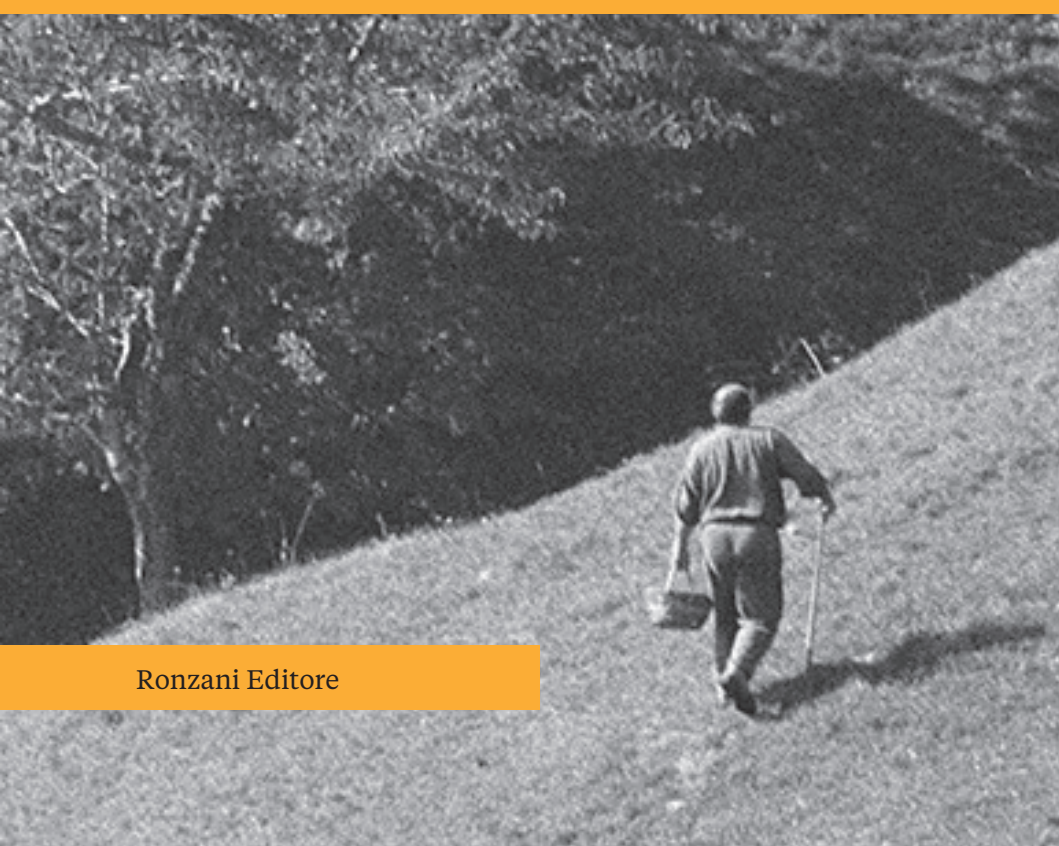
L’ultima stagione

Fabio Siviero



Ronzani Editore

SAGGI
6

Fabio Siviero

L'ULTIMA STAGIONE

Voci e memorie della civiltà contadina

Ronzani Editore

Ronzani Editore
© 2021 Ronzani Srl | Tutti i diritti riservati
www.ronzanieditore.it | info@ronzanieditore.it
ISBN 978-88-94911-69-5

Indice

7 Prefazione
9 Introduzione

13 Primavera
15 *Il capodanno contadino*
17 *Il carnevale*
21 *La tradizione dell'ofar marso*
23 *Quaresima e Pasqua*
27 *I lavori primaverili*
31 *L'allevamento dei bachi da seta*
33 *Gli ambulanti*
35 *Il cafaro*

39 Estate
43 *Lo sfalcio e la raccolta del fieno*
47 *San Giovanni Battista e l'inizio dell'estate*
49 *Sciami, miele e api regine*
53 *El tajo del formento*
55 *La trebbiatura*
59 *Lavorare e tribulare*
61 *El contadin l'è bon far tuto*
63 *Le fasi lunari*
65 *Processioni e rogazioni*
69 *La donna nella famiglia contadina*
75 *La famiglia contadina e i lavori di casa*
79 *La fame*

83 Autunno
85 *Il pascolo*
89 *La vendemmia*
93 *Sunàre el sórgo*
97 *Il bosco*
105 *I frutti del bosco*

109 *Ai Santi e ai Morti*
111 *San Martino, l'inizio dell'anno agrario*
115 *Contadini e agricoltori*
119 *L'ultimo contadino*

123 Inverno

125 *Freddo e neve*
127 *Prima notte di nozze al chiaro di luna*
131 *Luna di miele*
133 *Tirando la cinghia*
135 *Lavori sotto la neve*
137 *Il filò d'inverno*
143 *L'Avvento*
145 *Santa Lùssia*
147 *Il maiale, la mufina del contadino*
149 *Far su el mas-cio*
155 *Natale*
159 *Il Natale delle bestie*
161 *Capodanno*
163 *San Bovo*
165 *L'Epifania*
167 *Sant'Antonio Abate*
169 *I giorni della merla*
171 *La Candelòra*
173 *La morte nella civiltà contadina*
177 *San Valentino*
179 *L'ultima stagione*
183 *Aurora*

185 Glossario
193 Date e ricorrenze significative
195 Bibliografia
197 Siti internet
198 Nota dell'autore

Prefazione
di Paolo Malaguti

L'amico e collega Fabio Siviero fa parte, come me, della generazione del 'poi'. Siamo nati nel bel mezzo di un benessere già maturo, sull'onda fiduciosa degli anni Settanta, e abbiamo vissuto l'infanzia nel pieno ottimismo degli Ottanta.

I nostri genitori e i nostri nonni hanno investito su di noi con abbondanza, obbligandoci al contempo al piatto pieno e alla memoria della fame lasciata alle spalle da non così tanto tempo.

Forse è questo che ci rende già altra cosa dai figli del nuovo millennio. Loro vivono in un mondo nel quale le tracce del 'prima' vanno ricercate con accuratezza, con interesse, noi invece quelle tracce, quelle evidenze, non potevamo fare a meno di scorgerle, attorno alla nostra quotidianità fatta già di scuola, di sport e di televisione.

Bastava uscire nell'orto per scoprire qualche vecchio ferro da lavoro, incomprensibile nelle sue meccaniche e nelle sue logiche. O, appena più in là, dove il paese finiva e iniziavano i campi, si vedeva ancora con chiarezza la ferita aperta delle costruzioni che velocemente, di anno in anno e quasi di mese in mese, portavano avanti la linea della modernità, mangiandosi filari di vite, campi di erba medica e di formenton.

Ma in fin dei conti non serviva nemmeno uscire, bastava mettere il naso nel sottoscala dei nonni, o in qualche album di fotografie, e non potevi non vedere, non capire, di che mondo eri figlio.

In molti, nella nostra generazione, si sono ritrovati, a un certo momento, con l'esigenza di farci qualcosa, con queste memorie. C'è chi le ha messe in musica, chi ci ha scritto dei romanzi, chi, come Fabio, sfruttando la casset-

ta degli attrezzi della ricerca storica e sociologica, fa vivere le memorie di una comunità attraverso le stagioni, nel ritmo circolare e quindi eterno e sacro dell'anno agricolo.

Forse la perdita è il viatico per la riscoperta, forse lo sradicamento è il presupposto necessario per il desiderio della rivitalizzazione delle proprie radici. Di certo la presenza di lavori come il presente di Fabio Siviero ci incoraggiano e ci danno speranza, perché non si tratta di archeologia della memoria, né di aridi filologismi localistici, né di studi per i soli addetti ai lavori.

Dietro a progetti come questo l'intento primo e più nobile, a mio modo di vedere, è la ricostruzione della memoria, mediante l'arte più antica, quella della narrazione.

Noi, i figli del 'poi', non abbiamo vissuto la stagione del filò, quindi non possiamo, né forse avrebbe più senso, giocare la sfida sul terreno dell'oralità. La nostra narrazione si fa dunque scrittura, musica, ricerca.

Però di quello si tratta: gettare, per chi viene dopo di noi, il seme del racconto del territorio. Solo così chi verrà dopo di noi potrà, come noi, scoprirsi innamorato non più di 'uno' spazio ma del 'suo' spazio, portatore di affetti, di profondità storiche, di dialogo orizzontale e verticale con altre culture. In gioco, a ben vedere, c'è molto di più della sopravvivenza di memorie di mondi che furono: c'è il rapporto affettivo tra le nuove generazioni e il territorio che, presto o tardi, si troveranno a governare. Su questa sfida si gioca il destino del paesaggio, degli ecosistemi, delle eccellenze storiche e artistiche di questa parte d'Italia... Con il racconto si educa all'amore.

Introduzione

Il libro è scritto e quanto ritengo importante è sulla pagina, eppure ogni volta che incontro Santina c'è un proverbio da riportare, un detto antico, oppure una filastrocca da ripetere a memoria o il motivo per cui quel tale era chiamato così. A scavare nei ricordi sai quando cominci, ma non sai quando finisci. E Santina, a 94 anni, è un pozzo inesauribile di memoria. Nata quando il Duce stava realizzando la sua dittatura, ha vissuto l'infanzia quando si andava alla conquista dell'Impero, il Re Vittorio Emanuele III firmava le leggi razziali e l'Italia entrava in guerra, con il suo portato di tragedie e morte che avrebbe colpito la nostra famiglia e il Paese intero. Già questa fortunata condizione anagrafica, complice una lucidità granitica, le consentirebbe di presentarsi come una testimone esperta del mondo contadino, ma a questo privilegio può aggiungere la non comune condizione di aver assorbito nel corso della sua vita una serie di ricordi, detti, aneddoti e racconti che i suoi genitori e i suoi nonni le hanno consegnato, quasi un'eredità familiare che unisce le generazioni dei Siviero, dal secolo XIX a oggi. Otello Perazzoli, citando lo scrittore Eugenio Turri, mi ha regalato una bella metafora per persone come Santina: dopo il diluvio universale della rivoluzione industriale e dei consumi nelle civiltà occidentali che ha spazzato via la civiltà contadina, ci sono stati e ci sono ancora, per fortuna, dei Noè che con la loro opera hanno portato in salvo, e ancora continuano a farlo, quanto di buono, utile e giusto ci sia da salvare di quel passato. Finché sul mare del diluvio del mondo postindustriale veleggeranno queste arche piene di risorse e ricchezze, sarà opportuno continuare a guardare a esse non come relitti di un passato da superare, ma come ancore di salvezza, capaci di fornire

strumenti di interpretazione anche nel mondo di oggi, che da quello contadino sembra estremamente lontano. Ho visitato ancora, nel nord Italia come in Francia, musei rurali della civiltà contadina. La possibilità di recuperare luoghi, oggetti, strumenti della vita quotidiana permette di ricostruire quasi fedelmente aie, fienili e stalle, case con tutti i mobili e gli strumenti della cucina, camere perfettamente addobbate, classi di scuola con le lavagne e i banchi di legno. Tutto questo genera emozioni e ricordi nei più grandi e curiosità nei più giovani. La testimonianza diretta aggiunge a tutto questo anima e voce. Parlare con Santina, o con la sua amica Albina Corradini, classe 1924, è come muoversi perfettamente in quell'ambiente, ma facendolo rivivere e facendo parlare le cose. Nel libro c'è la ricerca storica, lo studio delle fonti, la ricostruzione del periodo, ma sono le voci dei testimoni diretti che forniscono un'anima al racconto e permettono di tuffarsi in un passato che per loro è ancora presente, un passato che vive e rivive continuamente nella loro quotidiana esistenza. Quando viene a mancare uno di loro, è una perdita per la comunità intera, perché è come se un relitto cui aggrapparsi si allontanasse per sempre, lasciandoci un pò più poveri, in balia delle onde.

Le testimonianze raccolte mi hanno suggerito di raccontare il mondo contadino nell'ottica del ciclo delle stagioni. L'equilibrio e il legame con la natura determinano in questa civiltà una concezione temporale legata al ciclo agrario, alle fasi lunari, alla memoria delle stagioni passate per prevedere il tempo nelle stagioni a venire. Il ripetersi dei fenomeni astronomici e dei lavori stagionali nei campi diventa, per lo sguardo del contadino, l'orizzonte finito destinato a ripetersi all'infinito. In questo ciclo continuo il ruolo del contadino è quello di costituire una parte importante del ciclo medesimo, un coautore fedele che compie un dovere ancestrale fondamentale per la vita di piante, bestie e cristiani. Questa dimensione orizzontale è integrata da una dimensione verticale, dominata dal-

la religiosità che, tra l'altro, s'innesta in riti, concezioni e tradizioni precristiane che rimandano a un piano spirituale armoniosamente impastato con quello terreno. Perciò santi, pellegrinaggi, feste religiose, rogazioni, s'intrecciano e innervano usi e costumi tradizionali, al punto che la civiltà contadina ha finito per sacralizzare elementi del naturale e, nel contempo, investire di poteri magici e taumaturgici il Sacro. Questo lavoro non ha la pretesa di esaurire gli argomenti, già trattati in modo assolutamente analitico e scientifico in diverse opere e da diversi autori, tra cui spicca Dino Coltro. Esso vuole offrire una visione parziale filtrata dai vissuti personali dei testimoni diretti, dai loro ricordi e dalla memoria di chi ha vissuto quell'epopea, e l'ha vista tramontare. Non c'è storia di valore che non riguardi l'oggi; ovvero, non vale la pena fare la storia se non di quella che ha qualcosa da dire al presente. Con quest'intento ho cercato di indagare lavori, vicende, anche aneddoti della vita quotidiana contadina, convinto che conoscere quel mondo fatto di miseria materiale e ricchezza morale, limiti umani e grande fiducia in Dio, aperture timide al nuovo e saggezza proverbiale, possa offrire una chiave di lettura in più per capire oggi da dove veniamo, quali sentieri, anche improvvidamente abbiamo abbandonato, quali progressi abbiamo imboccato e, di questi, quali ci stanno allontanando da quell'equilibrio che alla civiltà contadina, malgrado tutto, aveva garantito secoli di longevità.

Primavera

Marso el serca ogni séra de svejar la primaera

(Ezio Bonomi, *I proverbi no' i è mati*, Vago di Lavagno,
Gianni Bussinelli Editore, 2013, p. 52)

Il capodanno contadino

Secondo la sapienza contadina il ciclo astronomico delle stagioni va calato nello sviluppo circolare terrestre per ricavare un tempo più reale e stagioni più vere. Dino Coltro[1] spiega che "*la primavera contadina, infatti, non inizia il 21 marzo, ma alla fine di febbraio tra il 22 e il 24 febbraio, quando comincia* la quarantia de san Matia".[2]

Con la ricorrenza di San Mattia apostolo, infatti, inizia per i contadini la stagione dei venti che va dal 24 febbraio al 2 aprile: "*De San Matia l'inverno el porta 'ia*".[3]

Oramai per il contadino e la sua famiglia l'inverno è alle spalle. Febbraio, *malingreto*, – e con lui il peggio dell'inverno – è passato. *Febraio córto, el pejor de tuto,* è superato e si può guardare con fiducia alla nuova stagione che avanza. La luna di febbraio è l'ultima dell'inverno e un nuovo ciclo vegetale ha inizio.

Marzo è il mese dei venti, esso è raffigurato come un vento che spinge il suo fiato vitale sulle distese fino a ieri gelate dell'inverno. È il mese della primavera, il suo carattere è imprevedibile, ma è il periodo nel quale si risveglia la natura. Un tempo, marzo era il primo mese dell'anno. I romani avevano dedicato marzo a Marte *(Martius)*, dio dell'agricoltura, perciò esso era il mese della terra che si risveglia e che dà inizio alla nuova vegetazione. Nella Serenissima Repubblica di Venezia, *more veneto,* fino al 1797 l'anno civile iniziava con il primo di marzo. "*Si può*

1. Dino Coltro (1929-2009). Nato e cresciuto in una tipica Corte della Bassa veronese da una famiglia di contadini salariati, divenne prima maestro e poi direttore didattico dal 1970 al 1990 a San Giovanni Lupatoto. Ricercatore, scrittore, narratore, tra i massimi studiosi e divulgatori della cultura contadina veronese e veneta.

2. Dino Coltro, *L'altra cultura. Sillabario della tradizione orale veneta*, a.c. di Otello Perazzoli e Vittorio Zambaldo, Verona, Cierre Edizioni, 2014², p. 126.

3. Bonomi, *I proverbi no' i è mati* cit., p. 51.

dire che il lunario contadino segue il calendario celtico per l'inizio dell'anno agrario (1-12 novembre) e conserva ai primi di marzo, secondo l'uso latino, le celebrazioni dell'anno nuovo della terra quando la bella stagione si apre e comincia il cammino del sicuro risveglio agrario".[4]

Marzo è anche un ponte con l'inverno e i suoi ultimi colpi di coda, per cui tanti sono i detti dialettali sulla volubilità del clima in questo mese: *marso l'è mato; neve marsolina da la séra a la matina,* a significare che le nevicate in questo mese durano poco e la neve si scioglie in giornata; *ci de marso g'a legna, ch'el se la tègna*, marzo è imprevedibile e non conviene trovarsi senza scorte per il fuoco, pena il rischio di patire settimane di freddo inatteso.[5]

Nel mese di marzo il contadino coglie già i segni della prossima stagione, sa come andrà il raccolto. Un marzo piovoso favorirà i frutteti, ma il taglio del fieno sarà anticipato: "*se marso l'incódega, de majo se sega*".[6] Il raccolto del grano rischierà di essere danneggiato. Per mais e frumento sarebbe meglio un marzo secco e un aprile piovoso.

4. COLTRO, *L'altra cultura* cit., p. 129.
5. Cfr. BONOMI, *I proverbi no' i è mati* cit., pp. 52, 53.
6. Ivi, p. 54.

Il carnevale

Il carnevale che precede il periodo della quaresima inizia già con l'Epifania. Un tempo, nel periodo dedicato al ballo, alle burle e a qualche trasgressione, i giovani si vestivano con maschere per non farsi riconoscere e giravano per le stalle durante i *filò* a fare scherzi, scenette, battute e goliardate. Gli astanti preparavano per tradizione le solite cibarie per ringraziare gli attori improvvisati. In alcuni casi documentati da Ezio Bonomi, a Vestenavecchia (Lessinia orientale) l'allestimento era talmente meticoloso che alle rappresentazioni accorrevano molte più persone di quello che le stalle potevano accogliere, e così il gruppo si esibiva su palchi improvvisati con transenne per contenere il pubblico. Durante le sere di carnevale i giovani desideravano far festa e ballare, ma molte famiglie proibivano alle ragazze di uscire di casa. I giovani si organizzavano così attendendo la notte e aiutando le ragazze a lasciare le camere attraverso scale appoggiate di proposito alla casa. I gruppi così formati si radunavano in stalle o case fuori mano dove assoldavano un musicista con la fisarmonica o il violino. Si ballava, si mangiava e si beveva un bicchiere di vino. Qualcuno magari riusciva a rubare un galletto da qualche contadino (tanto era carnevale!) e la festa era completa. Compito dei parroci, alla fine, organizzare un triduo di preghiere per riparare alle trasgressioni carnevalesche.

In questo periodo dell'anno in ogni paese era tradizione cucinare dolci tipici, cotti assieme al pane nel forno oppure fritti o bolliti. Si va dalle più diffuse *fritoe,* ai *rufiói*; i *caùci,* tipici della Lessinia orientale; la mantovana *sbrisolona*, che risale al '600, fatta di farina di mais e strutto (ma ne esistono varianti simili in tante altre località); *galàni, cróstoi* e *castagnole,* fritte e zuccherate o al forno.

Queste ultime sono diffuse nel Veneto, ma anche in altre regioni come l'Emilia Romagna, il Lazio e la Campania.

Santina Siviero (Vestenanova, n. 1926) ogni anno prepara ancora e cucina i *caùci* così come sono sempre stati fatti. Una ricetta conosciuta tra l'est veronese e Valdagno. I *caùci* si fanno con il pane raffermo, quello avanzato, duro, che viene pestato nel mortaretto e unito a tuorli d'uovo, latte bollente e frutta candita. L'impasto crudo, diviso in porzioni simili a un sigaro o un dito (un *caùcio*, appunto), va bollito come gli gnocchi per pochi minuti e poi condito con burro fuso, cannella e zucchero. Sostanzioso e ricco com'è, di fatto per quel giorno di festa costituisce un piatto unico, bagnato con un bicchiere *de quel bòn*.

Quando il carnevale giungeva al termine i giovani tristemente cantavano:

Carnevale el sta male,
l'è qua par passar via;
dopo ven la Coaresima
e se fa festa solo la doménega.[7]

Santina mi ricorda un'altra filastrocca sulla stessa falsariga della precedente:

Se carnevale el fósse on galantòmo,
tredeſe volte a l'ano el vegnarìa,
ma sicome carnevale l'è on bon da gnente,
el vien 'na volta l'ano e magramente.

Carnevale si rimpiange perché dura poco e viene soltanto una volta l'anno, ma, come recita l'ultimo verso, non è poi così ricco.

I giochi carnevaleschi, come pure l'*oſar marso,* sono ri-

7. Cfr. Ezio Bonomi, *La vita e i giorni nell'alta val d'Alpone*, in *Vestenanova*, a cura di Piero Piazzola, Verona, Ed. Scaligere, 1988, p. 197.

tualità da capodanno che risalgono a tradizioni preromane arrivate fino a noi, trasformandosi in base al contesto religioso e culturale, ma mantenendo integra la loro vocazione di richiamo alla stagione che apre un nuovo ciclo vitale. La festa di carnevale era caratterizzata dall'albero della *cucagna,* un lungo palo in cima al quale venivano posti premi in natura come salsicce, focacce, sardine che potevano essere conquistate nel gioco arrampicandosi su di esso. In epoca antica questa ricorrenza festosa era riservata alla prima domenica di quaresima, ma poi venne spostata al martedì grasso, non ritenendola idonea al periodo di digiuno e preghiera che stava per iniziare. Secondo Coltro anche l'antico gioco degli aquiloni costruiti con le canne e la carta velina "*rappresenta un rito primaverile defunzionalizzato: è l'imitazione del volo degli uccelli per richiamarli tra noi. E con gli uccelli arriva la buona stagione*".[8]

8. Dino Coltro, *Santi e contadini. Lunario della tradizione orale veneta*, Verona, Cierre, 2011[3], p. 130.

La tradizione dell'*oſar marso*

Marso el se çiga, si chiama, si invoca perché arrivi presto e con lui la primavera a risvegliare la terra. Nel Veneto, dalla montagna alla pianura, esisteva l'antica tradizione dell'*oſar marso*. "*La fantasiosa tradizione delle* oſade de marzo *era ancora viva qualche decennio fa nelle contrade di tutta la regione come una delle manifestazioni più popolari. Ogni zona aveva la sua particolare versione, ma lo spirito era sempre quello: risvegliare la terra dal letargo invernale*".[9]

La sera del 28 febbraio gruppi di giovani si aggiravano tra le contrade e sceglievano luoghi nascosti dal buio della notte, ma adatti a diffondere la voce delle *cante,* strane e colorite filastrocche che avevano come obiettivo quello di *maridar le tose* o le vedove. Antichi riti assegnavano alla comunità il compito di confermare l'unione di una donna e di un uomo. Le *oſàde* corrispondevano a una conferma data dai paesani la prima notte di marzo, come buon auspicio per l'unione futura. Il tema dello sposalizio richiamava simbolicamente la fertilità della terra pronta ad accogliere i semi che il contadino avrebbe seminato. Dino Coltro ha raccolto diverse testimonianze in merito, ma conferma che da nord a sud della provincia veronese la ritualità era sempre la stessa. Una brigata, con un capobrigata, armata di strumenti per far rumore, *ràcole*, arnesi di latta, coperchi, zufoli, si radunava, nascosta dietro un *pajaro*, poi si avvicinava alla casa della designata attaccando la carnevalesca musica. Le parole della canta erano le più diverse. Renzo Corradini, fratello di Albina, ricorda ancora una di queste in cui il capobrigata intonava:

9. Coltro, *L'altra cultura* cit., p. 121.

Stemo per entrar in marso
per maridar 'na puta bèla

La brigata rispondeva:

chi èla, chi non èla

e il capobrigata diceva il nome della fortunata, dopodiché il coro proseguiva:

sa ghe dénti par dòta
na pièġora smarsa
tacà a 'na stropa
e per stima
'na peà in te la fassina.

Caratteristico dell'*oſar marso* era il registro scherzoso e burlesco. Per risvegliare i desideri di unione, il gruppo di giovani se la prendeva anche con il futuro sposo. Renzo racconta che, preso un barile di quelli abbandonati dai soldati dopo la guerra e riempito di sassi, si portava a monte della casa del 'fidanzato' e lo si lasciava rotolare giù lungo il *menaóre* fin sulla porta: *fato on bordèlo can, marso l'èra bèlo che svejà*.

Quaresima e Pasqua

La quaresima è un periodo di grazia, tutto proteso a ripercorrere gli ultimi giorni della vita terrena di Cristo, in attesa della Resurrezione. Il Mercoledì delle Ceneri, il primo giorno di quaresima, e ogni venerdì di quaresima si digiunava o si mangiava di magro, praticando l'astinenza dalle carni, perciò in questi dì era d'uso preparare i bigoli *col torcio*, conditi con *oio e sardèle*, e polenta e *bacalà*. Questo 'digiuno' si praticava almeno una volta la settimana. Un pasto povero, comunque privo di carni grasse, come comandava la Chiesa. Bonomi scrive che la tradizione era scrupolosamente rispettata al punto che la gratella usata per lo *scopetón* e la polenta era riscaldata fino all'incandescenza, giusto per eliminare qualsiasi minimo residuo di grasso, che non si sa bene quale dispetto a nostro Signore avrebbe arrecato.[10] Il digiuno era una pratica frequente, anche oltre il periodo quaresimale. Se si digiunava ogni primo venerdì del mese e lo si ripeteva ininterrottamente per nove mesi, *el signore dava la grassia de no' morire in desgrassia*. In quaresima le feste, come i matrimoni, erano proibite.

La domenica che precede la Santa Pasqua è la domenica delle Palme e della Passione. Le Palme ricordano l'entrata di Gesù in Gerusalemme e la folla che lo osannava agitando dei rami di palma. Così racconta l'evangelista Giovanni, mentre Marco e Matteo parlano di rami d'albero, che potevano essere anche d'ulivo, alludente alla Pasqua ebraica che ricordava la colomba che, con un ramoscello d'ulivo, aveva segnalato a Noè la terra asciutta dopo quaranta giorni di Diluvio Universale. Coltro ricorda una leg-

10. Cfr. Bonomi, *La vita e i giorni nell'alta Val d'Alpone* cit., p. 198.

genda medievale secondo la quale sulla tomba di Adamo era nato un olivo da cui la colomba avrebbe staccato un ramoscello per portarlo a Noè; in seguito, l'olivo sarebbe stato tagliato per costruire la croce di Cristo. "*Sicché l'olivo trasformato nella Croce diventa l'albero cosmico che unisce terra, cielo ed inferi*".[11]

La tradizionale processione delle palme, ovvero con i ramoscelli d'ulivo, non presenta al centro immagini o figure sacre, a parte Gesù, per cui la pietà popolare ha riversato sul ramoscello tutto un immaginario simbolico ancora una volta tra sacro e profano. Dopo la S. Messa i fedeli portavano a casa l'olivo benedetto e lo si esponeva in casa o nella stalla perché aveva il potere arcaico di scacciare il male, soprattutto se lo si metteva *ne la finestra de drio*, da dove, luogo misterioso, era più facile entrasse il male o la stregoneria. Questo, come riporta Coltro, era anche il tempo *de la frasca* che i contadini mettevano sulla porta di casa per invitare i passanti a fermarsi e comprare un bicchiere di vino. Si trattava di un privilegio concesso dall'Imperatrice Maria Teresa ai contadini che in questo modo potevano svuotare le botti del vino vecchio che *se no diventava mato*. Il prezzo era basso, come la qualità del prodotto, da ciò l'espressione *beare el vin de frasca*, detta da chi beve male.

Il Venerdì Santo si dava vita a una rievocazione teatralizzata in memoria della via crucis. Durante il periodo di penitenza si scontavano i peccati veniali con la pratica dei *fioréti,* un atto di rinuncia o un'opera buona. Alle ore tre di ogni venerdì si suonavano le campane in memoria della crocefissione, mentre il Venerdì Santo le campane venivano messe tutte a tacere, sostituite dal *racolón*, uno strumento rumoroso adoperato durante i mattutini della Settimana Santa. Durante la cerimonia del Venerdì Santo il prete benediceva il pane che ogni capofamiglia portava

11. COLTRO, *Santi e contadini* cit., p. 174.

a casa, dove veniva diviso esattamente in parti uguali al numero dei familiari, perché ciascuno potesse mangiare il suo pezzo come segno di benedizione. Il Venerdì Santo era rispettato anche dagli animali. I buoi non potevano essere aggiogati per arare, finché non arrivava la Pasqua. La celebrazione della mattina era attesa dai contadini che aspettavano con ansia il suono delle campane al Gloria per ricominciare il lavoro con le bestie. Santina ricorda che "*la mattina della domenica di Pasqua ci si alzava per tempo con la gioia di ascoltare finalmente di nuovo il suono gaio delle campane*". In *cuſina* ci si metteva subito al lavoro per preparare il brodo di gallina con le tagliatelle ai fegatini e con erbe amare raccolte nei campi. Il bollito si mangiava con la *pearà* (Verona) o con il *crén* (Vicenza). Come dolce, la *fuassa,* un dolce semplice fatto di uova, farina e zucchero che si faceva lievitare per dieci, dodici ore nella *fogàra*, dentro la *mónega*. Dopo la *quarantìa*, la domenica de l'*Assensa* (l'Ascensione di Gesù al Cielo) si usava mangiare *el codessìn* e la lingua del maiale.

Il tempo a Pasqua è sempre incerto e Santina ricorda che si diceva *o piove su le olivèle o piove su la brassadèla*, ovvero se non piove la Domenica delle palme, pioverà la domenica di Pasqua, o viceversa. Per il giorno dell'Ascensione il detto ricorda che *se piove el dì de l'Assensa el boaro perde la soménsa*. La pioggia e il brutto tempo il giorno dell'Ascensione rischiano di rovinare quanto seminato.

I lavori primaverili

La primavera è la stagione del risveglio della natura. Secondo lo storico Varrone gli Etruschi avevano dedicato il mese di aprile alla dea Venere, che aveva il compito di proteggere il risveglio dei giardini, degli orti e delle campagne. Coltro spiega che i latini "[...] *il primo giorno di aprile offrivano alla dea un pesce simbolo dell'amore*".[12] Perduta la sua funzione sacrale, la consuetudine si è trasformata in uno scherzo.

Aprile è il mese in cui ogni goccia di pioggia, che cade leggera, è preziosa e fondamentale per lo sviluppo delle colture. Si dice, infatti, *in aprile ogni góssa on barile.* Ovvero, anche una goccia d'acqua è utile. Infatti, in primavera si semina e si pianta di tutto perché "*in aprile buta anca el manego del baile*".[13] I primi tre giorni del mese erano detti *aprilanti* perché, a seconda di come si sarebbe comportato il tempo, avrebbero determinato l'andamento della successiva *quarantia*: *con tri aprilanti quaranta de somejanti.*

In questa stagione ricominciavano i lavori dei campi, un occhio al cielo, per scrutare il tempo, e uno alla terra. La stella del mattino, il pianeta Venere, era per i contadini la *stéla boàra,* perché poco prima dell'alba indicava al contadino il tempo in cui uscire con le bestie, i *bò*, per arare i campi e svolgere tutte le faccende che occorrevano. Durante l'inverno il contadino non era rimasto con le mani in mano. Scavare e pulire i fossi in pianura e le valli in montagna; dissodare i campi con il *versóro* e l'*àrpego* e liberarli dai sassi lavici (i *sassi mori*) o di calcare, spostandoli lungo i confini e sui muretti di contenimento;

12. Ivi, p. 170.
13. *Ibid*.

potare le viti; spaccare e tagliare la legna, dividendo la *legna da masango* (i rami più sottili) dai tronchi; costruire e aggiustare arnesi e strumenti di lavoro; *guernàre* le bestie (quello, tutti i santi giorni dell'anno). Tutto quanto era necessario per prepararsi per la bella stagione, quando sarebbero cominciati i lavori più impegnativi. In primavera il frumento, piantato in autunno, sta crescendo e richiede faticose zappature. Per tradizione il 25 aprile inizia il tempo dei *cavalieri*, dei bachi da seta, che man mano che crescono hanno bisogno di nutrirsi delle foglie di *moraro*, il gelso. Tra aprile e maggio si semina il granoturco. In maggio si sfalciano i prati. In giugno si miete e si trebbia il frumento. Si curano le viti e il granoturco fino all'autunno. Il tutto fatto a mano, dallo sfalcio, alla zappatura, alla semina. Pochi attrezzi sollevano la mano dalla fatica e quando la singola famiglia non è in grado di far fronte alle attività nei campi, è consuetudine chiamare *aiuto*, cioè farsi aiutare e poi scambiare il favore, tra famiglie della stessa *contrà* o tra *contrà* e *contrà*. Così in estate si miete e si trebbia insieme, alla fine dell'estate si *scartossano* le *panoce* sotto i portici delle case. Si raccolgono i primi frutti dell'orto, ma quello che non dà l'orto il contadino lo trova nei campi raccogliendo *pissacani*, asparagi selvatici, punte *de viſuni* che si mangiano con le uova sode.

L'allevamento dei bachi da seta

Una delle attività collaterali, ma non troppo, al lavoro del contadino era quella della produzione di seta per le filande. La tessitura della seta era divenuta un'attività importante e vitale per le *contrà* contadine dopo la peste del 1630/31. Dopo la decimazione della popolazione (in molte zone della pedemontana veneta muoiono dal trenta per cento alla metà della popolazione e oltre), nell'entroterra veneziano si cominciò a reinvestire in diversi settori, compreso quello dei bachi da seta. Dal 1600 il paesaggio veneto dalla pianura alla collina alla pedemontana si caratterizza per le piantagioni di gelsi, i *morari*, lunghi filari vicino alle rogge o sui confini delle proprietà. Le foglie di questi alberi servivano a nutrire i bachi, i *cavalieri,* tra maggio e giugno. La 'trattura' della seta e la filatura avvenivano a mano oppure ad acqua, perciò nascono mulini ad acqua un po' ovunque. "*Nel 1654 a Verona ci sono circa cento mulini, molti sono in altre zone del Veneto (Bassano, Feltre, Marostica, Vicenza e Padova). A Feltre nel 1685 sette filatoi danno lavoro a 1500 operai. Viene incrementata la produzione di bachi e molte famiglie vivono e si sacrificano per la produzione dei bozzoli da seta*".[14] Fin dal 1600 il *moraro* era considerato un albero di lunga vita e molto apprezzato per la sua resistenza. Utilizzato per costruire le seggiole, dai frutti si ricavava il *meleto*, una marmellata di more sostitutiva dello zucchero per la povera gente. "*Le more inoltre sono considerate curative contro le scottature, le morsicature di animali velenosi, il mal di denti, il mal di gola ecc…*".[15]

La coltivazione dei bachi da seta impegnava le donne

14. GIANCARLA GUGOLE, *Le Vestene*, Amministrazione Comunale di Vestenanova, Grafiche Dal Molin, 2009, p. 80.
15. Ivi, p. 80.

di casa per due mesi circa. Si cominciava alla fine di aprile con l'acquisto delle uova che venivano tenute al caldo in cucina o conservate dalle donne sotto le vesti. Dopo quaranta giorni iniziava la schiusa e i bachi venivano posti sulle *arèle*, piani di canne sui quali venivano gettati ogni giorno foglie di *moraro* tagliate fini di cui i bachi erano particolarmente ghiotti. Le mute si susseguivano per quattro volte e a ogni muta aumentava la voracità dei *cavalieri*. Al termine, i bachi cominciavano a costruirsi il bozzolo, le *galéte,* e allora si spostavano sul *bósco* in *granàro*, un piano fatto di *fassine* aperte e distese su cui i bachi filavano. In seguito, i bozzoli venivano staccati a uno a uno dai rami delle *fassine* e venivano liberati dall'involucro lanuginoso. Puliti e selezionati, venivano infine portati negli stabilimenti di trattura, presso le filande, ove si lavoravano dopo un processo di essiccazione.

Gli ambulanti

Con la primavera ricominciavano a passare per le *contrà* gli ambulanti che portavano a domicilio la loro arte per fornire i contadini e le donne di casa di quei servizi o di quegli utensili di cui il sia pur autonomo microcosmo contadino non disponeva. Alcuni si facevano precedere da richiami, frasi gridate di riconoscimento. La *mersàra*, la merciaia, che vendeva stoffe, biancheria, bottoni, cinture, *uce*, spagnolette di filo e quant'altro, si annunciava addirittura con il suono di una trombetta, a volte un corno da caccia, e faceva seguire un *tò tò, tò tò tò, tòoo!* al quale "[...] *la gente commentava*: La dise to, to, ma dopo gh'è da pagarla" ("*Ti dice prendi, prendi, dopo però la devi pagare*!").[16] L'*ombrelàro*, invece, passava da un: *gh'è qua l'ombrelàro, marèle, màneghi de osso, ombrèle da giustàre,* a un più breve e benaugurante *Dài che piove! L'ombrelàro!*[17] *El mulinàro* si limitava a un: *gh'è qua el mulinàro,* quando di settimana in settimana portava le consegne di farina o polenta alle famiglie che le richiedevano.

Molti altri erano gli ambulanti che potevano affacciarsi alle porte e sotto i *pòrteghi* delle case contadine, come *el moléta*, che si occupava di affilare coltelli e forbici; *el careghéta*, che costruiva e impagliava le sedie*; el spassacamin*, che spesso si presentava in coppia, per occuparsi della manutenzione della canna fumaria*; la canolàra*, che vendeva utensili di legno per la cucina come graticole, rivestimenti dei fiaschi di vino, cucchiai, *méscole* per la polenta, mortai, ciotole, taglieri; *el sestàro*, che costruiva e vendeva ceste e gèrle; *el parolòto*, che passava di casa in casa per aggiustare i *parói*, i paioli per fare la polenta e

16. Pier Paolo Frigotto, *Di casa in casa. I vecchi mestieri ambulanti nel Veneto*, Verona, Cierre Edizioni, 2012, p. 17.
17. Cfr. Ivi, p. 41.

tutte le pentole in rame che il fuoco usurava. *El parolòto* "*si presentava con il consueto grido:* gh'è qua el parolòto! Parolòto dòne! El giusta on buſo, el ghe ne fa oto!"[18]

La processione, che si arricchiva di molti altri personaggi come *el torototèla*, un cantastorie ambulante, era chiusa dalla schiera, più o meno grande a seconda dei periodi, dei mendicanti e poveri in cerca di un pasto o di un'elemosina.

18. Ivi, p. 116.

Il caʃàro

Se gli uomini erano impegnati nei campi, per le donne la tribolazione quotidiana era quella di preparare da mangiare. A parte alcuni prodotti, in casa si faceva tutto. Dal pane alla pasta, dal formaggio alla polenta. Con la *méscola* si facevano *tajadèle* e lasagne. *Bigoli, macaroni* e *bugatini* col *torcio*. I *gnochi,* a mano. Ogni anno si destinava una *riva* all'orzo che, mescolato al frumento, serviva a fare il caffè. Ogni famiglia teneva le galline per le uova, per comprare quelle tre/quattro cose che in casa non si facevano: il sale, lo zucchero, il riso e, per chi viveva in montagna, l'olio.

Il latte che si produceva in pianura era raccolto dal *caʃàro* o *latàro* che lo passava a prendere ogni giorno, se la quantità era modica; invece in montagna i contadini stessi o lo portavano in *caʃàra* o lo trasformavano in burro, formaggio e *puìna* nel baito della contrada.

Il *caʃàro* scremava il latte (*spanàr el late*) lasciato a riposare e riponeva la panna nel *burcio*, "*un recipiente cilindrico di legno di faggio o di quercia*",[19] dove, sbattuta vorticosamente da un pistone (la *rìssola*), si trasformava in un'oretta in burro. In seguito, manipolata dal *caʃàro,* la pasta di burro era liberata dallo *scólo* e divisa in pani da mezzo o da chilo. Il latte scremato era posto in una caldaia, la *caldèra*, sospesa a un argano mobile detta *mussa*, sopra un focolare aperto. Quando il latte raggiungeva i 36, 37 gradi, il *caʃàro* spostava il latte con la *mussa* e vi aggiungeva un pezzetto di caglio, una sostanza acida estratta dall'abomaso dei giovani vitelli che faceva coagulare il latte. La cagliata ottenuta veniva sminuzzata con *el triʃo*

19. Ivi, p. 159.

e la *chitara*, strumenti con ramificazioni, il primo, e fili di ferro tesi tra due assicelle, il secondo. Riscaldata ancora, la cagliata diventava una pasta pronta per essere tolta dalla *caldèra* e messa nello stampo *da formajo* che veniva posto, infine, sullo *spersór*, un'asse posta su un cavalletto, inclinata per favorire la fuoriuscita del siero. La forma veniva successivamente passata nella *fassàra* per la stagionatura, sistemata in *càneva* fino alla maturazione completa.

Con il latticello, *el latìn* del *burcio* versato nella *caldèra*, si faceva la *fioréta* (fioretta) che, raccolta con il *manèstro da puìna,* si versava in un sacchetto di canapa detto *panesèl de la fioréta*. Poi, sempre nella *caldèra*, il *caʃàro*

versava *l'agra*, il latticello inacidito, e quando il *latìn* iniziava a bollire toglieva la *puìna* e la versava nelle *caròte* (mastelle cilindriche bucherellate per far uscire il liquido in eccesso).[20] Parte della ricotta veniva messa a essiccare in una gradella sopra il camino, ottenendo così la *fioréta fumentà*.

20. Cfr. UGO SAURO, *Lessinia*, Verona, Cierre, p. 121.

Il contadino è stato l'ultima figura calata nel trapasso da una stagione all'altra, *trait d'union* del ciclo naturale delle stagioni, in perfetta armonia con il cosmo, la natura, i santi, la religione.

La fine della cultura contadina significa anche questo: la fine di una armonica relazione uomo-terra, uomo-natura che costitutiva l'essenza della sua civiltà.

ISBN: 978-88-94911-69-5
9 788894 911695
Euro 17