Memorie di vita contadina a Montegabbione

Le Quattro Stagioni

tra il Dopoguerra e la fine degli anni Cinquanta

Impaginazione grafica e stampa Tipolitografica Pievese
© Anno 2000



MEMORIE DI VITA CONTADINA A MONTEGABBIONE

Le Quattro Stagioni

TRA IL DOPOGUERRA E LA FINE DEGLI ANNI CINQUANTA

La pubblicazione di questo libro sull'ultimo scorcio della civiltà contadina offre all'Amministrazione Comunale di Montegabbione - grazie soprattutto agli autori, che hanno devoluto la loro opera a favore dell'Amministrazione stessa - la possibilità di far conoscere, di non perdere una memoria storica che rappresenta le nostre radici culturali ed esistenziali.

E' questo un documento importante e una testimonianza vivace di come si viveva, di cosa si raccontava nelle famiglie contadine, quando ancora la televisione non la faceva da "padrona", per fornire alle nuove generazioni non soltanto la conoscenza della vita e di un'epoca - ormai solo nella memoria dei nonni - ma l'occasione per una riflessione sui valori, la riscoperta di una cultura della solidarietà umana, la possibilità di ricostruire un percorso esistenziale cui potersi agganciare, anche in tempi così complessi come quelli che viviamo.

Leggere queste pagine, per i più anziani, sarà come ripercorrere malinconicamente la propria "via Gluck", ma la morale finale, che è per tutti, resta nel tempo, a testimoniare l'attaccamento ai valori naturali di sempre, a dar senso all'esistenza di una comunità civile, che poggia le proprie fondamenta sulla "pietra viva" di Montegabbione.

Spero che altri si cimentino ora, incoraggiati da questa pubblicazione, in una ricerca sulla storia più remota di Montegabbione. Sarebbe davvero un bel regalo per le generazioni del Terzo Millennio.

Marco Spallaccini
Sindaco di Montegabbione

Premessa

Le storie raccontate si richiamano ad autentiche famiglie contadine di antica tradizione, radicate nel territorio di Montegabbione, nelle quali i personaggi vengono immaginati in situazioni veridiche, ricostruite sulla scorta di memorie e racconti realmente vissuti, trasmessi da una generazione all'altra. Intento degli estensori, lungi dal voler ridicolizzare figure e vicende, è quello di rivalutare le radici morali e culturali di un'epoca che presenta l'ultimo scorcio di civiltà contadina, prima del grande esodo dalle campagne e dell'emigrazione in Svizzera o verso le grandi città. I nomi dei protagonisti sono quasi sempre, volutamente, frutto di fantasia.

L'idea di questo lavoro è di Renato Montagnolo, che ha attinto ad esperienze direttamente vissute: la fanciullezza e l'adolescenza all'interno della propria famiglia contadina; la maturità in terra straniera come emigrante. L'elaborazione e la strutturazione del materiale raccolto, sul filo della memoria e attraverso il racconto di testimoni superstiti, sono state fatte da Alfredo Roncella e Carlo Andreoli, che ne hanno curato la stesura definitiva. Contemporaneamente Valter Serena ha effettuato la ripresa di alcuni momenti della vita contadina per la realizzazione di una videocassetta, pubblicata a cura della Pro-Loco.

Ai nostri figli,
ai quali abbiamo cercato di dare
tutto quello che noi non avevamo ricevuto,
talvolta dimenticando di dare quello che avevamo

Introduzione

La famiglia contadina

È ancora il tempo della famiglia patriarcale e della mezzadria: più figli più risorse rurali, spesso soprattutto per i padroni. Una famiglia tipo non aveva meno di cinque figli; e mentre le femmine, sposandosi, abbandonavano il podere nativo, i maschi mettevano su famiglia rimanendo nel complesso colonico che li aveva visti nascere. Così una ventina di persone restavano legate ad un unico appezzamento terriero per tutta la vita, almeno fino alla metà degli anni Cinquanta. Talvolta succedeva che una famiglia era costretta a trasferirsi in un altro podere o sotto un altro padrone; quando questo avveniva, era il dramma.

Seguiremo alcune vicende di una famiglia tipo, nella quale abbiamo riassunto la storia di molte famiglie contadine, così come s'è fissata nella memoria di un ragazzo che all'epoca aveva soltanto una decina d'anni. La nostra famiglia è composta da Giovanni detto il Leprone, da sua moglie Assuntina, da due figli maschi (Antonio, sposato con Peppa, e Neno, sposato con Fidalma) e da tre figlie femmine ormai accasate presso altre famiglie contadine.

Il Leprone, più vicino agli ottant'anni che ai settanta, ha ancora un aspetto fiero: baffetti ben custoditi, occhi furbi, parlantina pronta e vivace. Molto burlone con tutti, in particolare con le donne, canticchia da solo, mentre lavora o cammina, i racconti ascoltati alla fiera dalla bocca dei cantastorie. Il nonno non disde-

gna un buon bicchiere di vino. Alla sera quasi sempre si ritrova davanti al camino a raccontare *profagole* ai cinque nipoti che abitano con lui.

La nonna Assuntina, che ha qualche anno meno del marito, ma al quale dà del voi, ha le caratteristiche delle donne di campagna: mite, affaccendata sempre in qualche cosa, soprattutto nella cucina, insieme alle nuore, che dipendono da lei. Sembra ancora di sentire il sapore delle frittate con la cipolla, con la ricotta o con le punte di *vitabbie*; sembra di assaporare le padellate d'erba campagnola ripassata nell'aglio e in poco olio: c'erano *girasole* e *grispignolo*, *erba bruscia* e *grugno*, *erba galletta* e, a volte, anche punte d'ortica fresca; sono indimenticabili i giorni in cui le donne spianavano una sfoglia di acqua e farina per preparare *cianfragnone* al sugo e *tajuline* in brodo. La nonna è la vera massaia, che pensa all'economia della famiglia: così, per esempio, le uova che avanzano e qualche pollo vengono barattati con il bottegaio per ottenerne qualche chilo di pasta, *bocconotte* o *spaghette*, ma soprattutto un po' di baccalà.

Nel sottoscala della nostra casa colonica c'è ancora un grosso forno, dove le donne cuocevano *fornate* di pane ed un'enorme *stiacciata* col pomodoro per l'occasione; profumi, purtroppo, d'altri tempi.

Il figlio maggiore di Giovanni, Antonio, comunemente chiamato 'Ntogno, sulla cinquantina, cerca di apparire il più intelligente, preparandosi così ad assumere il comando. Egli rappresenta la famiglia nei rapporti col padrone ed, insieme alla nonna, viene considerato il saggio del gruppo familiare. Normalmente è il bifolco, figura di grande responsabilità cui è affidata la gestione del bestiame; egli va a lavorare i campi con l'aratro o con il *voltorec-*

chie trainati da una coppia di buoi. Amministra per conto di tutti i pochi denari della famiglia, facendone le divisioni alla vendita del raccolto o quando riesce ad avere qualche spicciolo dal padrone; questo accadeva a marzo, per l'acquisto di scarpe e indumenti estivi, ed a settembre per quelli invernali. Tale divisione si faceva "a vitto", cioè si contavano quanti vitti c'erano in famiglia e si assegnavano tanti soldi a vitto: da 10 a 14 anni un quarto di vitto, da 15 a 21 mezzo vitto e solo dopo i 21 anni un vitto intero.

Tutti gli altri componenti della famiglia contadina hanno un ruolo subalterno. Spesso fra essi si fa notare il sempliciotto, che diviene l'oggetto degli *sfottò* e il divertimento delle ragazze. Finita la quinta elementare inizia per tutti i ragazzi il tempo del lavoro: le femmine *cacciano* pecore e maiali nei campi e per i boschi, dove cominciano ad essere corteggiate; i maschi vengono sollecitati a lavori di manovalanza che rendano qualche lira, come cavare la pietra, tagliare i boschi, o comunque fare qualche giornata dove capita. Così cominciano le prime emancipazioni contadine: l'acquisto di una radio per ascoltare le imprese di Coppi e Bartali, le prime canzonette, o per seguire la vita politica; l'acquisto della bicicletta o addirittura della "lambretta" che permettono di non andare più a piedi. Anche il fumo di qualche sigaretta "comprata" è segno di emancipazione, specialmente vicino ad una ragazza. La domenica mattina, percorrendo spesso a piedi qualche chilometro, si va alla messa, ed è l'occasione di incontri e corteggiamenti; al pomeriggio, e qualche rara volta di sera, i più fortunati vanno al cinema alla Stazione, dove c'è l'unica sala della zona in funzione; il massimo è poterci andare con la ragazza, ma accade raramente. Infatti i primi amori nascono normalmente in famiglia, durante le *vejate* invernali ed in altri momenti tipici della vita

rurale, come la *scartocciatura*. la mietitura, la *battitura* e la vendemmia.

Momenti privilegiati di incontri e di scambi, spesso limitati ai soli capifamiglia, sono le annuali fiere del bestiame, affollatissime; ed occasioni nelle quali non manca proprio nessuno sono la processione del "Cristo morto" il venerdì santo ed i matrimoni. Nello sposalizio contadino il corteo partiva dal casolare dello sposo, andava a prelevare la sposa a casa sua e poi si dirigeva a piedi verso la chiesa del paese; seguivano due grandi pranzi, sotto il pergolato o sotto la capanna, prima in casa della sposa e poi in quella dello sposo, tra allegria, brindisi abbondanti e frequenti e stornellate anche un po' pesanti, del tipo "è arrivata la cresta del gallo, stasera lo sposo monta a cavallo", mentre venivano lanciati confetti contro i bicchieri e i piatti degli sposi e i bambini, correndo qua e là ed infilandosi anche sotto la tavolata, cercavano di raccogliere quanti più confetti potevano.

Tuttavia le occasioni caratteristiche, ricorrenti soprattutto d'inverno, per stare insieme tra famiglie vicine sono le *vejate*. Così Demetro, detto il Pintinoso, con il consuocero Clemente, detto il Nennoloso, diventano i *vejarini* a casa di Giovanni, talora insieme a "le Biselline" e a qualche altra famiglia, e si vengono a creare situazioni simpatiche e spesso paradossali, che rivelano una realtà di genuina e spontanea familiarità contadina.

Le "Vejate"

La vita invernale delle famiglie che vivono in campagna non è ancora, negli anni Cinquanta, "contaminata" dalla televisione: solo i padroni, il medico e il farmacista, il prete, oltre ai bar, la possiedono. Così, dopo la semina e la molitura delle olive, i contadini godono finalmente di un periodo di relativo riposo. La vita si svolge all'interno e nei pressi del casolare: le giornate più corte e le notti troppo lunghe favoriscono gli incontri serali, dopo cena, a *veja*, e vedono insieme riuniti diversi gruppi familiari attorno allo stesso camino. Ogni famiglia accoglie a turno vicini ed amici, una volta ospitanti e l'altra ospitati o, come li chiamavano, *vejarini*. Nelle case coloniche l'unica forma di riscaldamento è appunto, ancora, il tradizionale camino, piuttosto grande, capace di riunire comodamente sedute sotto la cappa diverse persone, ai due lati del fuoco. Accade talvolta che la serata, o tutta la notte, venga trascorsa, soprattutto da parte degli uomini, nella stalla ad aiutare una vacca a partorire, magari giocando a carte sopra un *bigonzo* o un *crino* rovesciati.

L'inverno è lungo e numerose quindi le *vejate*, delle quali alcune sono diventate tradizioni: come quella di Natale, di fine anno, del 13 gennaio, in febbraio con il fattore per i conti dell'annata agricola, o altre, caratteristiche per l'allegria che generano nei partecipanti, e che quel bambino che aveva allora dieci anni ricorda come "*vejate* per ridere". Ci si muove di notte, invariabilmente a piedi per la campagna, da un casolare all'altro, uomini, donne e bambini, con o senza il lume della luna. Sempre benvenuti e bene accolti, ognuno con un suo ruolo non scritto ma preciso: i bambini accanto ai vecchi, gli

uomini che cercano questo momento per sdrammatizzare i fatti della vita, le donne mai senza fare niente, massaie nate, che colgono anche quest'occasione per impastar farina e acqua, o rammendare o fare la maglia, con l'orecchio attento e la battuta pronta. Serate indimenticabili e interminabili, sicché, per poter andare a letto, accade che talvolta il padrone di casa debba dire alla moglie: *"Toccarà anna' a letto che 'ste gente vorronno anna' a casa!"*. Così termina la *vejata*, ma non l'avventura notturna, specialmente per chi ha alzato un po' il gomito: si racconta ancora di cadute lungo la strada o di due contadini che, accompagnandosi l'un l'altro e non volendo restar soli, fecero giorno.

Accanto al *focarale* c'erano tutti nelle lunghe sere d'inverno. Alcuni rintanati dentro il camino profondo, altri davanti al fuoco e, a giro per la casa, come s'è detto, le donne e i bambini che non riuscivano a star fermi, a meno che... A meno che il nonno, o qualcun altro della compagnia, li tenesse attenti con filastrocche e *profacole* o con qualche racconto raccolto alla fiera, dai cantastorie, e ripetuto per l'occasione.

La filastrocca era in genere una composizione in versi che si basava su assonanze e accostamenti spesso casuali, quasi un gioco di parole ritmate e facili da trasmettere e memorizzare. Così a Natale, per esempio, si cantilenava:

San Giuseppe vecchiarello
porta'l foco sott'al mantello
pe' scalla' 'l su' bambinello.
'L bambinello se scallava,
la Madonna depanava,
depanava'l refe fino
pe' visti' 'l su' fijolino.

Oppure:

Maria lavava,
Giuseppe stenneva,
'l su' fijo piagneva
de'l freddo ch'aveva.
Sta' zitto o mi' fijo
che'n braccio te pijo,

la poccia te do.
Evviva Maria
e chi la creò.

Altre filastrocche erano dei veri e propri indovinelli, come:

C'era 'na volta
barca de volta
che cascò giù pe' le scale,
se ruppe l'osso del collo
e nun se fece male.

(Risposta: il *crino*, cioè un grosso cesto di vimini che serviva per raccogliere l'erba e il fieno per le bestie).

E quando i bambini si facevano insistenti e noiosi con le loro richieste, insomma facevano i capricci, gli si ripeteva:

Fojolina fojolina de trifojo
io conoscio l'erba vojo,
l'erba vojo nun ce n'è
né pe' bimbi né pe'l re.

Così, se c'era un calvo nella compagnia, i bambini non esitavano a recitare impertinenti:

Zucca pelata de cento capelle
tutta la notte ce canton le grille
e ce fonno 'na bella cacata,
zucca pelata, zucca pelata.

Ne ricordiamo qualche altra:

Maramao perché se' morto?
Pe' magna' troppo pancotto!
Pane e vin nun te mancava,
l'insalata era nell'orto:

maramao perché se' morto?
Ambarabà ciccì coccò
tre galline ma 'l comò
che facevono l'amore
co' la fija del dottore.
'L dottore s'ammalò
ambarabà ciccì coccò.
Unse, dunse, trinse,
quadre, quadrinse,
mele, melinse,
riffe, raffe e diece. (Per imparare a contare).
Luigge Luigge
'l culo te frigge,
'l cane t'abbaja,
'l lupo te magna.

Così, quando una donna voleva addormentare un bambino, cantilenava:

Ninna nanna ninnaò
questo fijo a chi lo do?
Lo darò ma la befana
che lo tienga 'na settimana,
lo darò ma l'omo nero
che lo tienga 'n anno'ntero,
lo darò ma l'omo vecchio
che lo mette drent'al secchio,
lo darò ma la su' mamma
che je canta la ninna nanna.
Ninna nanna ninnaò
questo fijo a chi lo do.

Una "cantata" rimasta nei ricordi è quella della "Sorcaccia", che con melodia popolare e ripetitiva raccontava la storiella di un topo di fogna, evidentemente presente nella società cui si fa riferimento, e che si prestava ad una interpretazione triviale facilmente intuibile. Più o meno diceva così:

Una sorcaccia intrepida nascosta in casa c(i)'ho,
tutte le notte rosica 'l cassetto del comò.
Una sorcaccia intrepida l'annassimo a 'spetta'
co' le fucile cariche laddove la sorca sta.
Quel brutto animalaccio c(i)'ha fatto dispera',
l'origine del male cusì se pò chiama'.
Sia maledetta sorca de questa qualità! (2 volte).
Preso un gattino giovane l' facessimo apposta'
dove la sorca intrepida nel buco se ne sta.
La sorca inferucita dal buco via scappò
e 'l gatto senza fiato per terra rotolò.
Sia maledetta sorca de questa qualità! (2 volte)
In dodice la posta j'annassimo noe a fa'
co' le fucile cariche e palle a volontà:
ridendo tra le baffe la sorca se ne va,
manco le nostre palle la poddero attacca'.
Sia maledetta sorca de questa qualità! (2 volte)
Co'una grossa trappola la volsimo acchiappa',
ma la sorcaccia intrepida nun ce se volle da'.
Co' scope e co' bastone l'annassimo a 'spetta',
la sorca furba e intrepida s'annò a rifugia'
e dopo tante buche cercate qua e là
tra le gamme de la moje s'anniede a 'rampica'.
Sia maledetta sorca de questa qualità! (2 volte)

E da quel posto scuro 'n se volse più scansa',
'gni volta che la vedo me tocca tribbola'...(2 volte).

V'erano poi le *profacole*, o *profagole*, che affascinavano soprattutto i ragazzi. Venivano in genere raccontate dagli anziani che, facendo riferimento a fatti reali accaduti chissà quando e tramandati a voce per generazioni, a loro piacimento aggiungevano, accorciavano e interpretavano. Ne ricordiamo qualcuna.

La profacola del brigante Mastrille

(Narrato): *C'era 'na volta, nelle campagne tra Napoli e Roma, un brigante di nome Peppe Mastrille, che rubava ai padroni per dare ai più poveri. Un giorno Mastrille rubò del bestiame per portarlo al mercato di Roma, ma sulla strada che conduceva alla capitale una pattuglia di gendarmi gli si fece incontro per fermarlo ed arrestarlo.*

(Cantato):

C'è un manigoldo, un grosso manigoldo,
che si chiama Mastrille ed ha rubato
bestie che porta a vendere al mercato
per darne ai poveracci il ricavato.
Ma sulla strada che lo porta a Roma
vede i gendarmi e imbraccia il suo fucile.
Ed ecco, di nazion napoletana
un gendarme pottoso ed anche vile
sprona il cavallo e assale il buon Mastrille,
che lesto appena vede quello a tiro
che sta incalzando lui senza rispetto

spara una palla e lo colpisce al petto.
Allor contro Mastrille tutti quanti
si scagliano i gendarmi inferociti,
ma lui quando li vede a sé davanti
spara due altri colpi di metallo
uccidendo due guardie ed un cavallo.
Quando il tenente vede la tal sorte
toccata al suo cavallo, immantinente
ordina ai suoi una lesta ritirata,
sicché di quella sua guerriera gente
c'è chi scappa a scirocco e chi a ponente.

E' questa, tuttavia, soltanto una versione della storia del brigante Mastrille, la cui venatura sociale e populistica certo non dispiaceva ai contadini del dopoguerra. I più vecchi ricordano, invece, un'altra versione, forse quella originaria, forse raccontata dai cantastorie che giravano per le fiere; una intricata e drammatica vicenda d'amore che abbiamo tentato di ricostruire sulla base delle testimonianze raccolte.

Nella bella città di Terracina
nacque quest'uomo di sottile ingegno,
ricco di beni e savio di dottrina,
stupore a Roma e pregiudizio al Regno.
Menò la vita sua a la Palatina,
sempre contro la Corte ebbe l'impegno.
I misfatti che fece il suo furore
furono certo a confermar l'amore.
Passando un dì Mastrille per la strada
la vide alla finestra una donzella

e gli parve così graziosa e bella
che le die' un bacio e poi le disse bella.
Ma quando la donzella a maritare
fu data al figlio ricco d'un mercante,
"per questa strada qui non ci passare!"
fu gridato a Mastrille dal mercante.
Gli rispose Mastrille: "Io son padrone
d'andar dove mi pare a tutte l'ore".
E quindi tacque, ma con mano lesta
prese il coltello e gli tagliò la testa.
Vista la Corte tal vendetta osata
tutta contro Mastrille è scaricata.
Ed ecco che partir da Frosinone
dodici guardie armate ed un tenente,
con brave spie per far ricognizione
dove Peppe Mastrille sia presente.
Disse il tenente: "Non ti fare forte,
perché se nelle mani mie ti prendo
il male tuo non è male di morte,
ti giuro innanzi a Dio che ti difendo".
Ma una guardia di nazion napoletana
strinse le briglie e il suo cavallo sprona:
Mastrille la guardò con faccia strana
nel vedere costui che non perdona,
la vide a tiro e senza alcun rispetto
gliela piantò una palla in mezzo al petto.
Allor vista la Corte tal vendetta
tutta contro Mastrille è scaricata.
Preso di rabbia e d'ira maledetta

s'accinge a fare cosa più efferata:
così con altre palle di metallo
ammazza altre due guardie ed un cavallo.
Allor, visto lo scempio, il gran tenente
fece al cavallo suo mutar le piante
e il resto della sua guerriera gente
chi si fuggì a ponente e chi a levante.
Mastrille s'avviò così al confine
lasciando il Regno pontificio alfine;
ma appena toccò il suol napoletano
la guardia l'altolà gl'impose invano.
Prende il fucile e lo spiana di botto
contro due guardie che gli si fan sotto,
le ammazza tutte e con lo schioppo in mano
ormai percorre il suol Napoletano.
Giunse di notte verso le quattr'ore
e alla casa bussò d'un pescatore.
Il pescator rispose con il dire:
"Tu non potrai qui in casa riposare
perché mia moglie sta per partorire;
se vuoi tu nella stalla potrai stare".
Ed ecco vien l'aurora e il mattutino:
la donna partorisce un bel bambino.
Al pescatore un bacio volle dare
Mastrille che poi lo chiamò compare:
"Ma sappi che nel Regno mio purtroppo
quattro cristiani ho ucciso con lo schioppo
e due altre guardie qui vicino al fiume;
dove salvarmi fammelo tu lume".

"Per Napoli t'imbarco e non tremare
e da Napoli poi non manca legno;
in questa forma ti potrai salvare
imbarcandoti per un altro Regno".
Ma prima il pescator volle invitare
Mastrille al suo dovere di compare;
lui attese intanto che quel bel bambino
si battezzasse e fecegli padrino.
S'apparecchiò la mensa con onore,
Mastrille non pensava alla malizia:
con un pretesto uscì quel pescatore
a palesare tutto alla giustizia.
Mastrille fu arrestato e imprigionato,
pel resto dei suoi giorni condannato.
In carcere Mastrille fu impiegato
a scriver ché non era illetterato,
e poi che lo scrivan ben seppe fare
la Principessa lo fece graziare.
Appena fuori andò ad ammazzare
il pescatore che gli era compare:
così succede sempre alli tiranni
che non portan rispetto a san Giovanni!
Mastrille si diresse a Terracina
fra pericoli e stenti d'ogni sorta,
ma quando casa sua gli fu vicina
non ebbe cuor di farsi aprir la porta,
perch'era sporco e pieno di pidocchi,
e poi che vide un prete sulle scale
sentì di pianto inumidirsi gli occhi,

capì che la sua mamma stava male.
Forse sarebbe morta sconsolata
da un figlio ingrato sempre abbandonata.
Posò il fucile e fece per entrare,
ma in quella due gendarmi ecco arrivare:
"Che fate qui buon uomo avanti giorno?"
"Più guardie ammazzo e più ne vedo intorno!"
Fuggì Mastrille per non esser preso
e i gendarmi capirono chi era,
chiesero al giudice ch'avesse emesso
una sentenza rigida e severa:
"Chi porterà Mastrille alla prigione
avrà trecento scudi di taglione".
Mentre la gente tutta lo cercava
lui ammalato in terra spasimava.
Era già morto quando fu trovato
il brigante Mastrille assiderato.
Per riscuoter la taglia la sua testa
tagliarono e poi fecero gran festa.
Poich'era morto invece del taglione
si presero una bella punizione.
La storia di Mastrille ha una morale:
non è giusto goder dell'altrui male.

A conferma del vecchio detto che attribuisce al contadino "scarpe grosse e cervello fino" riportiamo ora un'altra vicenda, raccolta in dialetto, la...

C'era 'na volta 'n Mago gattivo gattivo, che dicevono che magnava tutte le fije. 'N giorno un contadino, che tutte chiamavono Tribbulino, mentre che stava a guarda' le su' capre, 'ncontrò 'l Mago.

'L Mago, ch'anche lue c'eva le capre, appena che lo vidde se messe a ride sotto le baffe, pensanno: "Bel bocconcino! Lo magnarò domane ch'ogge so' sazzio".

Tribbulino, che n'eva paura de lue, je disse: "Mago, te vorrebbe propone 'na cosa: mettemo assieme le nostre capre e poe famo 'na scommessa 'l giorno. Se vince te, me magnarae, sinnone ne famo 'n'altra pel giorno doppo".

'L Mago pensò: "E quanno le vince lue le scommesse con me! E poe adè secco 'nguastito, mejo se s'engrassa 'n ticchio". Cusì je rispose: "ce sto, ma le scommesse le scejo io".

"D'accordo", je disse Tribbulino, "domane 'ncominciamo, te prepara la prima scommessa".

'L giorno doppo 'l Mago vinne co' 'na tina tamanta mal groppone; chiamò Tribbulino e je disse: "Annamo a la fonte; chi de noe caricarà più acqua co' 'n viaggio solo vinciarà".

Tribbulino, caricata la pala e'l piccone, annò col Mago a la fonte. 'L Mago, pienata la su' tina, faceva la cojonella a Tribbulino: "Vojo vede' con che la pije l'acqua!". Tribbulino 'ncominciò a scava' 'ntorno a la fonte. "Ma che fae?", strillò 'l Mago. E Tribbulino: "Io carico tutta la fonte!". E 'l Mago: "Ma se' matto? Fermite, fermite! Che ce voe fa' ammazza' da le vicine? Fermite! Vorrà di' che 'sta scommessa l'hae vinta te".

'L giorno doppo 'l Mago disse a Tribbulino d'anna' sul poggio a

tira' le sasse, pe' vede' chi cojeva più lontano. Prima d'anna' a la scommessa, Tribbulino chiappò 'n fringuello e lo 'nguattò ma la manica de la giubba. Rancate ma la cima, 'l Mago tirò 'l primo sasso co' tutta la su' forza, ch'annò a casca' lontano lontano. E poe sfotteva Tribbulino: "E quanno c(i)'arrive te laggiune!". Tribbulino se piazzò, tirò 'l sasso e libberò 'l fringuello 'nsieme, che se messe a cantà: frilulì, frilulì, frilulì... "E ch'adè 'sto fistio?", disse 'l Mago. "Adè la gran forza ch'ho dato ma'l mi' sasso, sente come fistia? Ricascarà domane, chissà dua e chissà quanno!", disse Tribbulino. 'L Mago armase sturbato: "Hae vinto ogge 'nco, ma domane te magnarò de sicuro che vinciarò io!".

'L giorno doppo 'l Mago propose d'anna' ma la proma del mare pe' lancia' 'n palo de ferro tanto peso. Quanno funno ma la riva 'l Mago tirò pe' primo: nun se viste manco du' cascò 'l palo, tant'annò lontano. Tribbulino, che sì e no ce l'appodeva a reggiolo 'l palo, prima de tira' 'ncominciò a chiama': "Babbo-o-o... mamma-a-a... babbo-o-o... mamma-a-a...". "'Mbè, che fae", je disse 'l Mago, "nun tire?". E Tribbulino: "Tiro, tiro, ma di là del mare ce stonno 'l mi' babbo e la mi' mamma, no le vulio chiappa'". 'L Mago 'mpressionato je volse da' pe' bona 'sta scommessa 'nco: "Tribbulì, nun tira', pe'carità! Hae vinto anche ogge. Vorrà di' che 'n te magnarò più. Anze, sae che te dico?, siccome nun ce l'ho cavata domane aridividemo le capre e te rivae a casa".

Quanno la mattina doppo se trovonno davante la stalla, 'l Mago disse a Tribbulino: "Come famo a riconosce' 'gnuno le su' capre?". E 'l contadino: "Te vae ma la stalla e le manne fora; io sto micqui ma la porta e je guardo sott'a la coda; si c(i)'honno 'n buco so le tue, si ce n'honno due so le mie". "Me sta bene", disse 'l Mago, "ne sae una più del diavolo". E cominciò a manna' fora le capre. E Tribbulino

'ntanto chiamava: "Un buco e due... un buco e due... un buco e due...". Finita la conta Tribbulino se messe a curre' 'l più lontano che podeva co' tutte le capre. 'L Mago, quanno s'accorse ch'era rimasto co' 'na capra zoppa e col becco, se 'nguastì come 'na iena e je curse dietro. Ma Tribbulino, ch'eva previsto 'gni cosa, 'rivò a casa de 'n contadino e je disse: "Bon omo, datime 'na ronca". Presa la ronca c(i)'ammazzò 'na capra e mese le budelle sopra 'na siepe, dua che l'arebbono viste anche le guerce. Poi disse al contadino: "Si passa micqui 'n Mago brutto e ve domanna si m'ete visto, ditije de sì e che currivo tanto che p'anna' più forte me so' levato le budelle 'nco".

'L Mago 'rivò e 'l contadino j'ariccontò tutto pe' filo e pe' segno e je fece vede' le budelle. 'L Mago se fece da' la ronca anche lue e se cavò le budelle pe' curre' de più, e murì. Cusì Tribbulino fece muri' 'l Mago gattivo e je rubbò tutte le capre.

Tra le storie, passionali o drammatiche, perlopiù in versi, che gli anziani canticchiavano ai nipoti coinvolgendo tutti i *vejarini*, v'erano suggestivi racconti, ascoltati in occasione di fiere o feste paesane dai cantastorie, una sorta di divulgatori girovaghi di vicende ispirate sia a tradizioni antiche, d'origine storica o letteraria, sia a fatti di cronaca contemporanea. Ci limitiamo a riportare qui la *storia di Pia de' Tolomei* (all'origine, probabilmente, tutta in rima), più avanti ne ricorderemo qualche altra.

Ai tempi che far la guerra costumava
Cortona contro Arezzo combatteva,
Siena con la Maremma contrastava,
Chiusi contro Volterra si batteva.
Io vi concludo che non c'era terra
che coi vicini non facesse guerra.

Il Signor della Pietra a nome Nello
conobbe Pia de' Tolomei senese:
dopo sposata la portò al Castello
promettendole amor fiero e cortese.
Ma ecco da Val d'Elsa venne un plico:
Nello dovette andar contro il nemico.

Nello dei Pannocchieschi, Podestà di Volterra, affidò Pia a suo cugino, che considerava amico fraterno, incapace di tradirlo. Gli raccomandò di difenderla da ogni pericolo e conservarla come un tesoro in attesa del suo ritorno. Accadde che il cugino, nonostante le assicurazioni date a Nello, s'innamorò della bella Pia e incominciò a farle la corte in modo sempre più pressante. Pia lo respinse ed egli, infuriato e deluso, le preparò un tranello. Le fissò infatti un appuntamento notturno con un suo fratello, che Pia non vedeva da molto tempo ed era sconosciuto in quei luoghi. Pia andò all'appuntamento con il fratello, mentre il cugino fece in modo che Nello si trovasse a quell'ora nei paraggi ed assistesse a quell'incontro. Nello, scambiando il fratello per l'amante di Pia, pensò che la moglie lo tradisse. L'indomani, fuori di sé, decise di andare da Pia, che riteneva infedele e malvagia essendosi già dimenticata del marito ch'era in guerra. Nello si presentò così alla porta del Castello.

Nello tirò la corda alla campana,
dalla rabbia strappò fune e catene:
Disse la Pia: "Oh che sonata strana!
Ma questo è Nello, mio amato bene".

Pia de' Tolomei corse alla porta per riabbracciare il suo Nello, che da tanto aspettava. Ma lui la respinse, gridandole in faccia tutta la sua rabbia. La portò poi fuori dal Castello e la rinchiuse in una grotta rigida e buia per tutta la vita. Solo in punto di morte il mal-

vagio cugino rivelò a Nello la verità, dicendogli di aver dichiarato a Pia il suo folle amore, ma che lei lo aveva sempre respinto sdegnosamente. Nello, disperato, corse alla grotta, dove però trovò Pia moribonda e fece appena in tempo a chiederle perdono.

Così finì la bella Pia senese,
tradita dal cugino del Marchese.
Ed anche Nello, preso dal dolore,
poco dopo morì di crepacuore.



L'inverno

La vigilia di Natale

Il 24 dicembre a casa di Giovanni, come in quella di Demetro, di Clemente e di ogni famiglia contadina, è la "vigilia" più importante dell'anno. Vigilia nel senso letterale di "veglia", in attesa di un avvenimento straordinario. L'Assuntina e le altre donne sono indaffarate a preparare la cena tipica di questa festa, quasi un rito da compiersi con la devozione trasmessa dalle generazioni che questa tradizione hanno insegnato. Così preparano la pastasciutta dolce con le noci e la minestra di pane con ceci e castagne.

Giovanni ha provveduto da tempo a mettere da parte un enorme ceppo, che pone sul *focarale* e che dovrà bruciare, consumandosi lentamente, fino a Capodanno o addirittura fino all'Epifania, segno augurale di prosperità e benessere. I più anziani raccontavano che il ceppo quasi finito ma ancora acceso, al termine delle festività, veniva portato sul campo e, dopo aver detto un paternostro e qualche avemaria, veniva *scatizzato*, cioè battuto con un ferro: dalla quantità delle *lute*, cioè delle faville, che esso sprigionava si prendeva l'auspicio di un buon raccolto.

Ma i veri protagonisti del Natale eravamo noi fanciulli, che aspettavamo la "cacata" del Bambinello, cioè i regali che ci avrebbe portato Gesù bambino: un paio di scarpe, un vestitello, una camicia, un quaderno e, come doni voluttuari, un cavalluccio, un mandarino, qualche caramella o un cioccolatino, una pecorella di

zucchero, di rado un giocattolino. E' un'attesa piena di timore per i più discoli, che si aspettano cenere e carbone al posto dei regali. A dire il vero, un pizzico di cenere e un carbone il Bambino, in groppa al suo somarello, lo portava sempre a tutti i ragazzi, per ricordarci che qualche volta eravamo stati cattivi.

La serata, nell'attesa che nasca il Bambino, si passa in casa tra parenti, talvolta anche con qualche vicino; tutti si gioca a tombola, adulti e fanciulli, chi estrae il numero ci si diverte sopra con battute spiritose, così il 77 rappresenta le gambe delle vecchie, l'uno il capo di casa, il 33 gli anni di Cristo, il 25 Natale... I numeri estratti vengono segnati ricoprendoli sulle cartelle con bucce d'arance sminuzzate o con *vache* di granturco o con fagioli secchi smezzati con i denti. Poi, per chi non ha ceduto al vino o al sonno, c'è la messa di mezzanotte, carica di un fascino tutto particolare, annunciata dalle campane che per l'occasione vengono suonate a rinterzo.

È l'ultimo giorno dell'anno e la veglia invernale ha un sapore diverso. I bambini vivono ancora nel clima festoso del Natale. Le nostre famiglie contadine sono riunite stasera tutte a casa di Clemente. Il Nennoloso, seduto sul "cantone" del camino, intrattiene i più piccini, autorizzati per una volta a fare tardi, con profacole e indovinelli. Tutti gli altri, sistemati attorno ad un tavolo enorme, giocano una tombolata che mette in palio "un paio di polli alle quattro tombole", cioè mezzo pollo ogni tombola. I giovani, ragazzi e ragazze, approfittano dell'occasione per lanciarsi messaggi in codice: sguardi insistenti, piedino, battute spiritose, qualche appuntamento. Quando, finalmente, viene vinta la coppia di polli è già mezzanotte; bicchieri in alto e "salsicciata" con torta sotto la brace, preparata dalla massaia di casa mentre tutti si divertivano. E poiché in ogni famiglia contadina c'era almeno un cacciatore, vengono sparati in aria alcuni colpi di fucile.

Una delle figlie del Leprone ha saputo da una sua amica, andata a servizio a Roma, che si usa gettar la roba vecchia dalla finestra. Il Nennoloso è perentorio: *"Micqui 'n se butta gnente!"*. Il consumismo qui non è ancora arrivato.

Prima di andarsene i *vejarini* s'accordano per fare le "previsioni del tempo" per tutto l'anno: *"Da domane segno 'l tempo fin'al dodice"*. *"E io tiro la patta co' la cipolla"*. Linea verde non esisteva ancora ed i contadini s'arrangiavano come potevano, sulla base di tradizioni secolari. Uno dei sistemi di previsione più collaudato era dunque quello della cosiddetta *patta* (probabilmente, dal

latino "pactum", nel senso di: stabilito, convenuto prima). E i vecchi contadini avevano stabilito infatti che se un po' di sale, messo sopra uno spicchio di cipolla, si fosse più o meno sciolto, era segno di un tempo piovoso o asciutto. Così, nella notte di san Silvestro, una cipolla veniva divisa in dodici spicchi, ognuno indicante un mese, con sopra un pizzico di sale, ed ogni mattina, dal primo dell'anno fino al 12 gennaio, si guardava il risultato. Altri, sulla semplice osservazione del tempo nei primi dodici giorni di gennaio, facevano la loro previsione per dodici mesi. Per il confronto e i commenti ci si dava appuntamento a *veja* per il 13 gennaio.

Quella del 13 gennaio è una serata importante, perché l'economia contadina è completamente condizionata dall'andamento meteorologico stagionale. Ed infatti la veglia è interamente basata sulla discussione di previsioni che, pur rivelandosi spesso aleatorie, determinavano la programmazione del lavoro agricolo, salvo poi a dover modificare ogni progetto.

La *vejata* si svolge stasera a casa di Demetro: ci sono molti degli uomini, qualche donna; mancano i figli più piccoli dei *vejarini*, rimasti a casa per andare a letto presto perché domani c'è scuola. Sul camino arde un bel fuoco, che però, in questa fredda serata invernale, riscalda solo i più vicini: il semicerchio dei presenti è infatti troppo ampio. Esordisce Demetro, il Pintinoso, che ha segnato il tempo: *"Gennaio dovarèbbe esse brutto 'nguastito ché il primo ha piuvuto sempre. 'L due 'l sole c'è stato 'ncone, m'adèra 'n rigido! febbraio cusì me sa che ce farà trema' 'st'anno. 'L tre ha piuvuto a riscerquo, donqua barbabietole e patate sarà presto méttele a fine febbraio; marzo ce farà tribbola' pe' pota' 'nco. 'L quattro ariha piuvuto e adèra freddo, me sa tanto ch'aprile 'n sarà bello! 'L cinque adèra 'n bel sole, cusì almeno maggio dovarèbbe anna' bene pe'l fieno, 'l grano e l'uva 'ncone, vedarémo...Anche 'l see era bello, cusì giugno annarà bene pe'l pajaro e pe' l'ulive. 'L sette tutto sole, donqua a lujo se dovarèbbe fa 'na bella mietitura. L'otto era sereno ed era callo 'nco, a agosto toccarà sciala'. 'L nove 'nvece ha marzeggiato, nun vorrèbbe ch'annasse male pe' l'uva a settembre e che'l vino venisse picchiatello! 'L diece ha fatto du' gocce sole: a ottobre se*

seminarà 'nco, ma se mettarà 'n'asciutta... L'undice e'l dodice me so' 'nute le frenguelle ma le mano pe'l freddo, cusì me sa che a novembre e a dicembre lo strinore ce farà tribbola' pe' coje l'ulive".

Alle previsioni del Pintinoso annuisce il Leprone, lisciandosi i baffi dopo aver fatto un bicchieretto: *"Anche ma me la patta me dice uguale; solo che me mette ottobre più mejo che ma te e dicembre meno freddo... Poe dovarèbbe piove' 'n po' a lujo 'nco, col piricolo de la grandine, perché la cipolla de lujo era molla fradicia e granellosa..."*. Interviene la massaia di casa: *"A garbo Signore! Oh, 'st'anno famole bene le Rogazione pe' l'Ascensione, 'gnarà annacce tutte!"*

I giovani, che hanno ascoltato con attenzione e un po' di sufficienza, esplodono: *"Sente queste ma che credono? La cipolla, le prime dodice giorne... Sete proprio arretrate!"*. Il Nennoloso, ch'è rimasto finora in pensoso silenzio, risponde alla provocazione: *"Vedarèmo voe che sapete fa' co' 'ste teste!"*. La nonna conclude: *"Porétte noe, dua che annaremo a fini'"*.

Oltre alle "tecniche" della *vejata* del 13 gennaio, resta il ricordo di alcuni proverbi contadini legati alla previsione delle condizioni climatiche e del raccolto agricolo. Ne trascriviamo alcuni in ordine sparso:

Sott'a la neve ce sta 'l pane,
sott'all'acqua ce sta la fame.

Pe' la santa candelora
de l'inverno semo fora:
ma se piove o tira vento
de l'inverno semo drento.

Marzo 'sciutto, aprile bagnato,
beato 'l villano ch'ha seminato.

Quanno marzo è pazzarello

guarda'l sole e pija l'ombrello.
Sant'Antogno gran freddura,
san Lorenzo gran calura:
freddo e callo poco dura.
Maggio mollo, giugno chiaro,
se te voe riempi' 'l granaro.
Natale al sole, Pasqua al cantone.
San Giuanne tajime le gamme,
san Pietro currime dietro
(per dire che tra il 24 ed il 29 giugno il grano va mietuto).
Santa Barnabà ce la leva o ce la dà:
se piove la mattina frega la nerina,
se piove la sera va bene bianca e nera.
Montarale col cappello:
è finito 'l tempo bello.
Se piove le quattro aprilante
quaranta dì durante.
Sereno fatto de notte
dura quante 'n piatto de fave cotte
Se l'ulivo trama de giugno vacce col pugno,
se trama de maggio vacce col capagno.
Maggio funghe per assaggio.
Se marzo marseggia, aprile scarseggia.
Natale passo de 'n cane,
anno vecchio passo de 'n vecchio,
anno novo passo de 'n bovo,
pasquarella 'n'orarella
(ad indicare l'allungarsi delle giornate).

Un discorso a parte merita la luna, che nella vita agricola assumeva una grossa importanza, sia nelle previsioni meteorologiche che nello stabilire i tempi delle colture. I contadini la scrutavano attentamente, in particolare nelle serate chiare di luna piena, osservandone la collocazione e la luminosità dell'alone circostante, e dicevano: *"La luna ha il cerchio vicino, l'acqua è lontana"*, oppure: *"La luna ha il cerchio lontano, l'acqua è vicina"*. Interessava ai contadini anche la posizione degli astri, per cui interpretavano *"stellato fitto, tempo tristo"*, e se guardando il cielo vedevano tante nuvolette a schiera ne deducevano che *"cielo a pecorelle, acqua a catinelle"*. Ugualmente la luna aveva un ruolo determinante nelle semine e nella manipolazione del vino e dell'olio, attività che venivano tassativamente svolte a luna calante. Invece la chioccia si "metteva" a luna crescente, e nella stessa luna si seminavano fave, fagioli, piselli, ceci. Alcune di queste tradizioni sono rimaste fino ai nostri giorni.

Erano "fitte", d'inverno, le giornate di pioggia, ed i contadini ne approfittavano per dedicarsi ad attività artigianali, in casa nel cucinone dov'era il camino acceso, o nelle stalle riscaldate dal tepore del letame e degli animali. Gli uomini riparavano *crini* o ne facevano di nuovi, adoperando *vinco* tenuto al fresco in cantina; rinnovavano la *scarcia* delle seggiole più rovinate; aggiustavano scarponi e scarpe con colla, semenze e bollette. Le donne *scarminavano* la lana per rifare qualche cuscino o materasso ormai induriti, oppure lavoravano a maglia, rattoppavano indumenti vari, intrecciavano ceste e canestri di vimini, cioè di vinchi scortecciati, asciugati al sole, conservati all'ombra e poi tenuti a bagno per poter esser manipolati.

Durante queste giornate, il ritrovarsi insieme favoriva la conversazione: così si parlava del più e del meno, si ascoltavano dai più anziani ricordi quasi sempre legati alle guerre, e nelle discussioni di politica venivano fuori speranze e attese covate nel tempo; spesso i più giovani intrecciavano discorsi di attualità e di sport, quasi unicamente di ciclismo; si discuteva delle innovazioni tecnologiche, come quella della *tilivisione*, che tuttavia si poteva vedere solo in qualche bar, o dell'elettrificazione rurale, un'invenzione, quella della luce, che aveva sconvolto l'immaginazione dei più vecchi portando un miglioramento di vita addirittura rivoluzionario, ma solo laddove il padrone s'era adoperato per ottenere l'elettrificazione.

Era una di quelle serate d'inverno che di solito si raccontavano così: *"Sessimo ite a veja e se semo scuiate da le risate"*, e giù a ridere di nuovo. Qualche volta coincidevano con uno dei "riti" invernali delle famiglie contadine, quando, ammazzato il maiale, ci si riuniva tutti per custodirlo: pulire le budella, preparare salsicce e *mazzafegate*, sanguinacci e coppa, ripulire accuratamente tutte le ossa, salare prosciutti e spallette, *capocollo* e *lombetto*, *baffo* e zampetti, ventresca e lardo, e preparare lo *strutto*, ch'era l'olio del contadino, e ricavarne *fricciole* per fare la torta o mangiare salati col pane...

Era davvero una gran festa, piena di profumi intensi, che veniva innaffiata con abbondanti bevute. Del maiale tutto veniva utilizzato, non si scartava proprio niente, e la massaia di casa vigilava, orgogliosa, perché tanta grazia di Dio, che capitava una volta l'anno, non venisse sprecata. In fondo era questa una risorsa che ogni contadino preparava per mesi, allevando con cura il maialino consensualmente sottratto al commercio padronale e destinato alla famiglia, *cacciandolo* nelle radure boschive e nei *sodi*, nutrendolo con ghianda, granturco e *pastoni*, finché fosse giunto a tiro, e per ammazzarlo venivano scelte le giornate più fredde dell'inverno. Il maiale, scannato sull'aia o sotto una capanna, veniva legato ad una scala e spezzato di solito dal norcino, ch'era sempre uno delle nostre famiglie contadine, educato fin da giovane a questa mansione.

Sulla brace cuocevano fegatelli e costolette; accanto, sotto la

cenere, una torta di farina bianca o gialla. Il clima invitava all'allegria e alle battute salaci. Anche il nonno si spingeva, tra un goccetto e l'altro di vino o d'*annacquato*, a proporre qualche indovinello a doppio senso:

"Ch'adè quella cosa che se mette drento 'sciutta e s'aricava molla?

(Risposta: *"'l dolce ma 'l vinsanto"*).

"Vo ma 'l letto e nun m'ariposo si nun metto drento quel coso. Ch'adè?"

(Risposta: *"'l catorcio ma le porte*).

"'N omo giù pe' 'n greppitello tira giù le calzone e fa vede' l'uccello. Ch'adè?"

(Risposta: *"la spiga del granturco"*).

"Chi ce l'ha? Ce l'ha la donna, che la porta sempre sotto, chi du' dite, chi tre dite... la più lunga è quattro dite. Ch'adè?"

(Risposta: *"la trina de la sottana"*).

"Nun te vergogne da di' 'ste cose ma le fije?". Era la nonna, di solito, che interrompeva così il marito. Intanto il giovanotto *vejarino* e la ragazza di casa cercavano un cantuccio isolato per scambiarsi una carezza furtiva; non era questa la serata migliore per aspettare che la mamma *s'appatumisse* e *cotozzasse* per potersi baciare. Piuttosto era l'occasione per gli altri, ai quali non sfuggivano le loro manovre, per organizzare qualche scherzo, come quello dello sposalizio che ora raccontiamo.

Accadde, una sera, che un buontempone, poste due sedie ai lati di un paiolo pieno d'acqua e dopo aver nascosto il tutto con una coperta tanto da sembrare una specie di divano, invitò due giovani innamorati a fare una prova di sposalizio davanti ad un finto prete. Evidentemente non mancavano, nelle case coloniche, vec-

chi abiti neri se spesso qualcuno per fare degli scherzi si travestiva da prete. In corrispondenza delle sedie vennero fatti sedere due testimoni, mentre lo sposo era stato invitato a recarsi in camera per cambiarsi. La sposina si rese complice dello scherzo, collocandosi a fianco di uno dei testimoni; così, quando il giovanotto, in giacca e cravatta, uscì dalla camera fu invitato a porsi al centro, in corrispondenza appunto del paiolo, e iniziò la farsa del rito di nozze. Il finto prete poneva le domande, alle quali i due giovani rispondevano ridendo, provocando così l'ilarità generale; quindi il prete invitò lo sposo a sedersi: nello stesso istante i testimoni si alzarono di scatto e lui finì dentro l'acqua del paiolo. Tanto poco bastava, allora, per vivere una serata in perfetta allegria.

C'erano, nell'inverno, alcune feste religiose particolarmente care al mondo agricolo: sant'Antonio abate il 17 gennaio, "santa" Candelora agli inizi di febbraio, e, il giorno dopo di questa, san Biagio.

Sant'Antogno, come veniva solitamente chiamato, era considerato il protettore degli animali. Per l'occasione si portavano sul sagrato della chiesa per la benedizione alcuni capi di bestiame, sia d'allevamento che domestici. Così venivano infiocchettati buoi, suini, capre, galline, conigli, cani e gatti, sui quali il prete invocava la benedizione del Padreterno "per intercessione di sant'Antonio", che nelle immagini veniva rappresentato con un maialino accanto ai piedi. Era una gran festa, soprattutto per i bambini, che orgogliosamente tenevano in braccio o alla fune ciascuno il proprio animale come se fosse il più bello di tutti.

Il 2 febbraio, festa della presentazione di Gesù bambino al tempio di Gerusalemme, veniva celebrato con solennità e grande partecipazione di popolo. In ricordo del fatto che il vecchio sacerdote del tempio, Simeone, aveva preso tra le sue braccia l'infante Gesù, chiamandolo "luce per illuminare le genti", fin dal decimo secolo era invalso l'uso di benedire delle candeline e consegnarle ai fedeli. Di qui il nome della festa: santa Candelora, che nella nostra immaginazione di ragazzi coincideva con una "santa" vissuta chissà dove e chissà quando. Di questa data tutti però sapevano che se era una bella giornata preannunciava un'anticipata primavera: *"...de l'inverno semo fora!"*. I contadini portavano a casa le candele benedette, che venivano custodite gelosamente ed

usate all'occorrenza per scongiurare il maltempo e la grandine: erano collocate a croce sulla cima di una canna e poste sui campi, ove apparivano i primi germogli delle colture.

Il giorno dopo era *san Biaggio*, festa legata in qualche modo all'uso delle candeline, che il prete poneva incrociandole sotto la gola dei fedeli per proteggerli dal mal di gola, evidentemente tipico di questa stagione.

Durante questo periodo di fine inverno, nelle belle giornate i contadini iniziavano la potatura, soprattutto di viti e olivi; la potatura di un olivo, tuttavia, veniva ritardata fino alla vigilia della domenica delle Palme, per farne dei suoi rami un uso religioso.

La *vejata* di stasera è stata preannunciata dal nipote del Pintinoso che, passando casa per casa, ha convocato una riunione con un sindacalista. Siamo ai primi di febbraio e nonostante la gelida serata i *vejarini* arrivano puntuali a casa di Giovanni, detto il Leprone: le donne hanno già rigovernato, la cucina appare più ordinata del solito e sul camino arde un bel fuoco. S'incomincia con il consueto parlar del più e del meno: *"Ch'ete magno?" "Emo magno du' cianfragnone cunnite co' le pumidore appiccate". "Ma le fije j'ho fatto 'na fetta de pane co' l'zuccoro e ma 'l vecchio j'ho fatto 'nsuppa' 'l pane ma 'l vino". "La mi' socera ha fatto du' tajuline co' le faciole, poe c'erono quattro cece e emo magno quelle 'nco". "Co' 'ste fredde se gelaronno anche l'ulive... me so' 'nute le frenguelle ma le mane". "Me sa che domane nengue...".*

Improvvisamente tutto tace, entra uno che viene dalla città e che saluta con il rituale: *"Buona sera a tutti, compagni!"*. Da questo momento, dopo brevissimi convenevoli, gli uomini si siedono intorno al tavolo coi ragazzi più grandi, le donne e i vecchi davanti al camino, e tutti pendono dalle labbra del sindacalista: *"Allora, compagni, si prevede che con questo freddo molti degli olivi si seccheranno e... con i padroni sarà dura. Comunque noi non dobbiamo rinunciare a niente, dobbiamo stare uniti, sicuri che in Parlamento i nostri compagni ci difendono. Come prima cosa: entro il mese di marzo tutti i padroni devono farvi i conti e darvi il libretto colonico; voi ce lo portate e se le cose non vanno faremo una vertenza con l'avvocato del sindacato. Poi... ricordatevi bene che non dovete più por-*

tare regalie ai padroni, come il pollo per Natale, né fargli niente gratis, come il bucato. Anzi... dovete chiedere il maiale per casa e ottenere un contributo per la manutenzione delle strade poderali e per il carro agricolo. Poi, compagni, la battaglia e la mobilitazione più forte sarà a trebbiatura, quando chiederemo con decisione di dividere al 53 percento a vostro favore, e ricordatevi che la collaia è illegale da tempo (metà del ricavato di una prestazione a terzi fatta con i buoi spettava al padrone), *l'ha abolita il Governo fin dal 1908 dopo i nostri scioperi. Qui, compagni, bisogna essere pronti a bloccare anche la trebbia sull'aia, se occorre. E i padroni, se vogliono portare il grano nei loro magazzini, lo facciano a proprie spese. Mi raccomando, compagni, uniti, perché la battaglia sarà dura!"*.

Il discorso, alla fine, dopo qualche chiarimento a situazioni particolari, viene concluso con un brindisi a cui tutti partecipano, ma con diverso sentimento. Mentre i giovani sono entusiasti, perché si sentono appoggiati e riescono a pensare un futuro migliore, i più anziani vengono assaliti dal ricordo dei loro tempi e scuotono fatalisticamente il capo bofonchiando: *"Pore stupide! Date retta ma queste che vengono da Terne... le podere so' de le padrone e noe dovemo ringrazzia' 'l Patreterno si nun ce mannono via"*. Il Leprone, infatti, non riesce a dimenticare i tanti obblighi o servitù che il padrone aveva messo nello *scritto*, cioè nel contratto, quando con la sua famiglia era stato preso a contadino: ad esempio, che le donne dovevano fare il bucato mensile del padrone ed il servizio alla sua mensa in numerose occasioni, che gli uomini dovevano sistemare il granaio padronale, curare la sua cantina e tenere a posto il giardino della sua villa... Ricorda, il Leprone, le manifestazioni dei coloni del 1919-20 per ottenere l'abolizione di tanti obblighi... e non se n'era fatto quasi niente!

Sul finire di febbraio vi sarà poi un'altra serata d'affari, quando 'Ntogno e tutti i figli maggiori delle famiglie contadine andranno dai rispettivi padroni a fare i conti, rigorosamente ricevuti uno alla volta. L'esperienza del passato ha reso i contadini sospettosi, timorosi sempre di essere imbrogliati. In questi anni, anche se l'analfabetismo totale è pressoché scomparso, il grado d'istruzione dei coloni rimane modesto, soprattutto se rapportato a quello di padroni e fattori. Questi ultimi, infatti, se è vero che qualche volta sono alleati del contadino, più spesso tentano di imbrogliarlo: così uno stesso capo di bestiame viene fatto morire più volte per imputarne la quota parte al mezzadro, gli si addebita la tenuta del pollame per i danni causati all'uva e al grano, e... così via. Come risultato finale 'Ntogno esce dallo "scrittoio" del padrone con il debito e non gli resta che portare il libretto colonico dal sindacato.



La primavera

Il carnevale e "Sega la vecchia"

Negli anni Cinquanta era cosa del tutto inusuale per gli abitanti d'una campagna piuttosto distante dalle grandi città andare a vedere una rappresentazione teatrale. Al massimo ci si poteva divertire quando si fermavano in paese i carrozzoni di qualche compagnia ambulante. Solo ora, a ripensarci bene, ci rendiamo conto che anche nella nostra storia contadina nascevano drammatizzazioni di teatro vero, quale sicuramente è stata la rappresentazione di *Sega la vecchia*, la cui tradizione ci è pervenuta soprattutto grazie al "Piccolo Teatro La Torre" di Montegabbione.

Sega la vecchia ha origine come conclusione del Carnevale, quando un gruppo di buontemponi, tutti rigidamente maschi, improvvisandosi attori, si recavano di casolare in casolare a rappresentare una storia antichissima, il cui significato propiziatorio era evidente: la ricerca, dopo il male dell'inverno, di un momento quasi magico che annunciasse, con la primavera, prosperità e benessere a tutta la comunità. Segando la "vecchia" veniva così segato ogni spirito maligno, mescolando alle superstizioni antiche la religione cristiana; così un finto prete alla fine della commedia veniva chiamato a scacciar via il diavolo, e tutti ritrovavano infine la gioia di vivere, che esprimevano con canti e con balli liberatori. E' lo stesso spirito con il quale si seguiva processionalmente per le vie del borgo contadino il fantoccio di *Carnevalaccio*, che

veniva bruciato sulla pubblica piazza, tra lazzi di corale derisione, intendendo in tal modo eliminare il male presente in quella società. Le due rappresentazioni, quella di *Sega la vecchia* e quella di *Carnevalaccio*, richiamavano primordiali riti propiziatori e di purificazione, molto somiglianti, che l'antica civiltà contadina celebrava prima di riprendere, con la nuova stagione, il duro lavoro nei campi.

Ci sembra opportuno, perché non se ne perdano le ultime tracce, di trascrivere alcuni appunti montegabbionesi di *Sega la vecchia*; in altre parti d'Italia, infatti, essa è stata tramandata con diverse varianti.

I personaggi che danno vita alla rappresentazione sono: la *Vecchia* e il suo *Vecchio* marito, due taglialegna (i *Segantini*), i *Guardiaboschi*, il *Dottore* e l'*Infermiere*, il *Prete* e il *Sacrestano*, il *Diavolo* e il *Somaro* (un uomo carponi che per rendere il rumore degli zoccoli ha due tavolette tra le mani). I protagonisti si dirigono verso una casa contadina, nei pressi della quale, accompagnati da un fisarmonicista, cantano in coro pressappoco così:

Bona sera bona gente
da quant'ha che se camina,
ce l'avemo 'na vecchina
la volessima sega'.
Bona sera a voe de casa,
semo qui pe' fa' 'na prova,
datice 'na coppia d'ova
e mescete vino bono.
Se 'na stanzia ce 'mprestate
tutte d'accordo la Vecchia segam:

sposta le siede tirete là
tutte d'accordo volemo sega'.

La famiglia contadina invita allora l'allegra brigata ad entrare in casa. Entrano per primi la Vecchia, che simboleggia una quercia, ed i due Segantini; questi, come fossero nel bosco, si guardano attorno per individuare l'albero da tagliare, secondo le loro esigenze, che esprimono ad alta voce: per farci stanghe per il carro, la *bura*, *passoni* per la vigna, o addirittura qualche mobiletto casalingo. Gli alberi che vengono individuati per primi sono gli spettatori, più precisamente le donne presenti, sulle quali i Segantini esprimono ironici apprezzamenti e sagaci commenti del tipo: *"C'(i)ha 'na circonferenzia"*, se è grassa, oppure: *"Si nun je donno 'n po' de concio quanno s'engrossa"*, se è troppo magra; *"C'(i)ha du' node davante"*, alludendo ad un grosso seno; *"Adè'n rocchio"*, sottolineando una robustezza poco femminile; e così via... quasi sempre in un crescendo di battute spinte. Finalmente s'accorgono della Vecchia, ch'è rimasta *'ntichita* in mezzo alla stanza, la studiano, la palpano, esprimono considerazioni che provocano generali risate e, concludendo che fa al caso loro, iniziano ad abbatterla con l'accetta, cantando alternativamente:

Una pe' sguancio una pe' sguincio
attento compa' ch'ora 'ncomincio.
Una pe' sguincio una pe' sguancio
attento compa' ch'ora me lancio.
Donqua arrota la tu' accetta
Mastrandre' ch'avemo fretta
(infatti temono l'arrivo dei Guardiaboschi).
La mi' accetta ha mosso guerra
'sto pedone ha d'anna' 'n terra.

Arrivano intanto i Guardiaboschi: i Segantini fuggono, ma vengono rintracciati da questi in mezzo agli spettatori tra un trambusto generale. Dopo un'accesa discussione, per evitare la multa minacciata i Segantini pagano una mazzetta ai Guardiaboschi, che escono di scena raccomandandosi di far presto. E ricomincia allora il lavoro dei Segantini, finché la quercia, cioè la Vecchia, cade a terra. I due discutono su come utilizzare la quercia abbattuta per ricavarci il massimo: *"Co 'sto ramo ce viene'l manico del voltorecchie", "co' la testa ce famo'n pistasale", "essima penso 'nco de fa' 'n armadietto pe' le donne", "ma pe' 'l foco 'n ce pensamo? se 'ntichimo dal freddo sinnone..."*. Finalmente i Segantini stendono la Vecchia su due sedie, a mo' di cavalletti, e iniziano a segarla con una finta sega, cantando alternativamente:

Ora ch'hae magnato del pan unto
tira la parte tua che 'l tempo è giunto.
Quanno lo magne te nun te rimiro
tira la parte tua, la mia la tiro.

E poi, mentre la Vecchia si lamenta e piange, cantano insieme:

Sega seghin segamo
'l tavolo apparecchiamo
noe semo segantine
e famo l'arrotine
a tutto spiano.

E di nuovo alternativamente:

E ma le lavannare
la cesta e la coroja,
ma chi c'(i)ha voja
daje l'attrezze.
E ma le fabbre nere

l'incudine e 'l martello,
la pialla e lo scarpello
al falegname.
La falce ma chi miete,
le forbice a le sarte
pe' lavora' con arte
le calzone.
E io mugno la vacca
che c'(i)ho drento la stalla,
se me metto a guardalla
so' contento.
E lassa tre podere
ma le vergine spose,
so' gelsomine e rose
pe' le belle.
Le vecchie a le pianelle,
pacienza ma le frate,
ma l'omine ammojate
lo splendore.

Ed infine insieme:

'Ntant'adè 'nuta l'ora
ch'ha forza de segane
noe la famo cascane
giù pe' terra.

I Segantini, spostando le due sedie, provocano lo schianto a terra della Vecchia, intorno alla quale improvvisano, cantando, una danza:

Pija le frasche
mettele al sole,

quanno so' secche
valle a pija'.
Marito mio
so' tanto stracca
che da stamane
sto a fruzzica'.
Lava le panne
mugne la vacca
quann'è stasera
so' da butta'.
Ma 'sta notte la stracchezza
nu' la sentaremo più
e ma 'l letto riposaremo
aspettanno'n giorno 'n più.

A questo punto il Vecchio bussa alla porta ed entrando si rivolge ai Segantini chiedendo loro se hanno visto la Vecchia moglie. I due gli indicano le donne presenti, fra le quali però il Vecchio non riconosce sua moglie: *"Era più alta, più bella, paffuta..."* e via di seguito commenta le caratteristiche di ciascuna, talvolta anche in modo boccaccesco, provocando qualche imbarazzo tra le donne ed ilarità tra tutti gli spettatori.

Finalmente i Segantini mostrano al Vecchio la donna che giace a terra, nella quale lui riconosce lentamente *"la su' cocca";* ne vuole essere certo e, studiandola accuratamente, ne descrive alcuni segni particolari: *"'l fazzolettone ma la testa, du' scarpacce, le baffe e la nappa 'nco..."*. Accertatosi che si tratta veramente della moglie, il Vecchio si mette a piangere, le si getta sopra e l'abbraccia: *"Chi l'ha conciata cusì la mi' cocca..."*. E lei resta inerte. I Segantini, che tastano la Vecchia suscitando la protesta del marito

disperato, gli suggeriscono di chiamare un dottore che le dia delle medicine per farla *rinvisola'*. Il Vecchio, piuttosto sordo, spesso fraintende: ad esempio se dicono farmacista capisce *magnaciccia*, se parlano di curarla capisce *coroja*, se medicine, *vicine*, e così via, mentre gli spettatori ridono a crepapelle. Alfine uno dei Segantini decide di andare lui a cercare il Dottore, che dopo un po' arriva in groppa ad un Somaro non troppo docile, che lo butta giù di sella più volte. Il Dottore, che è accompagnato dal suo Infermiere, visita la Vecchia tra le proteste del marito geloso: *"Mica la toccarete mistì... state bono voe!"*. Il Dottore poi, dopo averle somministrato alcune medicine, non riuscendo a farla rinvenire, tenta un'operazione chirurgica, estraendo dal corpo della Vecchia salsicce, cipolle e... quant'altro; infine se ne va dicendo di chiamare il Prete, che arriva con il Sacrestano. Il Prete, di fronte a tale scena, per scoprire l'accaduto, incomincia ad interrogare il Vecchio, che a causa della sua sordità risponde fischi per fiaschi; quindi confessa la Vecchia, che poco dopo muore. Ecco allora intervenire il Diavolo, che la porta via, mentre il Vecchio spera ancora: *"Ariverrà la mi' cocca..."*. Ma è solo un attimo, perché il Vecchio guardandosi intorno cerca e trova un'altra moglie e... la vita ricomincia, mentre suona la fisarmonica, con un ballo che poco a poco coinvolge tutti i presenti in un'allegra e sfrenata festa. Intanto uno degli improvvisati teatranti va a giro con il canestro per raccogliere uova e salsicce da quelli di casa. Al termine della colletta, cessato il ballo, gli attori di *Sega la vecchia*, si congedano cantando:

Scusarete bona gente
se v'avemo guasto 'l sonno,
semo prese dal bisogno
toccarà anna' a lavora'.

Con la cattiva stagione è finito ormai ogni male per i contadini, l'inverno è morto con la Vecchia, e la vita delle campagne riprende il suo ritmo consueto.

Con la mezzanotte del martedì di Carnevale cessava, un tempo, ogni possibilità di divertimento per un periodo "lungo quanto la Quaresima", che iniziava con il mercoledì delle ceneri: alla mattina presto le donne si recano in chiesa, dove il prete impone un pizzico di cenere sulle loro teste, invitandole alla penitenza, alla preghiera e al digiuno.

Tempo permettendo, Giovanni il Leprone, coi figli, termina la potatura delle viti. Nei campi del Nennoloso è già iniziata la potatura degli olivi. Altri contadini si vanno avvantaggiando con la vangatura dei filari delle viti; presto si dovrà provvedere a pomparle con acqua ramata, accuratamente preparata dosando ossicloruro di rame e calce e filtrata di solito con una *balla* di iuta. Incombono anche le semine primaverili: barbabietole, granturco, fagioli, ortaggi, per cui bisogna affrettarsi a lavorare il terreno, dalle concimaie trasportarvi letame organico e *spajarlo*, cioè spargerlo dappertutto. 'Ntogno, intanto, guarda fiero le *rasole* che cominciano a verdeggiare di grano e di fieno.

In casa l'Assuntina dà disposizione alle nuore per la *sfulinatura* annuale. E' quella delle pulizie primaverili quasi un rito domestico: le massaie ripuliscono marmitte, tegami, paioli e tutti gli utensili della casa strofinandoli vigorosamente con la cenere, in assenza dei moderni detersivi.

E' ancora vivo il ricordo del "ranno", che veniva utilizzato dalle nonne per fare il bucato: si ponevano in un recipiente di solito di terracotta, detto *bucataio*, strati di biancheria preventi-

vamente insaponati, ricoperti da uno spesso panno ruvido sopra il quale veniva messa della cenere; su questa si versava acqua bollente che filtrata dalla cenere, dopo aver reso candida e profumata la biancheria, diventava appunto ranno e veniva raccolto per lavare altri panni. Estratta dal *bucataio*, la biancheria veniva risciacquata alla fonte, sull'acqua corrente, e quindi stesa al sole: una volta asciugata e sommariamente stirata, veniva ripiegata e riposta nei bauli e negli armadi con un mazzetto di fiori secchi di *spigo*.

Le nostre massaie svuotano ogni *credenza* ed ogni cassetto di tutte le stanze, in modo che per la benedizione pasquale non ci sia angolo della casa che non sia stato *sfulinato* e non brilli tutto come uno specchio tanto da parer tutto nuovo.

Durante la Quaresima ricorre la festa di san Giuseppe, patrono del Comune di Montegabbione. I più anziani ricordano che fino all'inizio di questo secolo l'amministrazione comunale aveva cura dell'altare dedicato al Santo nella chiesa parrocchiale, fornendo l'olio che ne alimentava la lampada votiva. Così non c'era casa in cui, per questa ricorrenza, non si facessero le tradizionali "frittelle di san Giuseppe", a base di un impasto di riso bollito, uova e zucchero.

Un'antica usanza quaresimale, affidata alle donne, è ancora quella di seminare la veccia nei recipienti più diversi, che, posti al buio della cantina sotto qualche *bigonzo*, diverranno candide piante ornamentali da portare in chiesa per il "sepolcro" del Cristo morto.

Una nuora del Nennoloso, originaria dell'attiguo territorio perugino, ha portato qui anche l'usanza di "mettere la chioccia" nella quarta domenica di Quaresima, in modo che le uova si schiu-

dano per Pasqua, da sempre simbolo della vita nascente. L'Assuntina è particolarmente soddisfatta quest'anno perché le galline hanno cominciato presto a fare le uova e se ne sono accumulate parecchie: serviranno per fare le torte pasquali e per darle al prete quando passerà per la *binidizzione*. Stamani, insieme con le altre donne, ha steso sul grande tavolo della cucina la tovaglia candida delle feste; mancano una decina di giorni alla Pasqua: sono posti al centro una zuppiera ricolma di uova, il fiasco del vino, una bottiglia di vinsanto. Il *piovano* arriva a piedi, accompagnato dal sacrestano che porta un canestro con le uova ricevute come offerta nei casolari già visitati. I bambini si nascondono, vergognandosi di baciare la mano al prete come vorrebbero i grandi. La benedizione parte dalla cucina, dove si benedicono le uova e il vino che serviranno per le torte e per la colazione di Pasqua, poi si visita ogni locale, viene sparsa dappertutto "acqua santa"; sui letti fanno bella mostra le coperte buone del corredo, conservate gelosamente per l'occasione; si scende nelle cantine e nei magazzini, che appaiono più ordinati del solito; si visitano le stalle del bestiame, ove gli animali opportunamente ripuliti e lisciati sembrano compresi dell'avvenimento; e infine, mentre la massaia furtivamente mette le uova dell'offerta nel canestro del sacrestano, il Leprone offre un bicchierino di vinsanto scherzando con il prete: *"Ve rammentate, sor piova', quanno valtre prete essivo stabbilito che l'offerta da davve pe' la binidizzione eva da esse' 'na coppia d'ova a letto?"*. Il prete si schernisce sorridendo, s'informa sulla salute dei più vecchi, sull'andamento dei lavori agricoli, sulla scuola dei ragazzi... Infine, al momento dei saluti, è ancora il Leprone che parla: *"Saressima state contente de favve ferma' a magna' 'n boccone con noe, ma sete passo troppo presto, e poe c'(i)ha*

ditto Demetro che pe' 'st'anno tocca ma lue a preparavve du' tajuline. Ma 'n antr'anno ve volemo micqui, eh!".

Ora che le uova sono state benedette si può pensare a fare le torte pasquali. Quella delle torte è una caratteristica tipica regionale. Durante la settimana santa l'Assuntina, che la sera prima ha "messo il lievito", dà la sveglia alle nuore che è ancora notte fonda perché c'è da fare parecchio. Alla *lievita* bisogna aggiungere uova sbattute e impastare con farina e formaggio opportunamente sminuzzato, sale, pepe, spezie; l'impasto va messo in terrine e teglie alte preventivamente spalmate di strutto, le quali vengono poste mezze piene a lievitare nella parte superiore dell'*arca*, accuratamente riscaldata da sotto con pentole di acqua bollente o scaldini con la brace, mentre l'*arca* viene convenientemente protetta da una coperta di lana; porte e finestre sono rigorosamente chiuse, per quanto possibile considerata l'approssimazione degli infissi esistenti. Analoga cerimonia avviene per le cosiddette torte dolci, ricavate da un impasto di uova, farina e zucchero, lievito, latte aromatizzato con cannella, le quali dopo la prima lievitazione vengono rimpastate e fatte di nuovo lievitare. Intanto è stato "scaldato" il forno sotto casa, accendendovi una o più fascine, e poi inizia su e giù per la scalata la processione con le torte, da cuocere prima, cotte poi. L'Assuntina, che ha una nidiata di nipotini, con la pasta delle torte ha preparato "pupe" e "galletti": le prime, con inserito un uovo a mo' di testa, per le femminucce; i secondi, con l'uovo nella pancia, per i maschietti. Torte, pupe e galletti erano severamente vietati fino al giorno di Pasqua: *"Nu' le magnate, le mi' cocche, che drento c'è la biscia!"*.

La Pasqua sospende ogni attività per quattro o cinque giorni: il mistero e la suggestività di questa festa vengono vissuti, nelle

campagne, con devota partecipazione. La settimana santa attira l'attenzione dei contadini fin dal giovedì, quando "si legano" le campane e le donne portano in chiesa vasi di bianchissima veccia per preparare il sepolcro di Gesù. Nei campi, dove ogni giorno il punto di riferimento sono le campane, che normalmente suonano all'avemaria mattutina, a mezzogiorno, al vespro e all'ora di notte, in questi tre giorni di silenzio delle campane si deve tendere bene l'orecchio per captare il coro dei chierichetti che, facendo il giro delle mura del paese, richiamano l'attenzione con lo stridente rumore delle *regole*, cantilenando: *"Suona mezzogiorno, mezzogiorno..."*, e nel tardo pomeriggio: *"Suonano la prima volta le funzioni, le funzioni..."*, e poi la seconda volta, e poi la terza, fino al grido finale: *"Entrano le funzioni, le funzioni..."*. Con lo stesso richiamo, la sera del venerdì santo, la gente viene convocata per la solenne e partecipata processione del Cristo morto: 'Ntogno, Neno, i figli di Demetro e di Clemente, si trovano in sacrestia per tempo, per vestirsi con una tunica bianca cinta con un cordone e con sopra una mantellina violacea, per poter portare in processione, quasi a gara, i vari crocifissi, le statue del Cristo morto e della Madonna addolorata; a far da Cireneo è di solito uno del paese, curvo sotto il peso d'una croce enorme portata a spalla, coi piedi nudi che trascinano catene e con la testa incappucciata. Alla fine della processione, che percorre tutte le vie del paese illuminate da barattoli dentro i quali bruciano stracci, segatura e residui d'oliaccio, si ritorna in chiesa per il bacio del Cristo morto: il coro intona *"Gesù mio con dure funi..."*, e mentre si fa l'offerta e si bacia la statua a ciascuno viene dato un rametto di bossolo, il *verde*, e un fiore di violacciocca. Probabilmente la violacciocca, che appartiene alla famiglia delle "crocifere", è stata scelta da

chissà quando a rappresentare il venerdì santo per la conformazione dei suoi quattro petali a forma di croce.

La mattina del sabato santo gli uomini tornano nei campi per i lavori più urgenti, le donne portano al pascolo pecore e maiali, la massaia resta sola in casa a far da mangiare. Poi, a mezzogiorno, la Pasqua vive nelle campagne il momento più bello: si sciolgono le campane e si sente il rincorrersi del suono da un campanile all'altro, da Montegabbione a Monteleone a Carnaiola; è una solennità indescrivibile, Gesù Cristo è risorto, il lutto è finito, gli uomini nei campi si scoprono il capo, si inginocchiano, fanno il segno della croce e pregano per tutto il tempo dello scampanio. Si torna a casa per il pranzo e fino a tutto il martedì di Pasqua si fa festa, tranne che governare il bestiame.

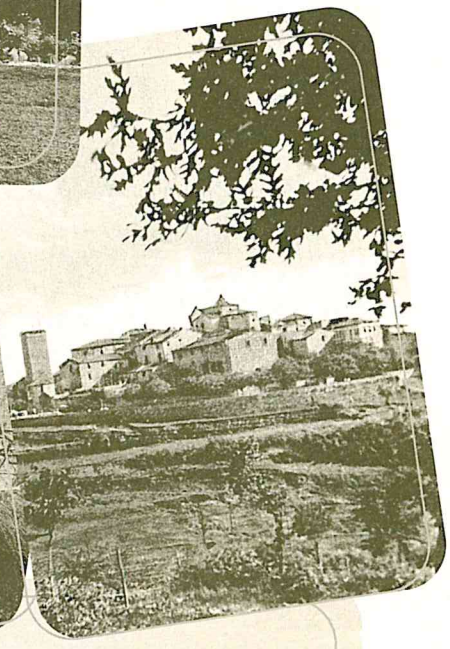
La domenica di Pasqua si apre con una specie di rito che vede ogni famiglia riunita intorno al tavolo per la colazione pasquale, a base di capocollo, torta e uova benedette: i gusci delle uova e le briciole vengono gettati nel fuoco perché ritenuti sacri. Poi si esce: tutte le strade che dalla campagna portano al paese sono un brulichio di persone che si recano alla messa; la piazza della chiesa si riempie di gente che si scambia gli auguri di buona Pasqua; il nipotino del Nennoloso guarda con timidezza e un po' d'invidia il figlio del paesano che ha l'uovo di cioccolato in mano e lui no. La nonna Assunta, sulla via del ritorno a casa, recita ai nipoti un'antica filastrocca:

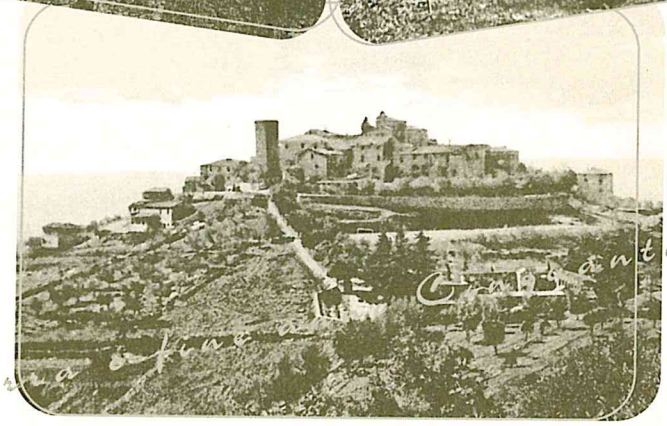
Sabato santo
perché hae tardato tanto,
perché non see vinuto?
Perché non ho pututo.
Perché non hae mannato?

Montegabbione

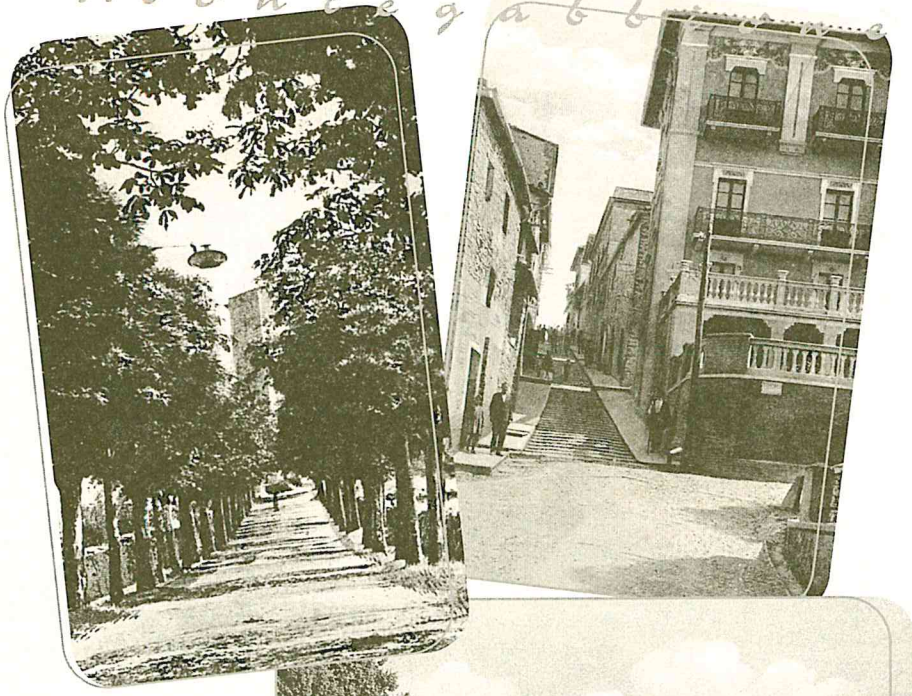








Dopoguerra a Fine Guerra



Montegabbione

Dopoguerra anni Cinquanta

Vita Contadina



Dopoguerra e fine anni [illegible]anta


Vita Contadina
Dopoguerra e

Montegabbione

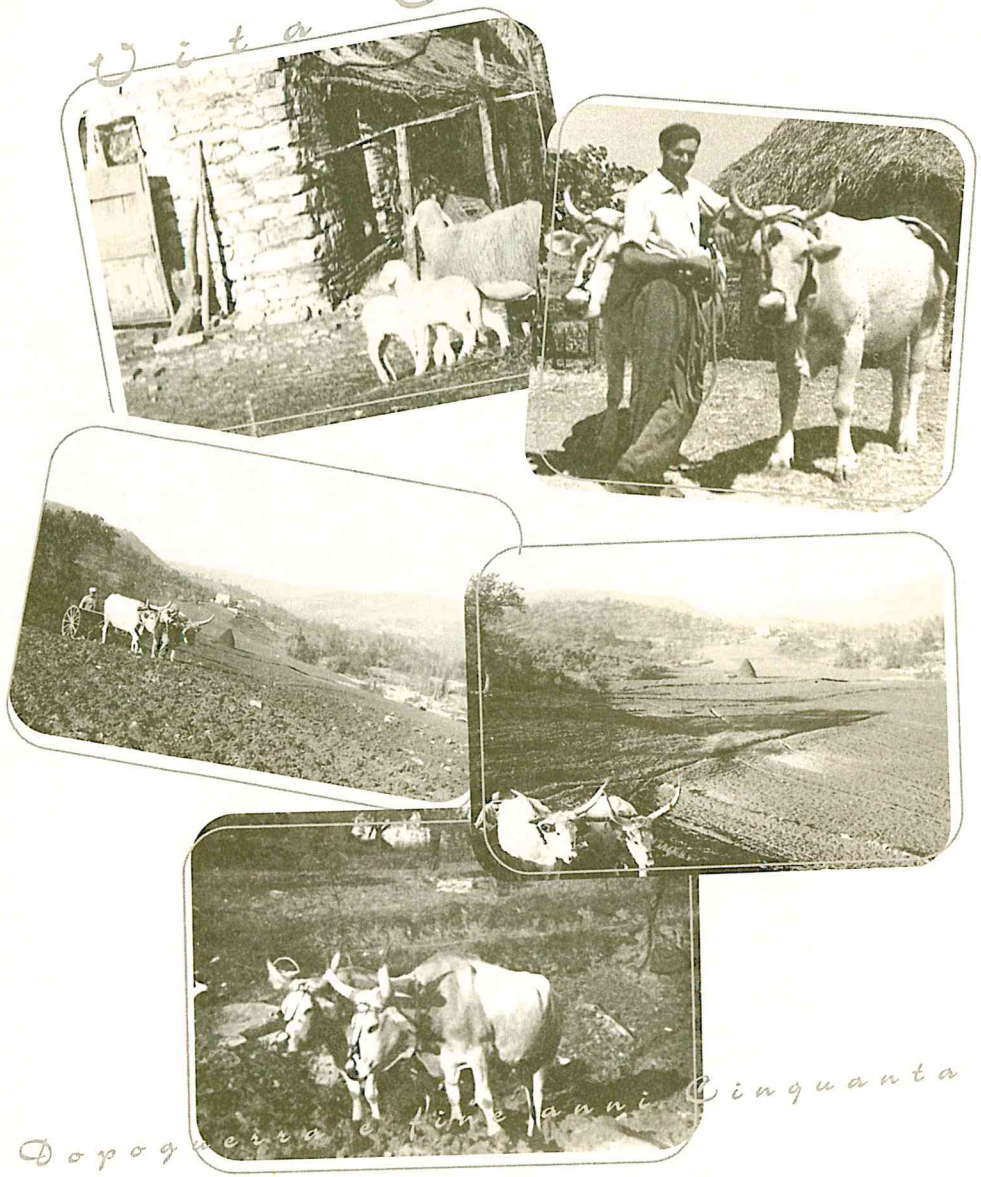






Dopoguerra e fine [illegible] Cinquanta

Vita Contadina



Dopoguerra e fine anni Cinquanta

Vita Cittadina



A servizio in città

Dopoguerra e fine anni Cinquanta

Vita Contadina



Emigrati all'estero

Dopoguerra e fine anni Cinquanta

Perché non ho trovato
un coscio de capretto
un ovo benedetto
un bel bicchier de vino
pe' rinfresca' 'l bocchino.

Anche il martedì di Pasqua è un giorno solenne, aspettato per un anno: grande festa alla Madonna delle Grazie tutto il giorno, a partire avanti l'alba quando soprattutto gli uomini si recano in questo santuario a "fare Pasqua", cioè a fare la confessione e la comunione annuale; così anche chi ha poca confidenza con la chiesa trova in un'ora tanto mattutina il coraggio di mettersi l'anima in pace, senza essere visto troppo. Più tardi c'è la processione da Montegabbione e la messa di mezzogiorno, affollatissima, alla Madonna delle Grazie. Ma l'appuntamento di tutti, proprio di tutti, è qui per il primo pomeriggio quando si organizzano giochi popolari: tiro della fune, corsa coi sacchi, albero della cuccagna, tiro alle pignatte, gare di ruzzolone; la banda musicale allieta questa giornata densa di incontri e di allegria, mentre si fa merenda con porchetta ed il vino scorre a volontà. Da domani la vita contadina riprenderà il suo ritmo consueto.

Le feste pasquali si concludono ufficialmente la domenica successiva, l'ottavario, quando le "fresche spose" si recano a pranzo alla casa paterna, quasi una simpatica rimpatriata.

La fiera di primavera, che si teneva nella prima decade d'aprile, talvolta precedeva e talaltra seguiva la Pasqua, che come è noto coincide con la domenica che segue il primo plenilunio di primavera. Così, nei ricordi, la fiera del 10 aprile è l'occasione per incontrarsi e parlare dei lavori già fatti e di quelli ancora da fare. Giovanni il Leprone si lamenta: *"Si 'l tempo n'esse fatto 'l matto aressima finito de pota' da 'n pezzo"*. Clemente il Nennoloso, invece, è soddisfatto: *"Le mi' fije c'(i)honno fatto ma 'l manico, cusì emo legato 'nco... ce so' rimaste tre filare e bbasta!"*. Demetro il Pintinoso è un po' sarcastico: *"'N 'gne manca 'l coraggio che d'anna' a vanga' ma le vostre fije, ma co' 'sta lozza 'n'ariscappono"*. 'Ntogno sornione conclude: *"Quattro aprilante quaranta dì durante, ve sete scorde?"*. I contadini, infatti, prendevano i pronostici per quaranta giorni dal tempo che faceva nei primi quattro giorni d'aprile.

Era questa la prima fiera dell'anno per l'acquisto del bestiame. Il contadino cercava il *"mejo paro de bova"*, che sarebbero stati utilizzati nei lavori dell'annata: arature primaverili; trasporti agricoli per la concimazione e la raccolta del fieno, che veniva portato in prossimità della stalla dove si faceva il *pajaro* per garantirne la conservazione; *carratura*, cioè trasporto delle *gregne* del grano dai campi della mietitura all'aia, dove si innalzava la *meta* in attesa della trebbia; arature autunnali; trasporto dei *bigonzi* dell'uva vendemmiata nelle cantine... Per la scelta e l'acquisto del bestiame si svolgeva una laboriosa e animata trattativa, con vari prota-

gonisti: il contadino venditore e quello acquirente, i due fattori rispettivi ed il sensale, una figura questa che oltre al ruolo di mediatore ricopriva quello di garante, sia della qualità sia del pagamento. S'iniziava di solito con la richiesta del fattore venditore e con la disperazione di chi doveva acquistare. Il fattore del Leprone, stamani, s'è finalmente deciso a comprare una coppia di buoi; s'avvicina a un contadino che tiene a *capezza* due esemplari niente male: *"Quanto volete?": "Ducentomilalire, ma solo per voe!". "Ch'avete detto? Forse so' diventato un po' sordo... Ma varranno sì e no centocinquantamila lire!": "Pe' 'sta cifra ve do du' vitelle, no du' bova domate"*. Interviene il Leprone: *"Ma te se' matto! Nun vede che 'l mancino è piantato a gamme larghe?". "Lassa sta' le gamme... te dico ch'è robba bona e che t'ho chiesto poco 'nco"*. A questo punto, mentre i fattori delle due aziende s'allontanano questionando, entra in gioco il sensale, che, rivolgendosi al Leprone, riesce a far riprendere la trattativa: *"So' le beschie adatte pe' le vostre campe, con quelle coste e quelle sasse..."*, e poi rivolto al venditore: *"Anche te, però, hae chiesto troppo!"*. Così, richiamati i fattori, l'affare si conclude sulla base di cent'ottantamila lire. La consuetudine voleva che acquirente e venditore si stringessero la mano ed il sensale vi sovrapponesse la propria a sancire l'accordo.

Restano nella memoria, oltre a questo, i rumori insieme di tanta gente e tanto bestiame, il campo della fiera sparso di escrementi fumanti, i bambini che si rincorrevano scontrandosi; muggiti, belati, grugniti e festoso gridare, richiami di mercanti che attiravano soprattutto le massaie, e da una parte la cantilena dell'ultimo cantastorie.

Così, mentre gli uomini trafficavano soprattutto il bestiame, le

massaie s'aggiravano fra i banchi delle stoffe, delle scarpe e degli utensili, ed i bambini dopo aver tentato quasi sempre invano l'approccio con il banco dei giocattoli, dove al massimo rimediavano un fischietto, si lasciavano infine affascinare dall'ennesimo racconto del cantastorie, che accompagnandosi con la fisarmonica narrava, enfatizzandolo, un fatto di cronaca:

Il quattordici marzo su a Milano
quattordici bambine a mezzogiorno
tenendosi ben strette per la mano
dalla scuola facevano ritorno.
Soffiava un vento freddo e traditore
e le bimbe per stare più al sicuro
e difendersi meglio dal rigore
correvano al riparo d'un gran muro.
Ma all'improvviso il muro ebbe un gran crollo
che travolse e schiacciò le bimbe ignare.
Rimasero sepolte fino al collo
quelle creature dolci, belle e care.
Piangon distrutti amiche e genitori:
il muro ha cancellato ogni sorriso.
Quelle bambine belle come fiori
or son felici su nel paradiso.

E poi, dalla cronaca strappalacrime, passava alla rievocazione d'un delitto d'amore e d'onore, improbabile nelle nostre zone, ma sempre avvincente:

Ascoltate ora la storia
d'una bella ragazzina:
è la storia di Pierina
che le piace far l'amor.

Senza padre e senza madre
lei non ha manco un fratello,
a Bastiano ardito e bello
ha giurato fedeltà.
Poi Bastian parte soldato,
resta a casa la Pierina
che vivace e sbarazzina
lei da sola non sa star.
Così presto s'innamora,
si promette a Costantino
e con lui sempre vicino
lei si scorda il primo amor.
Quando poi lo sa Bastiano
si fa dare la licenza,
poiché ha perso la pazienza
vendicar vuole il suo onor.
Di lasciare Costantino
si rifiuta la Pierina
e Bastiano una mattina
se la porta via con sé.
In un campo sotto un noce
lui l'uccide con rancore
e dal sen le strappa il cuore
e lo porta a cucinar.
Arrivato all'osteria
dice all'oste: "E' di vitello,
comperato qui al macello".
E il rivale va a cercar.
"O mio caro Costantino

vieni vieni all'osteria,
mangeremo in allegria
di un gustoso desinar".
Mentre mangian Costantino
glielo dice in alto tono:
"Questo cuor l'è molto buono
che di più non si può dar".
"Mangia, mangia, Costantino,
mangia, mangia, anima bella,
questo è il cuor d'una vitella
che di più non si può dar".
Poi Bastian non sa tacere:
"Di Pierina questo è il cuore
che ha tradito il vero amore
e è voluta star con te".
Ed aggiunge poi crudele:
"Se non credi alla mia voce
vieni al campo della noce,
là vedrai la verità".
Giunti al campo della noce
Costantin vede Pierina,
quella bella ragazzina,
che nel petto il cuor non ha.
"Vedi, caro Costantino,
puoi portar con te il suo cuore,
io tradito nell'amore
la Pierina mi terrò".
Detto ciò Bastian s'uccide,
cade morto su Pierina,

quella bella ragazzina
che il cuor non gli volle dar.
Più non regge Costantino
allo strazio ed al dolore
e morì di crepacuore
non passati molti dì.
E' così finita ormai
questa storia di Pierina
cara e bella ragazzina
ma infedele nell'amor.

Le attività contadine riprendono con le semine primaverili: nei campi barbabietole, fagioli e ceci, granturco, patate, pomodori, cipolle, zucche, e negli orti insalate, sedano e prezzemolo... Alla sera ci si ritrova al fresco per i soliti commenti sull'andamento dei lavori e per parlare degli affari conclusi alla fiera. Gli uomini e le donne formano gruppi separati, mentre i bambini giocano a nascondino, e si parla: dei primi caldi, della falciatura del fieno, della serpe o della vipera che s'è incontrata e chi l'ha ammazzata e chi no, della lupinella, dell'erba medica, del bolognino e del trifoglio rosso...E' quella del dialogo familiare, magari ripetitivo, povero di vocaboli e di cultura, ma ricco di sentimenti, un'abitudine caratterizzante un po' tutte le epoche precedenti fino a quest'ultimo scorcio di civiltà contadina; poi verranno i mass-media, la televisione, il computer, internet, e il colloquio interpersonale verrà sostituito da quello virtuale. Ma questo è il prezzo da pagare al progresso e forse non è il caso di essere troppo pessimisti, pur auspicando una riscoperta del calore umano, genuino e non artefatto, che solo la parola parlata può dare ai rapporti tra le persone.

Così, in questa tiepida serata di fine aprile, scorrono fiumi di parole sui quali corrono sentimenti e speranze di gente semplice.

"Ha' visto che bel par de bova ha compro Bisillino?". "Che te dico... so' bova ficullese, quelle del Pian del Sette sì ch'erono 'n bel par de bova!". "Sì, ma millì ce so' 'rive prima le toscane, l'honno piantonate subbito la mattina e non l'honno abbandunate più". "Ma je l'honno fatte paga' care: m'honno ditto trecentomilalire!".

"Cinfrignine 'nco c'eva 'n bel paro de sottobova,'l fattore de Lemme l'ha punte pe' giù da Pupo, poe mica lo so com'è finita". "Ne'l so manch'io. Piuttosto hae visto come pagono poco le maiale?". "Parecchie l'honno riporte a casa! Me sa che mica conviene più a tenelle... guase guase ma la padrona je dico de smettele".

"Ma 'l mi podere la lupinella annarebbe bene 'st'anno, ma è presto a falcialla". "Io c'(i)ho 'l bulognino bello, ma, tutto ricascato com'è, sarà 'na fatica 'ncancarita p'arimettolo!".

Le donne intanto spettegolano.

"Lo sae? Domenica a la messa la Cosa m'ha ditto che Tizzio fila co' la Tizzia e che la fija de Caio fa l'amore co' Semprogno". "Ah sì? Apposta l'altra sera cacciavono le maiale 'nsieme". "Ma poe ce l'ha viste 'l babbo de lee e j'ha menato".

Arriva intanto il primo maggio e ci si dà appuntamento per festeggiare la ricorrenza a base di vino e porchetta. La vigilia c'è grande animazione in ogni casolare per la preparazione del corteo di domani. E' il tempo della guerra fredda e la festa del lavoro viene vissuta anche qui in un clima che vede distinto il mondo contadino da quello urbanizzato. Così, mentre la mattina del primo maggio da Faiolo sfila il corteo delle bandiere rosse sui carri diretto al campo della fiera o alla Torricella, nel pomeriggio altri gruppi più sparuti s'incontrano per la merenda all'insegna del tricolore a Montegiove e al Boschetto presso Montegabbione. Da una parte si recita:

"Padrone, s'è infurbito il contadino,
non va più col paniere e con la sporta,
capponi e prosciutto di suino
in fattoria ormai più non ne porta..."

e si canta con fede *Bandiera rossa alla riscossa*, dall'altra si

risponde col canto *Oh bianco fiore simbol d'amore*. Domani è tempo di ricominciare con la prima falciatura del fieno, che durerà una quindicina di giorni.

Tutti gli uomini, in fila, con la falce fienaia tagliano l'erba dei prati, ogni tanto fermandosi ad arrotare la lama con la *cota*; dietro le donne con i forconi rimuovono l'erba tagliata per favorirne l'essiccatura; i ragazzi, i molti che oggi non sono andati a scuola, fanno ogni tanto il giro portando a tutti vino e acqua fresca. Verso le nove la massaia arriva con la cesta sulla testa, è l'ora del *bevarino*, la prima colazione dei contadini, che si consuma nel campo. Alla ripresa del lavoro gli uomini si mettono a torso nudo perché il sole comincia a picchiare. Le campane di mezzogiorno, che segnano l'ora del pranzo, vengono accolte da tutti con gioiosa soddisfazione: talvolta ci si ferma a mangiare nel campo *a la merigge*, talaltra si torna a casa per un paio d'ore. Dopo pranzo si riprende, s'interrompe alle cinque per la merenda, salsiccia formaggio e tanta *pansanella*, e si va fino al calar del sole.

L'Ascensione

Ecco una festa religiosa che cade di giovedì ad interrompere il tran tran quotidiano. L'Ascensione è una festa molto sentita e attesa e viene preparata nei tre giorni precedenti dalle cosiddette "rogazioni". Esse consistono in una processione, piuttosto mattiniera, che girando per le mura del paese si ferma ai quattro punti cardinali: il prete rivolto verso la campagna intona preghiere dirette ad ottenere la fecondità della terra e la benedizione di Dio su tutti quelli che la lavorano e ci vivono; ad ogni invocazione del prete, rigorosamente in latino, la gente risponde *"Te rogamus audi nos"*, tanto che nell'immaginario popolare le "rogazioni" restano come il ricordo d'una "interrogazione" al Padreterno sulle prospettive dell'annata agricola e della vita futura, libera "dalla peste e dalla guerra, dai fulmini e dalle saette...", affinché attraverso l'azione del "dare, moltiplicare e benedire" di Dio l'opera dell'uomo divenga feconda. Le "rogazioni" vedono una vasta partecipazione di popolo, almeno un rappresentante per ogni famiglia contadina. E' la stagione dei primi caldi e conseguentemente dei primi temporali, molto temuti dai contadini perché un'eventuale grandinata rischierebbe di pregiudicare ogni tipo di raccolto. Così, accanto alle "rogazioni", alle prime avvisaglie di tempesta si chiede al prete di far suonare le campane a *malacqua*, quando non ci si affida alla superstizione e si accendono fuochi per scaldare l'aria e sciogliere la grandine, o si getta fuori la catena del focolare, o si versa del sale nel fuoco del camino, mentre le nonne prendendo la corona del rosario invocano: *"Santa Barbera benedetta*

libberice del fulmine e de la saetta".

La sera prima dell'Ascensione, che ricorre quaranta giorni dopo la Pasqua, ogni famiglia contadina accende un'enorme fuoco vicino casa, comunque in zona ben visibile dal paese, tanto che l'indomani i padroni possano essere in grado di rimproverare chi non l'abbia acceso. A questi fuochi accesi contemporaneamente nella campagna rispondono due enormi falò nel paese di Montegabbione, uno alla Torre e l'altro alla Porta, in gara tra loro. Spesso i fuochi nella campagna disegnano un cerchio, una stella o una croce: *"Mira che bella croce de foche!"*. Stando intorno al proprio fuoco si vive una serata speciale, fatta di richiami che si rincorrono nella notte: *"Assunta, domani ch'adè?"*. *"E' l'Ascensione! Ringrazziamo Dio nostro Signore"*. *"Demetro"*. *"Oh!"*. *"Domane ch'adè?"*. *"E' l'Ascensione, porta 'l latte ma 'l padrone"*.

La mattina dell'Ascensione, infatti, si fa colazione con latte "stretto", cioè cagliato, e pane; perciò ogni contadino parte col secchiello di buon'ora e porta la quota di latte anche al padrone, che con un gesto di generosità lo mette a disposizione di chi abita in paese.

La primavera finisce con una serata al fresco ai primi di giugno, quando s'incontrano le solite famiglie delle veglie invernali. Argomenti della conversazione sono ogni anno, invariabilmente, gli stessi. Le donne esprimono le loro preoccupazioni: *"Ma 'ste cinque fije je devo fa' ma tutte le scarpe... speramo che 'n ce se metta de mezzo la grandine che'l grano sarebbe bello, p'ariccojene 'na manciata 'n più da pote' venne, si no con che le famo?". "A sinti' ma te come farae pe' 'l da magna' de la mietitura? Io c'(i)ho 'ncora quattro salcicce sott'olio, ma so' poche ché 'l maiale era cino... veramente c'(i)avarebbe du' prociutte 'nco,-ma me toccarà 'dopralle pe' la carratura...". "Ma me'nvece 'l maiale m'è morto e quel latro del padrone nu' me l'ha volsuto da' 'n antro...".*

Gli uomini intanto si raccontano i risultati e le aspettative del loro lavoro: *"Hae visto che le proverbie dicono 'l vero! Ha piuvuto le quattro aprilante e ha durato a falla per quaranta giorne... cusì emo avviato tarde a fa' 'l fieno". "Ma te 'n pajaro bono l'hae già fatto! Ch'adè tutta lupinella?". "No, è guase tutta erba medica... e poe c'(i)ho da falcia' tutto 'l bulugnino giù al fonno e là al rojo. Capirae, al bulugnino ce tengo che poe ce se fa parecchio trinciato d'inverno!". "Prima de notte stio a mira' ma 'l grano, che 'st'anno è spigato bene, 'n mezzo ma 'l rosso de le papare e l'azzurro de le fiordalise...". "Ma me 'l Virgigno giù all'aricavaticcio me perde qualche lega, ma su ma 'l poggio 'l Terranova è 'no spettacolo!". ""L Pastore e 'l Rondine 'nco se presentono bene, solo che 'l Pastore è curto e, anche se c'(i)ha 'na bella spiga, de paja ce se ne fa poca".*

Nell'economia contadina, come si può notare, il fieno e la paglia rappresentavano due risorse essenziali, perché legate alla zootecnia in uso: la paglia serviva per fare il letto nelle stalle alle bestie, mentre il fieno era il loro unico alimento prima che venissero inventati i mangimi. *"Toccarà pensa' pe' la carratura del fieno..."*. *"Io c'(i)ho 'n bovo zsoppo e speramo che 'n sia 'n'acciaccatura, si no m'aiutarete valtre co' le vostre bova"*. *"La mi' vacca nu' la posso 'doprà ch'è prena de sette mese..."*. *"Io c'(i)ho 'ncora da falcia' e domane 'gna che vo su da le fabbre pe' famm'aribatte la falce..."*.

Mentre poco discosto i bambini strillano e saltano nell'aia, giocando e rincorrendosi, passa un cacciatore un po' vagabondo con sulle spalle una pelle di volpe impagliata e, dopo i soliti convenevoli e un buon bicchiere di vino, si rivolge alla massaia chiedendo qualche uovo perché a suo dire le ha salvato il pollaio dalla volpe. *"Di' 'n po', quant'anne fa l'hae ammazza 'sta volpe? Se sumija tanto ma quella dell'altr'anno!"*. *"Ma che dice? J'ho sparo tre giorne fa propio giù ma le tu fonne... damme du' ova e 'na salciccia che c'(i)ho quattro fije anch'io!"*. Il cacciatore riparte soddisfatto nelle sue richieste, mentre i contadini riprendono a discorrere: *"La voe sape' l'ultima? 'L mi' fijo iere ha compro la bisciclетta, ventemilalire l'ha paga 'sto disgrazziato!"*. *"E 'l mio allora? S'è 'ncapunito de fa' la Vespa, che costa see volte tanto, come la pagarà?"*. *"Faje fa' la Lambretta ché costa meno!"*. *"Ma che te dico dua ch'annaremo a fini'... la fija vole l'aradio pe' sinti' le canzone de Sanremo. Ma le solde du l'annamo a rubba'?"*. *"Raga', ma parlamo de cose serie. Ma 'l nostro vicino'l padrone je porta la luce 'n casa. E noe chi semo?"*. *"'L sapete piuttosto che le podere del Colle le vennono? Le comprono le contadine che ce stonno co' le solde de la pro-*

pietà contadina che je dà 'l guerno e lore l'honno da ripaga' 'n trent'anne...". "Di' 'n po', l'ulive fregate da la gelata che fine faronno?". "Prima ch'arivengono ulive ha' vojia te a 'spetta'! Ma l'incrociature pe' quattro o cinqu'anne addio olio". La massaia, che torna dalla cantina con una panata di vino fresco, interviene: *"Finito lo strutto chissà quant'oliaccio de seme 'gnarà compra'... eppoe manco costa tanto poco!".*

Una ragazza, intanto, lava i piedi nella bacinella, sotto il pergolato, canticchiando le prime canzoni del festival di Sanremo: *"Fummo felici uniti e ci han divisi, ci sorrideva il cielo il sole e il mar... vola, colomba bianca vola...". "In un campo di grano che dirti non so, un dì Paperina col babbo passò e disse: Papà per cogliere un papavero come si fa? Lo sai che i papaveri son alti alti alti...".*

Si affaccia ormai un'altra stagione, un'estate che s'intravvede calda, polverosa, asfissiante, che inizierà con gli ultimi pagliai del fieno, la terza irrorazione delle viti che mostrano un po' di peronospera, ma soprattutto con la mietitura del grano.



L'estate

La festa di San Giovanni

La civiltà contadina ha messo in relazione per molti secoli i lavori ed i prodotti della campagna con le feste religiose. Abbiamo già accennato a sant'Antonio abate, a san Biagio ed alla Candelora, al tempo della Quaresima, oltreché alle grandi festività di Natale, Epifania, Pasqua ed Ascensione. In passato erano tante le feste dei santi collegati con la cultura contadina; qualche storico ha registrato fino a cento feste di precetto, oltre le domeniche, fino a cinque secoli fa. Quella di san Giovanni Battista, che ricorre il 24 giugno, ha resistito fino al periodo di cui ci stiamo occupando, rappresentando l'apertura ufficiale dell'estate agricola. Sono stati ultimati ormai i pagliai del fieno, *scacchiate*, pompate e *'nsolfate* le viti, zappate le colture primaverili, sperando che il mese di luglio porti qualche bel temporale senza grandine e con tanta acqua. Il 23 di giugno, vigilia di san Giovanni, le donne e i bambini delle nostre famiglie sono impegnati a raccogliere il *maggio*, cioè i fiori della ginestra, e tante varietà di fiori ed erbe profumati, che verranno messi in un *concone* pieno d'acqua, lasciato per l'intera nottata a ciel sereno ad attendere il passaggio benedicente del Santo. Nel giorno della festa tutti, come in un rito religioso, si laveranno il viso con quest'acqua profumata; i più anziani dicono per essere protetti per tutto l'anno dalle malattie degli occhi e della pelle. Negli stessi giorni si raccolgono le minuscole margherite della

camomilla, che opportunamente essiccate e conservate serviranno per farne bevande, impacchi, bagnoli e sciacqui rinfrescanti, nonché perette per purificare l'intestino.

Per la mietitura del grano la festa di san Giovanni e quella di san Pietro il 29 giugno sono punti di riferimento precisi, tranquilli che il grano sia maturo, come ci ricorda il già citato proverbio: *"Per san Giuanne pija la falce e tajime le gamme, per san Pietro pija la falce e currime dietro"*.

È quello della mietitura il periodo più importante dell'annata agricola, da cui dipende in gran parte il sostentamento economico delle famiglie contadine. La mietitura significa anche un periodo di isolamento delle stesse famiglie, in quanto ciascuna ha da "fare il suo", per cui vengono annullate le *vejate* al fresco, possibili ancora solo nei casi di agglomerati familiari che vivono sullo stesso latifondo, come per esempio a Casteldifiori, al Cerqueto e a Faiolo. Così, per lo stesso motivo, la domenica non si va alla messa, pecore e maiali si *cacciano* per poco tempo, e ragazze e giovanotti non si danno appuntamento perché costretti nei campi dalle prime luci dell'alba all'imbrunire.

Seguiremo le vicende della "festa della mietitura" a casa di Giovanni il Leprone, dove il 24 giugno tutti si alzano avanti giorno e prima di recarsi nei campi consumano un frettoloso spuntino. Ciascuno porta con sé la propria falce personalmente affilata e gelosamente custodita. Donne e uomini, arrivati nei campi, iniziano subito a mietere il grano, un faticoso lavoro fatto a catena, carponi e in piedi chissà quante centinaia di volte durante la giornata, in cui ciascuno ha un ruolo preciso collegato a quello di tutti gli altri e nessuno può fermarsi senza interrompere o intralciare l'opera altrui. Chi miete provvede prima a fare il *balzo*, cioè il legaccio della *gregna*, con due manciate di steli dello stesso grano annodati tra loro. Ogni *balzo* viene steso a terra e su di esso vengono poste da due a quattro *mannelle*; la *mannella* è la quantità di steli di grano falciato che può essere stretto in una mano. Infine

passa il *legarino* che provvede a legare ogni *gregna*, o covone, con il proprio balzo. Le ore, sotto il sole che comincia a farsi via via sempre più caldo, sembrano non passare mai. Verso le nove il Leprone ordina una pausa per la colazione, perché ha visto spuntare sul bordo del campo l'Assuntina con sulla testa la cesta delle vivande, il cui peso viene equilibrato ed attutito da una spessa *coroja*. Dopo un breve ristoro a base di *spalletta* o *priciutto* conservati e avviati per l'occasione, con l'accompagnamento di qualche buon bicchiere di vino, il lavoro riprende con nuova lena e con la voglia di cantare. Attacca Neno:

"La falcettina mia è fatta a volta,
ne chiappa un pelo o due o tre per volta
e se ne chiappa quattro se rivolta".

Gli fa eco 'Ntogno:

"E questo è il grano della pela pela:
il grano è cino e la padrona è prena".

E il Leprone, sottovoce, canticchia uno stornello d'altri tempi:

"Cammina capofalce e tira via,
se tu m'aspetti ti fo compagnia,
io mieto il grano e non mieto l'avena:
non vedo l'amor mio, o Dio che pena!".

Mentre il sole comincia a picchiare qualcuno s'annoda un fazzoletto sulla testa. Poi il suono delle campane che s'intreccia fra Montegabbione e Monteleone annuncia finalmente mezzogiorno. Precisa come un orologio la massaia ricompare in fondo al campo con la cesta, l'accompagnano i ragazzi che portano le "fiasche" dell'acqua e del vino. E' l'ora del pranzo, che viene consumato in allegria all'ombra di una quercia, cui segue un po' di siesta. Un riferimento certo per riprendere il lavoro è il passaggio del "posta-

le" di Prudenzi che da Perugia ritorna ad Orvieto passando per Montegabbione. Il Leprone è il primo ad alzarsi in piedi: *"Annamo, raga'... è passo 'l postale!"*. Il rito della mietitura riprende e va avanti fino a circa le cinque pomeridiane, quando viene portata la merenda a base di *pansanella*, cacio, mezza salsiccia sott'olio o frittata con verdure. Dopo questa breve pausa è tempo di *gregnare*: le donne radunano le *gregne* in vari punti del campo, dove gli uomini fanno i *cordelli*, cioè sistemano le *gregne* su tre file a terra con la spiga in alto e due file di copertura con la spiga volta a levata di sole, in modo che si asciughi prima in caso di pioggia. Qualche volta il *cordello* è sostituito dal *barcone*, cioè da un mucchio di *gregne* disposte a stella. Si termina di *gregnare* ch'è quasi notte e già cantano i grilli. Quando i contadini tornano a casa cominciano a levarsi le prime lucciole, rincorse dai ragazzi che gridano:

"Lucciola lucciola vien da me
che ti do il pan del re,
pan del re e della regina,
lucciola lucciola vien vicina".

Qualche lucciola viene catturata e posta sul tavolo di cucina sotto un bicchiere rovesciato: se il ragazzo s'è comportato bene, vi troverà domattina al suo posto qualche spicciolo.

La mietitura, nei campi del Leprone, dura in genere una settimana, ma dal giorno dopo *'gnarà aiuta' le Biselline* o Demetro che non hanno ancora finito di mietere. Stasera, tuttavia, ci si concede una pausa d'allegria: il burlone della compagnia s'inginocchia di fronte all'ultima *mannella* di grano mietuto, salmodiando a bassa voce incomprensibili preghiere che si concludono con la formula rituale, gridata, *"Fore le grille, fore le grille!"*, agitando un vecchio cappello di paglia e spingendo così, almeno nelle intenzioni, i grilli dal proprio all'altrui campo. Tutti, intorno, ridono e scherzano, ma nella sostanza è un modo come un altro per ringraziare Dio d'aver terminato la mietitura.

Il Leprone ricorda, a chi si lamenta della fatica nei campi in giornate così calde, che ai suoi tempi i più giovani delle famiglie numerose, dopo essersi avvantaggiati nei lavori propri, andavano a fare campagne di mietitura nelle Maremme prima di mietere il proprio grano che non era ancora a tiro: così partivano a piedi per il Grossetano e l'Alto Lazio ed a chi incontrandoli chiedeva dove andassero rispondevano forte e con entusiasmo: *"A Maremma!"*; quando ritornavano, poi, sfiniti dalla fatica e con pochi soldi in tasca, se qualcuno chiedeva dove fossero stati dicevano: *"A Maremma..."*, ma stavolta con un fil di voce e a mezza bocca.

Quando il Leprone, Demetro e il Pintinoso e tutti gli altri contadini hanno finito di mietere, s'incontrano *a veja* per stabilire il calendario della *carratura* per potersi dare vicendevolmente una mano a portare il grano sulle rispettive aie. *"Domane aiutaremo*

ma te a carra', ché siccome Pompeo e Vergare scappono presto co' le tribbie almeno ce fonno per prime, sinnò vonno fora e noe annaressima a tribbia' a settembre!".

"Noe 'nvece semo fortunate che la Lemme scappa tra diece giorne co' la tribbia e accumincia da Ficulle". "Allora famo cusì: domane carramo noe, poe famo 'l Roscio, poe Bensirvito e voe del Montagnolo 'st'altra sittimana".

La mattina dopo s'inizia a *carrare* come convenuto. Da un paio di giorni sono stati radunati presso Demetro cinque paia di buoi con i relativi carri, che stamani fanno il via vai tra i campi e l'aia, dove si fa la *meta* e si sistema il *mitule*, cioè il palo centrale del pagliaio. Il *metarolo*, camminando ginocchioni per ore, dispone le *gregne* prima l'una accanto all'altra e poi l'una sull'altra, facendo crescere ordinatamente il mucchio; alcune donne stanno sulla *meta* a passargli le *gregne* man mano che vengono lanciate dallo *scaricarino* del carro. Tirata su finalmente la *meta*, viene rimirata con soddisfazione e speranza, e non mancano commenti e *sfottò*: *"Si n'arriva presto la tribbia'sta meta te se spancia..."*, oppure, *"Sarae 'n artista'nco, ma 'st'anno la meta t'è 'nuta striminzita!"*.

Non resta ora che aspettare l'arrivo della trebbia.

L'ultima fatica dell'estate, la più attesa, è la festa di *battitura*; il termine ricorda i tempi in cui il grano veniva appunto battuto sull'aia con lunghe pertiche. E' finalmente ora di raccogliere i frutti di tanto lavoro. Fissata la data del passaggio della trebbia, sono le donne del Leprone a preoccuparsi di invitare le Biselline e le donne di Demetro per preparare pranzi, cene e colazioni, *careggiare* tanta acqua dalla fonte, rigovernare la cucina, passare da bere agli uomini che lavorano. Ragazzi e giovanotti fanno a gara ad esser presenti a più trebbiature possibili, occasioni d'oro per incontrarsi, conoscersi, filare e forse trovare l'anima gemella. Anche per i bambini è una gran festa: finalmente si può mangiare bene, ci si può rotolare fra la paglia nuova e si può saltare sui sacchi del grano facendo arrabbiare il fattore. Alla vigilia della *battitura* è passato il sindacalista per convincere i contadini a trattenere sul grano prodotto un 3 per cento in più del 50 previsto.

Un fischio acuto e prolungato, ottenuto tenendo manualmente appoggiata una sirena sulla cinghia della trebbia, segna l'inizio della *battitura*. La stessa sirena tornerà a fischiare per la pausa del pranzo, quando vengono raggiunti i cento quintali di grano ed alla fine della trebbiatura. Due uomini sono sulla trebbia a ricevere le *gregne* e a tagliare i *balzi*; da cinque a otto sulla *meta* a lanciare le *gregne* con la forca sul "praticabile" della trebbia; sette a fare il pagliaio; quattro a tirar fuori coi rastrelli di sotto la trebbia la *lisca* e tre a sistemarla nella capanna; uno a fissare i sacchi sulle botole d'uscita del grano sul retro della trebbia; due a *careggiare* i

sacchi pieni, tra i sessanta ed i cento chilogrammi ciascuno, fino al punto di pesa, ed infine tre a pesare e ad accatastare i sacchi. Rumore assordante, una nuvola di polvere permanente, richiami gridati, il sole che scotta, il sudore che cola sui visi e sui torsi nudi raccogliendovi la polvere e cambiandoli così di colore. In casa, intanto, sono in attività almeno una quindicina di donne.

Alla pesa, accanto al bifolco ed all'anziano della famiglia contadina, è sempre presente il fattore o un uomo di fiducia del padrone. Qui, infatti, avviene la divisione tra il mezzadro e il proprietario terriero; la quota del contadino viene subito riposta nel granaio, mentre l'altra viene accatastata sui carri che, muovendosi in colonna, raggiungono il palazzo padronale. Si racconta che talvolta pesi e misure, tra una discussione e l'altra, venivano fatti quadrare di comune accordo, aldilà del responso della *bascola*, tanto che i maldicenti hanno messo in giro il proverbio:

Chi fa 'l fattore e 'n s'arricca
è mejo che pija la corda e s'appicca!

Pranzo e cena di trebbiatura sono i più ricchi dell'anno, a base di polli, oche, anatre e conigli: sugo con le *rigaje*, tagliatelle all'uovo fatte in casa, arrosti, patate e insalate, *ciambelloni* e crostate, frutta di stagione, vino a volontà. Grandi tavolate vengono allestite sotto il pergolato o sotto la capanna, e si mangia e si beve in un clima di euforia collettiva. Dopo pranzo i giovanotti, un po' per farsi notare ma anche perché non vedono l'ora che il lavoro sia finito, si mettono a cantare:

Machinista del trattore
mette foco a le stantufe
che de batte semo stufe
e volemo fa' l'amore!

E così il fischio della sirena dà inizio ai lavori pomeridiani, che durano fino a sera, quando finisce la *battitura* e si torna a tavola per la cena. Dopo, i giovanotti si sdraiano al fresco sull'aia e le ragazze in disparte fingono di non vederli; si veglia, ma anziché di discorrere stasera si ha voglia di scherzare e di cantare, e tra un goccetto e l'altro di sfottersi anche un po'; così spesso si assegna la "maglia rosa" a chi, avendo caricata la sbornia più grossa, non si regge più in piedi. Il capofamiglia e la massaia commentano insieme il risultato di tante fatiche e di tante speranze, ignorando quasi che nel frattempo è arrivata la fisarmonica, che ha riunito giovanotti e ragazze che ora stanno ballando felici il trescone e la quadriglia.

Sui campi restano le *stioppole* del grano, la terra bruciata dal sole mostra ampie crepe. I contadini, dopo un breve periodo di riposo, o meglio di piccole faccende, devono cominciare a pensare a dissodare il terreno per le semine autunnali. Quest'anno si realizza un evento storico, un sogno finora ritenuto impossibile: fanno la loro apparizione i trattori, l'*Ursus* della Lemmi e il *Breda* di Pompeo. E' arrivato il tempo della meccanizzazione agricola, che metterà al riposo tanti buoi ed aratri e che soprattutto allevierà tante fatiche umane. Per accontentare tutti i contadini i trattori lavorano giorno e notte, coprendo con il loro rumore l'abituale armonia notturna della campagna; i vecchi vegliano fuori fino a tardi, silenziosamente contemplando con meraviglia e con interesse il faro di luce di questi nuovi mezzi sul campo.



L'autunno

Riprendono le veje e la scuola

Gli ultimi giorni di agosto e tutto il mese di settembre sono dedicati a *fa' le maese*, cioè a preparare le maggesi per le semine autunnali. Per i contadini l'autunno, poi, incomincia ai primi di ottobre con la scartocciatura del granturco. Le giornate, spesso piovose, si sono accorciate ed il clima delle serate non permette più di stare fuori al fresco; la vita riprende così ad animarsi intorno al focolare, le veglie sono brevi e servono soprattutto per accordarsi sui prossimi lavori comuni in modo da potersi aiutare vicendevolmente.

Il primo ottobre si sono riaperte le quattro scuole elementari esistenti nel territorio comunale, a Faiolo, a Casteldifiori, a Montegiove e a Montegabbione; le frazioni ed il capoluogo tornano ad essere animati da tanti bambini, riacquistando una vivacità che il periodo estivo aveva disperso. A casa del Leprone, stasera, i ragazzi sono già a letto perché devono alzarsi presto per andare a scuola, a piedi naturalmente, e mentre le donne finiscono di rigovernare, gli uomini si scambiano informazioni ed impressioni con gli altri coloni venuti a *veja*: *"Donqua, quanno se vennemmia?"*. *"Me sa che noe cojemo 'st'altra sittimana, questa volemo scartoccia'..."*. *"Quanno scartocce facce vini' Billuno co' l'organetto, ché ce vinimo noe 'nco che le fije so' contente! Ce n'hae parecchio da scartoccia'?"*. *"Tre carre. 'St'anno l'evo miso giù al fonno de la*

fonte e è 'nuto bello ché n'ha sofferto la 'sciutta". "E de l'uva che me dice? La mia 'n sarebbe tanto matura...". "La mia è 'n c'è male, ma certo che Scatolla c'(i)ha la mejo pusizzione de tutte pe' l'uva, tutt'a levata de sole...". "'Na bella pusizzione ce l'arebbe anche la vigna de Bensirvito e quella de Bisillino...". "Ma quella de Scatolla la terra adè più callarina e l'uva se fa mejo!". "Allora se vedemo domane l'altro a sera da Demetro a scartoccia'".

Nei fondi della casa di Demetro c'è un magazzino dove fa bella mostra di sé un cospicuo mucchio di spighe di granturco. Raccolto a mano da circa un mese, ogni tanto rimosso e allargato per fargli prendere aria, è ormai pronto per essere scartocciato: il lavoro consiste nel liberare le pannocchie dalle foglie secche che le rivestono e da *le baffe* o *barba*, cioè dalla lunga peluria che fuoriesce dalla cima di ciascuna.

E' ormai buio quando dalla strada si sentono dei richiami; sono arrivati, come d'accordo, i soliti *vejarini* pronti stasera a scartocciare. Puntuale arriva anche Belluno con l'*organetto*; l'intento di tutti è di finire presto per fare una ballata, particolarmente attesa da giovanotti e ragazze. Le donne più anziane hanno portato il *crino* per *"capa' le mejo cartocce"*, cioè per raccogliere le foglie secche più grandi dell'involucro esterno della spiga; queste, infatti, servivano in passato per riempire il *saccone*, una specie di materasso per il letto, ancora presente nelle camere dei più anziani, al quale annualmente vengono sostituiti i cartocci. Durante il lavoro non mancano barzellette e sfottò, che quasi sempre sono pesantemente ispirati ai "peli" delle pannocchie. *"Genove', è ancora nero cusì 'l tuo?"*. La donna, ormai attempata, sta allo scherzo: *"Altrochene!"*. *"Ce scommetto che l'Anna ce l'ha rosso come 'sta spiga!"*. La ragazza chiamata in causa, vergognandosi, abbassa la testa e arrossisce. 'Ntogno, reso euforico da qualche bicchieretto di troppo, intona una filastrocca piuttosto triviale, della quale è evidente l'origine goliardica, raccolta forse dal figlio del fattore

che frequenta l'università, cui tutti fanno eco ripetendo qua e là qualche parola:

"Co' 'sta pioggia e co' 'sto vento
chi è che bussa al mi' convento?".
"So' 'na pora vecchiarella
che se vole confessa'."
"Mannala via, mannala via,
dannazione dell'anima mia".
"Co' 'sta pioggia e co' 'sto vento
chi è che bussa al mi' convento?".
"So' 'na bella giovincella
che se vole confessa'."
"Portala qua, portala qua
che la vojo confessa'."
"Ete fatto mae l'amore?"
"Padre sì, ma con onore".
"V'ha toccato mae 'l petto?".
"Padre sì, ma con rispetto".
"V'ha mae visto le mutanne?".
"Padre sì, ma che domanne...".
"V'ha toccato mae la panza?".
"Padre sì, ma con creanza".
"V'ha toccato mae la f...?".
"Padre sì, ma con fatica".
"Se volete assoluzzione
strignerete 'sto cordone".
"Nun so' ceca e nun so' orba,
questo è c... e nun è corda!".

E giù a ridere tutti come pazzi! Poi ci si tirano le spighe l'un

l'altro, si fa a gara a chi trova la spiga nera, cioè con i chicchi scuri, e il giovanotto che la trova ha diritto a baciare, sulla guancia s'intende!, la ragazza che più gli piace; così spesso questa diventa una dichiarazione d'amore palese a tutti. La serata si conclude quasi sempre con una *salsicciata* e con quattro salti a tempo di valzer, tango e *trescone*, mentre solo qualcuno si scatena nel più aggiornato ballo della raspa.

Quando morrò, lungo la terra mossa
mai piantate il cipresso o la mortella...
Piantateci la vite! Il suo giocondo,
il suo celeste grappolo spremuto
diverrà vino, ghiotto e rubicondo.
E così, benché morto, il mio tributo
ai vivi pagherò, rendendo al mondo
qualche goccia di vin che gli ho bevuto.

Questi versi del poeta ottocentesco Olindo Guerrini, meglio conosciuto con lo pseudonimo di Lorenzo Stecchetti, ci sono tornati in mente nella rievocazione della vendemmia contadina. Qualche anno fa, infatti, avevamo scherzato con il compianto p. Luciano Iaconi sull'etimologia di Montegabbione, arrivando al punto di ipotizzare *Mons cauponis,* cioè monte dell'oste - anziché il più verosimile *Mons capionis,* monte della conquista - per sottolineare il particolare amore per il vino da parte di molti montegabbionesi e l'eccellente qualità del prodotto della nostra collina.

Per la vendemmia i contadini si sono accordati per darsi una mano, così quest'anno il primo a vendemmiare è il Leprone. Il lavoro non è tra i più leggeri, specie considerando che la stagione autunnale è piovosa ed anche se oggi c'è un bel sole il terreno è bagnato e ci si affonda con le scarpe. I meno giovani e le donne sono addetti alla coglitura: con le forbici abitualmente usate per potare staccano i grappoli dai tralci e li depongono nei loro canestri, che vengono *careggiati,* cioè trasportati, in cima al filare e

svuotati nei *bigonzi*. Il fattore vigila perché non vengano portati via di nascosto i grappoli migliori, *le cimbole più belle*, per appiccare nel sottotetto della camera da letto e poi farci colazione durante l'inverno con enormi fette di pane casareccio. Così il fattore, accanto al *bigonzo*, richiama i ragazzi: *"'N fate le ciornie! Riccojete tutte quelle vache che so' casche per terra"*. Quando due *bigonzi* sono riempiti d'uva, opportunamente pigiata con un *rampino*, vengono legati insieme, agganciati al *bilancione* e sollevati dagli uomini più robusti; il fattore, sempre attento a non sporcarsi, ne controlla e ne registra il peso; qualche volta fa tenere i *bigonzi* sollevati più a lungo, beccandosi le imprecazioni, sottovoce, dei due addetti alla stanga, i quali prendono quindi la *barella* - formata da due lunghe stanghe di legno tenute insieme al centro da due legni trasversali più corti, tali da costituire un quadrato -, vi infilano il *bigonzo* e lo trasportano sulla strada, dov'è in attesa il carro con i buoi: un viaggio va alla cantina del contadino, uno a quella del padrone. L'uva viene poi messa nella *tina*, rigorosamente di legno, ulteriormente pigiata con il rampino e lasciata *bullire*, cioè fermentare, per cinque-otto giorni. Solo qualche anno fa l'uva veniva ancora *pistata* nella *tina* con i nudi piedi, un primordiale ma ottimo modo per schiacciare ogni chicco lasciando integri semi e raspi.

Nel frattempo le botti di legno vengono portate all'aperto e riempite di acqua per stagnarle, cioè renderle impermeabili. Successivamente, riportate in cantina, alle botti viene *fatta la stufa*, cioè vengono lavate con acqua bollente o meglio ancora con mosto caldo affinché, impregnandosi di vino, perdano ogni cattivo odore. Dalla *tina* intanto, dove è appena iniziata la fermentazione, si propaga un intenso profumo di mosto che invade tutta la

casa, trasmettendo ai contadini un'inconsapevole voglia d'allegria. La massaia fa riempire qualche *panatella* di mosto, così stasera a *veja* si farà festa con le castagne *de le Chiorre*. E' interessante annotare, per inciso, l'origine del nome *panata*: esso deriva dal fatto che lo stesso recipiente di terracotta, con manico e beccuccio, veniva utilizzato come misura dell'acqua da aggiungere alla farina quando si faceva il pane. Anche stasera l'Assuntina ha messo la *lievita* nella grande *arca*, perché domani è il giorno della settimana addetto a fare il pane: si alzerà come di solito alle quattro ed insieme al pane, anziché le solite *stiacciate*, impasterà due dolci con il mosto.

Quando è terminata la fermentazione, il Leprone, coadiuvato da 'Ntogno, presiede alla *svinatura*. Viene tolto il *turacciolo* di legno sulla base della *tina* ed il prezioso liquido viene raccolto nella *tinozza* e quindi versato nelle botti. Il residuo che rimane nella *tina*, costituito dalle bucce, dai raspi e dai semi dell'uva, viene torchiato a mano, il liquido che ne deriva viene immesso nelle botti e queste accuratamente sigillate. Il Leprone pretende poi che si faccia una seconda torchiatura, ripassando la *vinaccia* allungata con acqua, così da ottenere un vinello leggero, l'*acquato*, da bere fino a Natale e risparmiare così il vino buono. Anche la vendemmia è conclusa per quest'anno; il "nettare degli dèi", come chiamavano il vino gli antichi romani, è affidato al fresco e al buio delle cantine. Ci torna in mente una vecchia filastrocca, che forse il Leprone non conosceva ma che avrebbe apprezzato:

Viva Bacco, viva il vino,
della botte mi' diletto:
sia ognor Bacco benedetto,
benedetto sia il buon vin!

È pieno autunno quando le campagne tornano ad animarsi, nelle belle giornate di sole, per la preparazione del terreno alla semina. Un bifolco va avanti con il rastrello a sedici corni trainato da una coppia di buoi. Lo seguono tutti gli altri della famiglia, donne e ragazzi compresi, che con le zappe affinano e sistemano il terreno, rimuovendo i sassi e accatastandoli sui bordi del campo. Chiude le operazioni 'Ntogno, che con la seminatrice tirata da un paio di vacche sparge uniformemente il seme del grano. Questo lavoro, tempo permettendo, terrà impegnati tutti per una quindicina di giorni, necessari a seminare mediamente dieci-dodici quintali di cereale.

L'undici novembre, festa di san Martino, i contadini hanno finito la semina. E' interessante annotare che la vita di campagna, scandita dalle fasi lunari, è contenuta fra un san Martino e l'altro, come si rileva dai calendari lunari che riportano, accanto alle feste religiose e alle fiere, le previsioni del tempo e i giorni consigliati per determinati lavori agricoli spesso con proverbi e filastrocche. La festa di san Martino conclude così non soltanto la semina, ma l'intera annata. A casa del Leprone viene organizzata una lauta cena alla quale si invitano le famiglie vicine, i parenti e soprattutto coloro che nel corso dell'anno più spesso hanno aiutato nei diversi lavori. Per questa occasione l'Assuntina, oltre a qualche pollo come di solito, è riuscita a risparmiare un bell'agnello ed a rimediare alcuni chili di *pasta compra* barattando con il bottegaio molte coppie d'uova. E' una di quelle cene solenni che si trasfor-

mano in *vejata,* con tutti gli ingredienti: c'è l'assaggio del vino novello, sul quale si fanno giudizi e confronti, ci sono i *confetti* di granturco prima che gli americani impongano di chiamarli pop-corn, si raccontano le solite barzellette, si mangia, si beve, si ride, si riflette anche ad alta voce su come sono andate le cose quest'anno ed, infine, si balla al suono dell'organetto.

Resta da provvedere all'ultima faccenda dell'anno solare, la raccolta delle olive, che proverbialmente dovrebbe iniziare il 25 novembre, festa di santa Caterina: *Pe' santa Catirina se coje la bianca e la nirina*. I contadini, canestro a tracolla, salgono sulle piante con una rudimentale scala di legno a pioli e, strisciandone i rametti con le mani, fanno calare le olive nel *capagno*. Le donne e i ragazzini raccolgono quelle che cadono a terra. Questo lavoro, reso particolarmente difficoltoso dal freddo che qui incomincia presto ad imperversare, viene fatto con entusiasmo perché il prodotto delle nostre colline è tradizionalmente di ottima qualità, rappresentando per l'economia contadina una delle principali risorse; esso infatti non si usa solo per cucinare, ma spesso il pane con l'olio diventa una colazione o una merenda, e c'è anche chi l'usa come crema per ammorbidire le mani callose e screpolate, per non dire di chi l'utilizza come brillantina sui capelli; ma soprattutto viene venduta la parte eccedente il fabbisogno familiare. La molitura delle olive viene effettuata quasi sempre nei frantoi locali: all'interno dell'ex castello di Montegabbione e appena fuori le mura del castello di Montegiove; è una festa, questa, per tutti gli abitanti del borgo: una vecchia stufa per *abbruscare* il pane sul quale versare abbondante olio nuovo, straordinariamente profumato, e la bruschetta offerta generosamente ai frequentatori del mulino.

Quest'anno, siamo nel 1956, la raccolta delle olive non ci sarà, e neanche la *bruschettata*. E così sarà per i prossimi quattro-cin-

que anni. Infatti una gelata straordinaria, sul finire dell'inverno scorso, ha seccato tutti gli olivi. Questo fatto segna una svolta nel nostro territorio: i contadini più giovani cominciano a riflettere sulle conseguenze economiche di questo disastro stagionale; finora molti si sono arrangiati, nei periodi di minor impegno nelle faccende agricole del proprio podere, guadagnando qualche soldo a cavare la pietra, a tagliare il bosco e "andando a Maremma". Quella degli olivi secchi è così la goccia che fa traboccare il vaso; basta con i sacrifici per la sola sopravvivenza, meglio andare all'avventura per dare una sterzata decisiva alla propria condizione di vita, meglio andare all'estero, a Basilea, seguendo le orme di altri che lì hanno fatto fortuna.

Inizia così l'esodo di massa dalle nostre campagne, dove in pochi anni rimangono a lavorare solo vecchi, bambini e donne, molte delle quali diventano le cosiddette vedove bianche. Bambini e ragazzi cresceranno vedendo il padre una volta l'anno, a Natale, e appena possibile lo seguiranno nell'emigrazione. I primi soldi che arrivano dalla Svizzera servono, ironia della sorte, per comperare l'olio di semi, più a buon mercato di quello d'oliva. In principio l'idea è quella di quattro-cinque anni di sacrifici all'estero, per rientrare poi nell'amato podere e nella grande famiglia. Poi andrà, invece, come tutti sappiamo.

Le mogli degli emigranti raggiungono i mariti in Svizzera, mentre il ritorno al podere e alla grande famiglia si fa sempre più lontano. L'abbandono delle terre è ormai irreversibile: l'ottanta per cento delle famiglie di Montegabbione vengono coinvolte nell'emigrazione, alcuni contadini si spostano in poderi più vasti e redditizi verso il lago Trasimeno e la piana del Nestore, altri preferiscono un portierato o un lavoro in fabbrica in una grande città. Questo fenomeno segna definitivamente il calo demografico di Montegabbione, che perde due terzi dei suoi abitanti proprio a partire dagli anni Cinquanta.

Le tradizioni fin qui riferite hanno resistito per quasi tutti gli anni Sessanta. Oggi sono per noi, ragazzi di allora, una grande nostalgia da nodo alla gola, non tanto perché la nostra gioventù non è più, quanto soprattutto perché rimpiangiamo un'umanità solidale, allegra, genuina e pura, che sapeva coltivare valori oggi

spesso ignorati dai ragazzi e dai giovani. Ci conferma in questa nostalgia uno studio del Censis (Centro Elaborazione Notizie Statistiche di Interesse Sociale) che già dieci anni fa rilevava come *"un tempo la gente era povera, ma più serena; oggi è inquieta, tende a scaricare sugli altri le proprie frustrazioni e coltiva la cultura del sospetto... L'Italietta proletaria, misera e stracciona, risuonava di canti: perpetui canti riecheggiavano nelle abitazioni, nelle strade, nelle piazze, nelle campagne e, con essi, una popolazione povera esprimeva sentimenti spontanei, magari ingenui, ma ispirati ad una serenità, ad una fiducia, che oggi sembrano venute meno... Un benessere largamente diffuso, una larga disponibilità di beni e di servizi, non sembrano essere stati accompagnati da una consapevole, generale soddisfazione"*.

E' dunque vero che ci siamo tanto preoccupati di dare ai nostri figli quello che non avevamo avuto, che abbiamo tralasciato di dar loro quello che avevamo. Se così è, questi ricordi potrebbero e vorrebbero dire: scusateci, non l'abbiamo fatto apposta!

Appendice 1

Piccolo vocabolario

di alcune parole dialettali o in disuso utilizzate nel testo

Negli anni del secondo dopoguerra l'ambiente contadino, soprattutto, ancora si esprime con il dialetto. Senza alcuna pretesa scientifica e solo nell'intento di far comprendere meglio dialoghi o altre forme dialettali presenti nel testo, trascriviamo a mo' di vocabolario alcune *parole dialettali o comunque in disuso con il relativo significato* (Appendice/1). *Con lo stesso scopo riportiamo, a puro titolo esemplificativo, la coniugazione di alcuni verbi in dialetto e la relativa traduzione* (Appendice/2).

abbruscare v.tr. *abbrustolire.*

acquato s.m. *vinello leggero ottenuto ripassando la vinaccia con acqua.*

adè v.aus.intr.ind.pr. *è.*

agarbo avv. *è possibile!?*

annà' v.intr. *andare.*

antro agg. *altro.*

appatumisse v.intr. *sonnecchiare.*

appodéva v.intr.ind.imp. *poteva farcela.*

aradio s.f. *radio, apparecchio radiofonico ricevente.*

arca s.f. *madia.*

aribatte v.tr. *battere di nuovo un ferro dal fabbro, in genere riferito ad un attrezzo da taglio, per affilarlo.*

aricavaticcio s.m. *porzione di terreno "rubata" alla macchia.*

armàse v.intr.ind.p.rem. *rimase.*

baffo s.m. *guanciale suino stagionato.*

bagnòli s.m.pl. *applicazione di pezze bagnate con acqua o altro liquido medicamentoso a scopo curativo.*

balla s.f. *sacco in genere di iuta.*

balzo s.m. *legaccio del covone, ottenuto collegando insieme due manciate di steli di grano.*

barcone s.m. *mucchio di covoni disposti a stella sul campo.*

bàscola s.f. *bascula, bilancia a ponte per pesare sacchi, casse o altri oggetti grossi e pesanti.*

battitura s.f. *trebbiatura del grano.*

bèschie s.f.pl. *bestie.*

bifolco s.m. *contadino cui è affidata la gestione del bestiame.*

bigonzo s.m. *bigoncio, grosso recipiente di legno per il trasporto dell'uva.*

bilancione s.m. *tipo di bilancia per misurare grossi pesi.*

bocconòtte s.m.pl. *bocconotti, tipo di pasta corta prodotta industrialmente.*

bottegaio s.m. *venditore di generi alimentari.* Dial. **bottegaro**

bovo s.m. *bue.* Plurale **bova.**

bucataio s.m. *grosso vaso di terracotta per fare il bucato con la cenere.* Dial. **bucataro.**

bura s.f. *bure, stanga dell'aratro e del carro che li collega con il giogo.*

caccià' v.tr. *condurre gli animali al pascolo.*

callarina agg. *che trattiene il caldo.*

callo agg. *caldo.*

cantone s.m. *angolo interno del camino.*

càntono v.intr.ind.pr. *cantano.*

capagno s.m. *canestro.*

capézza s.f. *cavezza, finimento di corda con cui si legano i buoi.*

careggià' o **careggiare** v.tr. *trasportare.*

caricarà v.tr.ind.fut. *caricherà.*

carratura s.f. *trasporto con il carro dei covoni di grano dal campo all'aia.*

cece s.m.pl. *ceci.*

cianfragnone s.m.pl. *pasta fatta in casa a base di acqua e farina tipo tagliatelle.*

cìmbole s.m.pl. *grappoli dell'uva.* Sing. **cimbolo.**

cino agg. *piccino, piccolo.*

ciòrnie agg.pl. *sfaticati.*

cojonella s.f. *beffa, derisione.*

concone s.m. *largo recipiente metallico usato per lavare i panni, ma anche per fare il bagno.*

confetti s.m.pl. *pop-corn.*

conoscio v.tr.ind.pr. *conosco.*

cordélli s.m.pl. *mucchi ordinati di covoni sul campo.*

coroja s.f. *cercine, panno arrotolato come un cerchio sul capo usato dalle donne per portare la brocca dell'acqua.*

còta s.f. *cote, pietra dura per affilare le lame.*

cotozzà' v.tr. *piegare in basso la testa per il sonno.*

credenza s.f. *armadio, in genere della cucina.*

crino s.m. *grande cesto di vimini a maglie larghe per il trasporto dell'erba e del fieno.*

cunnìte part.pass.pl. *conditi.*

cusì avv. *così.*

depanava v.tr.ind.imp. *dipanava.*

donqua avv. *dunque.*

doppo avv.temp. *dopo.*

dopralle v.tr. *adoperarle.*

drento avv. *dentro.*

erba bruscia *erba campagnola rugosa che veniva lessata insieme ad altri tipi di cicoria.*

erba galletta *tipo di cicoria campagnola.*

facce ma'l manico *darsi da fare con buona lena.*

faciole s.m.pl. *fagioli.*

famo v.tr.ind.pr. *facciamo.*

fijo s.m. *figlio,* f. **fija,** pl.m.e.f. **fije.** Diminutivo m. **fijolino.**

fistio s.m. *fischio.*

focarale s.m. *focolare.*

foche s.m.pl. *fuochi.* Sing. **foco.**

foja s.f. *foglia.* Diminutivo **fojolina.**

fónno s.m. *fondo agricolo.*

fònno v.tr.ind.pr. *fanno.*

fora o **fore** avv. *fuori.*

frenguelle s.m.pl. *fringuelli, uccelli dal petto rossiccio.* **Me so' 'nute le frenguelle ma le mano:** *mi si sono arrossate le mani.*

fricciole s.m.pl. *Minuscoli pezzetti di carne residui dello strutto.*

fruzzicà' v.intr. *fare qualche lavoretto.*

funno v.aus.intr.ind.p.rem. *furono.*

gamme s.f.pl. *gambe.*

gattivo agg. *cattivo.*

girasole s.m. *tipo di cicoria campagnola.*

giubba s.f. *giacca.*

'gna v.intr.ind.pr. *bisogna.*

'gnarà v.intr.ind.fut. *bisognerà.*

gnente pron.indef. o avv. *niente.*

gregnà' o **gregnare** v.tr. *radunare i covoni del grano.*

grégne s.f.pl. *covoni.*

grispìgnolo s.m. *crespigno.*

grugno s.m. *tipo di cicoria campagnola.*

guase avv. *quasi.*

guasto part. pass. *guastato.* Ma anche agg. *imbestialito, arrabbiato.*

guèrno s.m. *governo.*

impacchi s.m.pl *panni imbottiti di erbe medicamentose, applicati su parti del corpo a scopo terapeutico.*

je pron.pers. *gli.*

lassa v.tr.imper. *lascia.*

lee pron.pers. *lei.*

léga s.f. *allegagione, l'allegare dei frutti nelle colture.*

legarino s.m. *addetto a legare i covoni del grano.*

lièvita s.f. *lievito.*

lisca s.f. *pula.* In dialetto detta anche **lolla.**

lombetto s.m. *lombo suino disossato e stagionato.*

lòzza s.f. *fango, pantano.*

lue pron.pers. *lui.*

lujo n.p. *luglio.*

lute s.f.pl. *scintille, faville.*

ma prep.art. *a* (es. **ma lue**, *a lui,* **ma lòre**, *a loro...*).

maggio s.m. *fiori della ginestra.* Anche *quinto mese dell'anno.*

magnà' v.tr. *mangiare.*

malacqua s.f. *suono delle campane per scongiurare la "cattiva acqua".*

manco avv. *neanche.*

manne v.tr.ind.pr. *mandi.*

mannèlla s.f. *quantità di steli di grano falciato che può essere stretto in una mano.*

mazzafegate s.f.pl. *salsicce di fegato suino.*

merìgge s.f. *ombra.*

mese v.tr.ind.p.rem. *mise.*

mèta s.f. *insieme dei covoni ordinatamente accatastati sull'aia.*

metaròlo s.m. *addetto a sistemare la meta dei covoni del grano sull'aia.*

micqui avv. *qui.*

millì avv. *lì.*

mistì avv. *costì.*

mitùle s.m. *stollo, palo centrale del pagliaio.*

mòllo agg. *bagnato.*

mugno v.tr.ind.pr. *mungo.*

'ncancarito part.pass. *arrabbiato.* Ma anche *terribile, straordinario, fuori del comune.*

'ncapunito part.pass. *incaponito.*

'nco avv. *anche, ancora.*

'ncone avv., lo stesso che **'nco.**

nengue v.intr.ind.pr. *nevica.*

'nguastì v.tr.ind.p.rem. *arrabbiò, andò in collera.*

'nguattò v.tr.ind.p.rem. *nascose.*

noe pron.pers. *noi.*

'nsolfate part.pass.pl. *solfate, cioè spruzzate con zolfo.*

'ntichìmo v.intr.ind.pr. *intirizziamo, restiamo rigidi.*

ntichìto part.pass. *irrigidito, tutto d'un pezzo.*

nun avv.neg. *non.*

'nuto part.pass. *venuto.*

omo s.m. *uomo.*

organetto s.m. *fisarmonica.*

paja s.f. *paglia.*

pajàro s.m. *pagliaio.*

panàta s.f. *piccolo recipiente di terra cotta con manico e beccuccio usato come misura dell'acqua quando si faceva il pane e normalmente utilizzato per attingere vino alla botte.*

pancotto s.m. *pane duro cotto nell'acqua e condito.*

papàre s.f.pl. *papaveri.* Sing. **papàra.**

passóni s.m.pl. *robusti pali di sostegno per le viti.*

pàtta s.f. *sistema di previsione meteorologica.*

pedòne s.m. *tronco dell'albero.*

perétte s.f.pl. *clisteri.*

piagne v.intr. *piangere.*

picchiatello agg. *diverso dal normale.* Detto del vino: *annacquato.*

pijà' v.tr. *pigliare,prendere.*

pije v.tr.ind.pr. *prendi.*

piovàno s.m. *prete di parrocchia di campagna.*

piricolo s.m. *pericolo.*

pistasale s.m. *comprende un* **catinello** *(mortaio) di legno ed un* **mazzarello** *(pestello), utilizzato per ridurre in polvere il sale grosso.*

poccia s.f. *mammella, seno.*

poe avv.temp. *poi.* Ma anche *puoi.*

pompate part.pass.pl. *irrorate con acqua ramata.*

pòra agg.f. *povera.* Masch. **pòro.**

postale s.m. *autobus, cosiddetto perché trasportava la posta.*

pottoso agg. *facinoroso, superbo, uno*

che si dà le arie.

préna agg. *gravida.*

priciutto s.m. *prosciutto.*

profacola s.f. *favola,* ma anche *racconto riferito ad un fatto reale tramandato a voce per generazioni.*

profagola lo stesso che **profacola.**

propietà s.f. *proprietà.*

propio agg. *proprio.*

propóne v.tr. *proporre.*

quanno avv.temp. *quando.*

rampìno s.m. *bastone terminante a rampa di gallina usato per pigiare l'uva.*

rancate v.intr.part.pass. *saliti.*

ranno s.m. *acqua bollente filtrata dalla cenere, utilizzata per lavare i panni.*

ràsole s.f.pl. *appezzamenti di terra collinare a terrazza.*

réfe s.m. *qualità di filo per tessere o cucire.*

règgiolo v.tr.inf. *reggerlo.*

règole s.f.pl. *tavolette di legno con un ferro mobile, usate dalla chiesa come strumento di richiamo dei fedeli durante la settimana santa quando non si possono suonare le campane.*

rigaje s.f.pl. *rigaglie, interiora di pollame e simili usate per cucinare.*

rinvisolà' v.tr. *rinvenire, riprendere, star meglio, riacquistare le forze.*

riscerquo avv. *dirotto,* detto del piovere.

rojo s.m. *fossatello dove la vegetazione è fitta e spinosa.* Fig. *stato di disordine.*

scacchiate part.pass.pl. *tolti i* **cacchioni,** *cioè i succhioni, in genere a viti, olivi e alberi da frutta.*

scallà' v.tr. *scaldare.*

scarcia s.f. *pianta palustre che essiccata veniva utilizzata per impagliare le sedie.* Detta anche **scarsa.**

scaricarino s.m. *addetto a scaricare i covoni dal carro per fare la* **meta.**

scarminà' v.tr. *cardare.*

scartocciatura s.f. *l'atto del togliere le foglie secche che avvolgono le pannocchie del granturco.*

scatizzato v.tr.part.p. *attizzato, mosso* (detto del fuoco).

scejo v.tr.ind.pr. *scelgo.*

scialà' v.intr. *scialare.*

scuiate part.pass.pl. *sbellicati.*

se part.pron. *si.*

sfulinatura s.f. *complesso delle pulizie pasquali.*

sguincio agg. *inclinato.* In un gioco di parole, **una pe' sguancio una pe' sguincio,** vuol dire *una per un verso una per l'altro.*

si cong.condiz. *se.*

sieda s.f. *sedia.*

sinnone avv. *sennò, altrimenti.*

sodo s.m. *terreno incolto.*

spaghette s.m.pl. *spaghetti.*

spalletta s.f. *prosciutto di spalla suina.*

spigo s.m. *lavanda, erba profumata.* Dial. anche **spiguolo**.

stanzia s.f. *stanza.*

stiacciata s.f. *tipo di pizza ottenuta schiacciando l'impasto del pane condita con pomodori non sbucciati a pezzi.*

stiòppole s.f.pl. *stoppie, complesso degli steli rimasti sul campo dopo la mietitura.*

stònno v.intr.ind.pr. *stanno.*

stracca agg. *stanca.* Ma anche: s.f. *stanchezza.*

strinóre s.m. *clima assai freddo.*

strutto s.m. *grasso di suino sciolto a caldo e conservato per cucinare.*

sumija v.tr.ind.pr. *assomiglia.*

tajime v.tr.imp. *tagliami.*

tajuline s.m.pl. *pasta fatta in casa tagliata a strisce sottilissime.*

tamanto agg. *enorme.*

ticchio agg. *poco.*

tienga v.tr.cong.pr. *tenga.*

tina s.f. *tino, largo recipiente di legno a doghe usato per fare il vino.*

toccarà v.intr.ind.fut. *toccherà, bisognerà.*

tramà' v.intr. *mettere le mignole,* detto degli olivi.

tribbia s.f. *trebbia, trebbiatrice.*

trifojo s.m. *trifoglio.*

trinciato s.m. *fieno sminuzzato.*

vache s.m.pl. *chicchi* (detto del grano o del granturco), *acini* (detto dell'uva). Sing. **vaco**.

véja s.f. *veglia.*

véjarino s.m. *chi va a veglia da qualcuno.*

véjata s.f. *radunata serale a casa di qualcuno.*

vennemmia s.f. *vendemmia.*

vinciarà v.tr.ind.fut. *vincerà.*

vinne v.intr.ind.p.rem. *venne.*

viste v.trans.ind.p.rem. *vide.*

vistì' v.tr. *vestire.*

vitabbia s.f. *vitalba.*

voe pron.pers. *voi.* Ma anche *vuoi.*

vojo v.tr.ind.pr. *voglio.*

volsimo v.tr.ind.p.rem. *volemmo.*

voltorécchie s.m. *tipo di aratro con vomere versorio.*

vorrònno v.tr.ind.fut. *vorranno.*

zsuccoro s.m. *zucchero.*