



## *Ai tempi miei ...*



Appena nato ero già un contadino e da lì a pochi anni avrei fatto parte come forza lavoro della famiglia. Sono nato nel 1914 ed ero primo di otto figli di una modesta famiglia di contadini che lavoravano a mezzadria. La nostra famiglia all'apparenza poteva sembrare povera, invece era tanto ricca di Dio e dello Spirito Santo che ci ha aiutato e sorretto nel duro cammino della vita. Quando ero bambino non sono stato tanto coccolato perché la situazione non presentava tanto tempo a disposizione, in quanto i miei genitori erano sempre al lavoro nei campi, anche se guadagnavano poco perché la maggior parte del raccolto, precisamente i due terzi, andava al "padrone", il conte Sgrilli di Rovetino, proprietario delle nostre terre. Molte volte vedevo i miei genitori che si grattavano la testa per la preoccupazione di come tirare avanti una famiglia così numerosa, così mi sono abituato sin dalla tenera età ad accontentarmi del poco, sia nell'affetto che nel pane quotidiano.

I miei genitori possedevano una dozzina di pecore ed io sin da bambino andavo a pascolarle, trascurando anche lo studio e la scuola. Arrivavo a scuola sempre di corsa e stanco, dopo chilometri su una strada scomoda e fangosa. Dopo alcuni anni il lavoro del pascolo fu affidato alle mie sorelle ed io dovetti andare a lavorare nei campi per aiutare i miei genitori. Si lavorava tanto,

ma con lo stomaco quasi sempre vuoto. Gli uomini mangiavano di più per poter lavorare meglio e i bambini, invece, molte volte, più di genitori, zii o nonni, mangiavano solo pane di granturco e “profumo” di ceci, fagioli o cicerchia cotta, erano questi gli alimenti di ogni giorno che i grandi della famiglia avevano il “lusso” di poter mangiare.

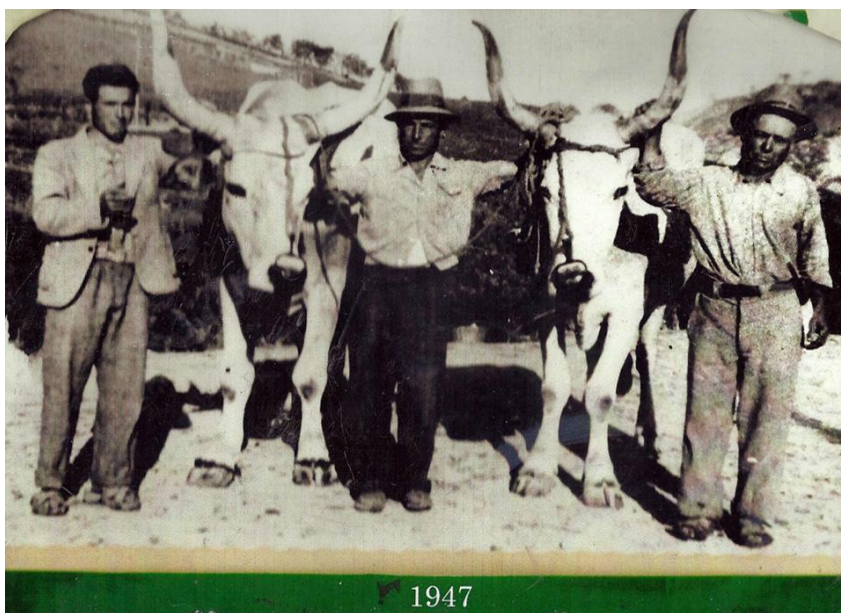
Per riempire la pancia un po' di più sognavo di diventare più grande e poter andare nei campi. Però ancora mi dovevo accontentare del lavoro di pascolare le pecore. Ogni giorno, prima di andare a scuola, conducevo quella dozzina di pecore che avevamo in pascoli sul versante della collina. Le riportavo poi nell'ovile, che si trovava vicino alla casa. Le pecore erano per noi molto importanti, infatti se ne ricavava latte, lana, carne e formaggio. La produzione del formaggio veniva fatta in casa, in una sorta di magazzino. Io aiutavo le donne di famiglia. Esse, in un recipiente di rame, mescolavano a fuoco lento il latte e un po' di caglio, una sostanza contenuta nello stomaco dell'agnello, fino a creare una massa densa e gelatinosa, che veniva poi messa in stampi per dare la tradizionale forma. Il formaggio veniva poi fatto stagionare e si conservava nel magazzino. Come sempre, i due terzi del formaggio andavano al “padrone” ed un terzo rimaneva a noi.

Dalle pecore veniva poi presa la lana. Dopo che gli uomini avevano tosato le pecore, la lana veniva poi lavorata in un laboratorio vicino Comunanza. Anche i due terzi della lana andavano al “padrone”!

Alla sera mi spettava poi l'incombenza di far rientrare le galline nel pollaio, che era sopra l'ovile, dopo che queste avevano razzolato e mangiucchiato per tutta l'aia per tutto il giorno. Forse loro erano le uniche a godersi sempre un po' di cibo!

La mattina poi raccoglievo le uova fresche di cui una parte andavano al solito al padrone.

Poi, diventato più grande, sono andato a lavorare nei campi con gli uomini della famiglia. Scoprii amaramente però che questo lavoro non era come lo sognavo da piccolo, il lavoro era molto faticoso, si lavorava da mattina a sera e la pancia era più vuota di prima. Per preparare i campi alla semina del periodo autunnale si usava l'aratro. Esso era uno strumento molto pesante, per questo era trainato da una coppia di buoi maremmani a cui attaccavamo il nostro juvè (il giogo), dipinto a mano con decorazioni. Mentre i buoi trainavano l'aratro, io dovevo tenerlo diritto affinché arasse bene. Ricordo quando, dopo una frustata, i buoi si innervosirono e cominciarono a correre, facendomi scappare di mano l'aratro. Che paura! Se fossero entrati nella stalla l'avrebbero distrutta, se invece il vomero nella corsa avesse colpito una gamba dell'animale l'avrebbe ferita, o peggio, tagliata! Dopo come avremmo fatto a lavorare? Fortunatamente tutto andò bene, i buoi si acquietarono poco dopo. Li compresi, capii che anche loro avevano fame e come per noi era dura anche per loro, il cibo non c'era per nessuno, mentre il lavoro era



tanto e faticoso. *(Il nonno mi mostra una foto in bianco e nero mentre regge per le corna i suoi buoi che utilizzava per arare. Sono enormi!)*

- **Ma nonno, cosa coltivavate?**

Coltivavamo specialmente granturco, fagioli, ceci, cicerchia, grano e canapa, avevamo inoltre un vigneto e un po' di ulivi. I legumi erano il nostro cibo quotidiano, insieme al pane di granturco.

- **Cosa ci facevate con la canapa?**

Noi uomini raccoglievamo la pianta di canapa; si faceva macerare in acqua, poi si toglieva il midollo dalla pianta e si otteneva una poltiglia biancastra che si raschiava con un pettine per ottenere dei fili. Le donne poi la filavano con la conocchia trasformandola in un filo piuttosto robusto che veniva a sua volta aggomitolato ad un fuso. Il fuso veniva poi disfatto con l'aspo, da cui si otteneva la matassa. La matassa passava all'incannatoio che serviva a distribuire il filo a diversi cannelli che a loro volta si sistemavano nella spola. Si passava infine al telaio a mano dove si mettevano in movimento i licci attraverso un pedale e tessendo in ordito e trama si otteneva il tessuto. Non tutti possedevano un telaio, per noi era un po' un privilegio perché la biancheria veniva prodotta in casa e serviva come corredo alle giovani donne della famiglia.

Alla fine di giugno si cominciava poi la mietitura, quando il grano era ormai maturo e le spighe avevano preso il colore dell'oro. Il grano si tagliava a mano, per mezzo di una falce molto lunga, sotto un sole cocente, la fatica era davvero disumana. Anche le donne della famiglia ci aiutavano sia con il lavoro e sia con i loro stornelli che a volte ci portavano ventate di freschezza. Uno stornello diceva: "*Aria San Pietro! Mandami lu vente perché lu sol m fa mal tant!*". (*Aria San Pietro! Mandami il vento perché il sole mi fa male tanto!*). Uno stornello quasi propiziatorio affinché il santo ascoltasse questa richiesta in un momento di tanta fatica e di calore. Una volta mietuto il grano si facevano dei fasci di spighe legati insieme, i covoni, che noi chiamavamo "manòcchie". Il grano veniva trasportato con carri trainati da buoi nell'aia di casa, ove si svolgeva il lavoro della trebbiatura. Quando ero piccolo, aiutavo gli altri componenti della famiglia, mentre essi, tanto che il grano a quel tempo era poco, battevano i semi su di una lastra di pietra o cemento, ricavandone la farina. In seguito però il grano aumentò e si ebbe ben presto bisogno, per sbrigare il lavoro in minor tempo, di una trebbiatrice. Ad annunciarci l'arrivo di quella macchina era la sirena incorporata nel trattore che la trasportava. Tutti ci ammassavamo così nell'aia ad aspettarla. Poi la si metteva in moto e ci affannavamo attorno ad essa per mettere i covoni di spighe nel battitore che faceva un rumore assordante e, sotto il sole martellante e la polvere che soffocava, dalle bocchette si riempivano a mano i sacchi di grano che appena riempiti venivano subito portati via per far posto ad altri sacchi vuoti. Da un'altra bocca scendeva la paglia e con grossi rastrelli veniva ributtata in un punto scelto per fare il mucchio. Quando l'ultimo covone scompariva tra i denti del battitore, stanchi e sudati, tiravamo un sospiro di sollievo e la sirena della trebbiatrice annunciava che finalmente questo lungo e faticoso lavoro era concluso. Il sudore di questo lavoro si trasformava in raccolto e garanzia per tutti. Il padrone era quello più contento se c'era stato un buon raccolto, contento mandava il suo fattore a calcolare e portare via i sacchi di grano che gli spettavano, ovviamente i due terzi del tutto.

- **Nonno, ma a cosa serviva l'aia?**

L'aia era uno spazio di terra battuta che si trovava davanti alla casa ed era il luogo in cui si svolgevano tutte le lavorazioni dei prodotti raccolti in campagna. Oltre alla trebbiatura vi si faceva anche la cosiddetta spannocchiatura, che ora ti racconterò ... Però dopo facciamo una pausa, ho

la gola secca! ( *il nonno sembra affaticato, come se, mentre ricorda, stesse ancora lavorando, sembra che sia tornato a quell'epoca, negli anni '40...*)

- ***La spannocchiatura? Ma che lavoro è?***

La spannocchiatura consisteva nel togliere dalla pannocchia di granturco le foglie secche, che servivano per rifare ogni anno i materassi e i cuscini di noi poveri contadini. Dei prodotti della campagna noi non buttavamo nulla! Questo lavoro era svolto, seduti a terra nell'aia, da tutta la famiglia, donne, uomini, bambini e anziani, perché non era un lavoro faticoso come la mietitura o la trebbiatura, infatti era sempre accompagnato da canti e stornelli anche inventati al momento. Le pannocchie venivano poi "sgranate" e i chicchi venivano portati alla molitura, da cui ricavavamo la farina per farne un pane grezzo che mangiavamo abitualmente o, a volte, polente.

Infine in autunno c'era la vendemmia, un lavoro impegnativo e movimentato, ma non molto faticoso. Noi contadini, armati di ceste e scale, ci addentravamo nel vigneto per raccogliere i grappoli ed era così tutto una via vai: chi portava in testa i cesti stracolmi di uva, chi li scaricava nei tini che erano sui carri, chi li portava nella nostra aia e li vuotava in vasche di legno chiamate "pistarole", dove l'uva veniva pigiata con i piedi e lentamente usciva il mosto. Poi c'era chi torchiava i raspi e chi metteva il mosto in grandi contenitori a doghe di legno. Dopo qualche settimana, finita la fermentazione, si "svinava" e il primo vino spumeggiante veniva riposto nelle botti.

Nonostante che questi lavori erano duri e faticosi, dopo aver consumato la cena nell'aia, anche se si era molto stanchi, io prendevo il mio organetto e facevo esplodere nell'aria le note che invitavano al canto e al ballo contadino. Finivano così le nostre giornate faticose ... sempre con l'aiuto dello Spirito Santo.

- ***Nonno, quando sei tornato dalla guerra hai continuato a fare il contadino?***

Per un po' ho continuato a fare il contadino, ma non ero più scapolo, avevo famiglia.

Nel periodo dopo la guerra la vita era dura e le difficoltà erano tante. Ci voleva pazienza, coraggio e fede. Verso gli anni '60 le cose cominciarono a cambiare, le prime TV iniziarono ad entrare nelle famiglie e qualche automobile iniziò a circolare; io comunque avevo sempre la mia bicicletta che mi portava dappertutto. Nella vallata del Tronto iniziarono a sorgere le prime fabbriche che diedero lavoro a molte persone. Come tanti altri lasciai la mezzadria per andare a vivere in paese e lavorare in una fabbrica. Il salario era poco e il lavoro era piuttosto pericoloso e senza sicurezze. Oltre ad essere un operaio come gli altri ero anche addetto alla sorveglianza delle macchine. Io che venivo dalla campagna ero stupito da questi macchinari così grandi, mi sembravano invenzioni ... spaventose! L'unica cosa che la fabbrica aveva in comune con il ricordo della campagna era il forte calore del periodo estivo.

Gli stenti erano tanti, ma io sono ancora qua a raccontartelo con piacere.

...

*Mentre il nonno raccontava il suo lavoro e la vita difficile che ha dovuto affrontare, sono rimasto impressionato nel vedere il suo viso sempre sereno e avvertendo anche un pizzico di nostalgia. A quei tempi non avevano neanche il pane, ma avevano l'amore, la fede in Dio e la fiducia nella*

*Divina Provvidenza che li aiutava a sopravvivere; noi abbiamo il pane e tanto di più, ma ci manca l'amore e a volte anche la fede in Dio e la serenità per accorgerci di tutto ciò che abbiamo.*

*Giorgio Sciamanna*

