duttilità era straordinaria perché, alla necessità, si trasformava da camion da carico, data la portata, a mezzo di trasporto per le persone.



Alla necessità veniva usato anche come “Ambulanza”, mettendo sul fondo del cassone un materasso “*pagliericcio*”, sul quale era sdraiato l’ammalato da trasportare all’ospedale o il moribondo che doveva essere riportato, per antica tradizione, a morire a casa.

Per i nostri nonni, infatti, dover decedere fuori della loro abitazione era una cosa impensabile ed inaccettabile tanto che si diceva: “*Lu contadi, nasce, campa e more a casa sua.*” (Il contadino, nasce, vive e muore a casa sua) ed anche i medici, sapendolo, all’ultimo momento consentivano di portare il moribondo a casa, ed anche in tale situazione protagonista era il biroccio.

Il nostro mezzo di trasporto non era, però, protagonista solo nelle situazioni luttuose.

Nei giorni di festa, con le mucche addobbate e con archi di rami verdi sul cassone (come nella foto) diventava “la limousine” sulla quale tutta la famiglia andava in paese per la festa.

In altre occasioni era trasformato in “carro allegorico votivo” straordinariamente ricco e bello come si vede nella foto fatta alla festa di Candia riportata nella pagina successiva.

Tale manifestazione, che si faceva ogni anno, prendeva il nome di “*festa de lu cou*” Gli abili artisti di Candia, qualche hanno fa, hanno riprodotto, su un carro, con le spighe, la Basilica di Lourdes e l’hanno poi portato in Francia sul sagrato della grotta della apparizione.



La basilica interamente fatta con spighe di grano.

L'occasione forse più attesa era quando, messa la cassa del corredo davanti sulle due assi rialzate, si trasportava la dote (*Acconciu*) a casa del marito della futura sposa.

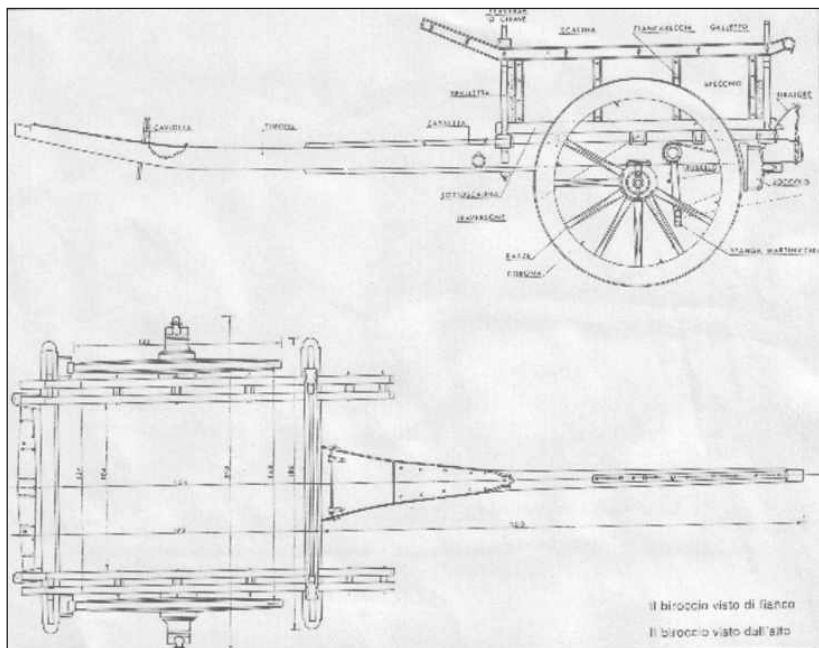
Dalla cassa, semiaperta, erano fatti fuoriuscire, come per caso, i pezzi più belli del corredo per farne ampia mostra.

In tali occasioni le mucche erano addobbate con tanti pon, pon di lana colorati e sulla loro spalla era messa una fascia rossa scarlatta con frange e specchietti che luccicavano, se colpiti dai raggi de sole.

(Pur non essendo la foto a colori, si può vedere il tutto nell'immagine di pagina 235 dove l'addobbo delle mucche è veramente ricco e bello.)

Le corna delle mucche erano pulite accuratamente, strofinandole con uno straccio di lana e poi lucidate con una pezza imbevuta nel rosso d'uovo che le rendeva brillanti.

Torniamo ora a noi e diciamo che questa “macchina” lunga 4,93 mt., larga 2,1° mt., e pesante (a vuoto) 450 Kg. era un sorprendente e camaleontico mezzo di trasporto con svariate possibilità d'impiego.



La stessa era legata alla struttura del medesimo e si era pronti per partire.

Così la persona anziana poteva, anche lei, “andare a parenti”, subendo una gran quantità di scossoni, ma riuscendo a muoversi per lunghi tratti senza sforzo.

Nei due disegni riportati sopra si può ben vedere come era strutturato il biroccio.

Questo carro era, ovviamente come già detto, tirato dalle mucche che erano state domate a farlo, a seconda della necessità, a destra o a sinistra e dovevano essere aggiogate nel lato per il quale erano state preparate sin da giovenche.

Sul timone del biroccio (è visibile nella figura precedente) c'era un cassettino nel quale era possibile mettere un fiaschetto di vino, la merenda, la cappottella (giacca) e la tela cerata, impermeabile, usata in caso di pioggia.

Le mucche erano affiancate davanti al timone poi erano fatte indietreggiare sino al punto giusto e quindi si metteva il giogo.

Il giogo era di legno d'opio (l'albero che era maritato alla vite per sostenerla ed i filari di tale abbinamenti erano chiamati arboreate) In tal modo la vite crescendo come una pianta di alto fusto, sorretta dall'opio, arrivava a produrre più di dieci chili di uva contro i tre che produceva se potata alla Gouiot e lasciata ad arbusto, appoggiata ai fili dei filari.

Il giogo era lungo circa 130 centimetri ed era fissato ad una caviglia di ferro che, una volta infilata dentro il timone, lo attraversava e fissava così, appunto, il cerchio di ferro che era sul giogo (n.1 sulla figura della pagina seguente).

È assicurato al collo delle mucche da due pezzi di legno che pendono dal giogo stesso (N.2 sulla figura) che, sotto al collo sono legati, senza stringere, con una cordicella.

Aveva due leggere incurvature che si appoggiano sulla giogaia dell'animale ed ecco il perché del suo nome.

Le due mucche erano costrette a tirare contemporaneamente, stando al posto giusto vicino al timone, da una grossa corda "*Gaezzò*" che era bloccata, con un nodo piatto sul timone medesimo e poi legata, alla giusta misura, sulle corna delle vacche in maniera che entrambe dovevano stare alla stessa distanza e quindi tirare insieme.

Tutto questo perché se capitavano accoppiate una mucca anzia-

na ed una giovane la più vecchia e “saggia”, senza “*gaezzò*” restava leggermente indietro e costringeva l'altra fare tutto il lavoro.

Il biroccio era usato, quasi per tutto l'anno per trasportare i prodotti raccolti nei campi a casa, ed i concimi e le sementi da casa ai campi.

Grano e “*pacche*” (mezzane) di maiale della parte padronale dalla casa colonica alla città alla residenza del nobile proprietario del fondo.

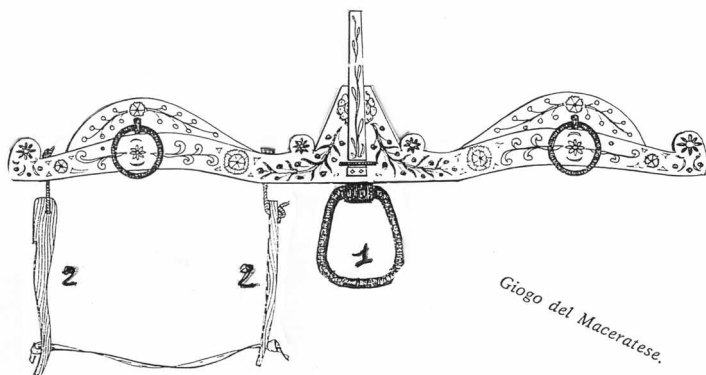
Ma il lavoro più importante era fatto, con il biroccio, durante la mietitura

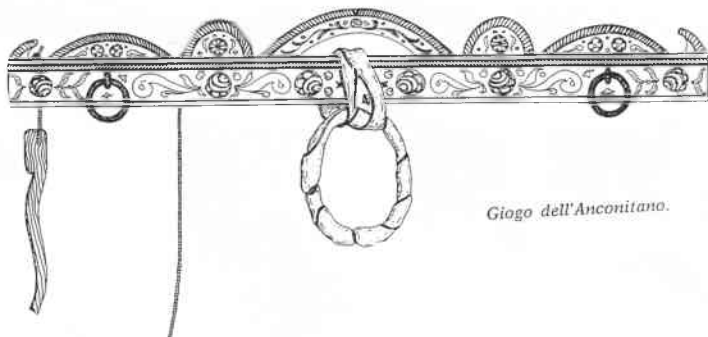
Per “*lo radunà*” ossia quando si caricavano i cavalletti per portarli sull'aia e fare la biga “*Lu varcò*”:

Altro momento importante era quello dei tagli del fieno, due o tre a seconda della stagione, ed anche qui il biroccio era protagonista.

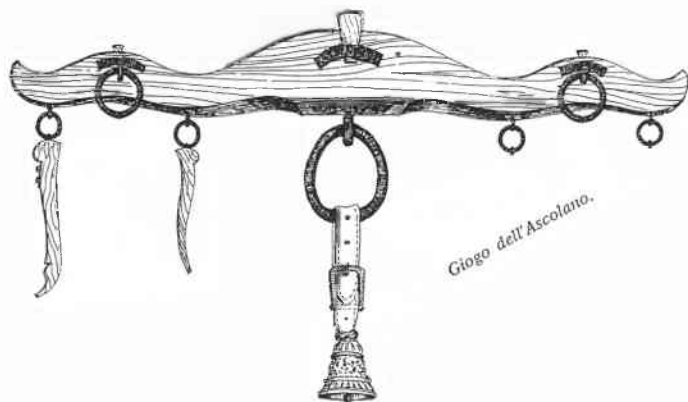
Quando diventava vecchio le soluzioni potevano essere due, farlo restaurare o lasciarlo per il lavori più “umili” che comunque dovevano essere fatti. Trasporto del letame e di altri materiali particolarmente sporchevoli.

Riporto qui sotto i disegni dei gioghi delle quattro province marchigiane.

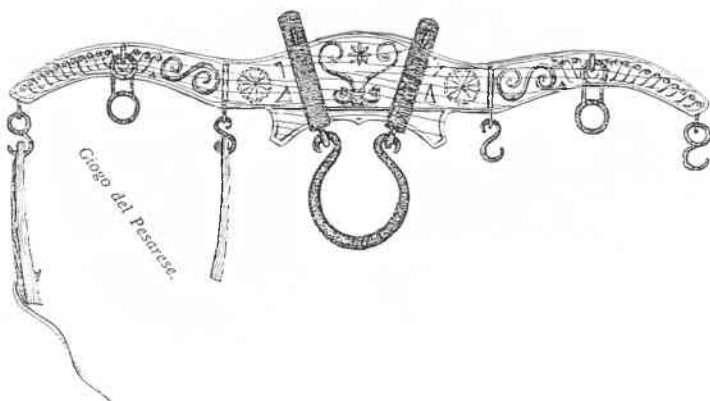




Giogo dell'Anconitano.



Giogo dell'Ascolano.



Giogo del Pesarese.

La parte più visivamente spettacolare del biroccio era il modo in cui era dipinto.

I maestri carradori avevano questo compito e lo svolgevano da veri artisti.

Ricevuto il grezzo dal mastro carraio(il costruttore)il carradore(il pittore) procedeva alla dipintura.

Inizialmente essa fu eseguita in modo anonimo con macchie di colore fatte con pennelli ottenuti legando su un bastoncino maz-zetti di setole di maiale.

Poi le tecniche e la padronanza dei colori si sono evolute e l'ope-ra è diventata vera pittura.

Colori forti ,vivi, ma dosati ed avvicinati con gran senso del bel-lo...

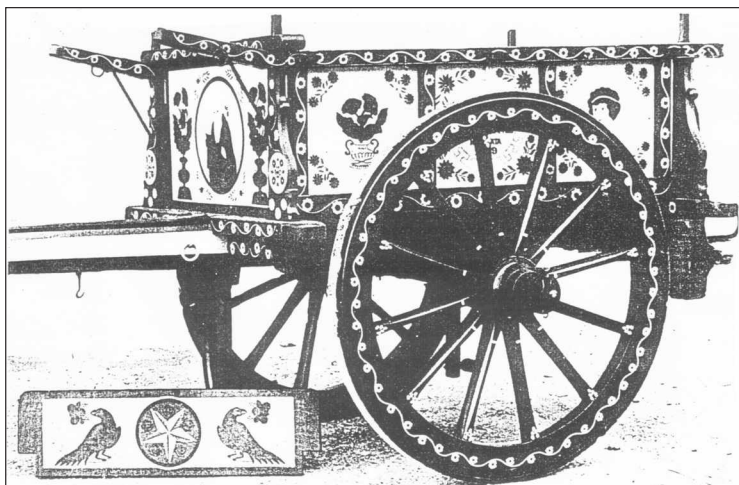
La tavola anteriore, nel maceratese, aveva sempre l'immagine di Sant'Antonio abate protettore degli animali.



La tavola che ho riportato è ciò che è rimasto della parte davanti di un antico biroccio della provincia di Macerata.

Nella pagina seguente c'è l'immagine di un biroccio con le sue splendide decorazioni.

Si deve dire che, in questo caso, i disegni non sono proprio quelli tradizionali ma, certamente, ciò non ne diminuisce la bellezza.



Di seguito riporto delle tavole anteriori, complete con il Santo Abate, che in alcune raffigurazioni era rappresentato nell'atto di benedire.

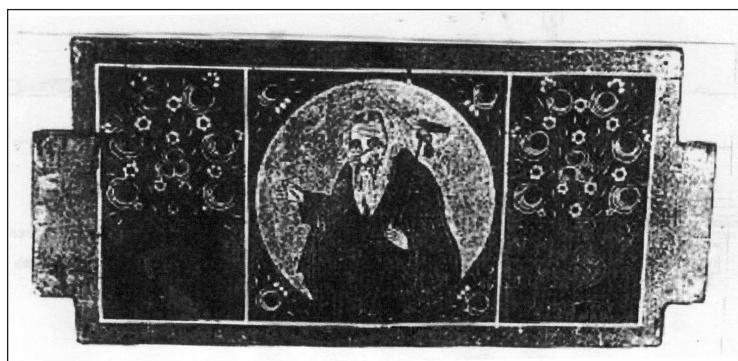


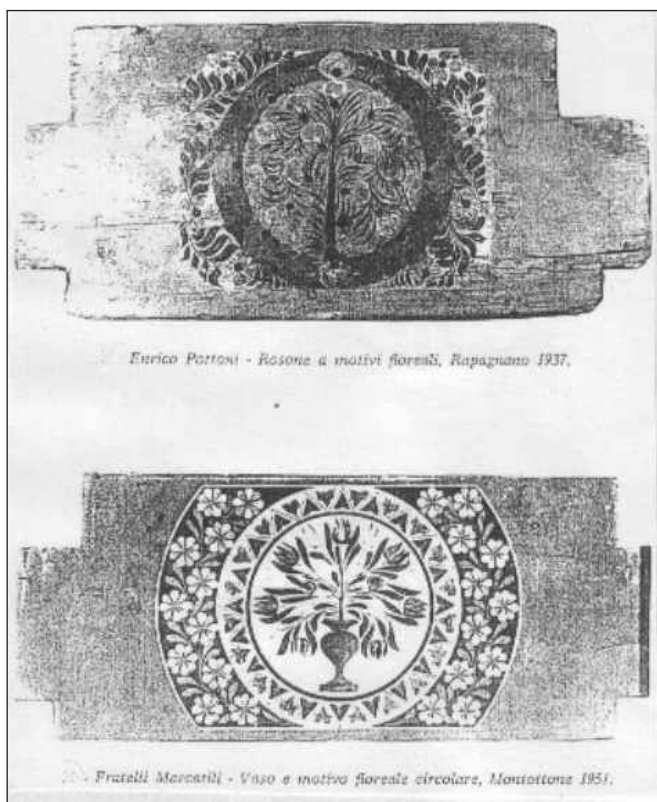
Ancora due tavole anteriori con l'immagine del santo:



Pietro Mariani Macerata 1935

Nelle altre tre province le tavole anteriori erano decorate con motivi floreali; eccone due dell'ascolano una di Rapagnano e l'altra di Montottone.





Due degli specchi erano poi riservati per riportare il nome degli autori.



Alcuni esempi di tavole laterali (specchi).



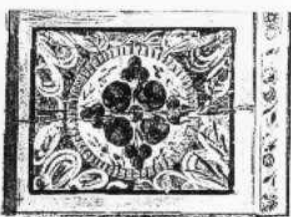
Autore sconosciuto - Papa con colomba.



Adriano Giovagnetti - Tradizionale «pupa», Filottrano 1937.



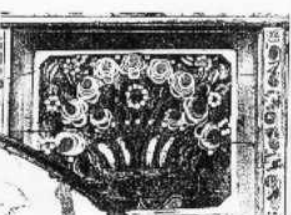
Un attestato di stima e di affetto su un biruccio a Porto S. Giorgio.



Adriano Giovagnetti - Decorazione di specchio centrale, Filottrano 1937.



Luigi Testa - Anfora con rose, Osimo 1936.



Adriano Giovagnetti - Fastosa coppia, Filottrano 1937.

Ma tranne i due specchi dove erano riportati i nomi e le eventuali marche dei costruttori e dei mastri carradori gli altri avevano simbologie diverse e fra le più varie.

Nella pagina seguente vediamo alcuni esempi di specchi laterali. Ricordo che ce n'erano tre per parte, con motivi floreali o marchi vari.

In uno degli specchi c'è anche una dedica al donatore del carro: lo sponsor.

Le donne dipinte sugli specchi erano ritratte, come già detto, con colori vivi e quindi era logico che quando una donna esagerava col trucco, o più semplicemente si truccava, la cosa non fosse vista di buon occhio dai vecchi benpensanti, tanto da far scattare l'inevitabile commento: "*Pari nà pupa de virocciu!*" (Sembri una pupa raffigurata sui Birocci").

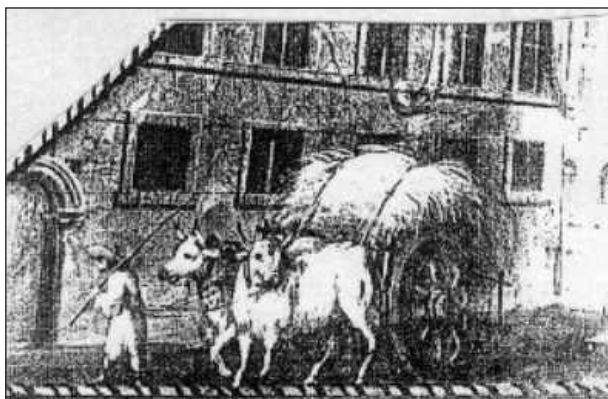
Qui ne riporto alcune con i relativi autori e date di esecuzione.:



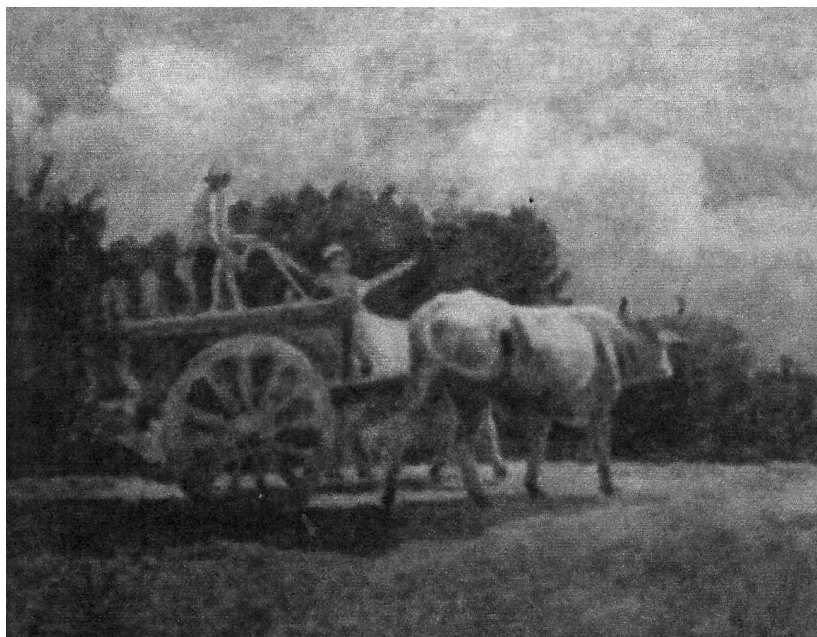
Il biroccio si è anche "messo in posa" per alcuni grandi artisti. Maria Ciccotti lo fa protagonista di una bella incisione sulla vendemmia.



Nel palazzo Benincasa di Ancona il decoratore Giuseppe Pallavicini ha raffigurato un biroccio carico di fieno.



Bellissima, poi, l'immagine che il grande Cesare Peruzzi, con la sua straordinaria bravura, dedica al nostro protagonista.



Ma anche le poste italiane hanno messo il nostro carro agricolo, il biroccio, in un francobollo.

Il francobollo era da 60 lire e faceva parte della serie “Le regioni italiane” ed il Biroccio è ritratto davanti al palazzo ducale d’Urbino.

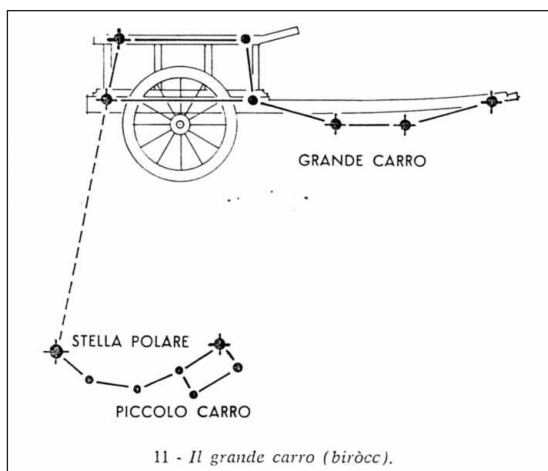
Naturalmente, dato lo sfondo dello splendido palazzo, il nostro carro agricolo non poteva che essere ritratto in quello che era il suo lavoro più importante.

Man mano che venivano guastati cavalletti le cove era caricate sul biroccio e così si effettuava il trasporto e la raccolta delle cove del grano per fare “lu varcò” la biga al centro dell’aia in attesa dell’arrivo della trebbiatrice.



Qualcuno poi è andato ancora più avanti con la fantasia e ha visto il biroccio marchigiano addirittura nel Grande Carro.

Secondo questi il biroccio è disegnabile tracciando una linea che segue la posizione delle stelle.



Avete visto come l'idea è stata concretizzata: "L'orsa maggiore = il biroccio marchigiano = l'Orsa maggiore?"

Simpatico! No?

Sono certo di non aver esaurito, con ciò che ho scritto, l'argomento Biroccio Marchigiano e di non aver completato la carrellata del biroccio nell'arte ma mi sono limitato a farvi un telegramma su questo argomento in quanto essere completi sarebbe stato impossibile ed anche estremamente prolisso sì da stancare me a scrivere e voi a leggere.

Quindi mi sono limitato a darvi un ampio quadro su questo splendido mezzo che ha aiutato, per alcuni decenni, i nostri antenati a vivere.

Spero di essere riuscito a dare un'idea soddisfacente dalla quale trarre indicazioni sufficienti sulla storia del Biroccio Marchigiano.

Ora consentitemi di fare un peccato mortale facendo seguire a questa ricerca una strana cosa che io ho scritto senza pretesa alcuna di fare poesia ma solo per rendere omaggio alla memoria del nostro, splendido, carro agricolo.

ODE A LU VIROCCIU !

Ello la capanna d'Antò de Scartocciu
ce statia, bbandonatu, un vellu virocciu
ntantinellu stentu⁸⁰ e nmoccò ruinatu⁸¹
da lu tantu tempu che adera passatu.

Lu guardo fissu e me rvene⁸² a mente
lle tant'ore passate, da me, anticamente,
de tristezza, de laoru e de grann'alligria,
sopre a issu⁸³, in tutta la prima vita mia.

80 scolorito

81 rovinato

82 torna

83 lui

Da fricu⁸⁴ era come nghiocarellu.⁸⁵
Me recordo vè, ch'ancò monellu,
montavo su u ragghiu cò un piede,
dacio la voce⁸⁶ e, non ce se crede,

le acche, partenne con carma potente,
faccia ghirà la rota e, prontamente,
vinio spintu su, artu, ortre l'assale,
e me stroavo rittu^{87*} sopra a lu pianale.

Quesso se facio tutto con sintimentu.
Se,immece, sbaiavo qualche muvimentu,
non me stroavo su lu virocciu rittu
ma drento a che fossu a capofittu.
Spisso, se ttaccate c'era le manzette,
faciamo, fra de nuà, ncerte garette,
corenne co li birocci su lu sodu⁸⁸,
Rischienne, nuà e le acche, ortremodu.

Ma non me recordo solo le frichinate.
Nà matina, fra lle sponne colorate,
ce fu mista la cassa de nonnu mortu
pè fajie, tutti insieme, lu straportu⁸⁹.

Collu virocciu, pè lu gran dolore,
me se partì anghi un pezzu de core.

84 bambino

85 giocattolo

86 incitavo le mucche

87 in piedi

88 campo non lavorato

89 trasporto funebre

N'antru recordu, lu pettu ncò me scote:
quanno, missu a festa, me portò la dote

de la vardascia ch'avio corteggiata
e che, pò, mojiema adè doventata.
Le feste, cò li granni divertimenti:
primu de maggio jò le rote de Chienti

adera l'uneca occasciò "mondana"
che ce capitava in un'annata sana!
A repenzacce me se rizza li capiji,
issu sirvì anghi pè la nasceta de li fiji,

a portà la mamma⁹⁰, in tutta fretta,
che po' raccolse in maniera perfetta
lli tre velli frichì che Nostru Signore
ci ha regalato pè completà l'amore

che da trent'anni se fa più forte
e che poterà finì solo a la morte.
Quanti viaggi, con issu, a Macerata
a portà la spettanza⁹¹, già pesata,

a lu patrò ello la casa patronale.
L'ua, lo grà, la pacchetta de maiale⁹²,
missi su lu virocciu a core strittttu.
(quello che lu signore lea a lu purittu)

da portà, come spettanza obbligatoria,

90 levatrice

91 parte padronale

92 mezzena di maiale

a lu patrò che ce facia granne baldoria.
Ce ruppia le palle e ce vujia la testa⁹³.
ma lu straportu adera na gran festa.

Le acche,tutte quante nflocchetate,
paria le fantelle^{94*}, velle, nfarinate^{95*},
pronte pè nnamorà,cò sguardi e motti,
fantasia e core de nuà ghioenotti^{96*}!

Le corne, llustre cò lo roscio dell'ou^{97*},
che llucia^{98*} sotto li ragghi de lu sole nou
e, nuà, misti cò li pagni de la festa,
cantenne stornelli, ce rempiamo la testa

co lo vedè, passenne otre pe le mura,
signore e signorine in gran montura^{99*}.
Ce paria,a vedè lle donne vellutate,
che da le faole adera scappate le fate.

Virocciu caru! Gran festa de colori!
Tanti, cari, ricordi tu me cacci fori,
tutti quanti calli come nà carezza
che ci ha un nome dorge: Giovinezza!

93 eravamo contrariati a doverlo fare

94 ragazze

95 incipriate

96 giovanotti

97 uovo

98 luccicavano

99 vestite eleganti

Anch'io, come te, ormai so scoloritu
e me sò anghi npò rencojionitu¹⁰⁰.
Anch'io vivo de ricordi de lu passatu
Ma, vidi, io posso di che so campatu

somentenne un seme che la natura
ha fatto germojjà in vita futura.
Tu stai li, pritu, pritu^{101*} e non te scoti¹⁰².
Io spetto de potè ghiocà cò li nipoti.

A loro racconterò nsaccu de faole.
Una sarà cuscì: "C'era, na hò¹⁰³, le taole
che, segate vè da Antò de Scartoccu,
montate, doventò nvellu virocciu ..."

Ne lu core mia sarai sempre presente
e, gni orta che me verrai a mente,
io sentirò lu calore e la dorgezza
che ci ha li ricordi de la giovinezza.

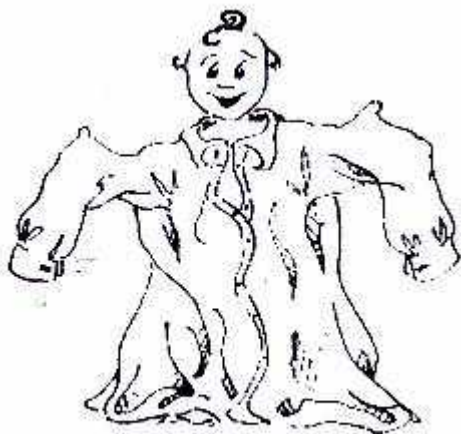
100 intontito

101 fermo

102 muovi

103 una volta

*Si dece ...
ma perché si dice?*



... è nato con la camicia !

Nel parlare dei nostri nonni i detti erano frequentissimi per spiegare un concetto o per rafforzarne un altro.

Sempre usati ma, quasi mai, spiegati.

E allora ...

MITTILU SOTTO LA VIÒCCA!

Mettilo sotto alla chioccia. (La gallina che cova.)

In campagna, per molti decenni, il rimedio per molti malanni, soprattutto degli anziani, era l'uso del caldo.

Esempi? Il cataplasma (l'impiastru de seme de lino) per la tosse, posto sul petto molto caldo; "le pezze calle" quadrati di lana riscaldati e poi posti sulla parte dolorante, alternandoli in maniera che fossero sempre caldi; "Lu mattò scallatu", in caso di ematoma o gonfiore dovuto ad urto o altro danno, o di dolori di origine reumatica venivano presi due mattoni (laterizi) e scaldati bene, bene e poi, a turno, in modo che fossero sempre caldi, si ponevano sulla parte.

Il mattone caldo non solo trasmetteva il calore, cedendolo lentamente, ma, essendo poroso, assorbiva l'umidità, cosa che non avviene usando, oggi, i termofori, cuscineti elettrici che scaldano, si ma non sono in grado di assorbire l'umido creato dall'applicazione.

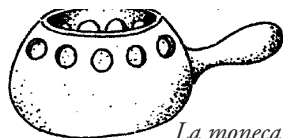
Durante l'inverno, se c'era un neonato, era necessario asciugare velocemente i triangoli ed i ciripà usati per raccogliere i suoi bisognini ed ecco un'altra applicazione del caldo: Un cesto, fatto con treccia di paglia cucita, alto un metro, a forma di uovo, privo dei due fondi, e del diametro di circa 50 cm. nel punto più largo, aveva a 70 cm. da terra, una grata formata da rami di salice spellati messa a mò di piano.

Su di essa erano posti i panni umidi e sotto una "monaca" con dentro le braci ardenti, sulla parte superiore un coperchio ed il calore, in pochi minuti, asciugava il bucato.

Un altro utilizzo del calore era quello, per evitare che il freddo dei letti d'inverno, facesse ammalare vecchi e bambini, del "prete" e della, suddetta, "monaca".



Lu prete



La moneca

La struttura rigida “lu prete” era posta nel letto. Nel contenitore di coccio “la moneca” era messa della brace ardente ed era posta nel “prete” e poi, su tutto, erano tirati lenzuola e coperte e, al momento di mettersi a letto, tolti entrambi, si aveva uno splendido teporino.

Fatti questi esempi è facile capire il senso della frase che, con l’uso, è diventata un proverbio:” Se qualcosa non va bene, non funziona, mittilu sotto la viocca!” che il caldo, sicuramente lo sistema.

TOCCALU FORA !

(Invitalo, toccandolo, dandogli un colpetto, ad uscire)

Questo invito, usato sia con cortesia che in maniera forte, come a dire :” Va a quel paese” derivava dal fatto che tutti gli animali erano guidati con il tocco, più o meno leggero, della mano o del bastone.

Le mucche erano “toccate”, se trainavano il biroccio, con la frusta, se per andare all’abbeverata con un rametto di salice(lu vencu) con entrambi erano colpite solo leggermente per suggerire loro ciò che dovevano fare.

Il toro era “toccato”, se necessario con un grosso bastone (lu tortore).

Un ramo, di discreta consistenza, si usava per i muli ed i somari.

Le oche ed i tacchini con una lunga canna.

I cavalli con il frustino o, in corsa come a Siena, con il nerbo di bue.

I grossi animali, mucche, tori, vitelli, legati in stalla affiancati, erano toccati, per farli spostare, con le mani. Una leggera pacca data sul posteriore ad una mucca significava “spostati”.

Quindi se qualcuno ti ha proprio rotto le scatole e te lo vuoi levare da torno allora ... toccalu fora!

NCIOCCHJE LI DENTI!

(colpiscilo, forte, sotto al mento per fargli battere i denti.)

Molti attrezzi usati in campagna . forcone di legno, rastrello, rastellina, erpice erano, ai tempi andati, fatti artigianalmente con denti di legno inseriti, a forza, con una mazzetta nel supporto, anch'esso di legno.

Durante i lavori, poteva succedere, che, in mezzo al campo, un attrezzo perdesse un dente. Il vergaro, non avendo a portata di mano la mazzetta, si sfilava uno zoccolo e, battendo con il tacco, lo reinseriva, a forza, al suo posto.

Se un ragazzino, particolarmente vivace ed impertinente, si minacciava, per impaurirlo, “de ncioccaje li denti”, avendo visto l'operazione eseguita con la mazzetta o con lo zoccolo, capiva, a volo, che non era il caso di continuare.

'SSA CÓSA VA A FINI' COME LU CÓPPU DE LE MONECHE !

(Questo affare finisce come il coppo, la tegola, delle suore!)

Tale detto, che nasce ed è usato soprattutto a Potenza Picena (Montesanto) città con tanti conventi ci fa vedere come, a volte, la realtà può superare la fantasia.

Ecco il fatto all'origine del detto.

Un maestro muratore (prima cucchiara), che per venti anni aveva servito la superiora di un convento di suore, per tutte le riparazioni necessarie al grande stabile, fu chiamato, di nuovo, perché il tetto del convento era rovinato ed entrava, nei giorni di pioggia, acqua nella soffitta.

Lui, però, era a letto ammalato. Il figlio, neo diplomato geometra, si offre subito di andare , in sua vece, ad effettuare la riparazione, avendo, per tanti anni, fatto pratica col genitore.

Va ed, in breve tempo, fa il lavoro.

Al suo ritorno il padre volle sapere di che cosa si trattava. Lui spiegò che a far passare l'acqua era un coppo con uno strano foro.

"Tu che hai fatto?" Domanda il padre. "L'ho cambiato e l'ho buttato via!"

"Io t'ho fatto studià e loro t'ha mparato l'arte! Ma lo virbo(l'astuzia) a scola non se mpara!" "Perché, papà, dici così?" Chiede il figlio. "Perché, quellu coppu lo avevo forato io, vent'anni fa, e per tutto questo tempo l'ho spostato da una parte all'altra del tetto e, ad ogni pioggia, la superiora mi ha chiamato per la riparazione e io con questo, ed altri tre conventi, ci ho fatto magiare tutta la famiglia!"

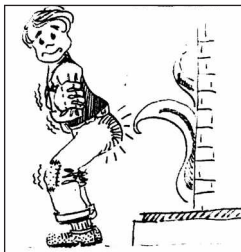
FA LE CÔSE A METÀ COMME LU CAMÌ !

(lascia le cose a metà come il camino)

Le case coloniche dell'altro ieri, e di ieri, erano sprovviste del riscaldamento.

L'unica fonte di calore era il camino. Solo in tempi più recenti si è aggiunta la famosa "cucina economica".

Chi ha vissuto tale esperienza, del riscaldarsi con il camino, sa che il suo calore investiva la parte del corpo esposta alla fiamma ed il freddo del resto della casa, e gli spifferi delle finestre e porte che chiudevano male, gelava l'altra parte.



Per cui era d'obbligo dire: "Fa le cose a metà comme lu camì che scalla dereto e fredda davanti... o viceversa a secondo della posizione assunta!"

TE POZZA CACCIA' LE SCARPE UN FURMINE !

(Che un fulmine ti possa togliere le scarpe!)

Solo molto raramente i nostri nonni usavano lanciare impropri contro le persone, quasi mai, contro gli animali.

Spesso, però, si arrabbiavano con le cose.

Si preferiva colpire un oggetto, magari prezioso, di scarpe se ne possedeva un solo paio a testa, anziché toccare la persona.

Una simpatica storia che mi viene in mente a proposito di impropri è quella del contadino che, arrabbiatissimo perché il suo somaro non lo ascoltava, gli urla:” Che te pijia un gorbu siccu!” (Che ti prenda un colpo fulminante!) e il somaro, al grido, muore stecchito.

Lui scoppia a piangere disperato.

Un amico, che ha assistito alla scena, gli dice:” Sei tu che gli hai augurato di morire subito e quindi perché ti disperì?”

Lui si calma un pochettino e poi, fra i singhiozzi, dice:” Io me danno e me dispero perché un gorbu cuscì vonu l’ho sprecatu per lu somaru anziche doprallu pè lu patrò!” (Mi dispero perché un colpo secco così valido l’ho sprecato per il somaro anziché usarlo per il padrone.)

Era insito l’attrito costante fra padrone del terreno ed il mezzadro che lo lavorava.

Ma torniamo a noi. L’invio di “ gorbi” era, quasi sempre, usato in positivo, come se fosse un complimento.

Per esempio se si incontravano due amici, dopo un certo tempo, era abitudine salutare dicendo:” Che te pijia un gorbu! Quanto stai vè!” (Che ti prenda un colpo; stai proprio magnificamente!)

Usarli come impropri non era abituale perché si riteneva che avrebbero scatenato “l’ócchiu cattíu” (il malocchio) e ciò sarebbe stato troppo:

Quando ci si arrabbiava veramente era quindi necessario usare perifrasi e si ricorreva, anche con una certa decisione e cattiveria, ad invitare il fulmine a togliere le scarpe,cosa preziosa, all’altro nel-

la speranza che egli prendesse paura solo nell'eventualità che la cosa si potesse verificare veramente.

**LI GORBI ADÈ COME LA PRUCISCIÓ
DE LU VINIRDÌ SANTU . . .
... REBBÓCCA SEMPRE DA LA PORTA DA NDÓ
ADÈ SCAPPATI !**

(Gli impropri sono come la Processione del Cristo Morto . . .
che rientra sempre dalla stessa porta da dove è uscita.)

Era una tradizione e non poteva essere diversamente che la Processione del venerdì Santo rientrasse, alla fine del percorso, sempre nella chiesa dalla quale era uscita, perché quella stessa basilica, di solito, era anche il posto in cui era conservato, per tutto l'anno il carro e nella stessa chiesa avveniva la preghiera finale della celebrazione della morte del Signore.

Tutto questo aveva quindi un preciso significato: ossia "l'effetto boomerang" di rinviare tutto al mittente.

Mio zio Sandro Procaccino, figlio del grande poeta dialettale Jsè Procaccini di Corridonia, quando rispondeva agli auguri per il Natale ad alcuni scriveva frasi divertenti, simpatiche e molto elaborate, ad altri solo." Grazie altrettanto!"

Io, che mi divertivo a sentire le frasi che creava e mi ripeteva ad alta voce, colpito dal suo modo di fare, chiesi:" Perché ad alcuni tante cose ed ad altri solo una frase telegrafica?" E lui:" I primi sono i biglietti di quelli che sono certo che mi inviano gli auguri con sincerità; gli altri non sono sicuro se sono intenzionati a farmi sinceri auguri o, sotto, sotto mi mandano qualche accidente e allora gli rispondo."Grazie altrettanto!"

SE TE VÈNE VOGLIA ... TÒCCHETE 'NA CHIAPPA!

(Era rivolta alle donne in gravidanza.)

Se hai una voglia toccati il sedere!)

La frase era sempre rivolta ad una donna con il pancione.

Il detto aveva due valenze. Una era che, credendo che sulla pelle delle donne, dove era toccata, sarebbe apparsa una macchia simile alla cosa di cui lei aveva voglia, e l'altra era che fosse giusto toccarsi il posto meno in vista possibile.

Ed il motivo che aveva spinto il creatore del detto a scegliere proprio "la chiappa" era sicuro che, a quei tempi, nessuna donna, in nessun luogo, avrebbe mai mostrato quella parte.

Inoltre visto che quella parte del corpo porta notoriamente fortuna ... toccandola hai visto mai che ...

Oggi, però, visti i costumi che le nostre donne indossano al mare, l'unica parte che potrebbe toccarsi, per non far vedere l'eventuale macchia, sono le tonsille o l'appendicite, visto che il resto lo mostrano quasi tutto.



**LU PATRETERNU CÒPRE SOLO LE CÔSE
CHE J'È VINUTE MALE !**

(Il nostro Creatore copre solo le cose che ha sbagliato!)

Ammesso che ne abbia sbagliata qualcuna, ed io sono sicuro di no, questa era una modesta rivalsa, ma piccante, dei “poveri calvi” che, bersagliati da: “Zucca pelata de cento capiji che tutta la notte ce canta li grilli! Ce la fa ‘na vella cantata (strofinando il capo con una mano) ciuru, ciuru zucca pelata!” (Era la cantilena usata per sfottere i calvi). Loro, allora, reagivano mettendo in risalto il fatto che, per antica tradizione, le cose belle si mettono in mostra e solo quelle brutte o sbagliate si coprono.

**TE MANNO A CACCIÀ L'ACQUA DA LU PUZZU
CÓ LU CANESTRU !**

(Ti mando a tirar fuori l'acqua dal pozzo con un cesto!)

La frase era usata nei confronti di chi, con il suo modo di agire, dimostrava di non aver pazienza.

Tirar su l'acqua dal pozzo con il canestro voleva dire, in pratica, riempire il proprio secchio con le gocce che cadevano dal cesto stesso che, salendo, si era interamente vuotato, com'è naturale.

Quindi era un lavoro estremamente barbosio che per eseguirlo necessitava di una immensa pazienza.

Ho letto in un libro, del quale non ricordo il titolo, che tale “condanna” era inflitta ai giovani frati Certosini proprio per insegnare loro l'autocontrollo, lo spirito di servizio ed adattamento e l'immensa pazienza con i quali si possono fare lavori che altrimenti non si porterebbero a termine .

Ancora oggi, infatti, di un lavoro lunghissimo eseguito in maniera splendida si dice: “È un lavoro Certosino!”.

La saggezza, quindi, un pizzico di costanza ed una buona dose di autocontrollo sono gli ingredienti con i quali riuscire fare qual-

cosa di veramente eccezionale.

Se poi a tutto ciò si aggiunge una spruzzatina di arguzia, allora ...

Mio padre mi raccontava che un anziano contadino, accompagnato dal nipote ragazzino, sale sul postale (corriera a breve percorrenza fra paesi limitrofi che, a tempi andati, aveva anche il compito di trasportare la posta ecco il perché del nome.) e i due siedono sul sedile al centro sul retro della corriera.

Il vecchio ha con sé “una smalletta” (canovaccio legato per i quattro angoli a formare un contenitore) piena di noci da portare al padrone a Macerata.

Durante il percorso l’involucro, o perché mal legato o per gli scossoni del pulman, cede e le noci, essendo la strada in discesa, rotolano per tutta la corriera.

Il ragazzo si precipita a raccogliercle ma il nonno, restando seduto, gli dice:” Non te move! Che a la prima salita le noci rvene (Tornano) tutte ghió da nuà (qui da noi) da sole!”

Saggezza, esperienza, pazienza!

SI' GNORANTE COMME 'NA VANCHETTA SENZA VÚSCIU !

(Sei difficile da prendere come uno sgabello senza il buco!)

Il modo di dire si riferisce a quegli sgabelli fatti in casa con dei pezzi di tavola liscia, riciclati.

Tre tavolette, della stessa larghezza, erano inchiodate, fra loro, a formare una U rovesciata e venivano rinforzate da una traversa centrale, messa a metà altezza.

Le tre pareti lisce rendevano impossibile, con una mano sola, prendere lo sgabello.

I costruttori più accorti nel centro del piano di seduta, facevano un buco, infilando un dito nel quale, era possibile avere presa per prendere lo sgabello.

Il paragone fra “la vanchetta senza vúsciu” ed il ragazzino recal-

citrante e difficile da prendere era, quindi, veramente azzeccato.

Un altro motivo che rendeva poco maneggevole “la vanchetta” era che, spesso, si usano tavole spesse e pesanti per farla più robusta.

IN VÒNA COMPAGNÌA ... PIJÒ MOJE UN FRATE!

(stando in mezzo ad una allegra compagnia si sposò un frate.)



L'allegra compagnia e, spesso, qualche bicchiere di più sono il motivo che spinge a fare cose che, normalmente, non si farebbero, allentando i freni inibitori.

Quindi anche il frate, tradizionalmente ligio ai suoi voti, anche quello di castità, trovandosi in buona compagnia, secondo i nostri nonni, sia per non sfigurare, sia perché i freni inibitori, in tale situazione, “frenano” meno poteva anche arrivare al punto di “prendere moglie”!

L'aneddotica sui comportamenti dei frati è ampia e, nel contempo, amena ed ha un valido esempio nella risposta di un frate che noi sfottevamo durante la trebbiatura del grano.

Lui aveva salutato cordialmente tutti e poi, come era usanza antica, aveva chiesto un po' di grano per il convento. (Era credenza diffusa e radicata che non darlo avrebbe portato veramente male a tutta la famiglia.)

Noi lo sbottemmo dicendo che se gli e lo avessimo dato lui, invece che al convento, lo avrebbe portato all'amica.

Lui, pronto: "Allora datemene una quantità doppia così li accontento tutti e due!"

E noi, presa la palla al balzo, gli dicevamo: "Ma allora ce l'hai veramente la fidanzata!"

E lui, senza scomporsi, "Vedete. figlioli cari, noi frati siamo come le dita di una mano. Uno corto e grosso, uno lungo ed affilato, uno piccolo ecc. ecc. e ognuno con la propria coscienza e tutti con i propri peccati personali. Che ci volete fare!"

Che filosofia eh?

I frati "tozzò" cercatori, erano ovunque conosciuti per le loro battute pronte ed intelligenti che li rendevano ben visti e ben accettati ovunque.

Ecco una "strofetta" (storiella) che si raccontava in campagna.

Un frate cercatore, uomo onesto e dabbene, ma accanito fumatore, dopo una intera giornata trascorsa a camminare ed a bussare alle porte senza ricevere quasi nulla, arriva di fronte ad uno di quei negozi di campagna dove si vendeva un po' di tutto (lu spaccittu).

"Tira un gran so spiro di sollievo e pensa:" Qui si rimedia bene e, sicuramente, ci scappa anche da fumare!"

La padrona, che è incavolata per fatti suoi, lo liquida con un filone di pane.

Il frate ci rimane malissimo, perde la pazienza, gli saltano i freni inibitori, e, uscendo, ruba un pacchetto di sigarette dallo scaffale vicino alla porta.

Un vecchio che, seduto fuori, ha visto tutto, si avvicina al frate e lo apostrofa: "Dimme npò, zi frà, (espressione con la quale erano sempre chiamati i frati) che a San Francesco l'ha fattu santu perché frecava(rubava) le sigarette?"

E il frate, pronto, "No! L'ha fattu santu perché se mpicciava sempre de li cavolacci sua!" (Lo hanno fatto santo perché si faceva sempre i cavoli suoi).

SU LA VITA NON SE PÒ AVÉ TUTTO ...

(Nella vita non si può avere tutto!)

La frase può sembrare quasi lapalissiana nella sua semplicità ma i puntini stanno a significare che essa non è completa. Ed infatti, i più smaliziati dicevano la frase e poi continuavano:” Disse lu curatu, che aveva una serva molto bella e disponibile, un bel po’ di soldi in banca, una bella macchina fuoriserie, alcuni terreni con le stalle piene, mentre mangiava vincisgrassi (piatto tradizionale del maceratese) davanti ad una tavola ricolma di cose buone.”

Questo stava a significare che, molto spesso, ad usare tale frase erano quelli cui non mancava nulla.

C’è un altro detto che, in qualche modo, fa da corollario a questo:” Cò li quatrì se soffre lo stesso!” (Pur avendo tanti soldi si soffre ugualmente).

Un vecchio vergaro si lamentava con il padrone di soffrire per dolori reumatici che lo assillavano.

Il ricco proprietario rispose dicendo: “Anche io, caro mio, ho lo stesso problema, avendo la tua stessa età, e soffro ugualmente!”

Ed il vecchio contadino, con un sorrisetto birichino, risponde: “Sì, sor patrò! Ma vu soffrite cò tutte le cumudità!” (Sì, signor padrone! Ma voi soffrite disponendo di ogni conforto.)

SU LA VÓTTE PICCOLA CI STÀ LO VÌ VONO !

(Nella botte piccola c’è il vino buono.)

Un motto ripetuto migliaia di volte. Perché? Mala risposta è ovvia. I contadini non potevano fare una cernita della loro spettanza di uva per poter utilizzare solo la migliore perché così una parte di vino sarebbe stata ottima e l’altra, la maggiore, una vera schifezza.

Quindi se ne sceglieva solo una modesta quantità per riempire una piccola botte e questa uva eletta, data la selezione, dava un vino eccellente. Il resto era lasciato misto e dava, in linea di massima,

un buon vino.

Il contenuto della “vutticella” (piccola botte) era tenuto per le grandi occasioni e definito nel gergo corrente: “Lo vî de la chiaetta!” (Il vino migliore).

Quando il vergaro lo faceva assaggiare agli amici, cui voleva fare un presente, diceva:” Te faccio proà (assaggiare) un vî che lu Escuvu (vescovo) ce pole di la Messa de Pasqua!”.

SE TU C’HAI LA RÒGNA ... HI TROATO CHI TE LA GRATTA !

(Se tu sei affetto dalla scabbia hai trovato chi ha il coraggio di venirti a grattare.)

Avere la rogna (scabbia) era veramente molto brutto perché l’evidenza della malattia faceva sì che il portatore venisse isolato e tenuto a distanza per la paura del contagio.

Oltre a ciò, il malato, doveva sopportare il continuo prurito dato dalle piaghe che lo faceva imbestialire per il dolore ed il bruciore.

Perciò, spesso, il poverino diventava intrattabile, scontroso e, a volte cattivo.

La frase, usata spesso, aveva, quindi, il significato di una vera e propria sfida nei confronti di chi faceva il prepotente.

Il senso era: “A me della tua cattiveria non me ne frega niente! E non mi fai paura tanto che sarei pronto a venirti a dare “una grattatina!”.

ATTENTI CHE QUISSU ADÈ UNU CHE PIANTA LI CHIÓDI !

(Fate attenzione che quest’uomo è uno che pianta i chiodi!”)

Era abitudine, dei nostri nonni, di piantare, all’interno della porta di uscita della loro casa, un chiodo al quale, poi, tagliavano la testa.

Su questo supporto, successivamente, infilavano le vari “bollette” (Fatture) da pagare per averle sempre in evidenza.

C’era, però, qualcuno che, una volta infilata la fattura nel chiodo, la dimenticava lì.

E proprio l’utilizzo del suddetto chiodo ha fatto nascere il detto, per definire i cattivi pagatori o, peggio ancora, gli insolventi, che questo era uno che ... piantava i chiodi.

’SSA COSA ADÈ VÒNA SOLO PE’ LO SAPÓ !

(Questa cosa può essere usata solo per fare il sapone)

Il sapone era fatto in casa, dalla nostra brava Vergara, impastando, con dosi tramandate da madre il figlia, sego, calce e cenere.

Tutti e tre questi ingredienti erano, notoriamente, cose di modestissimo valore e quindi definire una cosa... “vòna solo pe’ fa lo sapó” era come dire che non valeva assolutamente niente.

POR’ ÒMU! LU FÀ GHIRÀ COMME LA VORPE CÓ LU CA’ !

(Poverino lo fa girare come la volpe fa con il cane.)



Un cacciatore aveva un cane veramente bello e ben addestrato che teneva legato ad una catena, di circa tre metri, che finiva con un anello bloccato ad un palo infisso nel terreno.

Ciò consentiva all’animale una certa libertà di movimento.

Per alcuni giorni però il padrone trovava, al mattino, la sua bestia vicino al palo e la catena completamente arrotolata su di esso.

Il cane si lamentava continuamente e, nonostante il cibo dato-gli regolarmente, ed in abbondanza, dal padrone, aveva sempre una gran fame tanto che, se lasciato libero, azzannava polli e conigli; cosa questa che prima non aveva mai fatto.

L'uomo volle rendersi conto di che cosa stesse succedendo.

Una sera, poggiata la ciotola con il mangiare del cane al solito posto, si allontanò, mettendosi di guardia ad una finestra.

Dopo un certo tempo, prima che il cane andasse a mangiare, arrivò una volpe che si avvicinò alla bestia che subito la puntò.

A questo punto, l'astuto animale, inizia, stando a distanza di sicurezza, a girare in tondo.

Il cane segue la volpe e, facendo ciò, fa arrotolare la catena sul palo.

Quando il cane è così immobilizzato la volpe si avvicina e si mangia tutto ciò che c'è nella ciotola e poi se ne va.

Il cane, che non capisce che per slegarsi deve fare il percorso inverso, resta lì a lamentarsi ed aspetta il padrone stando a pancia vuota.

Ora tale storiella è adattata, nel detto, al povero marito che avendo “la moglie volpe” è costretto a fare il cane legato al palo, da mille bugie, mentre la “moglie virba”(astuta) assaggia altre “gustose pietanze”!

SCRÌE COME LE ZAMPE DE GAJÌNA !

(La sua scrittura è come le tracce lasciate dalle zampe delle galline!)

Le galline, spesso, erano tenute in un recinto fatto di canne e lo spazio, era provvisto di una vaschetta a bordo basso con acqua nella quale i bipedi bevevano e le papere e le oche, che stavano con loro, andavano a farsi il bagno.

L'acqua, tracimando, bagnava tutto intorno e su quel terreno

umido le zampe delle galline “scrivevano” passando.

Tale situazione dava alle zampe dei polli il colore caratteristico che li faceva identificare come ruspanti.

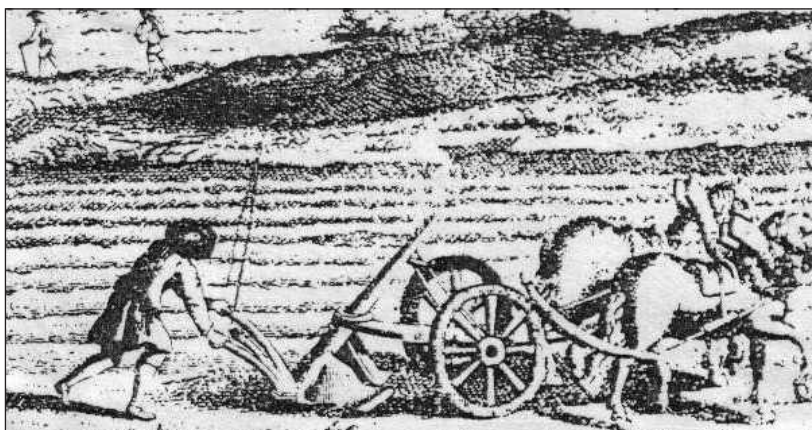
In tempi, abbastanza recenti, le vergare, dei terreni vicini alla città, accortesi che i polli ruspanti valevano di più, si erano fatte furbe.

Non volendo lavorare ad allevarli i polli li prendevano già grossi negli allevamenti. Li mettevano nel recinto suddetto, del quale bagnavano spesso il terreno, e in quindici giorni i polli d'allevamento diventavano “Ruspanti” a tutti gli effetti.

SÌ GNORANTE QUANTO 'NA PERTECÀRA !

(Sei faticoso e difficile da trattare come un aratro!)

L'aratro ,trainato da buoi o vacche, era guidato dalle braccia dell'uomo che doveva, agendo con forza, correggere continuamente la sua posizione per mandarlo dritto e per regolare la profondità del solco.



L'aratura con la pertecara (aratro di legno) trainata da due cavalli in una antica stampa.

Quattro o cinque ore di “pertecàra” (*Il nome era derivato dal fatto che la misura usata per i terreni era appunto “la pertica” 600 metri quadrati e siccome l’aratro, passando solco per solco, il terreno in pratica lo misurava tutto, era stato naturale il passaggio da pertica a perticara,*) davano la sensazione al contadino, a fine giornata, di avere le braccia più lunghe di quanto aveva iniziato e la certezza di essere stato investito da un autotreno visto i dolori in tutto il corpo dovuti alla stanchezza.

Un campo bene arato, con i solchi tutti della stessa profondità e perfettamente dritti, era sempre una cosa molto piacevole da vedere.

Invece uno con i solchi storti era motivo di sfottò da tutti gli abitanti della contrada.

**SE FA NOTTE E NON SE TROA 'NA ZEPPA ...
... LO PÀ E LO VÌ NON C'È E LI FRÌCHI PIAGNE !**

(Si sta facendo buio, non abbiamo trovato legna da ardere, mancano pane e vino e i bambini, che hanno fame, piangono.)

Le famiglie più indigenti, quando non avevano altra scelta, e questo, purtroppo succedeva spesso in città nei periodici bellici e post bellici, andavano in giro per la campagna tentando di rimediare un po' di legna da ardere e di raccogliere, lungo i fossi, i rugni (*cicoria*) o qualche asparago selvatico, che non erano ritenute, proprio perché spontanee, proprietà dei contadini, e quindi a disposizione di chi le raccoglieva.

Ma le persone ad aver fame in città, specialmente le mogli sole con i figli, erano molte e le erbe poche.

Quando, per una mamma, anche il tentativo fatto in campagna andava a vuoto e non si trovava nulla, c'era lo sfogo di cui sopra.

Spesso si sommava il tutto: non c'era pane né vino, non c'era la legna né le erbe da cuocere ed i bambini, infreddoliti ed affamati, piangevano.

Tale espressione, per estensione, era usata ogni qual volta le cose andavano veramente male ed anche un ultimo tentativo non sortiva alcun effetto.

**NON CE SÒ RRIÀTU ...
PER UN PILU DE PÓCCIA DE QUAJA!**

(Non ci sono riuscito per un pelo del seno di una quaglia!)

Quale quantità può essere più infinitesimale di quella data da una cosa che non esiste?

Per dire, quindi, che il bersaglio, o lo scopo, erano stati falliti “di un soffio” si faceva riferimento, in maniera figurata, forse esagerando un pò, ma dando sicuramente più colore e forza all’espressione, all’inesistente “pelo del seno della quaglia” che, essendo un uccello, non ha, ovviamente, né seno, né peli.

**S’ADÈ SBRODOLATU
COME LA PERPETUA CÓ LI CUCCHIARÌ!**

(Ha rovinato tutto, tradendosi come la perpetua con i cucchiari!)

La frase fa riferimento al fatto avvenuto, a detta di qualcuno, in una canonica sperduta della campagna del Sarnanese, nella quale vivevano un prete ed una perpetua, isolati, per vari mesi, dalla neve e dal ghiaccio, dal contesto civile.

Per loro ricevere persone era raro e, quando ciò avveniva, la donna si sfogava a parlare.

Stante il fatto che il vivere insieme dei due aveva dato adito a qualche “chiacchieretta”, in alcune occasioni, c’era gente che stigmatizzava il tutto con battute al fulmicotone.

Durante un pranzo tra amici, nella canonica, si esce a parlare di rapporti fra preti e donne ed entrambi, curato e perpetua, condannano severamente quei sacerdoti che vengono meno al loro dovere del celibato approfittando di una situazione favorevole.

Ad un certo punto uno dei convitati cambia discorso e mette il dito sul fatto che al prete che li ospita piaccia molto fare gli scherzi.

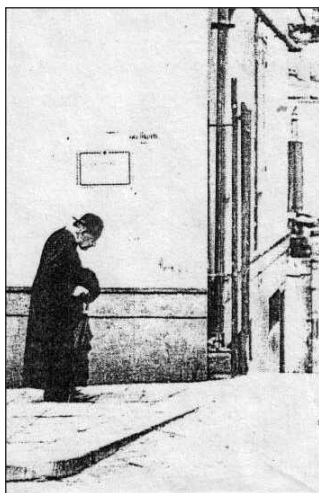
La perpetua, presa dalla foga del poter parlare con qualcuno, dice:” Si! Si! Ne so qualcosa io! Pensate che la settimana scorsa, per farmi uno scherzo, questo mattacchione di curato, ha nascosto tutti i cucchiari di casa dentro al mio letto. Ebbè! l’ho trovati, per caso, solo dopo tre giorni!”

Senza volerlo e senza rendersene conto, la perpetua, aveva fatto sapere a tutti gli invitati che, per lunghi tratti, il letto suo restava inutilizzato.

Siccome tutti sapevano che nella piccola canonica di letti ce n’erano solo due, in due stanze, come dire... s’è scoperta l’altarino da sola.

Il detto suggerisce, quindi, che bisogna stare attenti nel parlare perché, altrimenti, si dice anche ciò che sarebbe meglio tacere.

Oggi, che siamo nell’era della computerizzazione, si deve dire: “Prima di parlare controlla che sia inserito il cervello!”



**A QUÌSSU JE CE VOLE ...
LA PANNELLA PE' LU SVÌU !**

(A lui è necessario il grembiule per la deviazione!)

“La pannella pè lu svìu” era il mezzo utilizzato, e credo lo sia ancora, dal pastore per evitare che l’ariete fecondasse le pecore o le importunasse, quando ciò non doveva avvenire.

Per poter “programmare le nascite” il pecoraio accorto, nei tempi che non voleva che il maschio facesse il suo dovere, gli metteva un pezzo di tela di sacco (iuta) legato alla groppa, pendente davanti alle zampe posteriori che arrivasse sino a dieci centimetri da terra.

Tale “pannella” non gli consentiva di fare il suo lavoro di fecondatore creando un vero e proprio “velo anticoncezionale”.

Infatti, una volta saltato sulla pecora lui tentava di “agire” ma la “pannella”, posta proprio davanti al “suo attrezzo” non gli e ne consentiva l’uso.

Quando quindi un uomo esagerava in dimostrazioni di virilità, magari solo a parole con gli amici, lo si minacciava di mettere anche a lui, come al povero ariete, “la pannella pè lu svìu”.

**QUISSU FÀ LA FINE DE LI PÌFFIRI DE MONTAGNA
CHE VENNE PÉ SONÀ ... E FUÈTTE SONÀTI !**

(Farà la fine dei suonatori venuti dalla montagna per suonare che invece ... furono suonati.)

I “pifferi de montagna” erano quei suonatori di zampogne e ciaramelle (pifferi appunto) che venivano dai monti dell’Appennino a suonare nenie natalizie per poter raccogliere prodotti in natura e qualche spicciolo.

In una di queste occasioni, si narra che, uno di questi suonatori rimase incantato dagli occhi, e non solo da quelli, di una giovane contadina sposata e che tentasse di appartarsi con lei per “cambiare lo strumento da suonare”.

Il marito di lei, accortosi in tempo, aiutato dai suoi amici e parenti, tese una trappola al suonatore ed ai suoi compagni, che gli tenevano mano, e dedicò loro "un sonoro concerto" usando come strumenti robusti rami di quercia.

Secondo un'altra versione sembra che, a scatenare i locali, sia stato il furto, fatto dai "montagnoli", di una intera pista del maiale, lasciata ad asciugare in una casa disabitata vicina a quella del colono.

La conclusione, comunque, qualunque sia stata la causa, fu la stessa: in quella occasione i suonatori invece di avere leccornie e soldini tornarono a casa con un bel sacco ... di legnate.

**ADÈ MÙSCIU COMME ...
LE PÓCCE DE LE MÒNECHE !**
(È afflosciato, pendente, come i seni delle suore.)

Il riferimento faceva tesoro del fatto che le suore, nei tempi andati, dovessero, in tutti i modi, mitigare la loro femminilità.

Era, perciò, usanza, per loro, che non indossassero reggiseno ma che, addirittura, mortificassero la loro "prosperità" con fasce strette intorno al torace in modo di "spiattellare" le rotondità rendendole meno evidenti.

L'osservatore attento non aveva difficoltà a rilevare che tutte le donne chiuse nei conventi avessero, a seguito di quanto detto, evidenti problemi di afflosciamento e, con l'avanzare dell'età, di "sbrodolamento" dei seni. Il tutto era sì in parte celato dalle vesti ma sempre evidente ad una osservazione attenta.

Quindi è chiaro il riferimento, quando c'era qualcosa di pendente o cadente, alle "P ... delle moneche!".

ADÈ SCIÀPO COME CHE LO VRÒDO DE LI FRATI!

(È poco saporito come il brodo servito dai frati.)

Il famoso detto del padre guardiano: “Fratelli è arrivato un altro frate ... brodo lungo e seguitate!” ci fa capire che cosa avveniva quando un pellegrino chiedeva ospitalità.

Date le modeste risorse dei conventi ci si limitava, dovendo ospitare chiunque lo chiedesse, ad aumentare un pochino l’acqua nel brodo che così avrebbe, facilmente, riempito un piatto in più.

Siccome i viandanti erano molti è ovvio che il brodo dei frati era noto a tutti per la sua modesta consistenza e soprattutto per lo scarso sapore.

QUESSA HA PAURA DE LA PIÒGGHIA,

DE LU VÉNTU ...

... E DE LI FRATI FÒRI CÓNVENTU !

(È timorosa. Ha paura della pioggia, del vento e dei frati che sono fuori convento!)

Questa frase era usata per dare la misura di quanto alcune donne fossero timorose di cose banali.

Gli uomini avevano anche loro le loro paure ma non gli era concesso di esternarle per non mettere in discussione la loro virilità.

La paura degli eventi atmosferici era legata a quella del frate libero dalle mura del convento può sembrare strano?

Non è strano e non è nemmeno una avversione verso i frati che, anzi , erano simpatici e molto ben visti , ma perché, sin da piccoli i nostri antenati, erano abituati a diffidare dagli estranei al nucleo familiare.

Le donne poi non potevano dare confidenza, né parlare, con uomini che non fossero di casa o della cerchia degli amici di famiglia pena l’essere tacciate da “poco per bene” e quindi, se signorine, restavano zitelle.

È ovvio, poi, che i frati, in convento, non davano alcun senso di paura perché lì svolgevano le proprie attività sotto il diretto controllo del superiore e dei fratelli.

Quando poi, però, andavano di casa in casa, visto che erano uomini sottoposti ad astinenza e privazioni, se trovavano l'occasione che, proverbialmente fa l'uomo ladro, non se la facevano scappare.

Da ciò si era creta una certa aneddotica sulle conquiste dei frati.

È ovvio che era più comodo dare la colpa ai frati anziché alle proprie donne le quali, in situazioni favorevoli, volevano togliersi lo sfizio di violare un tabù "assaggiando" un frate e lo mettevano in situazione tale di non poter resistere.

Se si mette la paglia vicino al fuoco non ci si può arrabbiare se la stessa brucia.

Né è cosa bella dar poi la colpa al fuoco di aver bruciato la paglia.

Un frate non avrebbe mai tentato di "aprire una porta" se non aveva la sicurezza che la padrona non l'aveva "chiusa a chiave" perché sapeva che, forzandola o tentando di farlo, sarebbe incorso in un tal pasticcio, in un tale enorme casino, che tutto il circondario lo avrebbe messo alla berlina e che poi sarebbe incappato nei più severi provvedimenti dei suoi superiori.

Quindi, alla luce di ciò, è logico pensare che, spesso, i frati approfittavano di quelle donne che erano disposte e disponibili ad "aprire la porta" senza, magari, che il frate nemmeno bussasse.

"La donna ne sa una più del diavolo!" e "i poveri fraticelli" non erano così forti, fuori convento, da riuscire a sfuggire al "maligno tentatore femminile".

N' HA FATTE PIÙ ISSU DE MASTRILLU!

(Ne ha combinate più lui del brigante Peppe Mastrillo.)

Giuseppe (Peppe) Mastrillo era un famosissimo brigante nato ma Terracina (Roma) che aveva terrorizzato, dopo aver compiuto il primo delitto per amore, con le sue scorrerie, Lazio e Campania.

I cantastorie avevano riportato le sue storie, a fosche tinte, anche nelle Marche colpendo la fantasia popolare e soprattutto le mamme che temevano che i propri figli, presa la brutta strada, ne potessero seguire le orme.

Il fatto che, dopo una vita da brigante con varie decine di omicidi, ruberie e rapimenti, si sia pentito e sia morto dopo aver ricevuto i Sacramenti da un frate non cambiava molto le cose nella fantasia delle nostre nonne.

Per loro:” N’havia fatte più Peppe Mastrillo che Carlo in Francia.

Ecco perché le mamme, nel rivolgersi ai figli particolarmente vivaci, dicevano al parroco o al maestro, per chiedere loro di calmare il ragazzo:” Sor Maè, oppure sor curà, io te lu ffido stu fiju. Adè più tristu de quanti n’è nati. Non te dico cosa. Te dico solo che n’ha fatte più issu de Mastrillu, vidi un po’ tu che poli fa!”

ADÈ RMASTU COME DON FARGUCCIU ...

... SINZA CERESCE E SBUSCIU LU CAPPUCCIU !

(È rimasto come don Falcuccio senza ciliegie e con il cappuccio bucato.)

Il detto si riferisce ad un fatto accaduto ad un fraticello di nome Falcuccio che, chiesto ad un contadino il permesso di raccogliere un po’ di ciliegie ed ottenutolo, si fece prendere la mano dall’ingordigia e, mangiatene a sazietà, pensò di farne anche una buona scorta da portar via.

Si sfilò il cappuccio ed iniziò a metterci le ciliegie che man, mano raccoglieva.

Non si limitò, però, a prenderne una piccola quantità ma dicendo: “Ancora un paio!” continuò a raccogliere e a mettere nell’improvvisato contenitore i gustosi frutti.

La tela del cappuccio era vecchia, il peso era molto, e, ad un certo momento, la parte inferiore cedette e tutte le ciliegie raccolte caddero a terra.

Doppio lo smacco: senza ciliegie e senza il cappuccio.

Ovviamente il detto era l’invito a darsi una regolata nelle cose e

ad non andare oltre un certo limite posto dalla decenza e dall'uso della giusta misura.

QUISSU A ME ME MANNA L'ACQUA PE' L'ORTU !
(È una persona che, con il suo modo di fare, mi fa andare l'acqua per l'orto!)

L'innaffiatura dell'orto era una mansione giornaliera ed un po' seccante perché l'acqua era trasportata con un grosso secchio e poi data alle piante con "la zucca" (zucca vera, di grosse dimensioni, privata della parte sopra, vuotata e poi fatta seccare al sole era usata come recipiente).

Alcuni contadini, per rendere la cosa meno faticosa, scavavano lungo i vari appezzamenti dell'orto, dei canaletti nei quali far scorrere l'acqua che, con la chiusura dei medesimi, trasbordava ad innaffiare le varie parti dell'orto.

L'addetto all'innaffiatura, aprendo o chiudendo i vari argini poteva bagnare, a suo giudizio, una delle parti o tutto l'orto.

Tale operazione era importante soprattutto per l'insalata che, se innaffiata dall'alto, trattiene l'acqua e ciò fa sì che la pianta all'esterno rimane normale e all'interno diventa tutta nera. Dicevano i bravi ortolani: "La nsalata se vagna da li pè!" (L'insalata v'è bagnata dai piedi.) Durante l'operazione di irrigazione e nelle ore successive l'orto, per la Vergara, non era praticabile se non indossando gli stivali.

L'operazione andava fatta dopo il tramonto perché altrimenti il calore del sole avrebbe rovinato le piante rese più morbide dall'acqua.

Ora se la Vergara si dimenticava ed entrava, troppo presto, nell'orto succedeva un vero macello.

Stessa cosa se chi manovrava gli argini dimenticava di chiudere o se qualche fossetto cedeva e allora tutto l'orto si allagava.

Per le piante non c'era problema ma per il povero vergaro, messo sotto torchio dalla moglie, per l'errore fatto, sì.

Allora è facile capire come “l’acqua per l’orto” fosse una necessità ma anche una tremenda scocciatura per chi l’orto lo frequentava proprio come, scocciatura, è la persona che importuna.

LETE DA DAVANTI, MICA SI TRASPARENTE ...

... MICA SI FIJU D’ UN PRETE !

L’espressione, naturalmente, nascondeva un sottinteso.

Il fatto che i preti potessero, in un momento di debolezza, lasciarsi andare e mettere al mondo un figlio, era risaputo ed anche naturale.

Siccome, però, ciò era tabù, allora, tutto doveva restare assolutamente segreto e non se ne poteva, e doveva, parlare.

I figli del prete erano, quindi, una realtà nascosta: c’erano, si sapeva, ma nessuno li vedeva.

Quindi, quando qualcuno si parava davanti togliendo la visuale, era abitudine, restata sino a qualche anno fa in campagna, dire: “Lete! Mica si trasparente, mica si lu fiju d’un prete!”

Cosa c’è, infatti, di più trasparente di una cosa che c’è ma non si deve vedere?

A RVISTÌ ELEGANTE A TE ...

... ADÈ COME METTE LU TRASCÌ A LU PÓRCU !

(Vestirti elegante è come mettere il “papillon” (la cravatta a fiocco) al maiale!)

Dalla frase si capisce facilmente come la goffaggine di certi nostri uomini di campagna fosse tale da rendere inutile qualsiasi tentativo di vestirli in modo appena accettabile.

C’era poi il fatto che tutto quanto esulava dall’abitudine, e quindi dalle tradizioni, fortemente radicate, veniva ferocemente deriso.

Papà raccontava che, essendo stato invitato ad un matrimonio di un conte del quale era amministratore, si fosse fatto fare un vestito nero, su misura, a doppio petto, da un sarto all’altezza della

situazione, che aveva, poi, completato con un cappello elegante ed un bel paio di guanti.

Giunto nei pressi della chiesa, uno dei contadini, abituato a vederlo in abiti da campagna e meravigliato della sua eleganza, gli si rivolge dicendo: "Gorbu, fattò, se si elegante! E cò ssi guanti ndo ce vai a rcogjie l'urtica pè no spomgecatte le mà?"

(Accidenti, fattore, che eleganza! E i guanti li hai messi per andare a raccogliere l'ortica senza pungerti le mani?)

SE CI HA LA MENTE VÒNA ... QUELLO CHE SÒNA, SÒNA ...

(Se ha la mente buona, sana, può suonare qualunque strumento...)

È ovvio che la frase sta a significare che chi ha la mente sana può imparare a suonare qualsiasi strumento.

L'origine del detto, infatti, si riferisce all'ambiente delle bande.

Era una cosa nota che i suonatori dei piatti e dei tamburi della banda fossero i più estroversi, scherzosi e mattacchioni di tutti.

Forse gli stessi strumenti suonati "a botte", e scimmiottati spesso dai bambini con coperchi delle pentole e con tegami rovesciati colpiti con i mestoli, era ritenuto "poco serio" e molto più confusionario e caotico degli altri strumenti tradizionali.

Era quindi un modo di dire radicato tra i componenti delle bande...

"Se ci ha la mente vòna,
quello che sòna, sòna;
se, invece, adè matti
li tammùri o li piatti!"

NON TE SVATTE TANTO CHE, PER TE, NON DARÒ MAI L'ACQUA A LO GRANTURCO !

(Non darti tanto da fare con me che io, tanto, per te, non darò mai l'acqua al granturco!)

La frase si riferisce al fatto che, dovendo gli sposi novelli fare "il loro dovere" la prima notte di nozze su "lu pajiricciu" (materasso riempito di foglie secche di granturco) erano costretti a ricorrere ad un piccolo sotterfugio.

La sposa, istruita dalla nonna o dalla mamma, doveva dalle quattro aperture sul lato lungo del saccone, inumidire (dare l'acqua a lo granturco) le foglie in modo che non avrebbero, poi, all'uso, fatto rumore.

E ciò per evitare che tutta la famiglia potesse essere messa al corrente dei "lavori in corso" dagli scricchiolii delle foglie.

Quindi quando la moglie "dava l'acqua a lo granturco" era sicuro che, dopo poco, a letto, "ci sarebbe stata battaglia".

La frase veniva, poi, usata, per estensione, proprio come modo di concedere o negare i propri favori.

"Quanto vurrio, per te, da l'acqua a lo granturco!" era un modo della donna per concedersi all'uomo.

"Non te svatte che, per te, non darò mai l'acqua a lo granturco!" significava che l'uomo era andato proprio in bianco.

SETE COMME LI COPPI ... QUANNO PISCIA UNU... PISCIA TUTTI !

(Siete simili ai coppi del tetto, quello che fa uno fanno tutti!)

Al bordo esterno dei tetti delle case coloniche antiche non c'erano le grondaie che oggi raccolgono l'acqua piovana e la convogliano nei tubi di scarico ma c'era una fila di coppi, sporgenti dal tetto, rovesciati ed affiancati, che scaricavano l'acqua piovana lontano dal muro.

È ovvio che quando iniziava a piovere tutti insieme facevano percolare l'acqua.

Il monito della frase era, quindi, rivolto a colui o colei che, giovane o adulto, si faceva trascinare dalle mode allineandosi, passivamente, al modo di fare generale.

Oggi tale frase dovrebbe essere inflazionata vista la maniera con cui i giovani si "appecoronano" passivamente anche alle mode più strane, non solo, ma addirittura soffrono se non riescono a farlo.

E questo anche quando le mode suggeriscono cose di stupidità abissale.

LA PULENTA ... PRESTO TIRA E PRESTO LLENTA !

(La polenta da un immediato senso di sazietà ma si digerisce in brevissimo tempo.)

La polenta è stata, per decenni, il piatto unico della nostra gente e, spesso, per ristrettezze, si doveva mangiare scondita.

Farina di granturco, acqua, sale . . . ed è tutto qui!

Farne una buona mangiata significava sentirsi pieni e ben pasciuti e si aveva la sensazione di essere sazi ma, in poco tempo, la polenta era digerita e tornava la fame.

Nelle cucine delle nostre case coloniche c'era, però, sempre, un cesto con un manico, con dentro un canovaccio bianco, sul quale erano posti blocchi di polentone che potevano essere mangiati direttamente così oppure conditi e quindi era sempre possibile riempire, di nuovo, la pancia, senza problemi.

Il detto era usato, per estensione, a persone che si stancavano subito di una cosa o a fatti di breve durata.

S' HA MAGNATO UN VÒ CO' TUTTE LE CORNE !

(Ha mangiato un bue intero, comprese le corna!)

La fame, per interi decenni, è stata “la compagna di viaggio” per i nostri contadini nel cammino della loro vita.

I pranzi, con i quali si celebravano le varie feste, erano l'occasione per fare, una volta tanto, una bella mangiata e, spesso, i commensali esageravano.

Gli aneddoti sono tanti: dal giovanotto che dava la mancia ad un cameriere per farsi portare, una dopo l'altra, tredici “cupette” (piatti fondi) di stracciatelle e che poi divoratele con gusto, si alzava e se ne andava; all'uomo che riusciva, da solo, a mangiare una “fiamminga” (otto porzioni) di vincisgrassi.

Entrambi non mangiavano altro. Abitudini che li avevano resi famosi nella nostra provincia.

Personalmente ricordo di essere capitato, quando avevo circa dieci anni, vicino ad una donna in un pranzo di nozze di campagna.

Antipasti misti di affettati di casa; stracciatella, lessso, patate lesse e spinaci, vincisgrassi, arrosto misto, insalata, fritto misto di carne all'italiana, olive e crema.

Quel giorno il menu fu rispettato tutto e la donna fece onore a tutte le portate, chiedendo anche qualche bis, poi, all'arrivo del dolce, prese una grossa fetta di pane e, spalmatala abbondantemente di crema, si mise a mangiarla di gusto.

Questa è una cosa che non dimenticherò mai. Anch'io, in un certo periodo, avevo vent'anni, diventai famoso per aver vinto una scommessa gastronomica.

Sulle rive del lago” le grazie” di Tolentino, si tenne una manifestazione per convincere il grande pubblico, convenuto per la festa, a mangiare polli ruspanti di casa nostra e, fra le varie cose atte a tale scopo, gli organizzatori misero anche una gara fra ristoranti che presentavano portate tutte a base di pollo.

A partecipare furono gli chef di cinque rinomati ristoranti della nostra provincia.

Mio padre ed io fummo invitati far parte della giuria. I vari componenti la commissione, assaggiato il primo che era, naturalmente i vincisgrassi, si limitarono a prendere piccole porzioni dalle pietanze successive per assaggiarle, votarle e fare la relativa graduatoria. Io, dato che c'ero, sotto gli occhi divertiti del numeroso pubblico, mi feci "prendere la mano" o, per meglio dire, "la bocca" e mangiai, con gran gusto, quasi tutte le venti portate. Un mio amico, che aveva assistito, alla fine, per scherzo e, forse, per provocarmi disse: "Cisiri! Adesso stai a postu per armeno nà settimana!"

I miei vent'anni risposero per me: "Se paghi tutto tu andiamo a cena insieme ed io mangio un pasto completo poi, sempre a tue spese, a mezzanotte andiamo a mangiare una pizza. Lui ed altri, della cricca, presero subito la palla al balzo ed accettarono la sfida mettendo come penalità il fatto che, se non avessi mantenuto quanto detto, avrei dovuto pagare io cena e pizza per tutti.

Ebbene ho vinto la scommessa e, grazie alla perfetta forma fisica, praticavo judo, lancio del martello e sollevamento pesi, riuscii anche a non star male ma, devo dire, che ripresi a mangiare solo tre giorni dopo.

Sono convinto, però, di non essere io il campione provinciale di quel periodo.

Il vero "campionissimo della mangiata" era un proprietario di trebbie (macchine per la battitura del grano) del quale non posso citare il nome, ma vi dico che era conosciutissimo in tutta la zona, il quale entrato, su richiesta di mio padre, in una zona, che per lui era nuova, ha mangiato, al primo pasto, tutto quello che la Vergara aveva preparato di cotto per lui per i tre macchinisti per me e per mio padre.

La povera donna, disperata per la figuraccia fatta ed avendo paura di essere tacciata da taccagna, rimediò il pasto per noi con gli affettati di casa e poi si affrettò a dare l'allarme a tutte le vicine.

Ebbene questo uomo, simpaticissimo e dotato di una verve straordinaria, accettò di fare una scommessa con noi.

Deciso giorno e posto lui si presentò sorridente ed allegro come al solito.

Noi, azzerata una bilancia già predisposta, lo pesammo.

Il patto era questo se lui avesse mangiato e bevuto più di cinque chili di vettovaglie varie avrebbe vinto un quintale di grano.

Controllato che nelle vicinanze del tavolo non ci fosse nulla che avrebbe potuto infilare nei vestiti per aumentare il peso, si diede il via alla scommessa.

Iniziò a mangiare, con calma e ritmo, innaffiando il tutto con abbondanti bevute di vino ed andò avanti per vario tempo, ridendo e scherzando con noi.

Ci rendemmo conto, ad un certo punto, vedendolo lavorare di denti, che avremmo perso la scommessa.

Restammo, però, tutti di stucco, quando, fattolo salire sulla bilancia, ci accorgemmo, ripesandolo, che la differenza di peso era di otto chili e trecento grammi.

Già! Proprio così! Fra mangiare e bere aveva fatto quel carico.

L'ho scritto per esteso per evitare equivoci.

Questo fu un vero e proprio record che fece il giro di tutta la provincia ed oltre.

Lui, però, ci tenne a precisare che quello non era stato il massimo delle sue prestazioni, infatti la sera prima era stato a cena con amici, ed, in buona compagnia aveva un po' esagerato mangiando, di sicuro, a detta sua e conferma di quelli che erano stati presenti alle due "prestazioni, più di quanto avesse fatto oggi.

Come credo di avervi ben delucidato dire:" S'ha magnato un vò con tutte le corne!" non era, certamente, solo un modo di dire.

Data la fame, ereditata dagli avi contadini, a quei tempi, c'era qualcuno che un bue, di media grossezza, tolte le corna, se lo sarebbe mangiato davvero.

Quando a Macerata venne come Vescovo un prelato di corporatura particolarmente robusta e che amava, naturalmente, la buona cucina, i mattacchioni della nostra città dicevano:" Lu Vescuvu, quanno ha fame, se magna ir domu pienu de gnocchi cò li canonici pè lardelli!" (*Il Vescovo, quando è affamato, mangia il Duomo ricolmo di gnocchi che hanno come condimento (pezzetti di grasso e magro) i canonici.*)

**CHI ADÈ? DU' CRISTIÀ DE FORI
E UN CONTADÌ D'ECCO TUNNO!**

(Chi è? Due cristiani forestieri ed un contadino del vicinato!)

La continua frequentazione, l'amicizia ed il vivere in stretti rapporti di interscambio per tutta la vita, faceva sì che, per uno di campagna, il vicino, contadino, fosse una persona modesta come lui, anche se non sapeva questa frase lo riteneva un "servo della gleba" e quindi niente rispetto tale riguardo era dato solo a uno che veniva da fuori, soprattutto se cittadino e ben vestito.

La frase è stata usata anche da Dante Cecchi in una sua commedia e sempre ha destato ilarità e applausi dal pubblico.

Celebre è anche l'aneddoto del vecchio che stava sempre seduto sul sagrato della chiesa ed al quale i passanti si rivolgevano sistematicamente, quando le campane suonavano a morto, per sapere a chi avesse toccato.

Il primo giorno risponde: "Un avvocato! Una persona istruita, bravo padre di famiglia, marito esemplare. E' stata una grossa perdita per il paese. Piangono tutti!

Il secondo: "Un artigiano, così bravo da essere quasi un artista. Ha lasciato un vuoto incolmabile per la famiglia e la società!"

Il terzo giorno, alla richiesta: "Chi è morto oggi?" Lui risponde: "Nessuno! Un contadino!"

**NON FA? COMME GHIOANNÌ
CHE JE VVANZÒ L'ANNI
E JE MANCÒ LI QUATRÌ!**

(Non fare come Giovannino al quale avanzarono gli anni ma mancarono i soldi.)

Il detto si rifà ad un antichissimo racconto il cui protagonista Ghioanni' (Giovannino), credendosi sul punto di morire, disperse tutti i suoi averi, beni immobili e contanti, divertendosi pensando

che ormai gli erano rimasti pochi giorni di vita.

Una guarigione improvvisa, quanto inaspettata, (l'uomo propone, Dio dispone!) lo trasformò, da benestante, a mendicante per il resto della sua vita.

Nella vita è sempre bene lasciarsi un margine di sicurezza perché non si sa mai quello che verrà domani.

TI SI FISSATU COMME ...
LA MOJIE DE CCIACCAPEDOCCHI ! *oppure..*
... COCÒ SU LE POCCE DE LA SERVA !
(Hai una idea fissa come ... e poi i due esempi!)

Il primo detto deriva da un racconto tramandato verbalmente, per varie generazioni, ed usato sempre come monito a chi si faceva un'idea fissa e su quella continuava a battere insistentemente.

La moglie del suddetto "Ciaccapedocchi" (schiacciarli fra le unghie era l'unico modo per liberarsi da tali parassiti. Tale soprannome, veniva usato anche per coloro che cercavano sempre il pelo nell'uovo e su tali minuzie continuavano ad insistere.)

Dicevo che: la moglie del tale summenzionato, non andando molto d'accordo con il marito, lo minacciava, frequentemente, facendo il gesto, appunto, di schiacciarlo fra il pollice e l'indice e continuando ad urlargli: "Ciaccapedocchi!"

L'uomo, esasperato da tale situazione e reso folle dall'ira, prese la moglie e, legatala bene con la corda del pozzo, la calò, lentamente, sino a che l'acqua iniziò a bagnarle i piedi, per metterle paura e farla smettere, ma lei, ad alta voce, seguitava a gridare la famosa parola e a fare il gesto.

Lui, per impaurirla di più, la immerge sino alla vita ma lei continua; allora, come ultimo tentativo, la fa scendere sino a che l'acqua la copre e lei, sollevato il braccio destro fuori dall'acqua, continua a fare il gesto de "ciaccapedocchi".

Il fatto di fissarsi su qualcosa, che poi diventa una vera e propria

ossessione, è più frequente di quanto si creda.

A Macerata, anni fa, era molto conosciuto un ospite del manicomio, assolutamente innocuo, che aveva sempre al collo una cravatta rossa e, quando qualcuno gli diceva che era bella, lui, dalle tasche ne tirava fuori altre tredici e le mostrava con orgoglio e, se aveva le sue quattordici cravatte, era una persona normale. Se qualcuno gli e ne rubava una o gli diceva che facevano schifo, allora si capiva subito dalla sua reazione, perché era ricoverato in manicomio.

Un'altra fissazione, che però rientrava nella norma, era quella di un ragioniere, bravissima persona, molto stimata, che, entrando nei bar a Macerata non aveva bisogno di ordinare perché tutti sapevano che lui voleva un Martini bianco.

Ne beveva, nell'arco di una giornata, diversi ed essendo molto noto, tutti ne parlavano.

Quando per un certo periodo fu ricoverato in ospedale le malelingue dicevano che la Martini aveva mandato un ispettore per accertare quale fosse la causa del calo delle vendite del Martini bianco a Macerata.

Grandi, piccole fissazioni.

Quella più famosa, ed ecco la seconda parte del detto, tanto da diventare, appunto, proverbiale, era quella di "Cocò" che si era fissato sui seni della sua prosperosa colf.

Dobbiamo dire che almeno, la sua, era una fissazione estremamente piacevole.

BONA NOTTE GHIESÙ ... CHE L'OIO ADÈ CARO !

(Buona notte Gesù che l'olio costa troppo caro!)

Questa frase era usata in due modi ed in due tempi di versi.

Il primo, e forse il più usato, era una scusa per smettere le preghiere della sera.

I nostri, simpatici, avi non volevano offendere Gesù ma. alla se-

ra quando si coricavano, erano tanto sfiniti, dopo una dura giornata di lavoro che poteva durare anche dieci ore, da non riuscire a terminare le preghiere perché i loro occhi si chiudevano per la stanchezza accumulata.

Siccome erano convinti che lasciare a metà l'orazione sarebbe stato irriguardoso, allora trovavano la scusa, graziosa nella sua innocenza, che il costo dell'olio, che alimentava il lume, era, per le loro tasche notoriamente, quasi sempre vuote, troppo elevato e quindi ...

Il secondo modo di uso era quando ci si accorgeva di aver fatto una cosa il cui costo sarebbe stato superiore al risultato ottenuto e allora ... ” Bona notte ...

Tale detto, in lingua, suonerebbe: “ Il gioco non vale la candela.”.

L'ERBA CATTIA NON MÒRE MAI !

(L'erba cattiva “infestante, la gramigna” non muore mai.)

I nostri contadini sapevano molto bene che “la gramaccia” (*gramigna erba infestante*) aveva il potere di riprodursi, anche se tagliata a pezzi, tanto che, addirittura, da ogni pezzo nasceva una nuova pianta in quanto il suo attecchimento era tanto facile da consentirle di riprodursi in ogni condizione.

Era quindi difficile sterminare tale erba, infatti bastava che, trasportandola al bordo del campo per bruciarla, se ne facesse cadere un pezzetto che quello, a contatto con il terreno, riuscisse a dare origine ad una nuova pianta.

Gesù, sapendo come l'aveva fatta Suo Padre nella creazione, usa proprio la gramigna come esempio, nella Sua famosa parabola.

Ciò ci fa pensare che “l'erba cattiva” c'è sempre stata e, purtroppo, ci sarà sempre fino a che noi uomini non saremo capaci di seguire e vivere l'insegnamento che Gesù stesso ci ha dato con la Sua vita terrena.

PIANTÀ MAGGHIU !

(Piantare maggio)

Tale detto aveva vari modi di essere: "Hi piantato magghiu?" (Hai piantato maggio?) era il più usato. Ora vediamo di capire perché e che cosa volesse significare.

Debbo dire che per spiegare questo modo di dire, come anche per molti degli altri, non mi sono fidato, come era logico, solo del mio vissuto e del letto e studiato, ma sono ricorso a varie pubblicazioni e soprattutto alle opere del mio maestro ed amico (sono stato per molti anni il suo unico allievo) Nannì Ginobili, (*Lu conte*) Nelle sue pubblicazioni, alcune delle quali io ho visto nascere e..crescere sotto i miei occhi

Nel libro "un altro pizzico di folklore marchigiano" ho trovato una chicca che riporto in fotocopia.

Da « Il Resto del Carlino »
18 Maggio 1971
Cronaca di Macerata

« Piantano Maggio » e sono denunciati

Nei paesi montani al confine fra il Maceratese e l'Anconitano sopravvive da secoli una singolare usanza: il cosiddetto « **piantar maggio** ». E' costume che il primo maggio infatti i giovani del luogo piantino nella piazza principale del paese un altissimo abete o pioppo, frutto di una furtiva scorribanda notturna, per festeggiare in tal modo l'arrivo della primavera.

Come in passato anche il primo maggio dello scorso anno nella piazza di Domo, una minuscola frazione di Serra San Quirico, faceva bella mostra di sé un magnifico pioppo. La cosa però non andò a genio al proprietario del pioppo: infatti nella stessa mattinata giunse da Poggio San Vicino, Costantino Primucci, accompagnato da parenti e amici.

Ogni primo maggio il Primucci aveva sempre lamentato la scomparsa dal proprio terreno di un pioppo. Stavolta però aveva deciso di far capire ai cittadini di Domo che era stanco di essere sempre lui la vittima del « colpo » ed era venuto a riprendersi la sua pianta. Naturalmente i giovani del paese erano di diverso avviso e fra i due gruppi si accese una vivace discussione e intervennero i carabinieri.

La tradizione del « piantar maggio », è così finita, quest'anno, in tribunale. Per il cinquantacinquenne Gismondo Amico, di Domo l'accusa era di furto aggravato. Suo infatti era il camioncino con il quale era stato portato via il pioppo dal terreno del Primucci. Americo Amico, venticinquenne, anche egli di Domo, era invece accusato di minacce; secondo l'accusa era stato il più acceso nella discussione sorta fra i gruppi dei due paesi.

Il Tribunale di Macerata (presidente Bellano, giudici Della Selva e Agrò, P. M. Montanari-Visco, cancelliere Ferramondo) ha assolto il primo imputato per non aver commesso il fatto ed ha dichiarato il non doversi procedere nei confronti del secondo per remissione di querela.

Letto questo brano, forse, è detto tutto...o forse no?

Infatti è bene precisare che il “magghio” al quale ci si riferisce con il detto non era il nome del mese ma il modo di chiamare dei nostri avi “le cacciature” (*germogli*) che molte piante fanno a primavera.

Era abitudine, sin dai tempi dei Celti, celebrare tale stagione dell'anno con feste di vario tipo e varia natura.

Nei nostri paesi una antica usanza era quella di piantare, all'arrivo della primavera, davanti alla casa della ragazza amata, uno di questi germogli.

Gli scapoli, invece, per far festa, lo piantavano al centro della piazza del paese.

Poi. Il solito buontempone, un po' esagerato, in un giorno lontano, piantò al centro della piazza del suo paese un albero, con il fusto pulito ed i soli rami più alti, ai quali aveva legato un buon salame ed una fila di salsicce pensando:” Il primo che ci arriva, e riesce ad arrampicarsi, se li prende.”

È ovvio che, e così dicono gli storici, che è nato l'albero della cuccagna.

Il “piantamaggio” ha quindi radici antiche: In alcuni momenti è stato anche occasione di litigi fra rioni o addirittura fra interi paesi.

È altrettanto ovvio che il gesto di infiggere il ramo nel terreno abbia, poi, preso un altro significato.

Il movimento era lo stesso dell'atto amoroso e il germoglio che attecchiva e diventava albero era il simbolo della vita.

Ecco perché, ancora oggi, gli uomini alludono, dando di gomito al vicino, il primo giorno del mese, chiedendo: "Ndò si statu a piantà magghiu? -oppure- hi pintato magghiu?" E poi aggiungono, sempre ammiccando, "E con chi? Se lo sa moijeta!".

È bello ricordare che in alcuni paese delle Marche i festeggiamenti del "piantamagghio" duravano un mese intero.

A proposito di piantare ...

... HI PIANTATO UN FIORE SU LO STABBIÓ !
oppure ... CO' TE ADÈ COME PIANTÀ UN FIORE ...
(Stabbio è il modo dialettale di chiamare il letame.)

Quando, in rarissime occasioni, una vecchia decideva di sposarsi con un ragazzo, dopo aver tentato in tutti i modi di dissuaderli dal proposito, ci si arrendeva al loro volere.

Siccome, però, ciò contrastava con "le regole" (*leggi non scritte ma rispettate* da tutti) si riteneva di dover dar loro una lezione.

La prima notte di nozze si mobilitava tutto il vicinato per trasportare, intorno alla casa dove erano gli sposi, tanto letame da farne un mucchio alto almeno un metro che circondasse l'intero edificio.

Sopra a tale cordone maleodorante erano poi piantati dei fiori freschi appena raccolti.

Tutto questo stava a significare che un fiore fresco, il ragazzo, era stato piantato in una cosa ormai in putrefazione, la vecchia.

Il mattino successivo lo sposo, per uscire di casa, doveva rimuovere "la recinzione organica".

Se poi voi mi chiedete: "E se un vecchio sposava una giovinetta? Che facevano?" Beh! Io vi rispondo volentieri. "Facevano – la scampanata- la notte delle nozze sotto casa dello sposo."

Tutta la gente della contrada suonava campanacci, coperchi di pentole, trombe, trombette, sbattevano legni fra loro ed usavano altri mezzi per fare confusione, ma soprattutto lo strumento d'obbligo era la campana.

Questo perché si voleva significare, all'attempato sposo, che a funzionare bene, in quella notte, sarebbero stati solo quei batocchi perché il suo avrebbe potuto anche far cilecca.

Tutti quelli che abitavano nei dintorni si sentivano in obbligo di partecipare alla "manifestazione musicale".

Giovanni Ginobili da alla cosa una versione veramente simpatica.

In una sua splendida poesia immagina che due contadini che hanno visto ed ascoltato, in televisione, un batterista jazz veramente scatenato si fanno, dopo l'esibizione, delle confidenze ed uno dice all'altro: "La musica che gli americani dicono che è stata inventata da loro è, invece, nata qui, nella nostra provincia."

... ecco il titolo della poesia "Il jazz band è invenzione marchigiana" e poi, naturalmente, con i versi di Ginobili, gli spiega perché.

Ve la riporto in una versione ridotta all'essenziale ...

Frangì:" Ch'adè? Ma tu non sai de sti paesi
l'usanza che se un vecchìu rembambitu

spussaa na vecchia de trecendo mesi¹⁰⁴
li paesà je te facia un ghiochittu¹⁰⁵.
Pijiava lattù^{106*} chidù lu callarittu,
casse de ligno, pure che cambana,

104 25 anni

105 giochino

106 grossi barattoli

tromme sfiatate, corni, racanelle,
gnacchere, tammuri e cazzarole,
coperchi,scalalitti e le padelle,
tigami tigamitti e tigamole . . .

e li vardasci, muli futtutacci¹⁰⁷,
che ntra sta remorea li sguazzava,
sbattia purtù, sonava campanacci,
come gatti servatichi smiarrava.¹⁰⁸
A l'e Mmaria¹⁰⁹ pé lu paese attunno
che sgagghioria, se che finimunnu
se scatenava ! Me sa che li dannati
jò lu sprifunnu¹¹⁰ adè più custumati¹¹¹

E me ricordo, come adesso fosse,
che nonna mia, mpidita jò le cosse¹¹²,
statia su la finestra ma essa ancora
sgagghiava forte cò la mmottatora¹¹³.

Lo sai?
Lu marchigià s'usanza ha battezzata
Cò un nome paesà: la scampanata.
Ma sogna rconoscelo vesogna
che lu jazz band ngne licca manco n'ogna.¹¹⁴

107 sfacciati

108 miagolavano

109 Ave Maria Tramonto

110 inferno

111 corretti

112 che non poteva camminare

113 Grossi imbuto per le botti

114 non è alla sua altezza

È inutile ogni commento perché i versi sono così vivi e vitali che dicono, chiaramente e musicalmente, tutto.

Mi piace mettere a fuoco i versi riguardanti la nonna che, pur impedita e quindi non in grado di muoversi, non vuol mancare e partecipa a modo suo.

Grazie di tutto carissimo Amico e Maestro Nannì Ginobili.

Ed ecco, di seguito, una serie di modi di dire che seguivano la parola

**TUONA ...
... NONNU VA IN CAROZZA !
NONNU SCUTÙLA LE VOTTI !
NONNU PORTA LA MOIJE IN CAROZZA !
RDIAULU FÀ CAGNARA CO' LA MOJE !
RDIAULU HA VUTTATO LA MOJE JOPPE LE SCALE!**

Le varie versioni erano date dagli adulti ai piccoli per aiutarli ad esorcizzare la paura di qualcosa che non conoscevano, il tuono, trasformandolo in qualcosa di allegro e simpatico e quindi di cui non aver timore.

I rumori erano così giustificati con immagini della vita di tutti i giorni o con frasi che mettevano alla berlina “rdiaulu” (*diavolo*) che era comunque poco simpatico ai bambini.

Poco importava ai nostri nonni che collocare il demonio a giocare in paradiso era una forzatura.

Oltre a questo, dalle nonne, i bambini, allo scoccare del tuono, erano invitati a farsi il segno della Croce e a recitare una giaculatoria. Eccone due. “Madonna juitece, se poi!” “Sant’Anna e Santa Elisabetta sarvatece da lu tonu, lu furmine e la saetta!”

I grandi invece, sentito il colpo del tuono, contavano sino a dieci e se il fulmine, che seguiva il botto era nel conto, cadeva lontano. Se, invece, era dopo il dieci, sarebbe caduto vicino.

Fra i miei ricordi di ragazzo c'è n'è uno legato alla caduta di un fulmine che mi si è impresso nella memoria.

Eravamo andati, con papà, a fare una visita ad un contadino, proprio sotto a "fonte majió" (Fonte maggiore. La fonte all'inizio delle fosse a Macerata) e, mentre parlavamo sull'aia, è scoppiato un temporale. Noi ci siamo ritirati nella stalla e, sulla porta, guardavamo fuori, la Vergara, quarantenne, bella donna, che è corsa fuori perché, su un filo di ferro steso fra due grossi noci aveva messo il bucato, e voleva raccogliere i panni prima che si bagnassero.

Un fulmine si è scaricato su uno dei due alberi ha percorso il filo e ha avvolto la donna in una luce giallo-oro per poi scaricarsi a terra.

La poverina era rimasta completamente nuda, sdraiata a terra, intontita ma indenne.

Ci hanno poi spiegato che i vestiti, inumiditi dall'acqua, avevano fatto da conduttori assorbendo la corrente e scaricandola a terra. Un miracolo? Non lo so!

Sta di fatto che lei non ha avuto alcuna conseguenza del fatto se non un forte trauma che, però, nei giorni successivi si è subito riassorbito in quanto, dovendo fare la Vergara a tempo pieno, aveva a disposizione la migliore cura: il lavoro e l'affetto della famiglia.

Il mio ricordo ha due facce: lo spettacolo del fulmine, che saettava lungo il filo, sul corpo della malcapitata, e il fatto che, per la prima volta in vita mia, avevo visto una bella donna completamente nuda.

CHI VA A LORETO E NON VA A SIROLO VEDE LA MATRE MA NON VEDE IL FIGLIOLO!

La Madonna di Loreto e la Sua storia sono, ormai, note in tutto il mondo.

La Santa Casa nella quale è vissuta Maria e nella quale ha avuto l'Annunciazione, è stata portata dagli Angeli. Prima la leggenda diceva degli Angeli del paradiso che, in volo, hanno portato la casa poi, la storia, ha chiaramente detto che a portare la Casa sono stati

i fratelli Angeli che, graziati dalla Vergine durante una crociata, per voto, hanno fatto smontare la Casetta e poi, caricatala su una barca, l'hanno portata sino a Porto Recanati (Unico porto, fatto dai romani, della zona allora praticabile) e poi l'hanno fatta rimontare sul colle ricoperto di piante di alloro (laurum) Loreto.

Meno nota, invece, la storia del "Figliolo" che identifica il Crocifisso che è nella chiesa parrocchiale di Numana. (Il cambio di nome del paese è dovuto solo a necessità di rima ed i due comuni sono talmente vicini che la licenza poetica può essere accettata anche perché, almeno credo Stirolò è precedente a Numana e quindi l'ubicazione era ad esso attribuita).

Ed ecco le immagini dello splendido Crocifisso ligneo.



Il Crocifisso ligneo.

Particolare: Il volto

E allora, letto tutto questo, non resta che, andando a Loreto, di recarsi poi a Sirolo (Numana) per completare la visita alla “Famiglia”.

**GNÀ DA' SEMPRE NA' BBOTTA A LU CERCHIU ...
... E UNA A LA DOGA!**

(Bisogna sempre dare un colpo al cerchio ed uno alla botte!)

L'adagio suggerisce di non tentare di risolvere una discussione fra due persone “colpendo” da una sola parte ma di tentare di appianarla dando, con saggezza e misura, un colpo ad uno ed uno all'altro.

Il bottaio, infatti, quando assembla le doghe delle botti, le blocca con i cerchi di ferro che vengono inseriti a forza sì, ma colpendo, con l'apposita mazzetta, una volta il cerchio ed una le doghe per farle incastrare meglio sino ad ottenere il perfetto aderire delle doghe una all'altra.

Tale detto era, spesso, utilizzato dal vergaro quando veniva chiamato, ed era suo dovere e diritto come capo di casa, a risolvere qualche discussione nata in famiglia.

NE SA UNA PIÙ ISSU DE LU CUCCU!

(Lui ne sa una più del gufo!)

“Lu cuccu” era il nome dialettale dato al gufo che faceva il nido sulla torre di piazza o sul campanile della chiesa.

La posizione nella quale aveva fatto “la sua casa” gli consentiva, così almeno credevano i nostri nonni, di sapere tutto di tutti e quindi saperne una più di lui ...

“Lu cuccu” era, inoltre, anche un ottimo “segnatempo”:

“Se lu cuccu canta da vora (nord) lu tempu fa lu vonu.

Se lu cuccu canta da solagna (dalla parte esposta al sole) lu tempu fa magagna! (si guasta).”

Quindi, oltrechè essere un supervisore, per la posizione nella quale si trovava, era anche l'esperto metereologo del paese.

**STÀ FACCENNA VA A FINÌ ...
... COME LE SCARPE DE VASILICO !**

(Questa cosa finisce male come le scarpe del soprannominato "Basilico")

A questo strano modo di dire che, partito da Tolentino ha poi raggiunto tutte le Marche, è legata una storia particolare.

Il generale Gioacchino Murat, poco prima della battaglia della Rancia nel maggio del 1815, volle inviare al suo amico cav. Taddeo Fidi, un messaggero per farsi dire da lui la posizione, la consistenza delle truppe nemiche e sentire il suo parere sulla situazione.

Questo perché Murat aveva deciso di attaccare prima il generale Neipperg, quindi il feldermaresciallo Bianchi che era di stanza a Tolentino.

L'incarico di tale ambasceria non poteva essere dato ad un ufficiale o ad un soldato ma ci voleva una persona assolutamente anonima che, movendosi, non destasse sospetti.

L'uomo giusto fu individuato in un tale Sante Merlini, contadino di mente non eccelsa, detto "basilico" che sarebbe, senza dubbio, passato inosservato.

Egli infatti, sempre con il suo rametto di basilico in bocca, raggiunse facilmente il Fidi ed ebbe il messaggio di risposta che Murat attendeva con grande ansia.

Basilico lo nascose accuratamente in una scarpa ed iniziò il viaggio di ritorno verso Tolentino.

Giunto sulle rive del fiume, vide un manipolo di soldati della cavalleria austriaca che perquisivano, accuratamente, ogni passante che voleva usufruire dell'unico guado della zona.

La paura fu tanta che lui si sfilò le scarpe, anche quella con dentro il messaggio del Fidi, e le lanciò nel fiume senza farsi vedere.

Era gravissimo perdere un paio di scarpe, per lui che aveva solo quello e non si poteva permettere di comprarne un altro, ma sarebbe stato molto più grave rimetterci la pelle. Poi Basilico se ne andò per i fatti suoi.

Murat non ebbe il messaggio. Gli Austriaci attaccarono e lo sconfissero: Fu colpa di basilico? Ai posteri ...

I nostri saggi e spiritosi contadini, comunque, fermarono sui versi di una ballata l'avvenimento. Io riporto solo quelli più importanti:

“ ... Fra il Chienti ed il Potenza
si perdè l'indipendenza.
Fra Urbisaglia e Tolentino
fu battuto il re Gioacchino ...”

Il fatto non ha un preciso riscontro storico, per la figura di Basilico ma, per tutto il resto sì.

I nostri nonni, per generazioni, lo hanno raccontato e a Tolentino, fino a qualche decennio fa, esistevano i discendenti del simpatico protagonista.

Ora è facile capire che il detto, che chiamava in causa la scarpa di basilico, era usato ogni volta che una cosa volgeva al peggio o quando qualcuno non portava a termine bene la propria missione.

SAN LAZZARU, FIURITU, ...

... NON ME FÀ RVINÌ SENZA MARITU !

(San Lazzaro, pieno di fiori, aiutami a trovare marito!)

Già nel medioevo a Sanseverino si festeggiava San Lazzaro con una gran fiera nella domenica di Passione.

Al paese arrivavano persone da tutta la provincia e quindi questa era una delle poche occasioni che c'erano di creare nuove famiglie e questo è il motivo dell'invocazione.

Ora, qui, mi sembra giusto ricordare che tale distici erano diffusi in tutta la regione.

Ascoli: “San Marche mie, ie te lu diche, nun ce rebenghe più sinza marite!”

Arcevia: “Sant’Angelo da le lale longhe non me fa rmanè sinza la mojje!”

Oppure:” Sant’Angelo mia, romito, non me fa rtornà sinza marito!”

Ma, tornado a Sanseverino vorrei, anche se esce un po’ dal seminato, parlare, più diffusamente, della festa di San Lazzaro che aveva particolari che si sono mantenuti sino a pochi anni fa.

Il primo era quello della vendita di una grande quantità di lupini che erano coltivati in zona, raccolti e preparati, facendoli maccare vari giorni in acqua, cambiata frequentemente, prima di mangiarli, sino a far perdere loro il sapore acido.

Il secondo era che i sacerdoti che avevano celebrata la solenne Messa, dopo il rito, andassero ospiti a pranzo, cambiando ogni anno, di tre famiglie: gli Scuritati (detti Pucciarè) e i due rami della famiglia Pizzichini (detti Pitturuscio).

I turni erano rigorosamente rispettati; Ogni anno una famiglia, poi, al quarto, si ricominciava il giro.

Ma perché loro e sempre loro?

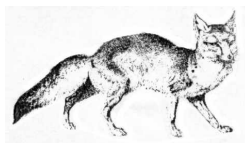
Ecco questo nessuno lo sa. Né i vecchi del luogo, né i vari ricercatori e storici.

Tornado al Santo lui era considerato un “favoloso combinatore di matrimoni” e le ragazze, che si rivolgevano a Lui, se non trovavano “il merlo da mettere in gabbia” si arrabbiavano veramente con il povero Santo.

Siccome, dicono le statistiche, in quel periodo c’erano sette donne per ogni uomo, il compito di San Lazzaro era veramente difficile.

**FRUTTA PIÙ QUISSU (o quessa cosa) ...
... DE 'NA VORPE (o faina o lupo) MORTA !**

(Da più frutti, di cose in natura e soldi, questo di una volpe morta!)



Tale modo di dire nasceva dal fatto che i cacciatori che riuscivano ad uccidere una volpe, o un altro predatore di pollai, facevano, poi, con l'animale morto posto su un carretto, una specie di pellegrinaggio, di casa in casa, in tutta la zona, chiedendo alle vergare "un ringraziamento in natura" per aver salvato il loro pollaio dallo sterminio raccontando loro che l'animale era stato ammazzato proprio nelle vicinanze della loro abitazione.

Dopo un po' la carcassa cominciava a puzzare e allora si dovevano fermare e la sotterravano.

Se però l'animale era catturato vivo allora il giro era più lungo e la zona interessata per la questua molto più vasta, e la cura nel tenerlo in vita, chiuso in una robusta gabbia, era tanta.

Finchè l'animale viveva, loro, cambiando zona, potevano continuare il simpatico giochetto.

La loro era, sulle vergare, una vittoria facile perché nessuna di loro avrebbe mai corso il rischio di far dire in giro che, nel dare l'offerta, era stata una turchia.

Finito il giro andavano, con la merce ottenuta, da un pollivendolo che acquistava il tutto, ad un prezzo un po' inferiore a quello di mercato, per poter guadagnare nel rivendere la roba, e, comunque, ci guadagnavano anche loro che l'avevano avuta gratis, poi si dividevano il malloppo.

A questo punto non restava loro che trovare, ad una certa distanza dalla loro zona, un altro gruppo disposto a comperare la volpe e così facevano un ulteriore guadagno.

Simpatico no!

TIRÀ LI FICHI ALL'ASINA !

(Tirare i fichi all'asina per farla camminare!)

Un fraticello, che andava al mercato con i prodotti dell'orto del convento da vendere, aveva avuto, dal padre superiore, un cestino di fichi ed una discreta razione di pane per sfamarsi durante la giornata.

Lui, però, ghiottone e furbo, pensò:” Vado al mercato, vendo tutto, faccio una piccola cresta e vado a mangiare all'osteria.”

Sicuro di ciò, quando un fico, preso dal cestino, non era come lui lo voleva lo lanciava, con forza, contro il posteriore dell'asina che tirava il suo carretto per incitarla e farle allungare il passo.

I fichi mangiati furono pochi. Il mercato andò malissimo ed il frate non riuscì a vendere nulla.

Al ritorno, preso dalla gran fame, iniziò a raccogliere i fichi , li pulì e dicendo:” Tanto questo l'asina non l'aveva colpita!” se li mangiò tutti.

La morale?

Quando hai ciò che ti basta non lo disprezzare, anzi, pensa che domani potresti non avere più nemmeno quello perché gli sprechi di ieri potrebbero essere rimpianti in futuro e allora.....non tirà li fichi all'asina!

TU SI PORBIO COMME UN PACCAOSSU !

(Tu sei sprovveduto e sciocco come l'uccello nominato.)

Il “paccaosso” frosone (coccotraustes, coccotraustes) è un uccello che è abituato a vivere in stormi abbastanza numerosi.

Quando il gruppo si posa su un albero per mangiare, se il cacciatore spara ad uno di loro, gli altri, impauriti, si levano in volo ma, dopo un po', tornano sullo stesso posto.



Il frosone.

A volte, purtroppo, tale situazione si protraeva sinchè il cacciatore non aveva fatto una vera e propria strage.

Oggi la caccia a tale specie è vietata e la legge ha, quindi, salvato la vita a tanti poveri paccaossi.

Sono tanti però gli uomini, che come quegli uccelli, continuano a cadere nella rete degli indovini, dei cartomanti e di altri imbrogliatori che, vendendo fumo, carpiscono soldi e nonostante gli avvertimenti della polizia e della televisione “i paccaossi” continuano a cadere sotto i colpi dei truffatori.

Ed è, quindi, per questo che il nomignolo dell’uccello è, ancora oggi, usato come pietra di paragone a definire la stoltezza di alcuni che, pur avvertiti del pericolo, continuano imperterriti sulla loro strada.

**TE TAJIO A FETTE COMME CHE LU PULENDÓ
CO’ LU FILU !**

(Ti faccio a fettine come si fa con la polenta!)

“Lu pulendó” era la polenta con un po’ più di farina e fatta cuocere un po’ più a lungo in modo tale che prendesse una maggiore consistenza.

Una volta vuotato il caldaio sulla spianatora (l’apposita tavola), per tagliare il polentone si usava un filo di refe che veniva fatto scorrere sotto la massa gialla sino a dove si voleva tagliare e poi lo si tirava verso l’alto e, il filo, effettuava il taglio netto e preciso.

Tale procedimento consentiva di avere tocchi tagliati senza slab-

brature e senza lasciare sgranature alla massa della polenta.

La frase, visto il procedimento descritto, era usata come una minaccia.

A QUISSU, PER QUANTO PENZA, JE VA IN FUMO LU CERVELLU !

(A lui, per quanto pensa intensamente, il cervello si surriscalda e va in fumo.)

La frase aveva due significati entrambi negativi.

Il primo era rivolta ad un soggetto al quale si voleva dire che il suo cervello era tanto modesto da avere la stessa consistenza del fumo.

Il secondo era legato al fatto che le cinghie di trasmissione dei vari meccanismi azionati dal pedale (ruota per affilare, piatto rotante per fare i vasi di terracotta, lama per sminuzzare il fieno, ecc.) erano fatte artigianalmente con materiali di modesta qualità ed usate sino all'eccesso.

Per cui, se sollecitate troppo, slittavano sulla puleggia e si troncavano con una vistosa fumata.

In tempi più vicini il detto è stato, poi, riferito ai motori di prima generazione che erano poco resistenti alla fatica e che, quando erano sottoposti a sforzi continuati, spesso, “ rendevano l'anima a Dio” con una grossa fumata.

Il paragone fra i cervelli ed i motori, sotto sforzo, era calzante sino a qualche anno fa.

Oggi, leggendo le cronache dei giornali, si ha la sensazione che sia più facile che vadano “in fumo” i cervelli degli uomini che i motori delle macchine.

ADÈ GNORANTE (Fastidiusu) COMME 'NA ROTA DE VIROCCIU !

(È scorbutico, difficile da trattare, come la ruota di un biroccio.)

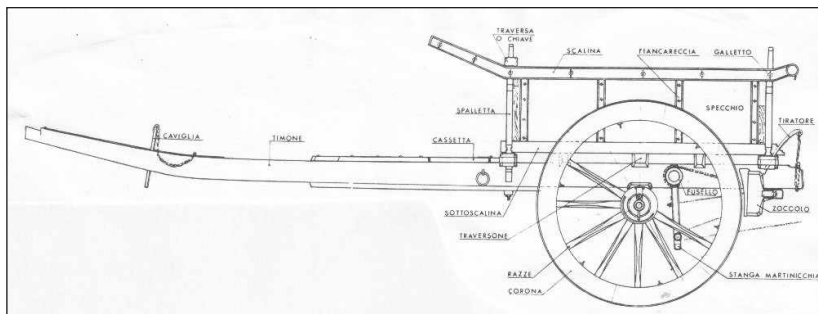
Il nostro splendido carro agricolo "biroccio" o "Viroccio" era un mezzo importante sia per il trasporto delle merci che delle persone.

Una delle cose peggiori che potessero succedere durante il suo, quasi quotidiano, uso era quella di dover sostituire una ruota per strada o in aperta campagna.

Il peso del mezzo, la mancanza del cric, ed il fatto che la ruota di ricambio era a casa trasformavano un normale viaggio in un incubo.

Diciamo subito che per effettuare la sostituzione si doveva usare l'Archimedeo principio della leva.

Un robusto palo, appoggiato ad un grosso sasso o ad un pezzo di tronco, consentiva, facendo, appunto, leva di sollevare il biroccio ed, una volta sfilato il fermo "acciarì", si poteva sostituire la ruota.



È da tener presente che il reperire un palo robusto ed il ceppo o la pietra, da mettere al centro del palo stesso a far da fulcro, comportava altra fatica e quindi la ruota era veramente "gnorante" (veramente fastidiosa) da cambiare.

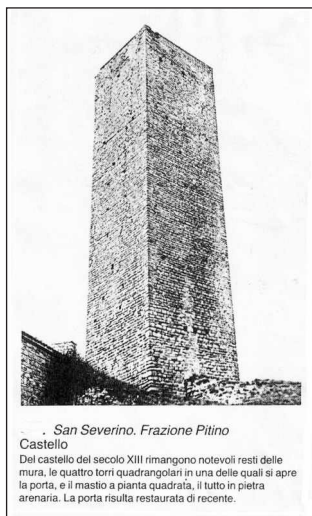
Se poi, quando succedeva il fatto, il biroccio era carico c'era anche da scaricarlo e poi ricaricarlo a cambio avvenuto allora la cosa era ancora peggiore..

**ADE' COMME PITÌ VRUTTU ...
... CHE SE VEDE DA PER TUTTO !**

(È come il castello di Pitino che si vede da ogni dove!)

La collina e la sovrastante torre, che sono vicine a Sanseverino, sono visibili da quasi tutta la zona nord della provincia di Macerata.

L'aggettivo "vruttu" (brutto) era aggiunto un po' perché il castello era diroccato e un po' per il gusto e l'abitudine, fra paese e paese, di sfotterci ad ogni occasione.



Il paragonare che era spesso protagonista, o comunque presente, ad ogni avvenimento al castello di Pitino che era, ed è, visibile, come già detto, da gran parte della provincia, era appropriato.

Quando non si citava il prezzemolo (l'erbetta) o il pomodoro (lu pummidoru) si tirava in ballo il castello o il monte di Pitino che nel parlare corrente diventava, più semplicemente Pitì.

Se poi si voleva dare maggior forza alla frase si aggiungeva l'aggettivo "vruttu".

Allora l'esserci sempre era disdicevole; oggi il presenzialismo per chi vuole essere vip, è necessario e obbligatorio. Ogni tempo ha i suoi costumi.

ISSU SPARAGNA , SPARAGNA MA ...

... QUANNO MORE LI QUATRI' NO' LU CCOMPAGNAI!

(Lui continua, accanitamente, a risparmiare ma i suoi soldi, quando morirà, non lo accompagneranno)

Il detto non ha bisogno di molte spiegazioni ma mi piace, a sua delucidazione, raccontare un fatto che mio padre ed i suoi amici (erano tutti del 1904) citavano come veramente accaduto facendo nomi, cognomi e soprannomi che io, ovviamente, non riporto per la privacy ma che sono tutti ben scritti negli anali giuridici del tribunale di Macerata.

L'episodio narrato parlava di un uomo che voleva tentare di portarsi, visto quanto gli era stato attaccato per tutta la vita, i suoi soldi nell'aldilà, alla sua morte.

Il proprietario terriero, padre di quattro figli maschi, passata una intera vita ad accumulare capitali, terreni e soldi, giunto al momento del trapasso, pensò di partire con un buon viatico e scrisse nel testamento, da leggersi al momento della morte, che ogni figlio, per aver diritto al suo quarto della cospicua eredità, doveva mettere nella tasca del suo abito da morto cinque milioni.

(La cifra era un cinquantesimo di quanto ogni figlio avrebbe avuto in eredità.)

I primi tre fratelli misero l'importo in contanti nelle tasche del padre, il quarto, il più piccolo, indubbiamente anche il più simile a lui, fece un assegno da venti milioni, lo mise nel taschino del padre, e prese i soldi dei fratelli come resto.

Ci fu un attimo di stupore e poi, dopo il funerale, scoppiò la guerra civica.

Ebbene il tribunale, dopo non so quanti anni, con la sentenza

definitiva, diede ragione al fratello piccolo che, avendo dimostrato che l'assegno sarebbe stato coperto dalla sua disponibilità liquida, vincolata in parte in banca, non poteva essere condannato.

Degno figlio di cotanto padre.

Ora quanto sopra, oltre a darci la chiave di lettura del detto che ci ammonisce a non fare dei soldi la nostra ragione di vita, ci fa capire anche un altro modo di dire che era:” **Le cerque non fa le mellarance!**” (Le querce non danno arance come frutti) e cioè, spesso, i figli sono la logica conseguenza del comportamento dei padri.

SE PIEGA COME UN SARCIOTTU (O UN VENCU) DE PANTÀ !

(È flessibile come il ramo del salice che vive vicino all'acqua.)

“Lu sarciotto o vencu” il ramo del salice era utilizzato, data la sua straordinaria flessibilità, sia per fare i canestri che per legare i sacchi o i piccoli mazzetti di verdura, le fascine ed altre legature varie in quanto lo spago bisognava comperarlo mentre i rami di salice erano gratis e a portata di mano.

Lu vencu era usato anche come bacchetta (guizza) per colpire gli animali perché, essendo flessibile come già detto, attutiva il colpo stimolando le bestie ma senza fargli male .

A volte, purtroppo o forse grazie a Dio, si usava anche sulle nostre gambe quale “correttore di mattane varie” per farci capire bene qualche concetto o farci assimilare qualche correzione che, a parole, non avevamo voluto comprendere.

Alcuni vecchi erano abilissimi, incidendo ed asportando pezzi di corteccia, a ricavare da rami di salice degli splendidi bastoni resi più preziosi dai disegni ottenuti con il contrasto fra il verde della corteccia ed il bianco del legno:

Il fattore, durante la trebbiatura, usava due rametti di salice, uno per segnare i sacchi di grano di spettanza al padrone ed uno quelli del contadino, facendo delle piccole tacche al passaggio di ogni sacco, poi, alla fine, era facile farli i conti.

Ma torniamo al significato della frase iniziale che si riferisce alla capacità di alcune persone di sgusciare dai propri doveri adattandosi e piegandosi alla bisogna proprio come i rami del salice che, sotto una forte nevicata, non si spezzano come quelli degli altri alberi ma si piegano, lasciano cadere la neve, e poi tornano come prima.

S'È NCIAMPATU, S'È CASCATU ...
... COMME NA' VOTTE S'E' SCUTULATU !
(È inciampato, è caduto ed è rotolato come una botte!)

Tale paragone era usato spesso come presa in giro alle persone obese o, comunque, molto goffe e discretamente grasse.

Era infatti facile, oltre al paragone con la botte per la sua forma, capire che se tale persona fosse caduta, vista, appunto la sua rotondità, avrebbe potuto mettersi a rotolare proprio come il recipiente succitato.

Altre similitudini erano usate, sempre con un pizzico di malizia, per “fotografare” le persone.

Esempi:

Adè cuscì grassu che non vede più se adè maschiu o femmina!

(È così grasso che non riesce più a vedere se è maschio o femmina perché impedito dalla pancia.)

Ci ha un c ... cuscì grossu che, se scoreggia su un saccu de farina c'è la nebbia per un mese.

Lo stesso ma ... se scoeggia su un saccu de curiandoli, carnuà dura tre mesi!

(Ha sedere così grande che, se fa un peto su un sacco di farina o di coriandoli le conseguenze si apprezzano per un tempo molto lungo!)

**QUISSU ADÈ UNU CHE FA:
LA SCOREGGHIA PIÙ GROSSA DE LU CULU o ...
... LU PASSU PIU' LUNGU DE LA GAMMA!
(È uno che esagera in tutto quello che dice !)**

Gli sbruffoni erano messi subito al bando in una società dove tutto era legato alla logica ed alla realtà quotidiana, dove tutto aveva un preciso motivo di essere ed un modo logico di venir fatto.

Lo spazio lasciato alla fantasia, essendo pressati dalla necessità del lavoro, era poco e limitato ai momenti di pausa e, quindi, di divertimento che erano, in campagna, per la verità, non tanti né tanto frequenti.

A tal proposito, visto che i maceratesi, essendo della “capitale” la provincia, erano noti per la loro abitudine di darsi delle arie esagerando sempre un po', Mario Affede, in una sua splendida poesia, li definisce “vrugnolò” (grosse susine) e tale nomignolo affianca, ed in parte sostituisce, quello precedente di “pistacóppi” (piccioni).

LU PAESE MIA

(Macerata de li vrugnulù)

Macerata, che nome! Che slargata
de core a numinalla! Su la vocca
te pare dorge a dilla. Te travocca
la pasciò dall' anema veata!

Macerata, città più recercata,
de Londra e de Parigi è tanta cocca
e la jente che ce rriga¹¹⁵ o che ce bbocca
se troa più che contenta e ccomedata¹¹⁶.

Non penzi per magnà perché c'haimo¹¹⁷

115 entra

116 sistemata

117 abbiamo

un certe vrugne più grosse d'un castellu
con una ce pranzimo e ce cenimo.

Anzi, tant'anni fa ce statì un tale
che, con un ossu de vrugna manzanellu ¹¹⁸
ce porze mette su un confessionale

e fo tar quale
che, con quello che je ce vanzò
ce fece quattro sedie e un credenzó¹¹⁹

La grande bravura di Mario Affede è indiscussa ma questa poesia, probabilmente, non è “farina del suo sacco” infatti il cugino Spadoni né aveva scritta una simile, ma non così bella e musicale, molti anni prima e lui, Mario, non poteva non averla letta.

La superbia sbandierata, la smargiassata erano contrarie al modo di ragionare dei nostri nonni e, come tali, erano subito ridicolizzate dalle loro scaltre menti che subito, per loro innata natura trasformavano il pensiero in parole:” Quissu adè uno che cò npizzitu de spagu e quattro chiodi e cò la fantasia, ce fa nà mmaghena per ghì su la luna!” (Costui è sì spacccone che, con la fantasia, avendo solo quattro chiodi ed un pezzetto di spago, è capace di farci una macchina per andare sulla luna.)

“Cò la lengua ce poli costruì un castellu!” (A parole sei capace di costruire un castello)

“A sintillu, capisce più issu quanno dorme che l'artri quanno sta svegli!”

(A sentirlo parlare si ha la sensazione che capisca più lui quando dorme che gli altri quando sono svegli!)

Ecco altri modi di come venivano burlati i superbi e gli sbruffoni.

118 di media grandezza

119 confessionale, grossa credenza da cucina

...SCI CHE TU STAI QUI PER CURATTE LA TÓSCE!
(Tu, invece, sei ricoverato qui per curati la tosse.)

Quando qualcuno esagerava la sua condizione di malato per impietosire gli altri si ricorreva a tale eufemismo.

La sua origine è, però, la seguente:

Iniziata per futili motivi una discussione fra due ospiti del manicomio di Macerta si è trasformata, presto, in una vera e propria lite e le parole grosse volano in abbondanza.

Uno dei due, finito il repertorio di parolacce, urla, all'altro, con veemenza; "Con te non ci parlo più perché sei matto!"

E l'altro, senza esitare: "Sci, perché, tu stai ricoveratu qui per curatte la tosce!"

È ovvio concludere che il secondo era, anche lui, matto ma ... mica scemo.

A VENT'ANNI LO MÀTTO VOLE LU SFOGU SUA!

(A venti anni è lecito fare qualche pazzia che è solo un naturale sfogo della gioventù.)

Mentre non era permesso agli uomini di fare leggerezze o di eccedere, perché era obbligo per loro di essere esempio ai giovani, non solo con le parole ma anche con il comportamento, ai ventenni era consentito, in via del tutto eccezionale, vista l'età e l'inesperienza, di lasciarsi andare per qualche volta.

Ciò era conseguenza del fatto che i vecchi, pur se severi e poco inclini a lasciar correre, (Lu medecu pietusu fa la piaga grossa.) (il medico troppo pietoso, poco deciso, lascia che la ferita peggiori) sapevano bene che, poi, nella vita futura, tra lavoro e famiglia, i giovani avrebbero avuto poche occasioni di divertirsi ed allora usavano tale frase per giustificare concessioni che, nella norma, non sarebbero state ammissibili.

PIANTATELA SENNÒ ... poi seguivano varie minacce rivolte ai ragazzi recalcitranti o troppo vivaci. La più usata era:

... TE DACO 'NA BBOTTA A CUNELLU!

Il coniglio, sollevato per le zampe posteriori, veniva ucciso con un colpo netto dato con il taglio della mano o, dalle donne, con un “trucculittu” (bastone corto e grosso) dietro la nuca.

... TE FACCIO LI CAPIJI CÒ LA TRILLA!

“la trilla” era un gioco fatto con un grosso bottone attraversato, nei buchi, da due fili di refe della lunghezza di quaranta centimetri che, presi all'estremità, con le mani e, tenendoli tesi, si facevano arrotolare, roteando velocemente i polsi.

Quando, poi, si tiravano le estremità dei due fili se ne provocava il veloce srotolamento e il conseguente girare vorticoso del bottone che poteva anche arrivare, girando, a fischiare.

Se in questo frangente si avvicinava il bottone che “trillava” ad un braccio o ad una gamba il filo, prendendoli nel giro, strappava i peli provocando forti grida ma poco danno.

Questo, però, dava l'idea di che cosa sarebbe significato tagliare i capelli con “la trilla”.

... TE VATTO COMME LE NUCE !

(ti picchio come si fa con le noci)

Nessuno, ovviamente nella realtà, si divertiva a picchiare le noci.

La frase si riferisce al fatto che le noci, ancora protette dal mallo, potevano, senza danno, essere raccolte dalla pianta, di solito molto alta, battendole, per farle cadere dai rami, con lunghe canne di bambù.

Mentre per le olive, non protette, la bacchiatura era fatta in maniera delicata per non rovinarle e solo dagli adulti, quella delle noci poteva essere fatta anche da noi ragazzi con allegria e frenesia.

Giocando allegramente, battevamo con le lunghe canne di bambù, le noci facendole cadere dappertutto tanto che le donne, che

poi le dovevano raccogliere, ci urlavano contro di fare più piano per farle cadere tutte vicino.

La minaccia, quindi, di batterci come le noci, era efficiente e riusciva a calmarci anche...per qualche minuto.

LA PIÙ DURA DA SCORTECASSE È LA CODA !

(La parte più difficile da spellare è la coda!)

Due animali, al momento dell'uccisione, dovevano essere subito spellati per evitare che le carni si deteriorassero, il coniglio e la lepre.

Alla bisogna erano appesi allo stipite della porta della capanna o, (mamma mia che cosa poco simpatica) fatti reggere da noi ragazzi tenendoli per le zampe anteriori divaricate, all'altezza giusta.

Veniva incisa, con una lama molto tagliente, la pelle dietro la nuca, sul collo e vicino alla fine della zampa e poi, con maestria, senza tagliare più dello stretto necessario, e senza mai incidere la pelle che doveva rimanere integra, la si sfilava rovesciandola.

Sino alla coda la procedura era abbastanza facile e bastava, con la stessa lama, staccare la pelle dal corpo, tirando leggermente.

Poi, giunti alla coda, la procedura era più complessa e pochi erano i vergari o le vergare capaci di "scorticare" anche la coda lasciandola integra.

Anche per i macellai, alle prese con pecore e mucche, c'era lo stesso problema.

Per i piccoli animali, però, c'era un trucco.

Preso un pezzo di canna, fra due nodi, si infilava, dopo la prima incisione sotto la pelle e soffiando, o usando una pompa da bicicletta, si gonfiava staccando la pelle dal corpo e poi la cosa diventava semplicissima.

Le pelli erano poi fatte essiccare e quindi conciate e vendute, dalle vergare, ai commercianti ambulanti.

Potevano essere usate per imbottire i colli dei cappotti o per fare manicotti o, in alcuni casi, tolto il pelo, per farne "cemmali" i tam-

burelli che accompagnavano il suono dell'organetto.

Ecco perché era necessario che la pelle fosse sempre lasciata integra.

**VARDALU... S'È FISSATU E RIDE ...
... PENZA A LE POCCE DE LA MATRE !**

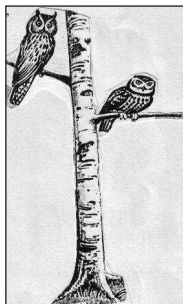
(Guardalo, sta fisso e ride si ricorda il seno della mamma.)

Quando qualcuno restava qualche secondo soprappensiero e la sua espressione era sorridente e beata si ricorreva a questa frase.

È assolutamente ovvia la similitudine fra il neonato che ciuccia beatamente il latte al seno materno e chi è beatamente incantato pensando a qualcosa di carino.

D'altronde per i nostri contadini, purtroppo, poi, non ci sarebbero state più tante beatitudini nell'arco della vita....e quindi.

ANCHE LI CIUÏTTI PARE VELLI A LA MATRE LORO!
(Anche i pulcini di civetta sono belli agli occhi della loro madre.)



L'attaccamento della madre ai figli, per le nostre donne, è noto e la maternità era molto forte e sentita, oltretutto, perché era una delle poche cose nelle quali, le nostre nonne, si potevano sentire pubblicamente protagoniste.

Quindi anche i figli meno belli per le loro madri erano "Adoni".

Se poi il figlio nasceva handicappato la madre, contro il suo istinto materno, era costretta, pur curandolo ed amandolo più degli altri figli nati sani, a tenerlo nascosto perché la nascita di un figlio “diverso” era ritenuta una punizione per tutta la famiglia. Questo modo di credere era legato a reminiscenze bibliche, mal interpretate, secondo le quali, tale situazione, era una punizione di Dio stesso.

Ciò comportava anche il fatto che gli altri fratelli o sorelle avrebbero avuto difficoltà a sposarsi perché nessuno avrebbe avuto piacere ad imparentarsi con un famiglia “segnata da Dio”.

CAMNMINA TUTTU STORTU COMME LU CIOPPU DE LU CALLARÀ !

(Cammina in modo strano come ... o zoppo del calderaio.)

A Macerata, per molti anni, era famoso appunto “ lu cioppu de lu callarà”; Era così soprannominato perché era il garzone di un calderaio ed aveva avuto la disgrazia di nascere con una gamba più corta dell'altra.

Per compensare “lo scherzo della natura” lui era solito camminare con un piede sulla strada e l'altro, quello della gamba più corta, sul marciapiede.

Siccome era, spesso, comandato dal padrone a fare le consegne, aveva, quasi sempre, un caldaio su una spalla.

Era simpaticissimo e molto incline alla conversazione che aveva brillante e piacevole.

Quando si fermava a parlare con qualcuno, e non aveva vicino un marciapiede, estraeva dal caldaio, che portava sulla schiena, “una tacchia” (pezzo di legno) che poneva sotto al piede della gamba corta e che gli faceva assumere una posizione assolutamente normale consentendogli di conversare amabilmente.

LI CONTADI' ...

Avevo già accennato, in precedenza, al fatto che i contadini fossero ritenuti, dalla gente di città, quasi degli esseri inferiori, ed ora voglio riportare due dei tanti modi di dire che, come quello dei tre funerali citato in precedenza, servono a far capire come e quanto essi fossero ritenuti di “modesto valore”.

... ANCHE SE LU TENI CANT'ANNI SU PE' LU CAMI' PUZZA SEMPRE DE CONTADI' !

(Anche se lo lasci per cento anni appeso nella cappa del cammino ha sempre odore di contadino!)

Ciò era dovuto al fatto che i contadini non si adattavano alle “buone maniere” superficiali, artefatte, false, poco pratiche e spesso inutili dei signori.

I nostri campagnoli erano logici, precisi, pratici e poco dispersivi, in tutte le loro cose. Per loro ciò che era necessario andava bene e doveva essere fatto, ciò che era superficiale era ridicolo e , qualche volta anche offensivo.

Dire: “Buon giorno o, più semplicemente buon dì!” va bene, ma stringere o, peggio, baciare la mano e fare cento altre cerimonie verbali era assolutamente superfluo e quindi, per il nostro antico vergaro, stupido ed inutile.

Chiedere: “Come sta?” facendo capire, con l'espressione del viso che di lui non te ne frega niente, è assolutamente inutile, e quindi stupido. Ecc: Ecc:

Altra cosa poco abituale, per i nostri simpatici avi, per la mancanza di strutture adatte, era il lavarsi frequentemente.

L'odore, dovuto al lavoro nelle stalle e sul letamaio, era difficilmente rimovibile totalmente e restava, comunque, forte e deciso.

I contadini erano, quindi, da tenere alla larga e, per ciò, i signori, molti dei quali erano massoni ed anticlericali, avevano creato il detto: “Se vuoi migliorare il mondo prendi un lungo spiedo, infila-

ci un uccello, un lardello, un prete, un contadino ...e gira!”

Tale detto ci dà, quindi, la misura esatta di come i “poveri contadini” erano visti dai “signori” di città!

... MITTILU SU LU MELÀ!

“Lu melà” lo avevano tutti i contadini.

Sul “crociale”, punto di biforcazione dei rami, di una grossa quercia era messa una “trina” (grande cesta di vimini) sul fondo della quale era fatto uno strato di paglia e su di esso, in modo che non si toccassero fra di loro, le mele.

Poi un altro strato di paglia e uno di mele e così via sino a formare tre o quattro piani.

Su tutto un ulteriore strato di paglia a fare da cappello.

Man mano che servivano le mele si saliva, con una scala, a prenderle e ciò consentiva di avere “mele fresche” anche per tutto l’inverno.

L’invito, quindi, a mettere “lu contadì su lu melà” significava volerlo isolare completamente dalla realtà giornaliera.

Ora lasciamo i contadini per parlare di altri detti di vari argomenti....

VA A SAPE’ NDO DORME LU LEPRE DICÌA UN CACCIATÓ CHE CAMMINAVA SOPRE LI COPPI!

(Non si può mai sapere dove dorme la lepre... diceva un cacciatore camminando sul tetto!)

Si ricorreva a questo detto per colpire chi eccedeva nell’ottimismo credendo possibile una cosa davvero poco probabile.

Ciò per far capire che nessuna credibilità si poteva e doveva dare a chi sparava, pur in buona fede, stupide smargiassate.

La frase era usata, quindi, anche per richiamare alla realtà quelli che, facilmente, si facevano trascinare dai sogni in impossibili voli pindarici.

Lo sciocco cacciatore, che cercava la lepre sui tetti, non avrebbe mai potuto portare a casa una buona preda.

SPERIAMO CHE NON SE STRÒA ...
... COMME LA CHIESA DELLE VERGINI A MACERATA !
(Speriamo che non si trovi come la Chiesa delle Vergini a Macerata.)

La Chiesa, soprannominata, era situata fra due poderi colonici (*oggi non ci sono più perché la terra agricola è diventata tutta area fabbricabile*) uno dei quali era coltivato da un mezzadro il cui soprannome era “Scopò” (*Grande scopatore*) e l'altro, sito dalla parte opposta, da un mezzadro che si chiamava Chiavari.

Dire che “lle porette de le vergini” si trovavano fra Chiavari e “Scopò” equivaleva a dire che, vista la loro vocazione, non erano proprio nella situazione migliore.

La frase quindi si usava quando qualcuno si trovava nei pasticci.

GUARDALU: PORTA LE CARZE A ZOMPAFOSSU...
..... o... A PASSÀ CHIENTI !

(Porta i pantaloni molto corti, oggi pinocchietti, come se dovesse guardare un fiume)

Tutti i corsi d'acqua, per la carenza dei ponti, erano, anticamente, superati a guado nei punti dove la corrente lo consentiva.

Quindi ci si toglievano le scarpe, i calzettini e si arrotolavano i pantaloni sino a sotto il ginocchio e, messe calze e scarpe sulle spalle, si attraversava il fiume, con soddisfazione d'estate e qualche brivido d'inverno.

Le donne, invece, tolte scarpe e calze, potevano alzare la gonna

solo quel tanto che bastava per non farla bagnare.

Qualcuno mi può dire:” Questa è cosa di tanti anni fa!” E no! Anche qualche anno fa quando cadde rovinosamente il ponte sul Chienti fra Macerata e Corridonia.

Al disagio, però, sopperì un furbo contadino che, attrezzato un biroccio, trainato da due pazienti mucche, con una scaletta dietro per facilitare la salita, con il pagamento di una piccola cifra, consentiva il guado del fiume senza bagnarsi.

Molti si chiesero come mai il ponte, rifatto subito dopo la guerra, avesse potuto cedere.

L'inchiesta ebbe una durata ultradecennale e non giunse, come era naturale, ad un totale chiarimento dei fatti.

Ma, in effetti, la spiegazione è molto semplice.

I motivi erano due: una grande fame dei muratori e delle loro famiglie e la necessità dei contadini di ristrutturare case e stalle distrutte dalla guerra.

I muratori, con la loro modestissima paga, dovevano comperare tutto a caro prezzo.

I contadini avevano disponibilità di carne (*animali da cortile*) e verdure dell'orto ma non avevano tondini di ferro e cemento per ricostruire.

La cosa fu risolta nel più semplice ed antico dei modi: con un baratto fra cemento e ferro (*usati in quantità inferiori nella costruzione del ponte*) con galline ed ortaggi portati loro dai contadini.

I muratori, i capomastri ed i geometri si sono irrobustiti con polli, conigli, capponi e verdure varie.

Il ponte, con poco ferro e cemento, si è “indebolito” e, dopo pochi anni, privo di forze portanti, ha avuto “un collasso”.

A questo punto vorrei analizzare alcuni dei detti che riguardano il Santo Natale:

A) STATTE ATTENTA CHE L' ANIMALI TE DICE MALE !

- B) SI LUNGU QUANTO LU CIPPU DE NATÀ!
- C) 'SSA COSA DURA DA NATÀ A SANTO STEFANO
- D) AOH! SPARECCHI O SPETTI CHE PASSA LA MADONNA?
- E) POSSI ESSE MALIDITTU DA LA MADONNA :
COMME LU RAGANU o come LA PIANTA DE LUPÌ !

Questi sono alcuni dei tatti detti che riguardano il Santo Natale.

Ce ne sono certamente molti altri, ma io mi sono limitato ad analizzare quelli più usati.

- A) Il detto che gli animali maltrattati potessero “dir male del loro padrone” era un modo di credere legato al fatto che si era assolutamente convinti che la notte della vigilia, a mezzanotte, essi avessero la facoltà di parlare, per merito acquisito, in quanto Gesù Bambino era stato riscaldato da due di loro.

In tale momento potevano dire al Divin Neonato tutti i torti subiti e il nome di chi li aveva fatti a loro.

Per evitare maldicenze i nostri, furbi, vecchi davano, il giorno della Vigilia, “Lu *satollacciu*”; ossia si dava ad ognuno di loro ciò che preferiva mangiare tanto da farlo sfamare completamente così, i nostri saggi nonni, pensavano che a pancia piena, *satolli*, non avrebbero avuto la voglia di parlare dei loro padroni.

- B) “Lu cippu de Natà” era un tronco, meglio se di quercia, che doveva ardere, nel camino, dal pomeriggio della Vigilia sino alla sera dell’Epifania a mezzanotte.

Se il tronco bruciava prima era un presagio di sciagure future se, invece, avanzava veniva messo da parte ed usato, messo al centro dell’aia, in caso di temporale per scongiurare la caduta della grandine.

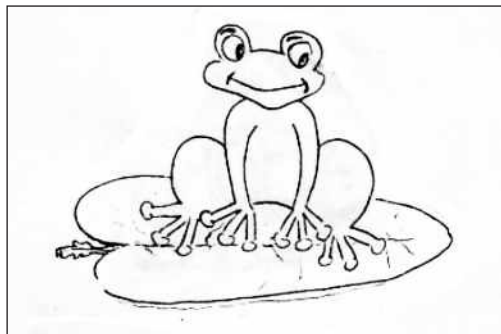
La cenere, che rimaneva della bruciatura del tronco, era poi sparsa nei campi per auspicarne la maggiore fecondità.

C) Il durare da Natale a Santo Stefano (ventiquattrore) stava a significare che la cosa era di modesto valore e quindi di brevissima durata.

D) Si credeva, in tutte le nostre famiglie, che la Madonna, disperata per non aver trovato un posto dove mangiare e ripararsi, passasse nelle case di campagna per potersi riposare e rifocillare insieme a San Giuseppe.

Era quindi abitudine, andando alla messa di Natale, lasciare apparecchiato per due con una certa quantità di cibo sulla tavola ed una bacinella ed un asciugamano per lavare Gesù Bambino. Se poi, come succedeva naturalmente tutto rimaneva lì, si diceva che, per quest'anno, la Madonna si era fermata da un'altra parte.

E) La maledizione della Madonna al “*ragheno*” (*Rospo, ranocchio, maschio della raganella*) è, anch'essa, legata ad una leggenda.



Si racconta che, mentre la Sacra Famiglia fuggiva da Erode e dalla sua persecuzione, la Madonna mettesse un piede su un ramo di rovo e una spina Le restasse confitta in un piede.

Non potendola togliere, perché sulle braccia aveva Gesù Bambino, si sia rivolta ad un rospo, che era lì vicino, chiedendogli di levargliela con la bocca.

Il rospo non la degnò di uno sguardo e se ne andò.

Una lucertolina, che era lì vicino, subito, prese la spina con la bocca e, delicatamente, la tirò via.

La Madonna benedisse la lucertola e maledisse il rospo ed è perciò, si dice, che la lucertola se perde una parte del suo corpo, coda soprattutto, può rigenerarla.

Un'altra storia simile, narrata per intere generazioni, racconta che, sempre nello stesso frangente della fuga, la Madonna, con Gesù Bambino in braccio, sia inciampata in una pianta di lupini rischiando di cadere, con tutto il Suo prezioso carico.

Evitato il peggio e ripreso l'equilibrio, si narra, che Ella abbia detto, rivolta al lupino: "Non pozzi mai satollà!" (*Non potrai mai saziare nessuno*).

Tali narrazioni, opinabili quanto volete, davano, però, la netta sensazione di quanto la Madonna fosse vicina ai nostri avi. Madonna sì ma anche donna con tutti i Suoi problemi e le Sue piccole arrabbiature. Donna, abituata a soffrire proprio come le nostre stupende vergare, per essere ottima madre ed ottima moglie.

Mi sia consentito di ricordare, tornando all'argomento dei lupini, che, per quanti se ne mangino, non danno mai il senso della sazietà. Se se ne mangiano troppi. Mal di pancia sì. Sazietà no!

QUISSU FA COMME ...

LU CIUFFU D'ERBA CÓ LA PIENA !

(Costui si comporta come il ciuffo d'erba quando il fiume è in piena.)

Quando i nostri due fiumi il Chienti ed il Potenza sono in secca la loro portata d'acqua diminuisce e sulle lingue di terra che appaiono all'interno dell'alveo nascono grossi ciuffi d'erba.

Al momento in cui le piogge o lo sciogliersi della neve in montagna aumentano la loro portata creando "la piema" il ciuffo d'erba si piega sotto la forte spinta dell'acqua, e poi, passata la sfuriata, torna dritto come prima.

Se questo paragone vi ha fatto pensare a Montecitorio dove ciò

avviene regolarmente, in quanto li “I ciuffi – *leggi onorevoli* – non solo si piegano ma, spesso, si fanno anche trasportare dalla corrente e poi, se era meglio prima, tornano a posto; beh avete capito tutto.

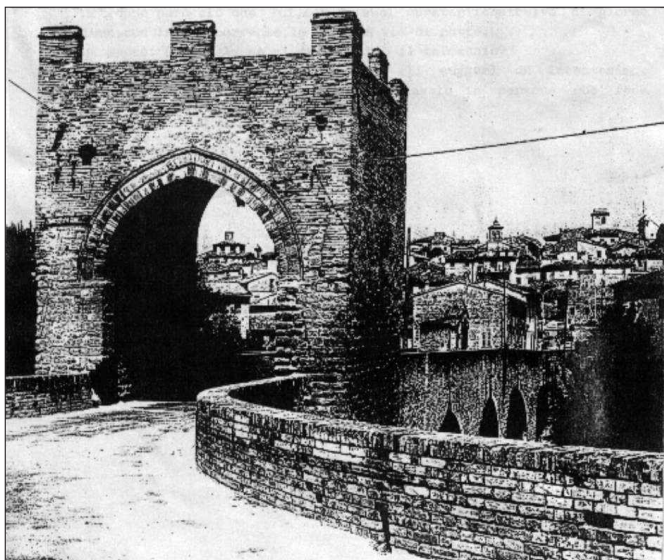
Penso comunque che spetti a noi italiani di dare una estirpata, con il voto, a tutti questi ciuffi costosi ed inutili che vanno in giro da un partito all'altro portati solo dalla corrente del proprio interesse.

ADESSO ... PIJETE L' ANIMA DE LO CASCIO !

(Adesso ... prenditi l'anima della forma di formaggio!)

Il detto è legato alla leggenda del famoso Ponte del Diavolo di Tolentino.

Mastro Bentivegna, su incarico del podestà ser Lepardo, doveva costruire un ponte sul Chienti per collegare le contrade Pinciano, Ributtino, Piani Bianchi, e la relativa campagna, con il centro del paese.



Il Ponte del Diavolo A Tolentino, oggi restaurato, visto dalla campagna.

Bentivegna, assunto il personale necessario alla realizzazione dell'opera, iniziò i lavori ma, purtroppo, quello che lui costruiva di giorno "il fiume" con la sua corrente, lo portava via di notte.

Lui, come andava di moda allora, pensò che qualcuno gli avesse fatto il malocchio.

Si recò da una famosa megera che fece subito un incantesimo.

Fatto quanto lei aveva suggerito apparve il diavolo in persona che volle fare con il terrorizzato Bentivegna un patto.

Dice Belzebù: "Io, in una notte, ti faccio costruire il ponte ma tu mi consenti di prendere l'anima del primo che ci passa sopra."

Il costruttore, impaurito e disperato, accetta.

Il ponte è fatto ma lui lo tiene accuratamente chiuso.

Non ha il coraggio di farci passare nessuno.

È disperato!

Qualcuno, a questo punto, gli ricorda che a Tolentino c'è un grande santo e lui, devotamente, si rivolge a San Nicola.

Si confessa, chiede perdono per quello che ha fatto e poi chiede il suo aiuto.

San Nicola si veste come un contadino della zona e chiede al capomastro di fare il sortilegio per evocare Satana.

Il Diavolo appare al centro del ponte, pronto a prendersi la sua spettanza, che lui pensava fosse l'anima del contadino che stava vicino al Bentivegna.

San Nicola che ha, al guinzaglio un cane tenuto a digiuno da due giorni, trae da sotto al tabarro una forma di formaggio la fa annusare alla bestia e poi la fa rotolare sul ponte e lascia il guinzaglio,

Il cane si precipita dietro al formaggio ed attraversa il ponte per primo.

San Nicola dice al diavolo: "Ecco i primi due sono passati! Scegli quale anima prendere; quella del formaggio o quella del cane!"

Belzebù, beffato, avrebbe fatto certamente il diavolo a quattro ma San Nicola, alzata la mano destra Benedisse il manufatto mettendolo sotto la protezione di Dio e il tentatore se ne andò ... con la coda fra le gambe.

Dobbiamo dire, alla luce dei fatti, che la Benedizione del santo fu potentissima tanto che il ponte ha sopportato, per tutti questi anni, guerre, terremoti e tutte le diavoleria meccanizzate che l'uomo ha saputo inventare: moto, motocarri, camion, auto, ed è ancora al suo posto così come Bentivegna lo aveva progettato e costruito.

Oggi poi, grazie all'intelligenza dell'amministrazione, è stato anche interamente restaurato.

**SI PORBIO SCAROGNATU ...
... NON AVRAI PISCIATO SU LA CHIESA
QUANNO T'HA VATTEZZATO ?**

(Sei sfortunato. Non avrai fatto pipì in chiesa mentre venivi Battezzato?)

Era modo di credere, diffuso e radicato, che i neonati che, al momento del Battesimo, facessero la pipì in chiesa sarebbero stati sfortunati per tutta la vita perché, in tal modo, avevano mancato di rispetto al luogo sacro.

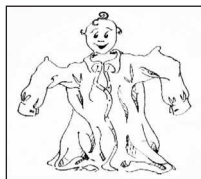
Le regole erano regole e come tali dovevano essere rispettate e, quindi, anche ad un neonato, che pur non era responsabile delle proprie azioni, non era consentito di mancare di rispetto alla chiesa, se pur con un atto assolutamente naturale ed involontario.

Ed allora, per tutta la vita, avrebbe dovuto subire "il giusto castigo".

Di contro, però, era ritenuto molto, molto fortunato chi...

ADÈ NATU CO' LA CAMISCIA !
(È nato con la camicia. Avvolto nella placenta.)

Si era veramente destinato ad una bella vita, piena di serenità, così almeno si credeva, il neonato che nasceva avvolto nella placenta: "*Cò la camicia*".



Il "neonato" con la "camicia" !

Ma la vita non sempre collimava, purtroppo, con i modi di credere e allora ci si attaccava a qualunque cosa pur di esorcizzare la cattiva sorte.

Per esempio, per la ragazza che, arrivata ad una certa età, non aveva ancora trovato marito, si dava la colpa al simpatico uccello.

**... PORETTA 'NCÓ SPETTA
LO CANTÀ DE LU CÚCULU !**

(Poverina è ancora in attesa che canti, per lei, il cuculo.)

Il canto del cuculo era infatti, anche questo era un modo di credere radicato, il segno, per la ragazza che lo ascoltava, che avrebbe presto trovato marito.

Il canto udito "dalla vergine" era sempre un bel presagio.

Addirittura, in alcuni paesi, si credeva che si potesse ricavare il numero degli anni da attendere per il lieto evento contando i versi emessi dal cuculo che era stato, in precedenza interrogato:

Ascoli: "O cuccu, o cuccu de la Manuela
 dime quant'ani devo sta zitela.
 Ma se, per caso, non me lo voi dì
 vruttu cuccaciu te pozzi muri!"

Macerata. "Cuccù, cuccù, da le penne vanghe
 dimme quanto staco a maritamme!"

Il numero dei versi lanciati dal cuculo dava il numero degli anni da attendere per il matrimonio.

Le ragazzine, in periodo puberale, che non vedevano ancora sbocciare le “loro prerogative femminili” si rivolgevano al simpatico uccello con la seguente domanda:

“Cuccù, cuccù da le penne rosce
quanti mesi manca pè cresceme le pocce?”

Loro chiedevano e il cucco, cantando rispondeva.

La fortuna stava nel beccare un cucco poco ciarliero, perché se ne prendevano uno chiacchierone come me ... allora!!!!

Siccome, però, il matrimonio e lo sviluppo sono cose che, in natura, avvengono regolarmente nella vita di una donna, è anche probabile che, per qualcuna, la cosa sia concisa con il verdetto dato dal canto del cuculo:

In tale maniera, la testimonianza, avvallava il modo di credere rendendolo più solido nella fantasia del popolo.

Quando, nonostante tutto, la crescita del seno non avveniva e la ragazza restava “piatta” si diceva.....

A QUESSA JE C'E' PASSUTU SAN GIUSEPPE CO' LA PIALLA!

(A lei l'ha spianata San Giuseppe, che essendo falegname, è abile con la pialla!)

Non credo ci sia da spiegare tale detto e, a questo punto, posso dire di essere giunto alla conclusione.

Non amo fare “proclami” ma mi piace dire che io, facendo questa ricerca, mi sono molto divertito ed ho scoperto, vagando fra racconti di vecchi contadini e ricerche sui libri, vecchi anch'essi, tante cose simpatiche che non sapevo e che mi hanno arricchito, migliorando la mia conoscenza delle nostre tradizioni che, per me, sono una enorme ricchezza da non mandare persa.

È andata bene?
Non lo so!
Giudicatelo voi!

Beh! Se volete, per sapere se le cose andranno bene o no, c'è un altro detto

**SE VOLI SAPE' COMME GHIRÀ ...
FA LU SOLITARIU !**

(Se vuoi sapere come andrà la cosa fa un solitario con le carte.)

Per “la divinazione casalinga” si procedeva così:

Si mescolavano le carte tre volte, poi si tagliava il mazzo con la mano sinistra, quella del cuore, e poi si faceva il solitario.

Se riusciva al primo tentativo la cosa sarebbe andata sicuramente bene.

Se riusciva al secondo, c'erano buone speranze ma il tempo sarebbe stato più lungo.

Se riusciva al terzo il tempo sarebbe stato più lungo e la strada più faticosa ma poi si sarebbe giunti al successo.

Se i tre tentativi andavano a vuoto la risposta era “picche” o, come avrebbero detto i nostri avi: “Pijetela in saccoccia!”.

In tal caso scattava un altro detto che suonava così:

VANNE DA LU CURATU E FATTE VINIDI' !
(Vai dal parroco e fatti dare la benedizione.)

Io il solitario non l'ho fatto! A farmi benedire ci vado spesso...

Sono, comunque, sicuro di una cosa facendo questo lavoro sono stato, per mesi, in compagnia di amici cari, attraverso le loro opere.

Amici che, prima di me, hanno percorso questa strada e che ritengo, da sempre, i miei maestri.

Ed è ringraziando Nannì Ginobili, Dante Cecchi, Ugo Bellesi, Isè Procaccini (mio prozio) il grande poeta Mario Affede e tanti altri che concludo questo mio modesto lavoro.

A loro e a tutti quelli che contribuiscono, con la loro opera a far sì che il Folklore non muoia, un abbraccio affettuoso.

A Voi che avete avuto la costanza e la cortesia di leggere questa “cosa” i sensi della mia più profonda riconoscenza.

UN GRAZIE ED UN AFFETTUOSO ABBRACCIO A mia nipote **MONICA MOBILI**, diplomata all'accademia d'arte di Macerata, che, con le sue creazioni grafiche, ha reso meno piatto e più piacevole il mio lavoro dandogli vitalità ed arricchendolo con un pizzico di vera Arte.

Monica i tuoi disegni hanno abbellito il testo.

E sì! Perché ... come si dice:

VISTI UN BASTO' PARE UN PAO'!

(Vesti elegantemente un bastone e apparirà bello come un pavone!)

Terminata questa “passeggiata” nella storia della “ Famiglia colonica marchigiana” Vi saluto cordialmente e Vi ringrazio per la cortesia di avermi letto.

L'autore

Stampato nel mese di Aprile 2015
presso il Centro Stampa Digitale
dell'Assemblea legislativa delle Marche

Nato a Corridonia (MC) 25 marzo 1941. Sin da ragazzo ha iniziato ad innamorarsi del modo di vivere della nostra gente contadina e delle splendide tradizioni dei nostri avi che avevano creato una vera e propria civiltà. Poi ha avuto l'onore di conoscere Giovanni Ginobili, il marchigianista famosissimo, del quale è stato l'unico allievo per venticinque anni. Nei tempi successivi ha continuato a ricercare tutto quanto era possibile trovare sulle nostre tradizioni. Ha vinto vari premi letterali in lingua ed in dialetto. Ha scritto varie commedie in dialetto due delle quali sono state rappresentate in quasi tutti i teatri della provincia di Macerata. Ha diretto tre gruppi folcloristici (due di adulti ed uno di bambini delle elementari) con i quali ha girato l'Italia e, con uno, ha partecipato al carnevale internazionale di Dusseldorf in Germania. Ha pubblicato, vari anni fa, il libro "La vergara" (Divagazioni su una donna manager di 100 anni fa.) Ha messo a disposizione il frutto del suo lavoro nelle università della terza età di Macerata, Tolentino e Civitanova. Spesso è chiamato nelle scuole a raccontare e a far rivivere ai ragazzi la storia dei loro avi. Anima serate gastronomiche nelle quali alterna il dire delle tradizioni con sue poesie in dialetto e simpatiche "strofelle" le barzellette della nostra tradizione contadina.

QUADERNI
DEL CONSIGLIO
REGIONALE
DELLE MARCHE

174

ANNO XX - n. 174 Aprile 2015
Periodico mensile
reg. Trib. Ancona n. 18/96 del 28/5/1996
Spedizione in abb. post. 70%
Div. Corr. D.C.I. Ancona

ISSN 1721-5269

Direttore
Vittoriano Solazzi
Comitato di direzione
Giacomo Bugaro, Rosalba Ortenzi,
Moreno Pieroni, Franca Romagnoli
Direttore Responsabile
Carlo Emanuele Bugatti
Redazione
Piazza Cavour, 23 - Ancona - Tel. 071 2298295
Stampa: Centro Stampa digitale
dell'Assemblea legislativa delle Marche, Ancona