

Antonietta Guglielmi

STAGIONI

Primavera

Din - don - din – don, suona mattutino. Il sole sta per spuntare.

L'aria è tiepida, l'odore di fresco sale alle narici, sugli alberi i primi fiori della stagione.

Zi' Giuseppe si avvia per andare in campagna. Mette le mani in tasca, ha il residuo di un sigaro, vorrebbe riaccenderlo, ma... che peccato! non ha fiammiferi.

Deluso e pensieroso continua a camminare lungo il sentiero, intorno non si vede nessuno.

Ad un tratto una voce lo distoglie: " Siamo mattinieri, eh!"

Alza la testa ed ecco venire di fronte a lui *re cumpare*¹.

Dopo i convenevoli, zi' Giuseppe non si fa scappare l'occasione :

*"Cumpà, me prieste nu prospero, ca doppo te n'aredingo nu paccotto!"*² esclama con aria convincente.

L'altro rimane perplesso, gli sembra una promessa difficile da mantenere! E tuttavia, solo per rispetto verso San Giovanni, quello che battezzò Gesù ed è dunque il Compare, padrino dei compari, presta a zio Giuseppe due fiammiferi, pur sapendo che proprio la promessa esagerata rende chiaro che difficilmente il prestito sarebbe stato onorato.

A quell'epoca i fiammiferi erano un bene prezioso: mamma mi raccontava che si acquistavano, o meglio si barattavano con un prodotto della terra, come si faceva per il sale e tutto ciò che non si poteva avere in casa.

Estate

È tempo di mietitura, nei campi si va prestissimo, prima che sorga il sole per non soffrire troppo la calura.

¹ Il compare.

² "Compare, mi presti un fiammifero, che poi te ne restituisco una scatola?"

A metà mattinata, si ripongono le falci e le *cannelle*³ e ci si siede all'ombra per la colazione. Dal *quartaro*⁴ sotto l'olmo delle Coste, arriva il profumo dei peperoni, della salsiccia... e che altro?

Immane la fiasca del vino che lì si mantiene fresco.

Mentre i mietitori assaporano i primi bocconi, passa il parroco di Pietracupa.

“Volete favorire con noi? Venite a sedervi un po' all'ombra”.

Dopo un primo rifiuto e qualche insistenza dei contadini, il parroco accetta.

“Volete la salsiccia? oppure l'uovo fritto?”

“Eh.. mi piace l'uovo fritto con la salsiccia!” risponde il parroco.

Tra gli sguardi sconcertati dei presenti, gli viene servita la porzione richiesta.

Siamo sedute sulle *provede*⁵ ai bordi dell'aia della masseria alle Macchie.

Davanti a noi una distesa arancione, sono i chicchi di *gandigni*⁶ stesi sulle *racane*⁷ ad asciugare.

Ogni tanto ci immergiamo a piedi scalzi nella distesa, il solletico è piacevole e suscita ilarità; rivoltiamo i chicchi con appositi attrezzi di legno perché asciughino meglio.

È un momento indimenticabile: Il sole sta per tramontare e tutt'intorno è silenzio, si sente solo il rotolio dei chicchi.

A sera i bordi dei teli vengono tirati e chiusi, a raggruppare e coprire il granoturco. Si ristenderanno all'indomani al sorgere del sole.

Chissà, forse c'è la fortunata possibilità per noi bambine di rimanere a dormire alla masseria.

L'età della spensieratezza non ci permetteva, allora, di cogliere le fatiche e i disagi della vita contadina.

Autunno

Le chiome degli alberi cambiano colore, il verde viene sopraffatto da macchie di colore rosso, giallo, arancione.

È tempo di vendemmia, lo si sente nell'aria: sembra che l'uva matura, con il suo profumo, inviti ad andare a raccoglierla.

³ Porzioni di canna in cui si infilavano le dita per protezione.

⁴ Contenitore cilindrico di legno con cui le donne trasportavano vivande tenendolo in bilico sul capo.

⁵ Sgabelli con tre pioli.

⁶ Granoni.

⁷ Teli ampi, compatti e pesanti.

Occorre preparare per tempo tutto ciò che serve: sistemare la cantina e pulire i contenitori, botti, tini, bigonce, damigiane, fiaschi e ceste.

Qualcuno chiede ai bambini di entrare nelle botti per pulirle dall'interno, la ricompensa è una "lauta" mancia.

Per questo evento, tutta la famiglia è coinvolta e naturalmente, come spesso accade, vengono chiamati a raccolta anche i parenti. Le giornate poi "si restituiranno": l'aiuto è reciproco.

Immancabili zia Teresina, la cugina di nonno, e zia Giovanna che con il loro spirito rallegrano la compagnia. Ceste e quartari in testa e *pionzere*⁸ attaccate alla *varda*⁹ dell'asino, si parte.

Fatica, chiacchiere e allegria si intrecciano per tutta la durata della vendemmia.

Il palmento¹⁰, che molti come noi hanno in cantina, adesso è pieno di corposi grappoli bianchi e neri. Si inizia a pigiare con soddisfazione.

Ecco sgorgare i primi rivoli di mosto: un miracolo!

"Ma non dobbiamo fare il mosto cotto?! – irrompe con la sua voce squillante zia Giovanna – e allora sbrigatevi, andate a pigliare *na spasetta*¹¹, per la miseria!"

Già penso ai buoni dolci ripieni di *pasta vinisca*, fatta appunto con mosto cotto e farina, che addolciranno le tante e lunghe giornate invernali.

Nei giorni successivi si è immersi nell'odore acre del mosto che invade la casa e la strada, mentre uva, raspi e bucce sono dappertutto.

Inverno

È inverno e la tosse arriva, è insistente. Sicuramente delle mentine possono attenuare il fastidio.

Così "zio" Achillone si avvia verso "l'alimentari di Amerigo", il negozio che si affaccia sulla scalinata della chiesa. All'interno della vetrina, come sempre, fa bella mostra un invitante pezzo di baccalà.

Entra e, con voce roca e naso chiuso:

"Amerigo, le hai le mentine?"

"Sì che ce l'ho!"

"E quanto costano?"

"Ma *quanta ne vù?*¹²"

⁸ Ceste a forma di cono costruite intrecciando strisce sottili di legno.

⁹ Sella per il carico della soma.

¹⁰ Vasca di mattoni usata per la pigiatura dell'uva e la fermentazione del mosto.

¹¹ Conca di ferro smaltato oppure di ceramica.

"Ma quanto costano?"

"Tu dimmi quante ne vuoi!"

"Quanto costano?" insiste un po' infastidito l'acquirente.

"Cinque soldi l'una!"

Zio Achillone si schiarisce la gola e... "M'è passata la *toscia*¹³, Amerigo!"

A riscaldare i pomeriggi invernali, riunite nella *ptega*, cioè nella bottega - laboratorio di zia Evelina, c'è il tepore delle braci e la presenza di un gruppetto di donne, giovani, adulte e noi bambine.

Familiare e rassicurante il rumore ritmico della macchina da maglieria mentre zia Evelina fa scorrere il cursore a destra e a sinistra.

Di tanto in tanto si ferma per controllare e fare degli interventi a mano; ne approfitta allora, togliendosi gli occhiali, per inserirsi nei discorsi che scorrono veloci e ritmati come la macchina.

Le ragazze ricamano al telaio, mamma e zia Gemma vanno avanti con le loro calze di lana "a cinque ferri", noi bambine, curiose e spensierate, osserviamo i loro gesti e ascoltiamo le tante storie e i fatti passati e presenti.

Ogni tanto uno sguardo fuori dalla vetrina e uno al braciere dal quale proviene, piacevole e gustoso, l'aroma delle bucce d'arancia.

Nei racconti delle riunioni invernali però qualche volta può insinuarsi, inquietante, il mistero.

Si racconta di una donna anziana, di cui si dicono strane cose, che è seduta intorno al fuoco a casa di Modesta; dopo una bella chiacchierata fa per alzarsi, ma non ci riesce. Prosegue ancora nelle chiacchiere, ma è tardi, e vuole congedarsi. Riprova ad alzarsi, ma la sedia sembra incollata al suo corpo. Non c'è altro da fare che rivelare la sua identità: "Togliete quello che mi avete sistemato sotto, che me ne devo andare, sennò qui ci faccio notte!"

Sotto la sedia c'è un treppiede con un coltello infilato al centro. Si diceva che questo fosse un espediente per verificare lo stato di strega di una persona: in questo caso sembrava aver funzionato!

E mamma aggiunge, con tale convinzione che sembra avesse visto e vissuto l'accaduto:

"Capitava anche a mio padre e a mia madre di entrare al mattino nella stalla e vedere la giumenta, una bella cavalla forte e sempre in salute, sudata e morta di fatica, con la coda

¹² "Quante ne vuoi?"

¹³ Tosse

attorcigliata come una treccia. E mamma diceva: - Anche stanotte sono venute quelle maledette! Sicuramente le streghe l'hanno cavalcata e chissà dove l'hanno portata! - ”

Il ritmo delle stagioni si ripete, ma la vita dell'uomo no. Restano i ricordi e le immagini vive nella mente. Restano i racconti che, tra realtà fantasia e immaginazione, hanno il potere di far riemergere luoghi, persone e avvenimenti, stagioni del passato.

Purché abbiamo la voglia di narrarli e di ascoltarli.