

ANTONIO TODARO

STORIE DI VOCI

Sulla soglia

Il presente studio raccoglie alcune voci di una ricerca iniziata, a metà del secolo scorso, raccolte durante l'elaborazione di una tesi di laurea in Antropologia dal titolo "*Colore degli occhi e dei capelli nei Colli Euganei e nella Bassa Padovana*", affidata al sottoscritto dal prof. Cleto Corrain, allora direttore dell'Istituto di Antropologia dell'Università di Padova e coordinata, nei successivi tempi lunghi che una ricerca sul terreno richiede, dalla prof. Marisa Milani, docente di storia delle tradizioni popolari presso l'omonima Università. Ne è emerso un lavoro, corale e comunitario, mai concluso, che ha fondato la sua attività recuperando, mediante interviste, un sapere radicato nella memoria orale e nella trasmissione di parole e di gesti da parte di molti abitanti dei Colli Euganei e della Bassa Padovana. Con loro, nel tempo, si è andato tessendo un lungo e affettivo dialogo che ha portato a scoprire usi e abitudini quotidiane, distese nel mondo povero e contadino anche della Saccisica. Per molti anni questi ricordi, in gran parte affidati a nastri incisi con l'ausilio di un registratore "*Geloso*", sono rimasti appunto sulla soglia. Poi una gran parte è stata riascoltata e trascritta, un po' per curiosità e un po' per la travolgente sollecitazione, determinazione e passione della prof. Marisa Milani, che definiva queste voci come le *parole della Memoria*. Era doveroso riascoltarle, prima che i nastri si smagnetizzassero, mettere ordine in tutto quel materiale che si era andato accumulando. Quelle voci sono diventate appunti scritti. Un lungo diario che, come tutte le forme di racconto diretto e confidenziale, regala sensazioni di un'esperienza vissuta nel suo compiersi. Era ancor più doveroso, specialmente dopo la scomparsa della prof. Marisa Milani, continuare quella ricerca, tornare a percorrere quelle strade ed entrare in alcune case ove vivevano contadini scalzi,

le braghe più volte rappezzate, i vestiti con rammendi all'infinito. E così quelle voci e quei ricordi hanno finito per diventare un'esperienza che ha mobilitato i luoghi della mente e dell'anima, intrufolandosi nel respiro di quella gente, continuando a generare altri ricordi e tuttora mi desta meraviglia pensare fin dove la luce della memoria ha potuto spingersi. Eravamo sul finire degli anni cinquanta.

Dalle voci di quel mondo, ove ora il rumore e il tempo hanno zittito il ricordo, il passato era tornato a parlare e da quel brusio le parole sono diventate immagini di un istante che veniva catturato e rimaneva, riproducendo nel tempo momenti di una vita passata. Così si è andato sempre più delineando l'intenso legame che da sempre ha unito piante, uomini e animali, all'interno di un contesto naturale e storico culturale. Analizzando quelle tradizioni, il parlare quotidiano e l'uso delle piante con finalità etnografiche, il personale interesse botanico-tassonomico è stato superato per ricercare, tra gli usi di quelle specie spontanee, *storie di uomini e di erbe* delle nostre campagne, vecchie di millenni. Sono storie semplici, che gettano lunghissime ombre, che ci oltrepassano e che con il loro dire conducono dentro quelle vite e quel passato, stretto tra le coordinate del ciclo della vita e del ciclo dell'anno. I risultati ottenuti hanno illuminato un patrimonio di conoscenze popolari sul mondo che circondava il contadino della Saccisica e della Bassa Padovana, un mondo vivo, almeno fino agli anni sessanta, e che ora può ora rappresentare un punto di riferimento mentale da cui ripartire, per dare un contorno più preciso allo scorrere della vita quotidiana *“in questa pianura bassa, eguale, dolcissima, che emerge dalla laguna (un gradino appena sopra l'acqua) e muore sotto le mura settentrionali di Padova”* (Valeri, 1976) e anche per favorire la realizzazione di progetti agronomici che potrebbero indurre verso la valorizzazione di specifiche potenzialità locali scordate.

Ringrazio le tante voci che si sono prestate alle interviste e don Angelo, don Bruno, don Giuseppe, don Giacomo, don Alfredo, che mi hanno indicato persone disponibili a raccontare frammenti delle loro vite apparentemente lontane eppure stranamente vicine e affini. La maggior parte aveva i capelli grigi. Con loro è stato possibile ritrovare paesaggi remoti, uomini eccentrici, eventi che hanno acquistato spessore proprio per la loro inedita marginalità. E così si è potuto prendere confidenza con tante vicissitudini irripetibili e malamente sprecate, con i loro fantasiosi documenti orali e con un patrimonio che non esclude il rimorso. Alla fine è stato possibile annodare alcuni fili di una ruvida

trama accertata, in gran parte ancora avvolta in una metaforica ragnatela, da cui esce una pietosa meditazione sul succedersi dei singoli eventi, sulla forma delle frasi, sull'intercalare dei dialoghi, sul ritmo del tempo che passa e di quello che sembra non passare mai. Eravamo sul finire degli anni Cinquanta e la povertà raggiungeva momenti che oggi sono inimmaginabili. In queste storie non c'è particolare che non abbia il suo riscontro e non sia rintracciabile in una fonte. Chi scrive proveniva da un mondo scolastico imbevuto di romanticismo e di retorica. Mi avevano insegnato che i fiumi mormoravano, che sulla nostra patria brillava il sol dell'avvenire, che la meta era sempre radiosa e che l'occhio del Duce ci guardava fisso (e io ne avevo anche un po' di timore).

Sulle tracce di un ricordo. Prima che il viaggio inizi.

“Dove si suggerisce al lettore che, prima di andare in un luogo, ci si deve lasciar prendere e coinvolgere per scoprire, cammin facendo, l'invisibile che è nelle cose che, cammin facendo, si incontreranno”. (Demetrio Duccio, *Filosofia del camminare*)

Viaggiare in Italia è un'arte, già per suo conto. Occorre sapere scegliere le stagioni, individuare i mezzi di trasporto più idonei; possedere le informazioni sui luoghi ove potersi fermare; sapere bilanciare in giusta misura conoscenze, saggezza, istinto. Poi, raccontare in maniera appassionata e convincente i propri viaggi è ancora più difficile ed tutta un'altra storia. Quale è stata, per esempio, l'esperienza vissuta da Goethe.

“ Padova, 26 settembre, sera

In quattro ore sono qui giunto da Vicenza, su una carrozzella a un sol posto chiamata sediola, caricata di tutto il mio equipaggio. [...] Si attraversa una fertilissima pianura, sempre in direzione sud-est, in mezzo a siepi e alberi che escludono ogni altra vista, finchè si scorge a destra una bella catena montuosa che scende da nord verso sud. [...] Quanto sia bella la posizione della città ho potuto constatarlo ottimamente dall'alto dell'Osservatorio. A nord, seminasoste tra le nuvole, le montagne tirolesi coperte di neve, a cui si congiungono verso nord-ovest i monti vicentini; a ovest, infine, i vicini colli di Este, dei quali si possono vedere chiaramente le linee ondulate. Verso sud-est un verde mare di piante senza traccia d'elevazione: alberi su alberi, boschetti accanto a boschetti, piantagioni una dopo l'altra, innumerevoli case, ville e chiese occhieggianti bianche tra il verde. All'orizzonte vidi distintamente il campanile di S. Marco di Venezia e altre torri basse”. (*Viaggio in Italia*, 1983)

E ancora quali sono stati, per esempio e per non andare troppo lontano nel tempo, i grandi viaggiatori italiani del Novecento che hanno restituito nei loro scritti, il silenzio delle campagne, il fascino di un monastero, l'incanto di una piazza, gli odori di un mercato, l'atmosfera di una anonima chiesetta campestre, il piacere di una pietanza e di un bicchiere di vino bevuto sotto una pergola e quello che si vede e quello che non si vede? Non tanti. C'è il Giovanni Comisso di *Al vento dell'Adriatico*, Cesare Brandi del *Terre d'Italia*, Guido Piovene che con il suo *Viaggio in Italia*, ha avuto il pregio di raccontare l'uomo e il suo tempo come nessun libro di storia avrebbe potuto, Mario Soldati, che riusciva a trasformare i suoi articoli e diari in veri e propri libri di viaggio.

Non molto diverso è il viaggiare nella terra della Bassa Padovana e della Saccisica, *cariche di storia e di testimonianze insediative*, con i numerosi scrittori locali e con Paolo Sambin, l'amato e amabile maestro di vita, che, con la sua inesausta sete di erudizione, induceva a ritrovare, in questo territorio, la sua piccola patria, familiare e concreta, con le strade, i sentieri e gli argini, percorsi da bambino, i ciuffi di piante, le distanze distese al sole e le pieghe d'ombra. Dal suo dire faceva capolino *“la nostra piccola Olanda. Un'Olanda senza mulini, senza campi di giacinti e di tulipani, senza le piccole città raccolte intorno alle irte cattedrali, ma con lo stesso respiro di vento, caldo, umido, quasi umano... le grandi barche, adibite principalmente ai trasporti di legname e di sabbia [...] lentissime tra campi lavorati ma privi di alberi ... così che, viste da una certa distanza, sembrano galleggiare errabonde su un'altra laguna, di grano e di altre erbe”* (Valeri, 1976).

E, all'interno di un orizzonte a volte angusto, si distende un grande affresco, ricco di ritratti umani e di evocazioni di eventi, significativi e insignificanti, un intreccio di anonime voci, di vecchie amicizie e parentele, diffuse nella quotidianità della cronaca minuta, di inattesi vincoli di solidarietà, di moti di umana pietà pervasi dal tarlo sottile della nostalgia e della malinconia che accompagna un intreccio di vite che si sono succedute. E ancora volti e nomi destinati ad essere dapprima conservati nella memoria, poi a sfuocarsi lentamente e infine a perdersi. E ancora, in un bailamme di nascite, tornano matrimoni, vicende tristi ed episodi buffi, amori appassionati e amori distaccati, fughe per chissà dove e poi altri matrimoni, nuove nascite in una greve e confusa realtà e il ritorno del dovere proteggere l'estremo rifugio, ritrovare le memorie scomparse e riprendere un'identità difficilmente recuperabile. Luoghi da sempre votati all'agricoltura, in cui risuona la voce del passato, e dove *“ogni pietra parla / e non si sta ad ascoltarla”* (Betocchi, 1942).

Il tempo dei documenti

Questo viaggio in Saccisica si svolge in un passato, “*avvolto in un antico silenzio*” (Merini, 1991).

Non è il viaggio fisico che si compie nell’arco della nostra vita. È il viaggio dell’animo che uno fa dentro sé stesso per incontrare e riconoscere un po’ della vita di questa terra movendosi nelle profondità di anonime voci che l’hanno abitata.

In realtà, si viaggia nella profondità del nostro essere che si sta attorniano di documenti che devono essere sciolti e, venendo a tempi più recenti, dei ricordi di genitori, di nonni, di parenti e di amici con cui si può ricostruire qualche scheggia di una storia che appartiene ad una terra spesso “*sachezata e abrusata*” assieme a “*li borghi, ma altrettanto le ville che distavano due miglia da cadauna banda del transito dei soldati e la campagna*”(1513), tanto da averne cancellata ogni traccia di vita. E laddove non si poteva o non si voleva ricordare, si può procedere nel lavoro di riedificazione anche sulla base delle abitudini, degli usi e perfino delle suppellettili perché tutto consente di rivelare, più di un memoriale, più di una serie di stinte fotografie, gli innumerevoli oggetti, appartenenti alle vite precedenti e da cui nessuno aveva mai voluto separarsi: scatole, forbicine, cornicine, matite senza più mina, porta cipria vuoti, flaconcini da cui se n’è andato anche l’ultimo sentore di profumo, guanti, ventagli, contratti matrimoniali, carte dotali, specchietti da borsetta offuscati, libri di preghiere. Ogni oggetto si porta dietro un breve racconto spezzato, talora difficile da mettere insieme. Presi tutti insieme contribuiscono a far rivivere un tempo impastato di memorie che conducono dentro alla grande Storia e a questa terra in cui è ancora possibile metter insieme il pubblico e il privato, il concreto e l’illusorio, lo spirituale e il materiale, il maschile e il femminile, il presente, il passato e forse il domani.

Tornano così ad affacciarsi i ricordi della contadinanza, cioè di tutta quella gente che abitava nel contado, fuori dalle mura cittadine, ed era sinonimo dei villici che vivevano in una stato di estrema precarietà con la terra, i prodotti dei campi sempre più sottopagati e accompagnati dalla diffusione di nuove malattie: la tigna, il tifo, la pellagra, la scrofola. I buoni campi erano spartiti tra i grandi proprietari terrieri. Sugli abitanti dei tuguri gravava la fatica, gli stenti ed era comparsa anche la tassa sul sale, che, tra l’altro, non solo non consentiva di insaporire la polenta ma costringeva a pagarlo a prezzi inaccessibili se si voleva salare la carne di maiale, indispensabile per sostenere la famiglia

durante l'inverno. Restano memorabili i versi di *"I va in Merica"* (1897) del poeta dialettale veronese Berto Barbarani

*Crepà la vaca che dasèa el formaio.
morta la dona a partorir 'na fiola,
protestà le cambiale dal notaio*

*'na festa, seradi a l'ostaria,
con un gran pugno batù su la tola.
"Porca Italia" i biastema "andemo via".*

Ovunque c'era fame, inedia, sofferenza, lutti, a cui si aggiunse anche il contributo del tempo meteorologico. Nel 1927, la nostra terra viene nuovamente stremata dalla siccità e poi devastata dalle grandinate. Il 1928 assiste ad una primavera e ad un'estate torrida e tra il 1928 e il 1929 ad un inverno con freddo e gelo che, a memoria d'uomo, nessuno si ricordava. Bambini e anziani muoiono per mancanza di un adeguato riscaldamento e di cibo. Il cibo prevedeva polenta, qualche minestrone di fagioli, erbe di campo, pochissima carne e vino pressochè inesistente, almeno nelle case. Scriveva Sambin (1981): *"... Ma conviene fare una rassegna, forzosamente rapida, che diventa uno spaccato della vita sociale di Terrassa nel decennio 1930-1940. I casoni anzitutto. Ne conoscevo uno per diretta esperienza quasi quotidiana (quello abitato dalle due famiglie dei Duosso = Gobbato e di proprietà del conte Bragadin-Bonomi). Di altri situati ad Arzercavalli o nelle Priare di Terrassa mi aveva parlato mio padre: in uno, levatrice e medico, durante l'assistenza ad una partoriente, avevano dovuto aprire gli ombrelli per riparare la paziente e sé dalla pioggia. Descrivendo un altro casone, mio padre piangeva: famiglia numerosa, madre che dà alla luce una nuova creatura e deve far porre il penultimo nato per terra, sulla terra battuta e umida, avvolto in uno straccio. Altri ancora imparammo a conoscere o straordinariamente umili perché posti a ridosso della Paltana o con pareti esterne fatte non di muro, ma di travi e canne, tenute insieme da malta o mota e spesso squarciate.*

Un'intera famiglia disponeva di un'unica stanza per dormire: pavimento di terra battuta, letto con un solo "paion", tanfo umido e pesante. Una vedova, affetta da tubercolosi, con cinque figli, di cui uno colpito dalla stessa malattia nel fiorire della sua giovinezza: grande povertà (anche perché il maggiore dei figli non trovava un lavoro fisso), denutrizione visibile nella faccia di tutti ma più del malato, inesorabilmente consunto, settimana dopo settimana, sotto gli occhi buoni e straziati della madre.

Un'altra vedova: con cinque figli anch'essa, ma tutti piccoli. E abitante sì una casetta di muro e coperta di tegole, però isolata nelle Prarie e senza collegamento almeno d'una carreggiata transitabile: sicchè per arrivarci d'inverno occorreva approfittare delle ore in cui il terreno melmoso e appiccaticcio era vinto dal ghiaccio e si pensava costantemente a quei cinque fanciulli che dovevano fare quel cammino ogni giorno per recarsi alla scuola elementare.

Ancora. Tre fratelli scapoli erano aspramente rissosi fra loro, violenti, bestemmiatori, conosciuti come "i matti", da cui guardarsi, oppure detti sarcasticamente "i tre re magi"; erano, in una parola, emarginati. Quando entrammo nella loro casa, e non senza esitazione perché sapevamo che si doveva rompere una barriera eretta da loro o piuttosto (penso) dalla comunità, ci impressionò la miseria indicibilmente squallida. Basti pensare che poca cenere del focolare, sempre spento, era diventata la cuccia del gatto; e quel gatto ritrovammo, unico segno di vita, aggomitolato vicino alla testa del suo padrone morto e steso su un lurido letto: tutto intorno nient'altro, incredibilmente..... In un casone, sotto la poca luce d'un lume a olio, rivedo una grande polenta fumante e accanto una grande ciottola ("terrina") di terra smaltata, verde all'interno e piena di radicchio non tenero, condito con una goccia d'olio e molto aceto: era la cena completa d'un contadino che aveva lavorato tutto il giorno. Unica eccezione la domenica quando sulla mensa poteva comparire un po' di pane bianco (che festa!) e una minestra di fagioli e magari un po' di carne suina".

Su un simile sfondo di povertà è comprensibile come potesse espandersi la pellagra e, per un'amarissima rivincita di evasione, l'alcoolismo, che si alimentava frequentando le osterie, Luoghi per lo più collocati nella piazza accanto alla chiesa, alle case della gente bene, alle botteghe degli artigiani, dello speciale e agli edifici pubblici.

"All'osteria si apparecchia e si consuma la rovina di tante povere famiglie. L'è forse in chiesa, pe' campi, per le strade che i giovani imparano, oltre che a ubriacarsi, a giocare, a bestemmiare, sì ancora a rubare e far debiti? La scuola, in cui si imparano tutte queste belle lezioni, non è forse l'osteria? Dall'uso immodico di vino ... ne viene che perdono inutilmente il tempo prezioso ai travagli agricoli, manifatturieri o commerciali in oziosi convegni, giuochi, combricole, ..., sciupano malamente poche sostanze, i pochi risparmi, i pochi dinari, che si avevano prima colle proprie fatiche accumulato. Gli uomini istupidiscono, divengono impotenti ad ogni sorta di lavoro e di grave peso per la società".

(Facen)

Il vescovo Modesto Farina si lamentava con le autorità austriache.

“L’infinito numero delle bettole e delle osterie che mi si dice tenersi aperte fino a mezzanotte è il sepolcro della moralità e della religione dacché v’ha l’empio costume negli artigiani, e negli operaj di condurre i suoi figli in mezzo alle bestemmie, e alla lascivia... Le osterie si può dire generalmente non conoscono quasi il mangiare di magro nei giorni proibiti dalla chiesa, per cui la gioventù che ci succede si avvezza a sprezzare le leggi ecclesiastiche, e quindi le divine, e le sociali”.

Era in quei luoghi che una subdola propaganda suggerita in tono amiccante dal regime, consigliava di andare verso la Tripolitania o nelle terre di Eritrea, di Somalia, di Etiopia, ove erano tanti “*posti al sole*”, tre semplici parole con cui il colonialismo italiano rivendicava, di fronte al mondo intero, la sua parte nella divisione del continente africano: la meta che un’Italia prima liberale e poi mussoliniana proponeva ai ceti subalterni, destinati dalla miseria della loro situazione economica ad un destino di emigrazione. In alternativa si suggerivano l’Argentina e gli Stati Uniti. Fu un vero e proprio esodo di coloni, di piccoli proprietari agricoli, di operai, di tecnici che avevano deciso di andare a valorizzare il loro lavoro e le loro competenze nelle terre “conquistate” dal nostro invincibile esercito e ovviamente descritte come terre di sogno, terre miracolose che solo l’arretratezza degli indigeni locali non aveva ancora trasformato in un sempiterno eden. In realtà, ci sono le lettere scritte da una miriade di coloni (circa 300.000) catapultati assieme alle loro famiglie dalle campagne del delta del Po, del padovano, del vicentino, del bellunese in territori nei dintorni di Bengasi. “*Abbiamo viaggiato nel deserto non so per quante ore poi si fece avanti un arabo che aveva l’incarico di consegnarci la chiave della nostra casa*”. Un altro ricorda: “*Per quanto ci guardassimo intorno non c’era altro che deserto, sterpi secchi, neanche una pianta*”.

Vi è in queste memorie il disincanto del soldato alle prese con le brulle asperità degli altipiani etiopici. “*Con quale contropartita si è fatto tanto spreco di vite, di materiale e di opere gigantesche per impossessarsi di terreni neppure adatti all’allevamento dei caprini*.” L’amarezza del manovale padovano in Eritrea (“*a un mese che siamo qui soldi non ce ne hanno dati, solo acconti...*”), la meraviglia delle donne italiane che vedevano le donne arabe (“*Portavano il velo sul viso ... uscivano raramente*), il disappunto nei confronti degli indigeni che “*...si assoggettavano a lavorare ma lo fanno con tale poco risultato da essere quasi nulla la loro opera...*”. Nel frattempo anche in Saccisica si cantava *Faccetta nera* e, prima che terminasse la seconda guerra

mondiale, si sussurrava una canzonetta, che solo i più fidati si confidavano, sull'aria di *Alarmi siam fascisti*. “*Benito, Benito / te n'è ga consà pulito / te ne ghe calà la paga / e po te ne ghe cressù l'afito*”.

Alla fine molti emigranti tornarono, anche se non poterono fermarsi nelle loro terre. E così si riprese a emigrare, meno verso l'estero, più verso le altre province del Regno. Non più da soli, ma con tutte le loro famiglie. Il compito di selezionare i nuclei familiari, che venivano inviati nelle zone appena bonificate, era di competenza dell'Opera Nazionale Combattenti e Reduci. I nuovi abitanti erano per la maggior parte veneti e friulani. Veniva promessa una casa sui campi coltivati, in modo da assicurare la miglior cura della terra. Un grande sforzo che consentì di bonificare nel 1930 il territorio del litorale veneto e della Bassa Friulana (circa 8000 ettari, dopo le esondazioni provocate dalla guerra). Negli anni a seguire vi sorgerà Jesolo Lido. Nella Venezia Euganea, Udine compresa, a metà degli anni '30 risulteranno bonificati 172.000 ettari in Friuli, 142.000 nel Veneziano, 123.000 nel Padovano, 141.000 nel Polesine. Si seminavano nuove varietà di frumento come ad esempio l'Ardito, e la resa per ettaro era salita da 10 a 30 quintali. Si emigrò anche verso il Lazio ove furono bonificate immense terre e dal nulla sorsero città come Sabaudia, Littoria, Pontinia, Aprilia, Latina.

Dopo la seconda guerra mondiale tornarono a casa anche i reduci che avevano trascorso alcuni anni nei cinque continenti, sul fronte russo, nel pantano greco, fra le dune del Sahara, all'ombra delle torrette di qualche campo di concentramento tedesco, inglese, americano.

Dal nastro n. 15, *Riti di vita*

“*Mi aspettavo un'accoglienza calorosa. Invece ho trovato indifferenza, qualche curiosità, spesso freddezza, fastidio, attriti e persino rancore. In fondo, eravamo l'immagine di gente sfinita, involgarita, mutilata. Io ero l'immagine di una guerra maledetta, che non aveva risparmiato nemmeno il suolo del mio piccolo campo*”.

Olmo di Tribano, 1961, ottobre, Gino, contadino

Disconoscere i loro sacrifici significava esorcizzare una disavventura che, pochi anni prima, era stata salutata dagli applausi e dalle acclamazioni nelle piazze oceaniche. E così dopo Piazzale Loreto, i quaranta milioni di fascisti si erano trasformati in quaranta milioni di antifascisti. La “sconfitta” l'avevamo mutata in “armistizio”, “l'occupazione” militare in “alleanza”.

Dal nastro n. 15, *Riti di vita*

“Co nasea a cercare de laorare e a ghe disea ca iera sta prigioniero par poco non i me disea vargognate. A no capia pì gnente”.

Gorgo, 1962, giugno, Pizzo, anni 61, minatore

Erano tornati i tempi grami. La povertà raggiungeva livelli incredibili. Una commissione di inchiesta sulla miseria (1951) riferiva che nel polesine e nella bassa padovana le abitazioni con latrina erano 5 su 100. Non pochi contadini andavano scalzi, la frutta era un lusso, il pane bianco e la pasta un sogno che suggeriva di canticchiare, sull'aria di *Mamma*: *“Paaaasta, / sessanta grammi e poi ti dico baaaasta, / riiiiso, / quando ti mangio sembra un paradiso. / Io mangio sempre zuppa / di cavoli e di verdura / la vita è troppo dura / così non si può andaaaar!”.*

Fu così che per molti si riaprì la strada dell'emigrazione verso la Svizzera, il Belgio, la Germania, i boschi del Canada, le piantagioni di zucchero in Australia. E, d'altra parte, non poteva andare diversamente.

Dal nastro n. 15, *Riti di vita*

“Non potevamo fare altro che andarsene. Qui io facevo l'operaio, guadagnavo circa 120 lire all'ora. Mi potevo comprare un paio di etti di mortadella o un litro di vino. Mio suocero faceva il mezzadro, doveva lavorare dieci ore per comperare una dozzina di uova. Io ricordo che sono partito di prima mattina, accompagnato da mio padre fino alla stazione dei treni. Mi sentivo un gran freddo addosso. Non mi sono neanche voltato indietro. In stazione ho abbracciato mio papà. Mi sembra di sentire ancora quel tintinnare dei segnali del treno in arrivo.”

Gorgo, 1964, aprile, Gilmo, anni 67, contadino

Erano anni in cui i giornali pubblicavano il disegno di un uovo sormontato da una corona regale, sigaro in bocca, anello di diamanti, monocolo e una frase. *“Il signor uovo è diventato ricco a forza di essere caro e vi guarda dall'alto in basso. Abolite le uova e provate l'Ovocrema che sostituisce otto rossi d'uovo e costa poche lire”.*

Arrivava dalla lontana America con il *“treno dell'amicizia”* per alleviare la carestia in Italia. Su altre riviste come la *“Settimana Incom Illustrata”* vi erano foto di mondine immerse nelle acque delle risaie con titoli come: *“Le mondine sognano la polenta”.*

A scuola si insegnava a recitare: *“Dal lontano continente / è arrivata la farina. / ce la porta la Marina / di un paese assai potente. / Burro latte e marmellata / per i bimbi e gli ammalati: siamo tanto fortunati, / ci son uova di covata...”*

Dal nastro n. 15, *Riti di vita*

“Non avevamo niente. Io ricordo che, sul letto di morte il nonno mi indicò con lo sguardo due arance, e sempre con gli occhi mi fece capire che quelle erano per me. Era la sua eredità. Non aveva altro. Perciò me ne sono andato in Belgio, a Marcinelle, lavoravo in miniera, facevo tante ore straordinarie, avevo affittato un letto per otto ore e poi giù a lavorare. Nel giro di otto anni sono riuscito a costruirmi una casetta e ho comperato dodici campi. Lavoravo prima a 700 m di profondità e poi a 1000. Era un caldo che non ti dico, rannicchiato gomito-ginocchio in un cunicolo alto poco più di mezzo metro. Ma facevo tanto di quel lavoro che un giorno quando sono andato a ritirare i soldi mi ha chiamato il capouomini e mi ha detto:”Ti do qualcosa in più perché lavori tanto e, fin che lavori, non parli mai con nessuno. Tornavamo sù con i polmoni pieni di polvere. Respiravo l’aria e vedevo il sole solo quando tornavo qui. Ora ho una malattia ai polmoni. Speriamo che Dio mi aiuti. Sono contento di lasciare a mai moglie e a mia figlia da vivere. Vorrei tanto che diventasse maestra”.

Olmo di Tribano, 1961, giugno, Pino, anni 61, minatore - contadino.

Il tempo del lavoro

Nelle campagne della Saccisica le colture erano molto simili a quelle praticate fino a qualche secolo prima (*“Per la qualità dei terreni, e per la natura del clima (la padovana) abbonda in fatto di biade ... quanto scarseggia di altri prodotti.”* (Relazioni Padova, 1780): il grano era considerato la coltura più importante, riservato al padrone, assieme al vino; al villico spettava il miglio e il mais, come alimento e il vinello come bevanda. Il principale alimento era il mais, per la insostituibile polenta, e il maiale.

Il maiale veniva acquistato molto piccolo, in primavera, e, in ogni famiglia, vi era chi doveva provvedere a tenerlo pulito e ad apparecchiare *el paston*, un vero e proprio rito che tuttora può dare un’idea della cura e dell’attenzione che tutta la famiglia poneva nell’allevare la bestia destinata a diventare cibo. *El pastòn* veniva preparato, in certi periodi dell’anno, ogni due giorni.

Dal nastro n. 11, *Riti di vita*

“Si usava la caliéra de rame. Se ghe metéa drento pumi, patate, antrighe, polenta vanzà, le “croste” che le vegnéa via da la pignata inonde iera sta cusinà la polenta e che ismiscià co l’aqua le vegnéa limegose e le se mescolàa insieme co la farina zala. A se buiva tuto e se mescolàa fin a fare ‘na broaura fissa. La se lasàa là par ‘na note e la mattina dopo a se ghe daséa da magnare la broaurà che dele olte la fasiimo bastare anca par du dì. Eco par cossa che la carne de poséo ca se magnàa ‘na olta la jera pì assè bona”.

Ronchi, 1958, giugno, Pino, anni 61, minatore - contadino.

Il sacrificio del maiale era un vero e proprio rito che aveva origini nei sacrifici religiosi e che tuttora si trascina la memoria di eventi del nostro passato, della nostra vita, della nostra storia. Erano momenti di fiduciosa e serena gioia. E la gioia, si sa, è contagiosa perché infonde energia e speranze. Da queste parti si diceva: “*A lavarse i piè a se sta ben un dì, a sposarse se sta ben ‘na settimana, a copare el porsèo a se sta ben un ano*”.

L’uccisione sarebbe avvenuta all’aperto, sull’aia, da parte del norcino (*el manzin*) nel tardo autunno (di solito iniziava il 30 novembre, festa di S. Andrea).

Dal nastro n.6. *Riti di vita*

“*La mattina, na s-cianta prima ca rivèse el porselaro, a metiimo a bojare l’aqua in te la calierà, a se fasèa fogo par soto, co la jera calda rivava el porselàro ca mi a ciamo el manzin, e me neòdo norcino, ma elo el se maestro a Codevigo. L’aqua a la doparaimo par cavarghe el pelo*”.

Conche, aprile 1960, Iole, anni 64, casalinga-contadina.

Di solito, *el manzin* arrivava da solo e avvolto in mantello nero.

*Tristo, sbiasìo, i oci come el giasso
Fredì e tremendi, abituà la morte,
oci che scapa e la mala sorte
Dove che i riva i se la porta drio;*

*Tuto ingrotolio in un tabaro sbirso
Se presenta de colpo su la porta
Nando mazzin ne l’alba de genaro;*

*Dentro la sporta un sbatociar de ferì
E tuto intorno par che ‘l mondo speta,
L’acqua xe pronta e la famegia in sagra;*

*Sul fogolaro, Donega la magra,
che l’aveva arlevà giorno dopo giorno
L’è sola e persa e la se varda intorno
Come la fusse tuta inmatonìa.
(Livio Rizzi, 1995)*

Del maiale si utilizzava tutto, i visceri servivano per insaccare, la pelle per la conceria, le unghie per il concime, le setole per il tessile. Nulla di nuovo. Tra i tanti estimatori del maiale vi era stato anche Vincenzo Tanara che ne aveva codificato, nella sua *“Economia del cittadino in Villa”* (1644), ben *“centodieci maniere di farne vivande”*. Tra queste, molteplici gli usi dedicati al lardo *“col quale s’aggiustano per la gola mille vivande.”* Vi era quello salato che *“condisce non solo ogn’arrosto, ma ogn’altra vivanda”*; quello *“dileguato” nel brodo di carne misto a mosto cotto particolarmente adatto per i pasticci di carni selvatiche*; quello in fette *“mantiene tenere e gustose le bracioline e ogn’altra vivanda”*; quello *“infocuoato si percuote ogn’arrosto e fassi gustosissimo”*; quello *“dissalato, col farlo star in vino, poi grattato o pesto minuto, le minestre d’erbe fa gustosissime”*. Con lo strutto, *“si frigge il pane, e sono crostini”*; impastandolo con farina *“se ne fa una pinza inzuccherata, melata, assai buona, e si fanno diverse paste da pasticcio esquisite”*; *“Col sangue si fà migliazzo”*; e ancora *“li piedi perlessati, liberi da ossa, fritti, ò si dorano, ò si servono”*.

La sugna sarebbe servita per le slogature, per rendere gli scarponi e le *“sgalmare”* impermeabili e per lubrificare i freni arrugginiti del carretto. Gli altri scarti servivano per confezionare il sapone.

Dal nastro n 6, *Riti di vita*

“(grasso e ossa) venivano messi a macerare in un mastello per alcuni giorni, poi venivano bolliti in acqua insieme con la soda caustica. Da questo recipiente, si toglieva continuamente la schiuma, che si andava formando in superficie perché l’impasto “el ghea da essere sempre ciaro”, fino a quando diventava denso e molliccio. Solo allora veniva versato su una tavola e liscio con il manico rotto di una vanga e spianato fino a portarlo ad uno spessore di sette-otto centimetri. Poi era tagliato in pezzettini rettangolari. I rimasugli reimpastati. Il sapone ottenuto era di un color verde-scuro, maleodorante e veniva disteso su vecchi graticci ad essiccare. Dopo circa un mese sarebbe stato usato per il bucato e per lavarsi, ogni tanto, nel catino, a pezzi, e, ogni sera, i piedi, al ritorno dai campi....”

Conche, aprile 1960, Iole, anni 64, casalinga-contadina

Una ricetta, ascoltata nei Colli Euganei, prevedeva:

Dal nastro n. 4, *Riti di vita*

“Per 5 chilogrammi di grasso di suino, di bovino, di lardo irrancidito e resti di olio fin troppo usato in cucina, mettere mezzo chilo di soda caustica, tre etti di colla di pece greca, quattro buste di borotalco, una manciata di foglie di alloro finemente spezzettate. Un tempo

si usavano anche le ossa spugnose che, una volta cotte, venivano ben pestate (talvolta se ne trovavano piccoli frammenti nel sapone). Come componente il borotalco non aveva nessuna utilità, ma costituiva un equivoco perché il borotalco veniva usato come lubrificante arido per infilare le calze (el xe come el saon). Si ponevano gli ingredienti in un pentolone sul fuoco e rimestando si aggiungevano 15 litri di acqua. Il fuoco veniva acceso fuori dalla casa, perché l'odore nauseante, che emanava dal paiolo, avrebbe finito per impregnare le pareti. Il sapone era pronto dopo tre o quattro ore di bollire e di continuo rimestamento”.

Arquà Petrarca, 1959, maggio, Iride, anni 64, contadina-casalinga

Talvolta si facevano anche le saponette.

Dal nastro n.6, *Riti di vita*

“Prima di ultimare la cottura, si prelevava una bella porzione di liquido, si metteva in un paiolo più piccolo, vi si aggiungeva latte, olio di lino, essenza di melissa, menta o lavanda (acquistate in farmacia). Si lasciava evaporare il liquido eccedente e si procedeva come per il sapone. Il colore dell'impasto per le saponette era più giallino e l'odore un po' più gradevole. Erano saponette benefiche anche per stirare le rughe della pelle e contro l'irritazione della pelle dei bambini”.

Gorgo, 1963, maggio, Emma, anni 72, contadina-casalinga
(analoghe descrizioni sono state riferite anche in altre località).

In quelle case, ...

Dal nastro n.11, *Riti di vita*

“Nel punto più buio e più lontano dalla luce, vi era la moschiera: un piccolo, rozzo mobile con i lati e le porte formate da una finissima e sottile rete metallica appeso al muro. Respingeva gli assalti dei topi, che scorazzavano con gli occhi lucidi, e delle immancabili mosche la cui fine era quella di posarsi sulle strisce di carta spalmate di colla. La moschiera serviva per conservare il burro, il lardo e i cibi che più facilmente si sarebbero potuto avariare. Nel tempo, anche da queste parti, arrivò la “machineta del flit”. Era come un cilindro munito di stantuffo che serviva per nebulizzare un liquido, efficace come insetticida contro le mosche ma che poi si è rivelato pericoloso per la salute di tutti. In altre stanze, dondolavano dal soffitto le strisce di carta spalmate di colla, accompagnate dall'ossessionante ronzio delle mosche che si appiccicavano. Contro i topi che scorazzavano con i loro piccoli occhi neri, c'erano le trappole di legno con l'esca di formaggio e di salame, i rami di quelle piante con gli spini, spesso con risultati scadenti”.

Terrassa Padovana, 1959, aprile, Gildo, anni 63, contadino

Nelle famiglie più povere il cibo quotidiano era la polenta.

Dal nastro n. 11: *Riti di vita*

“Io preparavo la polenta ogni giorno. La cucinavo anche tre volte in un giorno. La cucinavo in un paiolo di rame oppure in una pentola più grande (la stagnà), e la mettevo nel camino a fuoco allegro. Il paiolo era appeso ad una catena che pendeva dal camino ed era nera come la cappa del camino. La tenevo ferma con uno sgabello triangolare. Quando l’acqua bolliva, lasciavo cadere dalla mano sinistra, la farina molto lentamente sulla superficie dell’acqua mentre con la destra giravo il mestolo di legno in fretta e nel senso delle lancette dell’orologio, per impedire la formazione dei grumi (i munàri). L’importante era lasciar cadere la farina dalla mano sinistra, nell’acqua bollente, adagio adagio, come una pioggia sottile, mentre la destra girava la stecca con un moto uniforme, in senso orario. Durante la cottura capitava che qualche briciola di caligine cadesse dalla cappa del camino sull’impasto. Allora provavo a toglierla con la stecca o con un cucchiaino di legno; se non ci riuscivo l’impasto assumeva un colore marroncino. Se il pezzo di caligine era più grande e non riuscivo a recuperarlo, la polenta diventava marrone scuro e man mano che si raffreddava si formavano delle venature di color rosso, che sembravano sangue. Allora erano guai! Perché si credeva che fosse la causa di un sortilegio realizzato da qualcuno che voleva male alla famiglia. Allora non si poteva mangiarla. Se ne portava un po’ dal sacerdote che con stola e acqua santa riusciva sempre a togliere la fattura malefica.

Per essere cotta bene la polenta doveva restare almeno quaranta minuti sul fuoco. Io qualche volta verso la fine ci aggiungevo anche una salsiccia, tutta sbriciolata, in modo da condirla bene. Poi la versavo su un tagliere. Mia suocera mi aveva insegnato che la polenta era pronta quando l’impasto era così compatto da sostenere la stecca piantata in mezzo. Poi mi aveva insegnato un indovinello:” quando la taca sì, l’è pronta no. Quando la taca no, l’è pronta sì.... Quando le condizioni lo consentivano, la si mangiava con il tocio, con lo spezzatino misto o il pollo in umido e anche con la renga, l’aringa, il sogno di tante tavole povere.

E allora in casa era una vera festa. Si stava bene, ci si voleva bene, era un altro vivere!”.
Santa Margherita, settembre 1959, Adele, anni 64, contadina casalinga.

Dal nastro n. 11: *Riti di vita*

“Mia mamma cucinava almeno cinque-sei chili di farina, la faceva alla mattina perché così bastava anche alla sera e magari anche per il giorno dopo, perché così era già pronta. Ricordo che sudava tanto e che quando metteva la farina nell’acqua bollente si formavano degli spruzzi che qualche volta la colpivano sul viso o sulle braccia e nella stagnà si formavano dei grumi (i munàri). Ogni volta che mio papà la mangiava e li trovava le diceva “A te si bona a

fare solo la polenta coi munari” e lei talvolta gli rispondeva: “Xe manco fadiga fare un toso che fare na polenta!. “Dopo la versava sul tagliere, la tagliava a fette con il filo arrotolato sul manico. Le fette erano belle, dure tanto che, quando la cucinava la mia Madona (la suocera), ricordo che la polenta la versava sul tagliere e quasi sempre la faceva un po’ come rimbalzare”.
Terrassa Padovana, 1962, Maria, anni 53, contadina

Erano le fette che tanti poveri contadini si portavano in tasca come pranzo. Ora invece i ristoratori la servono tenera.

Dal nastro n. 11: *Riti di vita*

“E infine c’eravamo anche noi, i piccoli di casa, che finivamo immancabilmente per impadronirsi del paiolo fumante per ripulirlo delle croste che si erano depositate sul fondo, anche se la mamma bloccava ogni velleità: “Fremi tuti! prima bisogna ch’el fumo el toca i travi!” .
Terrassa Padovana, 1962, Maria, anni 53, contadina

Veniva consumata nel latte, con il formaggio, con i fichi secchi, con le sardine salate, con le uova sode, con le frittate, con il pesce e con altri umili cibi. E se dopo un pasto si fosse avanzato qualcosa? A Padova, un gruppo di signore appartenenti al Fascio Femminile aveva editato un piccolo manuale dal titolo *“Alcune ricette di Cucina Antisanzionistica, raccolte, rivedute e sperimentate da una padrona di casa”*. Si suggeriva un insieme di usi su come economizzare l’olio, come cucinare la frittata di guerra, una frittata con le uova sostituite dai fagiolini, come utilizzare gli avanzi di carne, di pesce, di riso e anche i resti di polenta.

“Se la polenta che abbiamo preparata a mezzogiorno è troppo abbondante, possiamo con una parte di essa preparare un ottimo contorno per la pietanza della sera, stemperandola con un po’ di latte e formandone pallottole che, indorate, si friggono in unto bollente e si servono caldissime”.

Alla radio, per chi poteva in qualche modo ascoltarla, vi era Petronilla, una mantovana di nome Amalia Moretti, che, dagli anni quaranta, continuava a diffondere i suoi consigli di economia domestica e che, in altri contesti meno poveri, diventavano piatti più appetibili: polenta fritta; ritagli di polenta alla salvia; pasticcetti di polenta; polenta pasticciata mista con gli avanzi di carne, salsiccia a tocchetti, fiocchi di burro, formaggio grattugiato da rosolare al

forno e polenta con lo zucchero da servire caldissima. Una carrellata di pietanze che non molte massaie potevano preparare. In comune restava il modo di cucinare la polenta.

Si doveva versarla dal paiolo al tagliere quando non si attaccava più alla mescola. Una regola che la saggezza popolare racchiude nel detto: “*Taca si, cota no, / Taca no, cota si*”. Altre tracce consentono di incontrare un piatto, ora prelibato, che un tempo era un piatto povero, poco adatto per gente di rango, un piatto composto di recuperi: creste, barbigli quando si castravano i capponi, cui bastava aggiungere fegatini di pollo, cuore, ventrigli, animelle, riso e il piatto era pressochè completo.

Dal nastro n. 18: *Riti di vita*

“*I piatti erano di terraglia, quasi tutti erano scrostati e non sempre ve ne erano per tutti. Meglio non parlare delle posate ...*”

Terra Nova, settembre 1959, Agnese, anni 67, contadina casalinga.

Dal nastro n. 6 della ricerca: *Riti di vita*.

“*Non occorre molto tempo per preparare la tavola. I piatti, di terraglia o di ferro, spesso scrostati, erano disposti a caso; i coltelli erano solo due o tre. Si beveva da una caraffa e se si aveva ancora sete si beveva dal mestolo (la cassa). Gli altri recipienti erano poveri e di pessima qualità. Solo la domenica, e solo se si poteva, c’era il pane e la carne, un pollo o un coniglio diviso tra tanti*”.

Olmo di Tribano, giugno 1963, Agnese, anni 67, contadina casalinga.

Di quel mondo resta un lungo racconto narrato anche dai tanti modi di dire, fitti di voci attinte anche dalle Sacre Scritture e passati nella comunicazione quotidiana attraverso una mediazione liturgica. Così, da queste parti, alludendo al bisogno primario del *magnare* viene l’uso *l’è ora del magnifica*, l’ora del pranzo in cui non mancava mai *el formenton* e *la poenta*.

A te ciàpo co te vegnaré a poénta, era la minaccia delle madri nei confronti dei soliti figli capricciosi e disobbedienti; *némo a ciapàrse ‘na feta de poénta*, identificava andiamo a guadagnare qualcosa.

E tante volte, alla fine della grande cena del maiale, si finiva per cantare: “*Se il mare fusse de tòcio, / E i monti de poénta, / Ohi mama che tociàde / poenta e baa-calà,*” come se la Saccisica fosse diventato il Paese di Cuccagna.

Tutto sommato era una società umile, solidale nei momenti forti: le nascite, i matrimoni, i funerali, la ganzèga, la cena del porsèo che iniziava con un brodino leggero sul finir del pomeriggio e terminava a notte inoltrata con il caffè, una graspèta, distillata in casa alla chetichella, e qualcuno che iniziava a canticchiare la strada del bosco. Certamente non quella solenne cantata dalla vibrante e romantica voce di Gino Bechi: “*Vieni c’è una strada nel bosco, il suo nome conosco, vuoi conoscerlo tu...*”, ma la più goliardica, intrigante e spregiudicata: “*La strada nel bosco l’è lunga, l’è larga l’è stretta, l’è fata a barcheta, l’è fata per fare l’amor... L’amore lo fasso, lo fasso con la mia bela, che sembra una stela, una stela caduta dal ciel... Caduta dal cielo, mandata, mandata da Dio. Che bel paradiso, passare la note con te.*” E poi *La porsèa, la porsèa, la porsèa ga fato i porsèi, jera bianchi, russi e bei, la porsèa ga fatto i porsèi* cui faceva seguire in un solenne, fiero, marziale e del tutto improponibile tedesco *Eine scrofen, eine scrofen, eine scrofen gà fatte i porsitten...* e un altrettanto inattendibile russo *La porsosca, La porsosca, La porsosca ga fatto i porsichi...* Alla fine, quando le facce erano rosse e i nasi paonazzi arrivava l’immancabile spazzacamino, accompagnato da grappini, caffè, ammiccamenti vari: *Su e giù per le contrade / di qua e di là si sente / cantare allegramente / è lo spassacamin.* La strofa era sempre ripetuta. *S’affaccia alla finestra / la bella signorina con voce assai carina / chiama lo spassacamin. // Prima lo fa entrare / e poi lo fa sedere / gli dà da mangiare e bere / allo spassacamin. / Alè. E dopo aver mangiato, / mangiato e ben bevuto, / gli fa vedere il buco, / il buco del camin. // Mi spiace giovanotto, / ma il mio camin l’è stretto / e allora poveretto / come farà a salir. // Qui i gesti diventavano sguaiati, di solito le mani si ergevano verso l’alto e si stringevano a pugno, le braccia piegate andavano su e giù. E si riprendeva di gran lena: *Non dubiti signora / son vecchio di mestiere, / so fare il mio dovere / su e giù per il camin. / Poi con toni sussurrati. E dopo quattro mesi / la luna va crescendo / la gente va dicendo / dello spassacamin. / E infine la conclusione. E dopo nove mesi / è nato un bel bambino / che somigliava tutto / allo spassacamin.**

Sono ricordi che sprofondano in una storia locale e da cui provengono miriadi di percezioni che non giungono mai a un’immagine completa. Raccontano alcune esperienze, indicano qualche traccia lungo il sentiero delle suggestioni intuitive e ora inducono a ricordare il cinema domenicale con i film per tutti, per tutti con riserva, per adulti, per adulti con riserva. I patetici tentativi di corteggiare le ragazze, il dovere imparare a ballare,

la cravatta con il nodo fisso e l'elastico che girava attorno al collo, le brillantine solide e liquide, la Linetti, il Petroleum Roberts, il sogno di avere un giradischi con i grandi dischi neri da 78 giri in bachelite, le voci di Natalino Otto, Flo Sandon, Achille Togliani, Gino Latilla, Claudio Villa, Modugno, e ancora *La canzone dell'amore*, *Il tango delle capinere*, *Lucciole vagabonde*, *Violino tzigano*, *Vivere...*. Erano momenti in cui tutti canticchiavano *Mamma*, la celebre canzone di Bixio e Cherubini scritta nel 1941 per l'omonimo film di Guido Brignone, cantata da Beniamino Gigli e che ha accompagnato l'immagine più rassicurante e tradizionale della nostra cultura. E poi c'era Coppi o Bartali, Juventus o Torino, Milan o Inter, Genoa o Sampdoria, Russia o America, Democristiani buoni o Comunisti cattivi e senz'anima.

Dal nastro n. 11, *Riti di vita*

“Si canticchiava. Tu sei per me la più bella del mondo e un amore profondo mi lega a te... Un te che selezionava perchè fra le ragazze c'era la cavallona, dalla gamba lunga, i fianchi rotondi, caviglie grosse, la Madonnina del petrolio, la figlia di Maria, quella dalle movenze ricercate e l'andatura leziosa che camminava sulle uova, quella che aveva mangiato il manico della scopa, dal busto eretto, il seno prorompente, lo sguardo altero, il tafanario, dal piglio deciso, la taglia robusta, la mole vistosa”.

Olmo di Tribano, 1958, settembre, Aleardo, anni 68, contadino

“Io ricordo che mi piaceva tanto fischiettare “Ma dove vai bellezza in bicicletta...” Poi sono venuto a conoscere che quella canzone era stata scritta da Marcello Marchesi su musiche di Giovanni D'Anzi. E quel che più mi ha colpito era che quelle gambe “snelle / tornite e belle” che se ne andavano “pedalando con ardor”, e su cui avevo tanto fantasmato, erano veramente esistite. Anzi erano state un mito dei primi anni Venti. Si chiamava Alfonsina Morini, per ironia della sorte sposata in Strada, era figlia di poveri contadini emiliani e nel 1924 aveva partecipato (unica donna nella storia della competizione) al giro d'Italia”.

Tribano, 1950 marzo, Angelo, anni 47, carabiniere.

Accanto al granoturco fa capolino il grano, una delle piante che lo storico Braudel definiva “*pianta di civiltà*”, poiché attorno al grano si era andato organizzando un cibo e un sistema alimentare mediterraneo impostato sulle farinate, sul vino, sull'olio.

Dal nastro n. 16, *Riti di vita*

“Si cominciava preparare il campo ai primi di settembre, spargendo il letame e guardando la luna. Non si poteva spargerlo nei primi otto giorni di luna nuova. Poi si arava e si erpicava il terreno. Il momento della semina era subito dopo che avevamo finito la raccolta dell’uva. Pressappoco in ottobre, poi si doveva erpicare di nuovo per far in modo che il seme venisse ricoperto con la terra. Poi si scavano dei solchi per facilitare il deflusso delle acque piovane dal campo. Dopo un bel po’ di mesi, cioè in primavera, si faceva una sarchiatura per pulire il campo dalle erbe selvatiche. A quel punto, non ci restava che aspettare i giorni della mietitura (di solito per San Pietro), il trasporto dei covoni nell’aia di casa e l’arrivo della macchina per la trebbiatura”.

Olmo di Tribano, 1965, giugno, Gino, anni 71, contadino

Dal nastro n. 18, *Riti di vita*

“Con il grano c’era il pane e con il pane c’era la fede, due realtà che percorrono strade parallele, contigue e che talora si sovrapponevano e si intersecavano anche in questa terra, dando vita ad un intreccio tra natura e cultura. Il pane veniva dal lavoro, dalla fatica, dalle preghiere, dalle speranze. Se c’era il pane, c’era il cibo, c’era la famiglia, c’era la speranza ed era motivo di soddisfazione e di fare festa insieme. Senza pane c’era la fame, l’emarginazione, l’umiliazione, l’emigrazione, le epidemie e la fuga”.

Padova, 1968, aprile, don Alfredo

E così anche da queste parti il pane ha finito per esprimere necessità e bisogno; per raccontare storie di speranze, di condivisione, di umiltà, di pace; per unire, per rintracciare ricordi, riallacciare legami, rivisitare un passato che non finisce mai. E per trasmettere sapienza, pazienza, umiltà.

Come non ricordare i vari detti popolari *El xe bon come el pan, nemo a guadagnarse el pan, magna pan a tradimento*, sono alcune citazioni definitivamente acquisite. Altre sono invece sprofondate nell’oblio, morte quando il dialetto è salito nell’arca della dimenticanza assieme a tutto quel brusio che ha accompagnato generazioni anonime che esprimevano l’insofferenza dell’umile. Il pane è stato per tutti il primo vero cibo medicina.

Dal nastro n. 11, *Riti di vita*

“Veniva chiesto continuamente al Signore e a tutti i Santi con fiducia, umilmente spinti dal bisogno assillante di poter continuare a vivere, dal bisogno di famiglia, dal bisogno di stare qui ciascuno nella sua casa, con i suoi figli, la moglie, il suo lavoro, di non cadere in

tentazione. Si chiedeva il pane, in questi luoghi non si chiedevano le macchine, le ferie, gli ozi, si chiedeva la vita. Chi non emigrava sembrava voler chiedere a Dio di dargli la forza di continuare a credere nella vita, di sperare di avere un lavoro, di avere, nonostante tutto, una speranza”.

Gorgo, 1967, maggio, suor Isolinda

Il pane è una parola dal timbro evasivo, ma con un fondo concreto e, nel nostro caso, quasi geografico.

Dal nastro n. 18, *Riti di vita*

“In più quando si diceva il Padre Nostro si pregava al plurale (dacci il nostro pane), lo si richiedeva per sé, per la famiglia e per tutti gli altri, perché avere pane voleva dire avere la pace, stare insieme, fare festa. Ma lo si chiedeva anche per tutte le attività di preparazione (il lavoro della terra, la mietitura, la trebbiatura, la molitura, l’impasto, la lievitazione, il fuoco che trasformava il prodotto in cibo) e per tutti coloro che vi avevano lavorato (contadini, i mugnai, fornai, donne di casa). In fondo, per chi crede la speranza è un po’ un tabù: è un impulso al confine con l’eresia. Ma è anche un trait d’union fra cielo e terra, tra Dio e le sue creature, fra l’assoluto e il presente, incerto e irrinunciabile. Lo si chiedeva umilmente e quotidianamente a Dio con fiducia, spinti dal bisogno di vivere, dal bisogno di famiglia, dal bisogno di non cadere in tentazione. Chiederlo significava credere nella vita e nel proprio lavoro. Il pane, quando veniva portato in tavola bisognava che fosse rotto con le mani e mai tagliato con il coltello, doveva essere posato diritto e mai al rovescio perché portava male, se malauguratamente fosse caduto a terra, avrebbe dovuto essere raccolto con rispetto. Era peccaminoso gettar via le briciole sparse sulla tavola. Tanto che, dopo morto, si raccontava, la sua anima, prima di andare in paradiso, sarebbe tornata a cercarle una ad una, camminando a ginocchioni sulla terra, per poterle raccogliere tutte con il mignolo acceso come una candela e per riporle in un cestello privo di fondo. Il pane toccava quotidianamente ogni aspetto del vivere sacro e profano”.

Padova, 1968, aprile, don Alfredo

Ogni modo di ricordarlo porta con sé una consuetudine, un volto, un mondo perduto: la famiglia, il cibo, la preghiera, l’amicizia, l’amore, il lavoro, l’odore dei campi, arsi dal sole o imbevuti di acqua stagnante, il boccone di pane assaporato lentamente. E ora ogni intervista racchiude in sé la testimonianza di un passato in bilico tra il ricordo personale e il documento: un lungo racconto ricco non solo di memoria, ma sulla memoria stessa, sulla forza e sul-

l'identità di chi l' ha scritta, sulla capacità di attendere per farsi ritrovare e per far rivivere un mondo smarrito, immerso nell'incertezza di un futuro ma sempre con il coraggio di riprendere, a volte con mesta malinconia, a volte con fiduciosa disponibilità, a volte con ironica bonarietà, dispersa nel quotidiano succedersi della vita.

Qualche rara volta nella stanza di una povera dimora contadina era possibile vedere un pannello di gesso. Per il contadino rappresentava l'opportunità di possedere un elemento decorativo comune nelle case dei benestanti, che con quel materiale realizzavano intonaci, soffitti con pannelli decorati, mensole, ma anche plasmavano elementi di arredo e le inevitabili statuette devozionali: il Sacro Cuore, la Madonna di Lourdes, sant'Antonio di Padova.

Dal nastro n.6, *Riti di vita*

“Io ho sempre sognato di avere i soldi per farmi una casa e decorarla con un soffitto a cassettoni. Ricordo quando facevo la donna di servizio a Padova e avevo visto quando i miei padroni hanno fatto portare a casa dei pannelli di gesso sorretti da una trama di traverse di legno, tutti disegnati in rilievo con uccelli e wa, ai lati fiori e foglie, intervallati da ramoscelli, e negli angoli da due gigli. Io ero incantata a vedere quella meraviglia. Un giorno il mio padrone mi ha portato con lui nella fabbrica, vicino ai frati del Bassanello. Lì ho trovato un bel toso che mi ha spiegato tutto. Mi ha fatto vedere come faceva quando colava il gesso su uno stampo di legno dove vi erano scavati di quei disegni di fiori bellissimi. Dopo un bel po' di tempo, quando la presa era diventata consistente, toglieva lo stampo e veniva fuori, tutto in rilievo, il disegno che avevo visto nel soffitto della casa del mio padrone. Poi mi ha fatto vedere il gesso che usava; prima lo setacciava, poi lo versava liquido con molta attenzione perché doveva aderire bene per riuscire a riprodurre i disegni. Alla fine mi ha dato una mattonella quadrata con la figura di un giglio e lettere I H S (Jesus Hominum Salvator). E' stata una cosa bellissima. Ce l'ho ancora. Però il soffitto, in casa mia, non me l'ho mai potuto fare”.

Gorgo, settembre 1959, Agnese, anni 54, contadina casalinga.

Al mais e alle varie biade prestava molta attenzione anche il sacerdote che rivolgeva a Dio le sue preghiere perché quei grani maturassero. Erano preghiere solenni, che il popolo, pur non comprendendo il testo, rivolgeva a Dio, in primavera. E quando un popolo prega, mette in comune la stessa fede perché non ci sono preghiere per ricchi e preghiere per poveri, ci sono solo uomini e donne che si rivolgono tutti insieme a Dio e tutti insieme chiedono a Dio con la stessa fede.

Il sacerdote con la stola violacea, l'aspersorio dell'acqua benedetta, e nella mani il *Rituale Romanum*, divulgato da Papa Paolo V nel 1614, oppure il *Veni mecum* del 1893, chiamava tutti i presenti alla preghiera:

Auditorium nostrum in nomine Domini.

E i fedeli rispondevano: *Qui fecit coelum et terram.*

Sacerdote: *Domine, exaudi vocem meam.*

F.: *Et clamor meus ad te veniat.*

S.: *Dominus vobiscum.*

F. : *Et cum spiritu tuo.*

“Domine sancte, Pater omnipotens, sempiternus Deus: p̄t̄imus ac rogamus, ut hos fructus seḡetum ac s̄eminum tuis ser̄enis òculis hilarique vultu asp̄icere dign̄eris : et sicut testatus es M̄aysi famulo tuo in terra Aegypti, dicens: Dic filiis Isrāel, cum ingressi f̄uerint terram promissionis, quam eis dabo, ut primitias fr̄uctuum suòrum òfferant sacerdotibus, et erunt benedicti; sic et nos rogamus te, Domine, ut p̄r auxilium misericòrdiae tuae emittas super hunc fructum s̄eḡetum d̄exter̄ae tuae benedictionem, quem ad exhib̄endum prof̄erre dign̄eris, ut non s̄ubruat grando, nec aeris inundat̄io ext̄erminet, sed semper incòlumis perm̄aneat, propter usum animarum et còrporum, et ad bene abundat̄em et plenissimam maturitatem p̄rducere digneris.

Qui in Trinitate p̄f̄ecta vivis et regnas in saecula saeculorum. Amen”.

(Signore Santo, Padre onnipotente, Eterno Dio, chiediamo e supplichiamo che con occhio sereno e volto gioioso ti degni di guardare queste biade e semi, come un tempo in terra d'Egitto assicurasti il tuo servo Mosé dicendo: comanda ai figli d'Israele, allora che saranno nella terra promessa, che con loro ho dato, di offrire ai sacerdoti le primizie dei frutti perché siano benedette così ti preghiamo, Signore, affinché per ausilio della tua misericordia effonda la benedizione della tua destra su queste biade, che ti sei degnato di far crescere per noi, così che la grandine non le distrugga, non le flagelli l'uragano, ma si conservino incolumi per il bene dell'anima e del corpo, e degnati di condurle a ricca e piena maturazione. Tu, che in perfetta Trinità vivi e regni nei secoli dei secoli. Così sia.)

Poi il sacerdote benediva i campi circostanti con l'aspersorio, rivolgendosi secondo i quattro punti cardinali e continuando a pronunciare preghiere importanti ma incomprensibili *“Contra mures, locustas, bruchos, vermes et alia animalia*

nociva.” (Contro i topi, le locuste, i bruchi, i vermi e gli altri animali nocivi). E infine con l’aspersorio tracciava altri tre o quattro enormi segni di croce rivolti verso il cielo ripetendo: *In nomine Patris, et filii et Spiritu Sancti. Amen.* (Nel nome del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo. Amen)

Altre volte invece continuava a mormorare una lunga preghiera:

“Omnipotens sempitérne Deus, caelestis verbi seminàtor et cultor, qui nostri cordis àream, spiritualibus rastris exérces : adésto propitiùs précibus nostris, et super agros, quibus si fuerint sémina Insita, tuam largam benedictionem infunde, ac ab eis omnem vim procellàrum gratia tuae defensonis avérte; ut omnis hic fructus et tua benedictione repleàtur et ad hòrrea sine impediménto pervéniat.

Per Dòminum nostrum Jesum Christum filium tuum: Qui tecum vivit et regnat in unitàte Spiritus Sancti Deus, per omnia saecula saeculorum. Amen”.

(Dio, Eterno e Onnipotente, seminatore e coltivatore della parola celeste, che coltivi la superficie del nostro cuore con strumenti spirituali, ascolta propizio le nostre preghiere, e sui campi dove affonderemo la semente, effondi con larghezza la tua benedizione perché da essi sia lontana la violenza delle procelle grazie alla tua difesa, e questa semente piena della benedizione tua pervenga senza ostacoli al granaio. Questo ti chiediamo per nostro Signore Gesù Cristo, Tuo Figlio, che vive e regna con Te nell’unità dello Spirito Santo, per tutti i secoli dei secoli. Così sia.)

E alla fine tutti rispondevano *Aaaamennnn*. E il corteo riprendeva recitando le Litanie dei santi e pregando per sé, per la propria famiglia, per la salvezza dei frutti della terra.

Dal nastro n. 18, *Riti di vita*

“Era tutto un popolo che attendeva dal Cielo la salvaguardia per i frutti della sua terra e per le anime di coloro che faticavano nei diuturni lavori. Si pregava tutti assieme e tutti assieme si partecipava con uno spirito di unità, con il rosario sgranato tra le mani, alle rituali processioni che percorrevano le campagne e sostavano davanti ai capitelli delle contrade. Si ripetevano in maniera inconscia gesti arcani. Si mormoravano preghiere lontane. Ci si rivolgeva in prima persona a Dio e si invitava tutti a farlo. In quei momenti era importante pregare tutti assieme facendo scorrere tra le mani i grani del rosario recitato dalle madri delle madri, dai padri dei padri”.

Padova, 1968, aprile, don Alfredo

Il tempo delle donne

Erano momenti in cui le donne contadine a trent'anni, stremate dalle fatiche, ne dimostravano cinquanta; attingevano l'acqua dal pozzo; lavavano i panni al fiume; indossavano vestiti lisi e calzini rammendati. Le più fortunate, con il cuore gonfio di malinconia, erano mandate a servizio come domestiche nelle case dei benestanti e così potevano mangiare tre volte al giorno, mandare a casa qualcosa. Anche da queste parti vi erano i ladri di polli e, d'inverno, per tutti i geloni che si annunciavano con un lieve prurito cui seguiva un doloroso gonfiore che finiva per spaccare le nocche delle dita e l'orlo superiore delle orecchie; le *sgalmare*, gli zoccoli costruiti con le tomaie delle vecchie scarpe e il fondo di legno talvolta rinforzato da pezzi di latta o di zinco inchiodati di sotto; lo scaldino per sgelare le lenzuola; il libretto delle *Massime eterne* sul comodino e il vaso da notte dentro. Per le donne, le calze con la riga, le scarpe ortopediche con la suola di sughero, la sottoveste, il busto, l'uovo di legno infilato nella calza da rammendare e su cui si batteva con il ditale per appiattare il rattoppo. Per gli uomini il tabarro, il portafoglio a fisarmonica, i pantaloni alla zuava, la giacca con la martingala, la camicia, che, al posto del colletto, aveva un girocollo da allacciare con un bottone di ferro, la camicia da notte anche per loro. Per i neonati le fasce avvolte strette, strette a spirale; per chi poteva studiare vi erano le matite copiative, il calamaio, le manopole, una specie di guanti di lana con le dita a metà per poter impugnare la penna con il pennino che incrociava le punte e che finiva per spruzzare d'inchiostro le pagine del quaderno. Il salvadanaio in cui introdurre le monetine del risparmio; i rocchetti di legno usati, trasformati in giocattoli; i cucirini più piccoli e con l'anima di cartone, diventavano invece dei fischietti: bastava tapparne un'estremità con il pollice e soffiarsi dentro. I maschi erano esonerati da queste attività casalinghe. E anche non dovevano apparecchiare e sparecchiare la tavola, scuotere le briciole dalla tovaglia dopo i pasti, e alzarsi da tavola per prendere l'acqua o il vino. Per le bambine questi piccoli lavori casalinghi era normali. Proprio come era normale mangiare, bere, dormire. E ne erano orgogliose perché si sentivano fin da piccole un po' adulte. E così lo erano quando iniziavano ad imparare a lavorare a maglia. Confezionavano le sciarpe, i maglioni e i gilet, da portare sopra le camicie o sopra gli abiti da lavoro. Si lavorava con due ferri. Poi per preparare i guanti e le calze per tutta la famiglia si usavano cinque ferri, lunghi una trentina di centimetri, da usare uno di seguito all'altro, punto dopo punto, badando che i ferri non scappassero al controllo. Si lavorava sempre. Di giorno,

di sera, e anche di dopopranzo quando la casa sembrava assopirsi. Per confezionare gli abiti da lavoro si usava la lana a buon mercato; per quelli da indossare nei giorni di festa, la lana migliore e si facevano le trecce o il punto riso. Poi c'erano da aggiustare le camicie, le calze, i pantaloni.

Dal nastro n. 16, *Riti di vita*

“Per le bambine che appartenevano a quelle famiglie che potevano permetterselo, era doveroso imparare a ricamare e sapere di uncinetto, orlo a giorno, gigliuccio, punto pieno, punto erba, punto rasato. Un'arte che spesso si imparava andando a scuola dalle suore, che tra l'altro insegnavano ad usare due ditali, uno infilato sul dito medio della mano destra e l'altro su quello della sinistra. Si lavorava insieme ad altre ragazze e spesso si imparava qualcosa che nel tempo si sarebbe potuto tramutare in una passione per tutta la vita. Sulla lavagna dell'aula riservata alla scuola di ricamo era scritto: “C'è un tempo per cucire, un tempo per tacere e un tempo per pregare, un tempo per parlare”.

Conche, 1963, settembre, Mariuccia, anni 58, casalinga

Oltre ai ricami le suore insegnavano anche a pregare *“con tutto il cuore, tutta l'anima, tutta la mente”* e, a cantare gli inni che si sarebbero ripetuti in chiesa e durante la processione del santo patrono, gonfiando il petto, ornando le note, gargarizzando virtuosismi e, magari, aggiungendovi anche qualche opportuna lacrimuccia, che avrebbe dovuto conferire un tocco di sensibile femminilità.

Dal nastro n. 16, *Riti di vita*

“Andare alla processione era un rito: si indossavano le calze bianche, il velo lavorato a mano, i guantini bianchi e la corona tra le mani sempre giunte. E verso i quattordici o quindici anni si cominciavano ad usare anche le calze velate. Tutto dipendeva dalla madre. Le calze velate erano contenute all'interno di buste. Venivano estratte con molta cautela, infilate con altrettanta e agganciate al reggicalza. Erano di nylon. Per facilitare l'operazione prima di infilarle si passava sulla gamba un po' di borotalco (el saòn). Tutte le altre continuavano a indossare le spesse calze di lana o di cotone”.

Conche, 1963, settembre, Mariuccia, anni 58, casalinga

Tra gli inni, che le suore insegnavano, vi era l'immane *Ave Maria* di Lourdes

E' l'ora che pia / La squilla fedel / Le note c'invia / Dell'Ave del ciel.

Rit. *Ave, ave, ave, Maria / ave, ave, ave, Maria.*

O vista beata! / La Madre d'amor / Si mostra svelata / Raggiante fulgor.

Rit. *Ave, ave, ave, Maria / ave, ave, ave, Maria.*

Le fulge sul viso / Sovrana beltà, V'aleggia un sorriso / Che nome non ha.

Rit. *Ave, ave, ave, Maria / ave, ave, ave, Maria.*

Dal braccio le pende / Dell'Ave il tesoro / Che immagine rende / Di un sero di fior.

Rit. *Ave, ave, ave, Maria / ave, ave, ave, Maria.*

La bimba ai suoi piedi / La sta ad ammirar, / Il segno di croce / Impara a ben far.

Rit. *Ave, ave, ave, Maria / ave, ave, ave, Maria.*

Il solenne *Mira il tuo popolo*, che nelle processioni sarebbe stato cantato con l'accompagnamento della banda, *Nome dolcissimo*

Nome dolcissimo, nome d'amore, / tu sei rifugio al peccatore. / Tra i cori angelici è l'armonia

Rit: *Ave, Maria, Ave, Maria.*

Soave al core è il tuo sorriso, / o santa Vergine del paradiso / la terra e il cielo a te s'inchina.

Rit: *Ave, Maria, Ave, Maria.*

Dal ciel benigna riguarda a noi, / materna mostrati ai figli tuoi. / Ascolta, o Vergine, la prece pia.

Rit: *Ave, Maria, Ave, Maria.*

E infine "*Bianco Padre, che da Roma ci sei meta, luce e guida...*" affinché i comunisti non prevaricassero.

"Qual falange di Cristo redentore / La Gioventù cattolica è in cammino! / la sua forza è la Spirito Divino, / Origine di sempre e nuovo ardore! / Ed ogni cuore affronta il suo destino, / Votato al sacrificio ed all'amor!"

Ritornello: *Bianco Padre, che da Roma, / Ci sei meta, luce e guida, / In ciascun di noi confida, / Su noi tutti puoi contar! / Siamo arditi della Fede, / Siamo araldi della Croce, / Al tuo cenno, alla tua voce, / Un esercito ha l'altar.....*

Balde e salde s'allineano le schiere, / Che la Gran Madre dal suo sen disserta: / La più santa famiglia della terra, / Eleva in alto i cuori e le bandiere. / Ed ogni figlio è pronto alla sua guerra / votato al sacrificio ed all'amor!"

Ritornello: *Bianco Padre, che da Roma...*

Poi si recitava il santo rosario, una preghiera infinita. Veniva recitato con molto fervore specialmente quando c'era il parroco. Prima di iniziare il parroco si metteva la cotta bianca, baciava la stola, che se l'era fatta saltare dietro le spalle,

e si rivolgeva alle allieve dalla scuola di ricamo con il solito paterno, si fa per dire, sorriso e l'altrettanto solito "Siete pronte, vero?"

Dal nastro n. 16, *Riti di vita*

"Ci aspettavano ben centocinquanta Avemàrie, intervallate dai Paternostèr e dai Gloripatri, e trapuntate dai quindici misteri gaudiosi, dolorosi, e gloriosi".

Gorgo, 1965, aprile, Iolanda, anni 59, casalinga.

Gaudiosi (lunedì e giovedì):

- 1 L'annunciazione dell'Angelo a Maria Vergine;
- 2 La visita di Maria a Santa Elisabetta;
- 3 La nascita di Gesù a Betlemme;
- 4 La presentazione di Gesù Bambino al tempio e la purificazione di Maria Vergine;
- 5 Gesù ritrovato nel tempio tra i dottori della legge.

Dolorosi (martedì e venerdì):

- 1 Gesù prega e suda sangue nell'orto degli ulivi;
- 2 Gesù flagellato e insultato;
- 3 Gesù coronato di spine e condannato a morte;
- 4 Gesù sale il calvario portando la croce;
- 5 Gesù viene crocifisso e muore sulla croce.

Gloriosi (mercoledì, sabato, domenica):

- 1 La risurrezione di Gesù;
- 2 L'ascensione di Gesù al cielo;
- 3 La discesa dello Spirito Santo su Maria e gli apostoli;
- 4 L'assunzione di Maria Vergine al cielo in anima e corpo.
- 5 Maria incoronata Regina del cielo e della terra.

Infine sarebbe arrivato il tanto atteso:

"Lodato sempre sia il santissimo nome di Gesù, di Giuseppe e di Maria".

Dopo ogni mistero, si intercalava: "Gesù mio, perdona le nostre colpe, preservaci dal fuoco dell'inferno, porta in cielo tutte le anime, specialmente le più bisognose della tua misericordia", la strofa di un canto mariano e alla fine di tutto c'erano le litanie.

A chi ascoltava da lontano, quel cantilenare sembrava una nenia sacra,

un sereno delirio, un sussurro dell'anima che doveva essere sempre protetta dalle tentazioni, per non incorrere nelle colpe.

Dal nastro n. 16, *Riti di vita*

“Io non ho mai capito di quali colpe ero colpevole. E lo chiedevo anche al sacerdote quando andavo a confessarmi. E lui mi rispondeva che ero superba e che dovevo continuare a pregare perché mi passasse tutta quella superbia che avevo. Proprio non l'ho mai capito. Una volta l'ho detto in confidenza a mia mamma che mi ha detto: Tasi sempre”.

Arzerello, 1961, settembre, Ines, anni 55, casalinga

Dal nastro n. 16, *Riti di vita*

“Quando non c'era il parroco alla fine della scuola di ricamo, si andava nella cappella dell'asilo, e se ne recitavano cinquanta. Aaavemarià ... Santamarià. Aaavemarià ... Santamarià ... Aaavemarià ... Santamarià. La suora recitava la prima parte della preghiera in latino. Avemarià, gratiaplena, Dominustecum, benedicta tu in mulieribus et benedictus fructus ventristui, Iesusss. In risposta, vi doveva essere l'adesione corale di tutte le ragazze. Sanctamarià, MaterDei, orapronobiss peccatoribus, nunc et in hora mortis nostrae. Amennnn... Era un botta e risposta mormorato come un fruscio con le lettere A e le S che si trascinavano dietro tutte le altre e che terminava con quell'amen definitivamente liberatorio. Qualche ragazza nel pregare dondolava il capo a destra e a manca, altre si cullavano, altre chiudevano gli occhi oppure li tenevano ben aperti e fissi non si sa dove. Tutto serviva per darsi tono, personalità e per farsi notare dalle suore ... perché non si sa mai...!!”.

Arzerello, 1961, settembre, Ines, anni 55, casalinga

E giunti alla fine, nella misericordia del Signore, si poteva tornare a casa. Qualcuna, più per farsi notare, si intratteneva davanti alla statua della Vergine, vestita di bianco e di blu, con il bambino in braccio, una corona di dodici stelle, attorno alla testa, e con il piede sinistro che schiacciava la testa verde di un serpente dalla cui bocca usciva fuori una lingua rossa e biforcuta. Era un modo per essere stimate dalle suore.

Con l'ambiente religioso era opportuno avere sempre un buon rapporto. Anche perché quando, in qualche modo, si sarebbe fatto avanti qualche *moroso*, ci si sarebbe dovuto rivolgere al sacerdote per chiedere il suo consiglio; e, nel caso il pretendente fosse forestiero, egli avrebbe chiesto riservate informazioni al sacerdote del paese, prima di esprimere il suo parere che rientrava nel prendere in esame la consistenza economica del pretendente.

Dal nastro n. 16, *Riti di vita*

“Io ho conosciuto Tullio, che poi mi ha sposato, mentre ascoltavo la banda a Piove il giorno della fiera... ero a casa di mia sorella che abitava in piazza, io ero alla finestra, sotto c’era la banda che suonava: l’ho visto che era un pochino che guardava in sù e io facevo finta di non averlo visto ma mi era entrato subito nell’occhio. Allora ho detto a mia sorella se potevo andare giù a prendermi una patata americana. Lei mi ha detto sì, ma aveva capito che tipo di patata americana mi sarei comperata.. allora son andata giù, lui ha fatto finta di perdere un fazzoletto, io l’ho raccolto e l’ho chiamato... poi è venuto sù e ha detto a mia sorella che aveva intenzioni serie... poi qualche volta sono uscita e un giorno è venuto a casa da mio papà a parlare e poi ci siamo sposati...”

Arzerello, 1961, aprile, Iole, anni 57, sarta

Molte interrogavano il futuro.

Dal nastro n. 16, *Riti di vita*

“Questo accadeva nel periodo attorno alla festa di Natale e all’Epifania. Io mi ricordo che mia sorella nella notte di Natale una volta ha preso tre fagioli: uno lo ha pelato del tutto, uno era da pelare e uno mezzo era pelato e mezzo da pelare. Senza che io lo sapessi, me lo ha messo sotto il cuscino. Quando, alla mattina, mi sono svegliata ho messo la mano sotto il cuscino e ho toccato il fagiolo in parte pelato e in parte da pelare. Lei mi ha detto che mi sarei sposata con uno che sarebbe stato così e così. Se avessi toccato quello da pelare avrei sposato uno che stava bene; se avessi toccato quello tutto pelato, sarebbe stato un poveretto”

Olmo, 1961, maggio, Marieta, anni 67, contadina

Sul finire dell’inverno, si interrogavano i segni che si formavano sul ghiaccio.

Dal nastro n. 16, *Riti di vita*

“Si guardava il ghiaccio che si formava sulla superficie delle pozzanghere e su un catino riempito di acqua, esposto per una notte fuori dell’uscio della casa. Se si formavano due strisce di ghiaccio che si intersecavano, si pensava alla forma della forbice e allora avresti dovuto sposare un sarto, se si formava un blocco continuo di ghiaccio, avresti potuto sposare un contadino perché la figura ricordava quella di una vanga, e così via. Poi le cose non andavano così!”

Olmo, 1961, maggio, Marieta, anni 67, contadina

Per diventare “*morosi*” la cosa diventava più complessa.

Dal nastro n. 16, *Riti di vita*

“Uno poteva scriverti una lettera, che sarebbe stata letta da tutta la famiglia e solo dopo un attento studio della famiglia del futuro “moroso”, del patrimonio posseduto e del parere del parroco, il ragazzo poteva ottenere il permesso di entrare in casa della ragazza e di frequentarla in casa. Ricordo che Arturo, quella volta ha detto a mio papà: “Se voi siete d’accordo io vengo in casa. Mio papà gli ha detto:”Vieni ma bada bene a quello che fai. Noi siamo una famiglia onorata.” Solo allora le cose diventavano serie. E da allora si pensava alla dote, anche se io sapevo che mia mamma l’aveva quasi tutta già preparata”.

Olmo, 1961, maggio, Marieta, anni 67, contadina

Di solito si preferiva accelerare i tempi per evitare alla futura sposa di andare incontro a qualche “incidente” e “scivolare” lungo una china che avrebbe portata la gente a dire “*che si doveva sposare*” e, come conseguenza, un susseguirsi di maldicenze, pettegolezzi, offese, disonori, disprezzo all’interno non solo della cerchia della futura famiglia.

Buone o modeste che fossero le condizioni economiche, era doveroso far di tutto per dare un certo tono alla figlia che entrava a far parte di un’altra famiglia.

Dal nastro n. 11, *Riti di vita*.

“Io mi sono portata in dote le lenzuola per tutti i giorni di canapa, e quelle per le ricorrenze di cotone o di lino unite in modo da ottenere la misura adeguata. Quelle di sotto erano rifinite con un orlo molto semplice, quelle di sopra impreziosite con orli a punto a giorno, così come le federe. Poi c’erano quelle per le occasioni ancora più importanti; erano di lino. Le avevo ricamate quando andavo a scuola di merletto all’asilo; al centro del risvolto vi erano motivi floreali, coroncine di fiori, festoni, orditi con punti diversi (gigliuccio, punto erba, punto pieno) e le iniziali dei nomi mio e di mio marito. Poi avevo i copriletti di piquet bianco, talvolta lavorati a nido d’ape o altri punti appresi sempre durante la frequenza alla scuola di ricamo e orlati sul bordo da un pizzo, doverosamente fatto a mano. Sarebbero stati usati specialmente nel caso delle nascite o delle malattie, quando veniva il medico. Gli altri erano più semplici, di solito bianchi, rifiniti in punto a cordoncino con lunghe frange di cotone o a smerlo. Seguivano le tovaglie, impreziosite quelle per le ricorrenze più importanti e i tovaglioli grandi quasi come le tovagliette. Gli asciugamani con disegni, pizzi, passamanerie. Ancora tovaglie

e tovaglioli di tela più consistente (canapa, canapa/cotone) per tutti giorni, anche questi con iniziali ricamate e con bordi più robusti per resistere ai ripetuti bucati con la cenere. Una cosa alla volta, con tanta pazienza, in attesa di quel giorno”.

Codevigo, 1963, giugno, Argenide, anni 59, casalinga

Dal nastro n. 11, *Riti di vita*.

“Mi a me go portà in dote disdoto nissoi completi de sora e de soto par el leto matrimoniale, po’ naltro sete de sora, quindese de soto, vinti intime, tre toaje par disdoto parsona, quattro par dodese, tutte ricamà e fate ben da le suore. Queste le jera par i dì de festa grande. Siè toaje par tuti i dì, col so orlo finio ben; dodese canevasse de tela spinà, par sugare i piati, tanti tochi de tela; un rodolo de tela ancora tuta da doparare. Po ghe jera tuta la me dote: camise da note, qualcuna proprio bela; mudande longhe fin soto el senocio de tela fina e con merli e pizzi, verte in meso a le gambe. Camise bianche de pizzo e de pele de ovo tutte lavorà ben par le domeneghe e i dì de festa grande; altre de pichè da doparare tuti i dì, sempre laorà ben, ma manco de quele de festa; me ne ricordo una con tuta na petorina davanti con tre rose che co la ga vista la suora la me ga ito brava davanti al prete, ch’el vegnèa na olta a la settimana a vedare come che nasèa la scola de ricamo e la me ga anca basà disendo “Fortunà quello ca te sposarà”. Me mariò non me lo ga mai dito. Po’ ghe jera le sotoveste longhe, bianche, traversoni grigi e a fioriti, con di ricami picenini tuti fati col filo e de le grande scarsele; fasoliti da naso a ghe nea de grandi e de pi piccoli, tuti con le iniziali del me nome; un pochi de lin e tuti i altri de coton, da doparare tuti i dì. E ancora calse longhe bianche de coton, altre in colore a ghe nea de grigie e de nere, tute co i lastici che i se saràa con un boton de madreperla. A ghea anca di lastici alti tri dii chi rivàa fin su par le gambe e i tegnèa su le calse. Tuto jera de roba fina e forte parchè le nasèa lavà in te la lissiva (che era acqua bollente mista con cenere).

El vestito da sposa el jera na meraveja. A go messo du ani a finirlo; el jera tuto de seda bianca fata vegnere a posta da me papà ch’el conossèa un marcante. Po co me go sposà a ghea anca un vestito blu scuro con na giachetina compagna e un coletto tuto laorà col filo cru (color nocciola) e fermà davanti con un bel nastro ch’el stasèa fremà da un anelo d’oro co tante perline rosse. El jera un spettacolo. Po a ghea do veli da doparare co se nasèa in cesa. Uno el jera maronsin e uno negro.

A ghèa anca un libretto da messa con el davanti negro, un pochi de santini che dopo a go perso, un sachetin par metare quel poco de oro ca ghèa, na damigianeta de ojo de poméla da cinque litri. Na carta inonde ca jera notà tutto quello che la me fameja ga possiò darne. La ghèa scritta el maestron, chel jera vegnù aposta par stimare tuto, el disèa, par fare le robe pulite. El jera vegnù insieme con uno ch’el jera sta a far el carbuniere ch’el parlàa sempre de

sua maestà el Re. Anca elo el ga firma la carta in fondo come testimonio. Il contenuto lo conosco a memoria, dopo tanti anni di premurose attenzioni, di ago e filo, di acquisti a lungo pensati”.

Arquà Petrarca, 1959, marzo, Giustina, anni 71, casalinga

Dal nastro n. 11, *Riti di vita*

“Tutta la mia dote era stata messa in una grande cassa di legno con un coperchio arcuato. Mio papà aveva fatto incidere le iniziali del mio nome e la data in cui era stata costruita. Era anche rinforzata da alcune bande di ferro che poi si era anche arrugginito. Davanti c’era una serratura e una piccola chiave cui era applicato un fiocco di seta. Era bellissima. Quella che invece è stata costruita per mia sorella era grande come la mia ma nel coperchio vi erano state infisse delle piccole borchie di ottone. Mio papà ha sempre “straveduto” per mia sorella più piccola. Era furba, lo baciava ogni volta che tornava dal mercato. E lui, di nascosto, le dava sempre qualche dolcetto! Nella sua cassa c’era uno spazio solo per la sua biancheria personale. Aveva anche qualcosa più di me: un velo rettangolare di pizzo nero lungo e con una striscia lunga tutto il velo e tutta lavorata. Poi le ha regalato tre veli triangolari di colore nocciola per andare a messa alla domenica. Io, una volta, gliel’ho detto che faceva preferenze. E allora, è venuto un giorno e mi ha portato un velo di tinta cru con un nastro lungo e un boccola dorata con tante perline. Quella volta ho pianto e l’ho abbracciato. Dopo due mesi mia mamma l’ha trovato morto nel campo”.

Pernumia, 1963, aprile, Rina, anni 74, casalinga

La gravidanza era vissuta dalla futura madre senza particolari attenzioni.

Dal nastro n. 11 della ricerca: *Riti di vita*

“Non si facevano tutti gli accertamenti clinici che oggi si eseguono durante i nove mesi”.

Gorgo, 1961, marzo, Adelaide, anni 67, contadina.

Dal nastro n. 11 della ricerca: *Riti di vita*

“I nove mesi della gravidanza venivano conteggiati contando nove lune. E anche si credeva che i parti che avvenivano nel plenilunio e nel novilunio portassero bene alle puerpere”.

Santa Margherita, 1962, maggio, Aneta, anni 67

Dal nastro n.1 *Riti di vita*

“Durante i nove mesi bisognava stare attente a non portare collane e braccialetti perché avrebbero potuto soffocare il bambino. Se qualcuna aveva una voglia, non si doveva mai

toccare perché altrimenti nel corpo del bambino in corrispondenza a quella parte del corpo si sarebbe formata una macchia. Se si vedeva una di quelle donne che fanno i segni e portano il malocchio, si doveva sputare per terra e toccare una forbice aperta. Qui a Gorgo una donna aveva visto uno zoppo entrare in chiesa e l'aveva fissato più del dovuto ed era nato un figlio zoppo... Si facevano anche i pronostici. Se la forma della pancia era tonda e prominente verso il basso, sarebbe nata una femmina, se la prominente era rivolta verso l'alto, sarebbe stato un maschio. Oppure se il parto era previsto in luna nuova, avrebbe dovuto essere un maschio e quello durante la luna piena, una femmina”.

Gorgo, 1961, marzo, Adelaide, anni 67, contadina.

Dal nastro n. 12 della ricerca: *Riti di vita*

“Un figlio maschio era una garanzia, era più efficace e più produttivo di una femmina, che avrebbe dovuto sposarsi, farle la dote, vestirla elegantina perché altrimenti nessuno l'avrebbe notata. E allora si sarebbe finito per tenerla in casa, con tutto quello che sarebbe seguito...”.

Santa Margherita, 1962, maggio, Aneta, anni 67, contadina

Dal nastro n. 12 della ricerca: *Riti di vita*

“Io ho lavorato fino all'ultimo! Il primo l'ho avuto il 28 ottobre, durante il giorno avevo dissodato il terreno, poi ho fatto la polenta e a notte ho avuto il figlio...”.

Santa Margherita, 1962, maggio, Norina, anni 67

Dal nastro n. 11 della ricerca: *Riti di vita*

“Mio marito, quando stavo per partorire, mi ha detto: “Guarda che se nasce una bambina non torno a casa dai campi”.

Olmo di Tribano, 1959, giugno, Rita, anni 62

Dal nastro n. 11 della ricerca: *Riti di vita*

“Ne dicevano tante. Dicevano che se volevi un maschio, dovevi averlo concepito in luna nuova oppure che il marito doveva lasciare le scarpe in fondo alle scale,... se invece avevi sbagliato a contare, allora era una femmina”.

Gorgo, don Giacomo, 1959 anni 54, parroco

Il parto era un avvenimento riservato alle donne, quelle di casa, la levatrice e talvolta qualcuna del vicinato.

Dal nastro n. 15, *Riti di vita*

“La levatrice era una donna pagata dal comune, esperta nell’assistere le partorienti e autorizzata a impartire il sacramento del battesimo, se il bimbo nato si fosse trovato in condizioni precarie”.

Ronchi di Casalserugo, don Angelo, anni 63, parroco

Dal nastro n. 15, *Riti di vita*

“Io le trattavo bene le mie donne. Non dicevo mai parolacce. Avevo pazienza, le baciavo, le stringevo la mano. Prima di tutto volevo che la biancheria fosse bianca, pulita e anche gli asciugamani. Li facevo bollire. Prendevo delle bocce di vetro delle damigiane e le facevo bollire chiuse con dentro l’acqua e tutto quello che serviva. Sterilizzavo anche l’acqua che mi serviva per lavarmi le mani. Ero pulitissima. In quei casi, non si può mica scherzare. Io non ero una dipendente del comune. Chi veniva da me doveva pagarmi. Ma poi non mi pagavano mica. Mi davano delle uova, delle galline, delle bracioline di maiale, mi portavano il sangue cotto. Pensa che c’è un ragazzo, che ora ha tredici anni, che ogni volta che compie gli anni viene a portarmi una gallina. Sono cose che si possono capire solo se si è vissuti qui, con questa gente povera. Io non ho mai praticato gli aborti. Eppure anche da queste parti c’erano quelli che, in segreto, si fa per dire, lo facevano fare. Davano delle sostanze. Io non ho mai fatto quei pasticci”.

Padova, 1959, aprile, ostetrica a Piove.

Dal nastro n. 15, *Riti di vita*

“Io, dopo il parto, sono stata a letto otto giorni o anche di più perché non si contavano i giorni. Mi dicevano stai a letto qualche altro giorno. Fin che si stava a letto non ci si lavava neanche. Poi mi sono alzata e sono andata dal sacerdote a farmi benedire assieme con mia mamma e la levatrice che aveva portato anche il mio figlio a battezzare. Quando sono arrivata sulla porta della chiesa mi sono inginocchiata fuori della porta. Poi è arrivato il parroco, mi preso una mano e l’ha posata su un angolo della stola e pregando mi ha portato davanti all’altare della Madonna e lì mi benedetto dicendo tante preghiere in latino e poi una Ave Maria e una Salve Regina. Mia mamma gli ha dato delle uova e poi mi ha detto che se avevo del latte in più c’era possibilità di andare a fare la balia a Venezia presso una donna benestante. Allora, dopo otto giorni, ci sono andata. Il mio bambino è stato con mia mamma che era poi la sua nonna. Mi davano da mangiare bene, qualche volta mi portavano in giro con loro. Pensi che ancora dopo ventotto anni viene a trovarmi il signorino cui io ho dato il latte per sei mesi”.

Conche, 1961, maggio, Ida, anni 64, contadina

Dal nastro n. 11, *Riti di vita*

“...avevamo dato al mondo un figlio e ci si doveva vergognare. Io non l’ho mai capita

questa storia. L'ho anche chiesto una volta a un missionario che è venuto a predicare le quaranta ore e mi ha risposto che dovevo avere fede...".

Villa del Bosco, 1959, maggio, Aneta, anni 63, contadina.

Spesso i bambini nascevano deboli e con qualche problema, talora morivano e l'evento veniva accolto con rassegnazione.

In quell'atmosfera, anche per il mondo dell'infanzia era tutto difficile. Solo pochi privilegiati potevano permettersi di possedere una culla a dondolo munita di una cordicella che consentiva alla mamma di farla dondolare. Dentro vi era il suo bimbo, avvolto in interminabili fasce (il cui arrotolamento richiedeva una notevole perizia e pazienza) per garantire una crescita adeguata e scongiurare deformazioni, a cominciare dalle gambe storte. Questa convinzione, rivelatasi nel tempo errata, era talmente radicata che i bimbi vi restavano per lunghe ore e, in più, con il supporto del *porte-enfant* che, contribuiva a creare ulteriori disagi.

Dal nastro n. 12 della ricerca: *Riti di vita*

"Io da piccola dormivo in una cesta, dalla parte del letto di mia mamma. Poi mio papà mi ha fatto un letto con due cavalletti e delle tavole su cui era stato messo un materasso pieno di foglie di granoturco. Poi è nato un mio fratello e allora vicino al mio letto mio papà ha messo altri due cavalletti e una tavola lunga. E così ci si allargava, un fratello dopo l'altro. Eravamo alla fine in cinque. Io solo era la femmina, tutti gli altri dei maschi. E quando baruffavano mia mamma mi diceva, "Falli star zitti tu, che sei una femmina! Io non ho mai capito perché le femmine dovevano far star zitti i maschi".

Terra Nova, settembre 1959, Agnese, anni 67, contadina casalinga.

Fin che non erano in grado di camminare, i piccoli venivano ingabbiati in un una sorta di girello che era formato da una base circolare e da un anello superiore di legno collegati da quattro pioli. Il bambino veniva inserito nell'anello superiore ove si appoggiava con le ascelle divaricate. In tal modo stava eretto. Solo quando sarebbe riuscito a camminare veniva posto all'interno di un telaio rettangolare di legno, sostenuto da quattro gambe. Lungo i due lati più lunghi, vi era una scanalatura in cui scorreva un asse quadrato con un buco in mezzo. Qui il bambino poteva muoversi avanti e indietro, ovviamente scalzo e con il solo grembiolino.

Poi con il passar del tempo sarebbe arrivato il primo vestitino coperto da un grembiule, da cui ci si liberava molto, molto tardi. Al papà spettava il com-

pito di portare con sé il figlio a volte sui campi a raccogliere la frutta, a volte a caccia di uccellini, a volte sulla bicicletta in un sellino inserito sulla canna a far visita a qualche amico. E così fra padre e figlio iniziava un rapporto di solidarietà. Anche se nel tempo non sarebbero mancati scapaccioni, rimproveri, punizioni perché doveva essere rispettata la legge del rigore, che, per la verità, non ha costruito cattive generazioni di adulti. E' in quest'ambiente che i nonni cantavano quelle "filastrocche", in dialetto, che, qualche anno dopo, cantando, sarebbero state ripetute dai nipoti.

Il tempo del contadino

Nel seguire alcune storie di questa terra si incontra un archivio di fatti sgranati giorno dopo giorno e di stagione in stagione. Alcuni seguono l'andamento ciclico dei ritmi della natura, quali il germogliare di una pianta o il ritorno di una certa selvaggina; altri gli eventi agrari, quali l'aratura di un suolo o il raccolto di un determinato prodotto. Tutti sono in sintonia con la posizione del sole e degli astri. Altri si distendono in un rituale di feste e di cerimonie religiose celebrate dentro e fuori casa. Ognuno diverso, ognuno porta con sé un passato che si annida in qualcosa di lontano e che sopravvive anche là dove non se ne riconosce la presenza.

Questo insieme concreto e naturale di osservazioni si è andato lentamente compenetrando con la memoria delle cerimonie connesse alle feste e ambedue hanno finito per tessere l'ordito di una successione di eventi, che ora rappresentano forse la massima espressione della volontà umana di addomesticare il tempo e lo spazio quotidiani. In questo quotidiano fluire, il tempo naturale *profano* è segnato dal ritorno del sole, dalla rinascita delle piante, dalla fioritura degli alberi, dalla maturazione del grano; il *tempo sacro* è solcato da una trama simbolica indicata da un insieme di culti agrari e c'è inoltre la *memoria orale*, che rappresentava "uno strumento di conoscenze e informazioni strettamente legate agli usi e costumi, ai comportamenti individuali e sociali, da costituire un punto di riferimento indispensabile per la comprensione della vita e del lavoro dell'uomo" (Coltro, 1980).

Tutto questo si racconta fra i giorni del calendario del contadino: a ogni giorno un evento e dietro a ognuna di quelle date c'è sempre qualcosa d'altro, qualcosa in più, un odore, una parola, uno scroscio di pioggia, il profumo dell'erba bagnata, che induce verso trame che sembravano cancellate da altre atmosfere e che hanno segnato il trascurabile destino di tante vite. E ora, nello scorrere dei giorni, si possono ritrovare le tracce di una trama simbolica che

ha consentito all'uomo di organizzarsi in una società dando vita ad un calendario sacro annuale, in cui convivono in modo attento ed equilibrato, elementi naturali, pratiche civili, ritualità religiose, che derivano da un passato che continua a riproporle in modo da essere vissute in funzione di un tempo ultraterreno.

Al centro di questo stile di vita stavano i nostri contadini, taciturni e impenetrabili, i visi solcati dalle rughe, le vene che s'intersecavano tra le dita e che parlavano a sufficienza delle loro storie segnate dalla fatica, dalla fame, dal coraggio. Una sorta di carta geografica dell'anima, raccontata nei tratti del volto diventati essenziali nella loro immobilità, ma mai nello stesso modo, con le stesse parole, con gli stessi nomi, con il medesimo finale.

Dal nastro n. 6 della ricerca: *Riti di vita*.

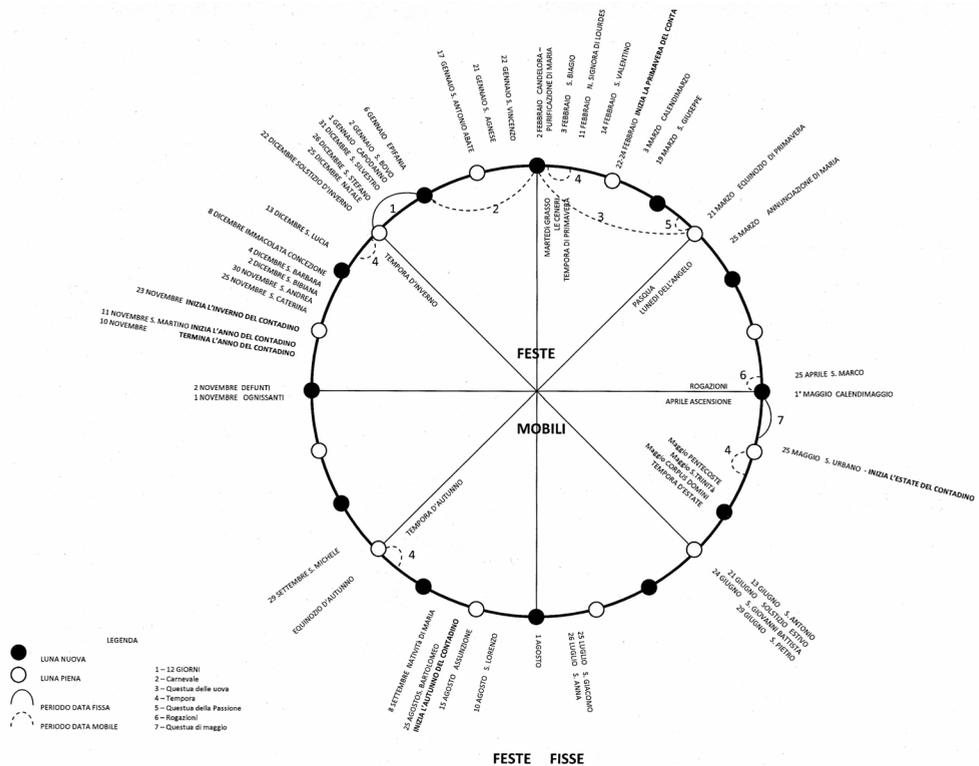
“Nel fondo dell'animo del contadino resta sempre una religione naturale che aveva due poli: ad un estremo vi è la speranza nella Provvidenza, all'altro, il timore per tutto quanto poteva compromettere i raccolti, la vita delle cose e degli stessi membri della famiglia. Per questo pregavano Dio, i santi e la Madonna e chiedevano loro di salvare i raccolti con una successione di formule, cantilene, rituali, invocazioni che ricordano talora vecchi culti dal sapore profondamente pagano”.

Sant'Angelo di Piove, Giugno 1961, anni 67, maestro elementare

Lo testimoniano i documenti d'archivio, le vecchie storie che ricordano le previsioni dell'annata agraria, le benedizioni, le preghiere, le processioni, le messe, le sagre, le rogazioni, le questue, i tridui, le abitudini produttive, i proverbi e i cibi che si succedevano nel corso dei mesi in occasione delle varie ricorrenze. E ora c'è pure la società odierna che, nel suo affrettato scorrere, ha finito per corrodere i ricordi dei lunari personali, che si erano andati intrecciando agli eventi della vita quotidiana dei singoli contadini, attratti da una arcana logica delle fasi lunari, da un proprio pensiero meteorologico, elaborato anno dopo anno, in sintonia con lo scorrere del calendario, con alcune feste locali, religiose e profane.

In Saccisica, l'addomesticamento del tempo e dello spazio ha varcato disinvoltamente i secoli e le epoche. A coniarlo fu l'esperienza di una lunga catena di generazioni che, dopo secoli e millenni, continua ad essere qui a raccontare una storia ricca di tenacia, di pazienza, di voglia di radicarsi e di rimanere, stabilendo un contatto fra ieri e oggi. Uno ieri in cui ogni lavoro,

ogni alba e ogni tramonto erano un'occasione per ritrovare santi e stagioni, presenti in una fede diffusa come una macchia d'inchiostro che si disperde, si sposta, scompare e ricompare dal fondo di una spessa carta assorbente per raccontare una enigmatica trama, sovrastata dal sole e dai ritmi della luna.



Dal nastro n.15, *Riti di vita*

Un periodare che si è andato ampiamente distendendo anche nella vita quotidiana contadina e che tuttora continua a fornire informazioni, a suggerire un ampio ed articolato sistema di eventi naturali e di rituali. In parte sono eventi laici, di provenienza nordica (1° febbraio, 1° maggio, 1° agosto, 1° novembre), in parte cristiani (25 dicembre- Natale, 1° gennaio-capodanno, 6 gennaio- Epifania, 15 agosto- Assunzione, 1° novembre- tutti i Santi, 2 novembre- il giorno dei morti), che si succedono in momenti fissi che seguono il corso del sole.

A questi momenti si è andato sovrapponendo un fitto insieme di feste mobili che si riferiscono al corso della luna e che alludono alla Passione, Morte, Resurrezione di Cristo.

La principale festa mobile è quella di Pasqua, che cade dopo il 21 marzo (equinozio di primavera) e avviene nella domenica immediatamente successiva al primo plenilunio primaverile. “La prima data possibile per la Pasqua dei cristiani era perciò il 22 marzo, che è la scadenza pasquale più alta, detta in chiave anteriore. Grazie al gioco della luna, Pasqua cambierà tra questa chiave anteriore e la sua scadenza più bassa sarà il 25 aprile” (Gaibagnet, Lajoux, 1985).

Dal nastro. 11, *Riti di vita*

“Nella sua origine remota, la pasqua si riferiva a un rito ebraico di transumanza che ha lasciato tracce evidenti nella pasqua ebraica codificata nel capitolo 12 del libro biblico dell’Esodo. Tale evento avveniva in primavera, nel periodo di marzo-aprile, ed era vincolato al plenilunio primaverile (il 14 del mese di Nisan)”.

Gorgo, aprile 1959, don Giacomo, parroco dal 1926.

Dal nastro. 15, *Riti di vita*

“Questa data è l’asse portante del calendario cristiano e condiziona la cadenza del tempo delle feste mobili cristiane che la precedono e la seguono.

Feste prima di Pasqua: Settuagesima (settima domenica prima della domenica di Passione, 63 giorni prima di Pasqua); le Ceneri (mercoledì, primo giorno di Quaresima; il giorno successivo al martedì grasso, che è l’ultimo di carnevale, 46 giorni prima di Pasqua), prima domenica di Quaresima, 42 giorni prima di Pasqua); domenica di Passione (14 giorni prima di Pasqua); domenica delle Palme o dell’Olivo (7 giorni prima di Pasqua).

Pasqua di Resurrezione.

Festa dopo Pasqua: Ascensione (domenica, 39 giorni dopo Pasqua; Pentecoste detta anche Pasqua di rose, domenica, 49 giorni dopo Pasqua); SS.Trinità (domenica, 56 giorni dopo Pasqua); Corpus Domini (giovedì), 60 giorni dopo Pasqua.

Padova, 1963, aprile, don Alfredo

“Erano feste mobili anche le quattro tempora (ossia le quattro stagioni) che cadevano nei giorni di mercoledì, venerdì e sabato, rispettivamente dopo la prima domenica di quaresima, dopo la Pentecoste, dopo il 14 settembre, giorno dell’esaltazione della Croce, e dopo la terza domenica dell’Avvento. L’Avvento era il tempo di preparazione alla festa di Natale e comprendeva le quattro domeniche che precedevano la domenica in cui si festeggiava la venuta del Redentore” (Collino, 1928).

Tra le feste ce n’era una singolare, il carnevale, un vero e proprio interludio, fatto di scherno e di follia, che si inseriva all’interno dello scorrere ordinato dell’anno. Cadeva tra la nascita e la morte del Salvatore, tra il giorno del Sole (il solstizio d’inverno, che celebrava il *sol invictus* con la sua promessa di ritornare a illuminare il mondo) e il buio della Passione e Morte di Gesù Cristo. Se si vuole, era una festa religiosa ma anche ambigua. Si dava l’addio al carnevale (*Carne, vale!*), si celebrava al riparo di una maschera, tra l’euforia, la gioia sfrenata, le beffarde risate di scherno alimentate da quel desiderio di vivere, che è anche sofferenza ad accettare la vita nei suoi molteplici limiti, e la malinconia che annunciava la quaresima e l’incerto sentore di morte che avrebbe preceduto l’alba della rinascita pasquale.

Qualche mese dopo...

Dal nastro n. 12, *Riti di vita*

“La sera prima della festa di San Pietro, prendevo una bottiglia di vetro, la riempivo d’acqua fino a metà, poi vi facevo scendere piano, piano un albume e andavo a deporre con precauzione la bottiglia adagiata sulla pancia, in un’aiuola dell’orto. Al mattino, l’albume riluceva di tante goccioline e si era disperso allungandosi dentro: c’era mio nonno che riusciva a vederci anche la vela. Dal modo in cui si interpretava la forma della barca e della vela, si traevano auspici sull’andamento del tempo”.

Villa del Bosco, 1959, maggio, Aneta, anni 63, contadina.

Si provvedeva anche a preparare l’olio rosso.

Dal nastro n. 11, *Riti di vita*

*“A se rancuraa di fioriti zali, picenini (*Hypericum perforatum*), che se cataa drio le strade o anche in ti prà co’ non i jera laorà. Se ne cataa do o tre brancaele. I si metèa in te ‘na butijeta in te l’ojo de pomela e i si metea fora al sole par tuto l’istà. Me nona la disèa almanco par trentanove dì. Mi a me regolo vardando ca l’ojo sia diventà belo rosso. Dopo a lo portaa drento e a lo metèa in te ‘na scansia in caneva. La lo doparaa quando che la se scotaa”*.

Ronchi, 1959, maggio, Amabile, anni 71, casalinga-contadina.

Un altro modo era quello di infondere una abbondante manciata in un litro di grappa, lasciata riposare ed esposta al sole “*par trentanove dì e trentanove note*” (Gorgo, 1961, luglio, Maria, anni 63, contadina-casalinga).

Il 39 era un numero multiplo di 13 che corrispondeva al numero minimo di streghe presenti in un sabba.

Sono rituali che raccontano una cultura contadina, variegata e complessa, arricchita, giorno dopo giorno, dall'esperienza quotidiana di gente reale, che sapeva fare con amore il proprio mestiere e che si tramandava, di voce in voce, usi e consuetudini di culture inserite in date, feste, tradizioni. Nel loro susseguirsi costringono a sfogliare il proprio archivio mentale, per ricordare scene vissute, canti ascoltati, eventi che la vita ha messo sotto gli occhi, cogliendo gli snodi fondamentali che scandivano la penuria, l'incertezza di molteplici vite e il repertorio degli antichi mestieri.

Sono date che guidano come fili preziosi nel labirinto dei ricordi perduti, da cercare con pazienza o come in una enorme madeleine dove c'è sempre una briciola per tutti. Talora sono ricordi intensi, commossi, ironici, surreali, ricchi di rimandi tra il loro passato e un nostro presente sempre più affrettato e disinvolto. Un modo per raccontare i contadini del passato, le loro ansie, gli estri, le passioni, le loro idee del tempo.

Dal nastro n.11, *Riti di vita*

“Non parlavano mai di mesi e settimane; per loro era più “comodo” riferirsi al “tempo”, alle “stagioni”, intese come “periodi”, “momenti”. Vi era la stajon de la somena (marzo), la stajon di cavalieri (aprile-giugno), la stajon del tajare el fromento (giugno), la stajon de arare, la stajon de sunàre el fromenton o la stajon de la polenta (settembre), la stajon del vendemare (ottobre). E all'interno di questi si succedevano altre divisioni quali la quarantia, che il contadino contava mettendo insieme i 28-29 giorni delle quattro fasi di una lunazione e la prima fase della lunazione successiva. Questa successione era considerata dal contadino come una breve stagione, durante la quale si verificava un insieme di eventi atmosferici che erano determinanti per l'andamento dei lavori dei campi. Queste cadenze erano tenute a mente riferendosi ai santi che si veneravano in quel periodo e ricordando un insieme di proverbi che venivano tramandati di generazione in generazione”.

Civè, marzo 1959, don Bruno

Nella vita quotidiana i mesi, le ore, i minuti e i secondi non corrispondevano ad alcun evento naturale. Restava il giorno, che veniva racchiuso in un tempo delimitato dalla presenza di luce e di buio. Non a caso, anche in Saccisica, si diceva che il lavoro durava “*da stele a stele*”. Nulla di nuovo. Il contadino aveva comunque una sua unità di misura minima: era il tempo di un “*amen*”, “*il tempo di un fiato*”, “*il tempo di dire Gesù*” oppure il più laico “*tempo de ‘na pissada*”, un modo di dire quando si aveva fretta.

Si avevano anche altri modi per regolarsi: il tempo per cuocere un uovo sodo durava quanto la preghiera della *Salve Regina*; il corso della luna, del sole e delle stelle erano punti di riferimento per avvicinarsi a capire in quale momento della giornata si era.

Dal nastro n.12: *Riti di vita*

“...*il tempo necessario per dire tre Ave Maria, oppure ci si regolava dicendo un Pater noster, una Salve Regina, un Credo, un Miserere, un Pater, Ave, Gloria, a secondo delle necessità; altre unità di misura erano un rosario intero (quindici decine di Ave Maria ognuna intercalata da un Gloria Patri, un Pater noster e quindici misteri (gaudiosi, dolorosi, gloriosi) che scandivano i principali momenti della vita di Gesù Cristo) e si mormorava sgranando i grani della corona del Rosario.*

Era un modo per pregare e anche per avere un’idea di quanto si lavorava. Ad esempio, se si andava a zappare un campo di barbabietole si sapeva quanti rosari avrei dovuto dire e quanto avrei dovuto lavorare prima di tornare a casa”.

Gorgo, giugno 1959, Ernesto, anni 67, contadino

Dal nastro n.12: *Riti di vita*

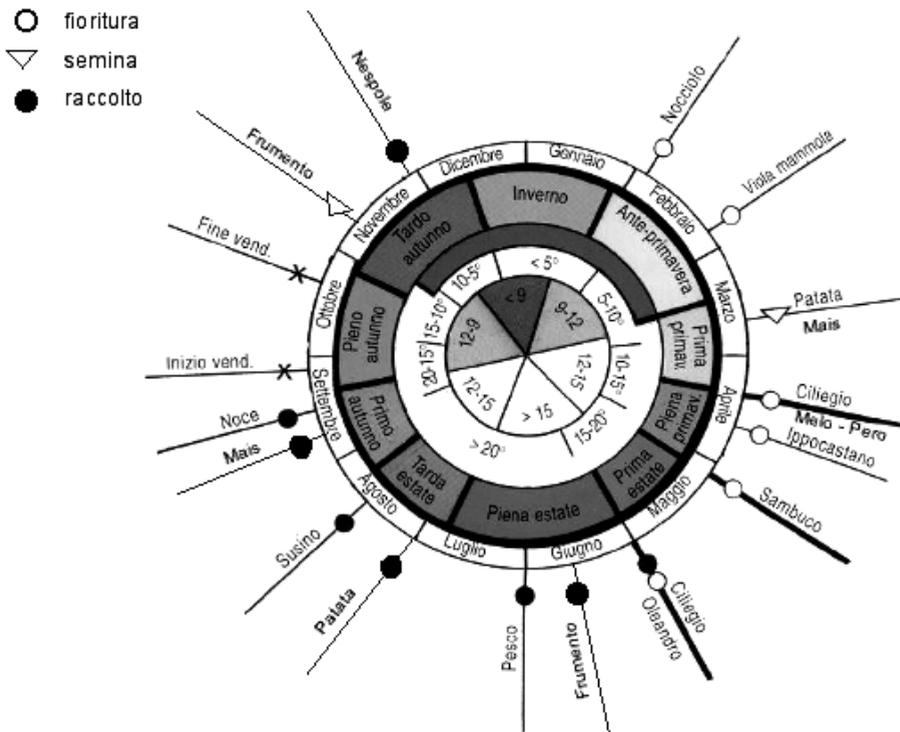
“*Si guardava la luna per mettere il letame nei campi. Non lo si metteva mai in luna nuova perché sarebbe andato tutto a male; anche il bosco non si tagliava a luna nuova, ... e non si faceva nemmeno il bucato ...”.*

Gorgo, giugno 1959, Ernesto, anni 67, contadino

Si guardava a tutti quei fenomeni biologici periodici, che erano condizionati dai fattori climatici stagionali e che si manifestavano con evidenti mutamenti del loro aspetto esteriore: il momento delle gemmazione, della fioritura, della fruttificazione. E così l’inizio e la durata di alcune fasi di sviluppo mutavano di anno in anno in rapporto al variare dell’andamento meteorologico.

Sulla base di queste osservazioni l'anno del contadino era stato diviso da alcuni studiosi di botanica e di meteorologia in nove stagioni naturali o fenologiche, riconoscibili dagli stadi di sviluppo di alcune piante che indicavano l'ante primavera, la prima primavera, la piena primavera, la prima estate, la piena estate, la tarda estate, il primo autunno, il pieno autunno, il tardo autunno e in più l'inverno.

Calendario fenologico della Saccisica (1972)



Dal nastro n.11: *Riti di vita*

“Erano osservazioni che guidavano anche chi seminava nell’orto di casa le verdure. Io, ad esempio, sapevo, perché me l’aveva insegnato mio papà che quando l’ippocastano stava per fiorire, la temperatura dell’aria e del suolo mi consentivano la messa a dimora dei pomodori”.

Olmo di Tribano, giugno 1961, Pacifico, anni 71, contadino

Nulla si sapeva del tempo cronometrico, perché gli orologi meccanici costavano molto e non erano diffusi. Si preferiva guardare gli orologi solari, dipinti sui muri delle case (meridiane). Il funzionamento era, apparentemente, molto semplice: un’asta (gnomone) proiettava la sua ombra su una superficie sulla quale, a seconda della lunghezza e dell’inclinazione, vengono indicate le ore.

Le più economiche meridiane del contadino erano realizzate utilizzando le mani e le dita.

Dal nastro n.12: *Riti di vita*

“Ci si rivolgeva verso il sole con la mano aperta e, sollevando il dito medio, si poteva valutare la lunghezza dell’ombra del dito sul palmo della mano, tenendo conto della stagione. Un’altra prevedeva l’utilizzo di entrambe le mani, girando le spalle al sole. L’ora veniva indicata dall’ombra del dito indice sul palmo dell’altra mano. Ve ne era una terza che indicava il numero di ore che mancavano al tramonto attraverso due dita della mano aperte a forcella. Si utilizzava come unità di misura l’apertura delle dita, si contava quante di queste unità separavano il sole, lungo la traiettoria dall’orizzonte. Il numero ottenuto equivaleva al numero delle ore da lavorare. Vi era anche chi utilizzava l’ombra stessa della persona. Si misurava la lunghezza e per misurarla ci si serviva del suo piede come unità di misura”.

Gorgo, giugno 1959, Ernesto, anni 67, contadino

Dal nastro n.11: *Riti di vita*

“C’era un modo per sapere quante ore di lavoro c’erano da fare, prima di andare a casa; si traguardava il sole attraverso le dita indice e medio aperte a forcella. Una forcella corrispondeva a un’ora di lavoro. Poi si spostava la forcella sull’orizzonte fino dove il sole sarebbe tramontato. Il numero di forcelle ottenute corrispondeva al numero di ore da lavorare”.

Olmo di Tribano, giugno 1961, Pacifico, anni 71, contadino

All’interno di questo scorrere del tempo, la saggezza popolare suggeriva i giorni del lavoro, i giorni delle feste, i giorni dei presagi e dei proverbi, il tempo della carne proibita, del pane raffermo, dei cibi semplici e stagionali, del reperimento dei prodotti alimentari.

Dal nastro n. 15, Riti di vita

“Vi era tutta una serie di rituali, ad esempio, tra la festività del Natale e Capodanno. Tanti osservavano i “dodici giorni”. Li contavano a partire da Natale o da Capodanno e l’aspetto meteorologico di ogni giornata suggeriva il modello del clima dei mesi corrispondenti. C’era qualcuno che segnava anche il tempo delle singole ore e prevedeva il tempo meteorologico nel corso del mese corrispondente”.

Conche, marzo 1961, Tonino, contadino-guaritore

Nel loro piccolo, sono parabole sospese nell’anima contadina e distese fra la cronaca ed il mito nel giro di poche parole, frammenti di una lunga storia che si fa ancora ascoltare e continua a suggerire un insieme di regole e divieti, volti al mantenimento della qualità di vita dell’uomo e della sua salute. Poco oltre sta una cucina impermeata di tradizioni, che si presenta come primo stadio di una medicina empirica; sullo sfondo, stanno le donne che aprono sul popolo contadino della Saccisica e sulle tradizioni, per lo più orali, perché la maggior parte non sapeva leggere e scrivere .

Chi aveva la fortuna di frequentare la scuola sapeva a memoria una filastrocca in cui si univa la successione dei mesi con un complicato ed astruso andamento del tempo durante le stagioni *Gennaio mette ai monti la parrucca (cioè sulle vette delle montagne nevica), / Febbraio grandi e piccoli imbacucca, / Marzo libera il sol dalla prigionia / Aprile di bei fior infiora la via...*

Poi anche da queste parti, il giorno divenne la “giornata” e finì per indicare la superficie di terra che veniva arata da una coppia di buoi dall’alba al tramonto. Una consuetudine che si andò affermando, tanto che le Camere di Commercio l’ hanno tradotta in metri quadrati.

Per tutti gli altri, il tempo era segnato dai rintocchi delle campane che con un timbro inconfondibile, tintinnavano le ore e le mezze ore con brevi richiami, avvisavano delle sacre funzioni e dei giorni festivi, suonavano l’avvio, la pausa, la conclusione della giornata di lavoro, l’ora di notte, l’agonia di Gesù, il venerdì alle quindici, le feste e le vigilie, le novene, le Quaranta ore, le Rogazioni, il Rosario, il Perdon d’Assisi, i matrimoni, le agonie, i morti, i funerali, le campane a martello (una serie di rintocchi ripetuti che annunciavano l’ imminente presenza di un grave pericolo per la popolazione, quali incendi e temporali, soprattutto se nel cielo nero compariva una piccola nuvola bianca portatrice della grandine).

Dal nastro n. 18, *Riti di vita*

“Le campane erano la voce del paese. Tutti potevano conoscere quello che accadeva. Era l’orologio. Allora molti non lo possedevano, ma l’orologio della campana dava l’ora, era un richiamo e anche un avviso”.

Gorgo, 1959, maggio, don Giacomo

Sono quei rintocchi che hanno finito per suggerire a Diego Valeri

*La campana ha chiamato,
e l’angelo è venuto.
Lieve lieve ha sfiorato
Con l’ala di velluto
Il povero paese;
v’ha sparso un tenue lume
di perla e di turchese
e un palpito di piume;
ha posato i dolci occhi
sulle più oscure soglie...
Poi, con gli ultimi tocchi,
cullati come foglie
dal vento della sera,
se n’è volato via:
a portar la preghiera
degli umili a Maria.*

Sono rintocchi che oscillano tra una dimensione intima, sempre alimentata dall’affetto per le persone care e un’altra chiassosa in grado di evocare immagini, riesumare episodi, accendere nostalgie. Si allontanano come altrettante bolle di sapone, che appena le tocchi, non ci sono più. Coprono il dolore, i sentimenti, le attese che non si possono dire e indicano le tracce di una storia già percorsa.

Nota finale

Queste righe non vogliono essere né un'introduzione ad una qualsivoglia storia della Saccisica, né tantomeno l'inizio di un manuale, scritto con alcuna pretesa. Sono solo alcune parole diffuse tra la testa e il cuore, fra gli occhi della mente e quelli del corpo. Sono attendibili solo come voci raccolte molti anni fa e mormorate da persone che ho sempre sentito dal profondo e, dopo averle sentite, ho provato a ordinarle, raccontandole.

Ci sono alcune persone che vorrei ringraziare: il dott. Luigi Contegiacomo, che mi ha sollecitato a pensare a questo lavoro, una mattina di qualche mese fa; e poi, il dott. Emanuele Grigolato e Jules Visin, perché, come sempre, mi hanno aiutato.

Bibliografia

- U. BERNARDI, *La cucina delle generazioni. Accademia Italiana della Cucina*, Milano, 1988.
- U. BERNARDI, *Il profumo delle tavole. Santi Quaranta*, Treviso, 2006.
- C. BETOCCHI, *Poesie*. Vallecchi, Firenze, 1942.
- F. BRAUDEL, *Civiltà materiale, economia e capitalismo. Le strutture del quotidiano (secoli XVI-XVIII)*, Einaudi, Torino, 1979.
- CASTELLANI E FERTONANI (a cura di), *Viaggio in Italia*. Mondadori, Milano, 1983.
- I. CAVALLARO, *Terrassa Padovana*. Gregoriana, Padova, 1981.
- L. COLLINO, *Piemonte*. Bemporad, Firenze, 1928.
- D. COLTRO, *Paese perduto. La cultura dei contadini veneti. La giornata e il lunario*, vol. I, Bertani, Verona, 1975.
- J. FACEN, *Abusi popolari. Sostanze alcoliche spiritose, vino*. In "L'amico del contadino", vol. II, nn. 247-248.
- C. GAIGNEBET, J. D. LAJOUX, *Arte profana e religione popolare nel Medioevo*. Fabbri, Milano, 1986.
- P. GRIMALDI, *Il calendario rituale contadino*. Franco Angeli, Milano, 1993.
- A. MERINI, *Vuoto d'amore*. Einaudi, Torino, 1991.
- L. RIZZI, *Poesie*. Neri Pozza, Venezia, 1955.
- V. TANARA, *L'Economia del cittadino in Villa*. Venetia, 1644.
- D. VALERI, *Invito al Veneto*. Boni, Bologna, 1976.

Finito di stampare nel mese di dicembre 2008
da



in Piove di Sacco



