



Racconti

Scuola Elementare

1^ Classificata

I nonni raccontano

(Premessa)

Tutto è cominciato durante l'ora di italiano e precisamente mentre eravamo impegnati nella lettura e comprensione di un testo narrativo. Si parlava della vita di circa sessanta anni fa, un tempo in cui non c'era ancora il televisore nelle case e le serate d'inverno si trascorrevano tutti insieme in famiglia, compresi i nonni, davanti al camino. Il bambino della lettura aveva fortuna di avere in casa un nonno "acceso": che strano termine per una persona! Abbiamo subito capito, però, che questo aggettivo rendeva bene il carattere di questo nonno: una persona allegra, vitale, instancabile e bravo nel raccontare. Così ci è venuta voglia di andare alla ricerca dei nostri nonni "accesi" per poter conoscere il modo di vivere di quando erano ragazzi come noi. Attraverso i loro racconti abbiamo appreso che la vita ai loro tempi era fatta di sacrifici, di regole da rispettare, di pochissimi giocattoli, di cibi semplici, ma senza dubbio era una vita in cui tutti si volevano bene, si aiutavano e i bambini si divertivano con piccole cose, stando insieme.

La famiglia

Una volta la famiglia era molto numerosa ed era composta da marito, moglie e tanti figli (in media sei), che vivevano in una grande casa, insieme ad altri parenti. In quasi tutte le famiglie vivevano gli anziani nonni, purtroppo con i loro acciacchi di salute, ma venivano aiutati e accuditi con amore e riconoscenza. I nipotini ascoltavano quasi sempre i loro saggi consigli. In casa non c'erano le comodità di oggi: non c'era il televisore, non c'era l'acqua in casa e nemmeno la corrente elettrica. L'acqua dovevano prenderla alla fontana pubblica, dove c'era anche una grande vasca per lavare i panni; per illuminare le case usavano delle candele e le lanterne a petrolio; non avevano nemmeno il bagno in casa e andavano dietro i cespugli o dietro la stalla. Dormivano tutti dentro un'unica stanza: genitori e figli. Ricordo che a noi bambini ci veniva insegnato il rispetto per le persone adulte e soprattutto verso gli anziani, sia della famiglia che fuori. Se un ragazzo, per esempio, incontrava un adulto, lo salutava con il buongiorno o la buonasera; se poi incontrava un vecchio il rispetto e il saluto era d'obbligo.

La buona tavola

In campagna ogni casa aveva un forno a legna, dove venivano cotti i dolci, carne e pane fatto in casa. Quest'ultimo veniva fatto (ancora c'è qualche vecchia nonna che lo prepara) con farina, separata dalla crusca, acqua e lievito naturale. Questo impasto un tempo veniva messo a lievitare nella "mastra" (un mobile di legno fatto su ordinazione) e al momento giusto veniva portato al forno. Spesso venivano preparate anche pizze morbide spruzzate di olio, che venivano consumate per prime, soprattutto dai bambini. Quando il pane finiva qualche giorno prima del previsto, si chiedeva una pagnotta in prestito al vicino di casa, da restituire al momento della nuova infornata. Questo si chiamava "la pagnotta in prestito" e con il tempo ha preso un altro significato: quando si riceve un regalo in occasione di una cerimonia (matrimonio, cresima ...), si deve prima o poi ricambiare. Molto gustose erano le "pizze fritte", fatte con semplice acqua e farina, che venivano accompagnate con broccoletti ripassati all'olio. Una vera bontà! I piatti tipici di ogni giorno erano: "tagliolini" e fagioli, gnocchi di patate, polenta con le verdure oppure al sugo... Le famiglie festeggiavano la Pasqua con frittate alla mentuccia, agnello e pigna (dolce a forma di ciambellone, con in mezzo un uovo sodo e ricoperta di confettini colorati). Per Natale, invece, si preparavano: brodo di cappone, baccalà in umido, crespelle con l'uvetta...

Il matrimonio

Il matrimonio ai miei tempi si celebrava per tutti in chiesa, non si parlava affatto di convivenza. Durante il fidanzamento avveniva la "conoscenza", cioè si stabiliva una data in cui le rispettive famiglie si incontravano per la prima volta e si prendevano accordi per il futuro matrimonio. Qualche volta avveniva anche il rapimento di una ragazza. Un giovane, aiutato dai compagni, appostava una ragazza che gli piaceva e se la portava via, anche contro la sua volontà.

Segue >



< precede

mo una stradina sterrata, tutta stretta, buia e dopo un giorno di cammino arrivavamo al santuario. Quando mi sono sposata e mi è nata la prima figlia, all'età di un anno, ho portato anche lei in pellegrinaggio alla Santissima trinità. Per strada incontrai una signora che conoscevo e mi chiese se poteva allattare mia figlia, perché aveva tanto latte al seno e le dava fastidio. Io accettai felice, perché così mia figlia poteva nutrirsi in abbondanza... Allora non c'erano tanti alimenti adatti ai bambini, come se ne trovano oggi! Per il viaggio portavamo una coperta per la notte e ci addormentavamo nelle grotte. Il giorno successivo, dopo la visita al Santuario, ripartivamo per tornare a casa. Quando finalmente arrivammo a casa eravamo stanchi, ma molto felici, perché quel pellegrinaggio ci aveva dato una carica di gioia per affrontare il futuro.

<<E viva e sempre viva la Santissima Trinità...>>

I lavori in campagna

Il granturco era molto coltivato nelle nostre zone ed era alla base del nostro del nostro nutrimento. Prima che maturava, spesso veniva colto dalla pianta il "pupo" (pannocchia) ancora tenero, si abbrustoliva leggermente e veniva mangiato soprattutto dai bambini. Una volta maturato, il granturco veniva colto e fatto seccare. Così nelle aie si organizzavano le "scartocciate". Le famiglie, di sera, dopo il lavoro, aiutate dai vicini, toglievano le "pannocchie" dallo "scartoccio". Era un vero e proprio incontro festoso, pieno di allegria, canti, stornelli e battute scherzose. Finito il lavoro si continuava con la festa vera e propria: si ballava, si cantava e si giocava (donne, uomini, anche bambini) fino a tarda notte. I cartocci (le brattee delle pannocchie) si usavano per riempire il pagliericcio (tipo di materasso) del letto. I chicchi di granturco venivano, poi, portati alla mola, dove venivano macinati. Con la farina rossa si preparava il pane rosso e la pizza che veniva cotta nei piccoli forni a legna. Si preparava anche la polenta che veniva condita con verdure, o con "le spuntature" di maiale o con gli uccelletti. Si stendeva infine sulla "spianatora" o "capizzo" (una larga tavola di legno di faggio) e tutti i componenti della famiglia la mangiavano con la "cucchiarella" di legno. È tradizione la polenta del 17 gennaio, giorno di Sant'Antonio. Al tempo della vendemmia, invece, una volta raccolta l'uva, veniva messa nei tini e veniva schiacciata dai piedini scalzi dei bambini. Per i trasporti più pesanti venivano usati il somaro e la carriola. La terra veniva lavorata con la zappa, la vanga e con l'aratro, trainato dai buoi. Mentre si lavorava nei campi, spesso si cantavano delle belle canzoni tutti insieme: "Quel mazzolin di fiori", "La casetta in Canada", "Amor emmi qđciT2aIT2IT2ae4 ePaT2,pd' fa24 e de(vgM2)nos3(7)oa)1