

FRANCA SPAGNOLO

# Caparentri



**Uomini e tempi della civiltà contadina  
nel Friuli Occidentale**

a cura di Gianni Colledani

Edizioni Pro Spilimbergo 2002

**Sommario**

- [Franca, maestra di tante cose](#)
- [Ricordo di Franca](#)
- [Meteorologi d'altri tempi](#)
- [I giorni della fienagione](#)
- [I giorni del grano](#)
- [Gli ultimi baratti](#)
- [Il tempo dei «cavalieri»](#)
- [Le stagioni della «blava»](#)
- [Gli ultimi arvârs di Ombrena](#)
- [I gravarôi di Gradisca](#)
- [Levatrici nostrane](#)
- [La signora con la valigetta](#)
- [Una flora da salvare](#)
- [E per cielo un tetto di fronde](#)
- [Viburni e vischio](#)
- [La flora del Tagliamento nello Spilimberghese](#)
- [Infestanti vecchie e nuove](#)
- [Agricoltura in condominio](#)
- [I funghi: ovvero i cari estinti](#)
- [Ricordo delle signorine Valsecchi](#)
- [Dalla Russia per amore](#)
- ['Zuan montagnôl](#)
- [Il coraggio di vivere](#)
- [Gli amori e le scelte di Rosina](#)
- [Una madre per tanti nipoti](#)
- [Nozze di diamante per Ida](#)
- [Giovanni Tonelli. Il pendolare del baratto](#)
- [L'emigrante era anche donna](#)
- [Una donna chiamata Mame](#)
- [Eugenia Venier, una nonna che parla col sorriso](#)
- [Il ricettario di cucina di Anna Liemberger](#)
- [Un mercante gentiluomo e una moglie devota](#)
- [I pomodori dell'emigrante](#)
- [Il sindaco dei profughi](#)
- [Gigia Ronca](#)
- [Una vita par tirâ su una cjasa](#)
- [La scarpada verda](#)
- [La cjasuta di Gigi e Davide Clarot](#)
- [Pî fuarta dal mâl](#)
- [Impensansi di Tosca](#)
- [Una cjasa cun dôs madonis](#)
- [Insiemit par 70 ains](#)

## **Franca, maestra di tante cose**

La corporeità di Franca era sempre accompagnata, anzi preceduta, dalla sua voce. A seconda dei momenti essa si faceva leggera o squillante, pastosa o cupa, modulata e levigata dal transito laborioso e sofferto di opere, giorni e letture.

Quando la rivedo con gli occhi della mente, considero che Franca, più di altri, aveva il dono straordinario della parola e, di conseguenza, sul regno delle parole regnava, regina indiscussa.

Conseguentemente, dalle parole prendeva corpo un pensiero rigoroso e lucidissimo, travolgente e inebriante, tanto più straordinario se penso che Franca era una di quelle rare persone che non solo diceva quello che sapeva, ma soprattutto sapeva quel che diceva.

La voce era il suo alato messaggero. La voce era lo specchio della sua anima e misura della sua semplice realtà quotidiana intessuta di piccole, grandi cose.

E così la ricordo.

«Vieni, vieni sono appena nati i pulcini, i figli del Variopinto». Minuscoli batuffoli gialli facevano capolino da sotto la chioccia. Franca, furtivamente, toglieva gli ultimi gusci per non irritare il pennuto e cominciava a collocare in ordine sparso ciotoline di acqua e di becchime per rifocillare le bestiole.

Il Variopinto era un gallo pettoruto dai cento colori, figlio e nipote di altri variopinti che prima di lui avevano razzolato nell'aia di Franca.

La paternità dei pulcini era sicura, essendo questo gallo l'unico ed egemone signore di un numero ben selezionato di pollastre anch'esse, seppur in modi diversi, a lui consanguinee.

Delle parentele animali, come di quelle umane, la maestra Franca sapeva sondare i più contorti labirinti, amori e morti, affetti e tradimenti. Perciò delle bestie di casa sua conosceva molte cose anche se, necessariamente, non tutte.

Molte di queste bestiole infatti, erano arrivate tanti anni prima, in sordina, da chissà dove. Si erano annunciate miagolando o abbaiano fievolemente nel buio della notte. Spesso erano state salvate dalle acque e, non a caso, alcune, indipendentemente dal sesso, si chiamavano Mosè.

In breve, tante bestiole intirizzate ed affamate che erano entrate in casa come riserve, erano diventate titolari dando il via a dinastie alquanto complesse degne di un albero genealogico. Così era avvenuto per la gatta Giacomina, madre di tutti i Celestini, e per la cagnetta Lola, intelligentissima e graziosa, bassa di telaio, il colore dei cui occhi, diceva la padrona, era lo stesso di quelli ambra e miele della fascinosa Soraya.

Tutti questi trovatelli Franca li accoglieva amorevolmente, li rifocillava, li rincuorava, li svezza ed infine li adottava.

Soprattutto aveva una pazienza infinita con le creature più deboli: le curava ricucendo tagli,

steccando arti, facendo iniezioni e somministrando vitamine.

Conosceva terapie antiche e moderne, aveva non poche cognizioni veterinarie che applicava nel momento del bisogno con consumata abilità.

Verso le medicine moderne però non nutriva eccessiva fiducia; la chimica, diceva, è l'arte del diavolo. Molto meglio erano le ricette della nonna, basate su esperienze secolari derivate dalla conoscenza di erbe, bacche e radici di casa nostra. Con simili panacee curava molti mali, e non solo quelli delle bestie.

Particolare attenzione Franca la riservava alla colombaia (collocata nella stalla di nonno Carmelo) dove nidificavano in spensierata allegrezza una ventina di coppie, nella più completa anarchia genetica, ché qui, col trascorrere degli anni, avevano lasciato i loro cromosomi colombi delle razze più accreditate e modesti torraioli sfuggiti ai macellatori del tiro a segno. Un autentico trionfo del fai da te, e il risultato si vedeva nei piccioni, alcuni bellissimi, altri tiscuccu e miserelli che però erano la consolazione di Franca che riusciva, grazie a prodighe cure, a renderli accettabili ai suoi occhi e a quelli dell'impareggiabile Marietta che li cucinava per gli amici buongustai. Grazie a beveroni e a medicinali del buon tempo antico era riuscita ad allevare, nella sua stalla, anche un vitello malconcio, dal volto cupo di un Giano bifronte che, per una non trascurabile somiglianza con un personaggio nostrano, volle chiamare Lino. Il suddetto bovino, sciocco Dio solo sa quanto, era glorificato dalla sua padrona del titolo di «aquila reale», epiteto peraltro con cui Franca definiva indistintamente uomini e bestie di non eccelsa caratura.

Vivevano inoltre attorno a lei conigli e anatine, tacchine e oche che talvolta un misterioso cane randagio, temerario e rapace, un autentico angelo della notte, predava forzando astutamente la rete di recinzione del pollaio. Era un essere metafisico e diabolico, tuttavia degno di un nome appropriato: Lucifero.

Particolarmente orgogliosa andava dell'asina che, d'accordo col marito Luigi, aveva comperato piccina da alcuni pecorai in transito lungo il greto del Cosa. L'aveva allevata con amore e chiamata Jole facendola assurgere quasi a dignità regale, non per un malinteso umanitarismo ma per quel senso dell'ironia che era così profondo in lei: «Ancja i mus ai merita rispjet, se no altri parsé c'al dì di vuè a son in magioransa!».

Perciò quando parlava del quadrupede non la chiamava mai la mussa ma Jole. Jole e basta. Stava all'ascoltatore non introdotto capire, immaginare, decifrare di quale «componente» della famiglia si trattasse.

Parlando dell'asina Jole, della cagnetta Lola, della gatta Giacomina e del gallo Variopinto, Franca li definiva in blocco «I musicanti di Brema», di ciò prendendo spunto dalla nota favola tedesca in cui si racconta di come questi quattro animali, stando al buio appollaiati l'uno sul dorso dell'altro, riuscirono a mettere in fuga una banda di inveterati ladroni facendo loro credere, ragliando, abbaiano, miagolando e cantando all'unisono, di essere un mostro misterioso e temibile.

L'almanacco da cui la maestra Franca, raro esempio di maestra colta, pescava i nomi per i suoi beniamini era vasto quanto il panorama delle sue letture. Aveva letto, mi commuovo

quasi a ricordarlo, tutti i grandi narratori francesi e russi, Balzac, Hugo, Dumas, Cechov, Tolstoj, Dostojevskij. Delle loro opere ricordava protagonisti grandi e piccoli, amori ed umori come se si trattasse di persone con cui da tempo intratteneva rapporti di singolare familiarità.

Questa era Franca, maestra di scuola e di tante altre cose, acuta osservatrice di anime in pena, di animali tribolati e di erbe umili. Ora, Franca, sei là sotto le zolle in attesa di ricoprirsi di fiori di campo al solicello di primavera e di risentire l'operoso brusio delle api sul rosmarino che vigila sull'ombra dei tuoi giorni perduti.

Franca, tu sai bene che le generazioni degli uomini sono come le foglie: vanno e vengono.

Ricordo quando recitavi i versi di messer Torquato: «Muoiono le città, muoiono i regni, / copre i fasti e le pompe arena ed erba».

Cara Franca, da dieci anni sei erba anche tu.

*Gianni Colledani*

## Meteorologi d'altri tempi

Fino al primo dopoguerra non venivano trasmesse dalla radio o non si ascoltavano per mancanza di apparecchi, le previsioni del tempo necessarie anche allora, come oggi, alla programmazione di molte attività ed indispensabili all'agricoltura che vede affidati i suoi risultati ai capricci meteorologici.

A Barbeano però, anche prima di Bernacca e dei suoi successori, ci si arrangiava come si poteva, ricorrendo alle cognizioni empiriche di qualche anziano sapiente che, per avere già molte stagioni sulle spalle, la sapeva lunga in fatto di sole e di pioggia.

Uno di questi esperti era Carlo Battistella, soprannominato Carlo di Ermelina e da mia madre invece, molto affettuosamente gno santul, Carlo di Ermelina, poiché egli era vedovo, passato poi a seconde nozze, della sua madrina di battesimo.

Carlo era, quando l'ho conosciuto io, un vecchietto di media statura, candido di capelli, con una faccia rosea e senza rughe ai suoi ultimi anni e con due immensi baffi candidi e minacciosi che contrastavano con la benevola serenità del volto, sul quale i lunghi anni di lavoro e le molteplici traversie della vita non avevano lasciato traccia.

Si occupava dei lavori dei campi e non disdegnava nemmeno le piccole faccende domestiche, essendo la seconda moglie assai cagionevole di salute. Lo si incontrava spesso intento a trasportare secchi d'acqua dalla roggia, che scorreva davanti a casa sua, alla stalla e alla cucina, o addirittura occupato a lavare la caldaia della polenta.

Carlo era in grado di prevedere sia la pioggia che il ritorno del buon tempo, ma ai barbeanesi, proprietari di campi piuttosto aridi o sassosi, interessava soprattutto la prima.

Quando il solleone picchiava crudele e inaridiva i seminati del Cosa, dei Gravos e dei Clapàs egli veniva interpellato di frequente con un «Vegnie la ploia Carlo?» e lui spesso purtroppo, rispondeva «No inciamò».

Intanto le foglie del granoturco si accartocciavano, si volgevano verso il cielo come ad invocare pietà, intristivano in un'agonia interminabile e poi si piegavano verso il suolo seccando tristemente e con esse le speranze di chi le aveva allevate.

Perché erano necessari parecchi segni ben noti a Carlo: l'aria doveva diventare umida fino a sciogliere il sale e a bagnare i rozzi terrazzi delle cucine; le formiche dovevano iniziare quel loro veloce andirivieni formando file lunghissime; i monti e soprattutto le colline al loro piedi dovevano assumere una rotondità velata e nello stesso tempo avvicinarsi notevolmente; inoltre le foglie dei pioppi bianchi dovevano rovesciare verso ponente al soffio delle brezze diurne fino a lasciar scoprire la sottostante pagina bianca.

Quando tutto ciò era presente, Carlo, a chi gli chiedeva implorante informazioni rispondeva esultante «Doman a vegnarà la ploia» e gli occhi gli ridevano esultanti perché anche lui aveva i suoi campicelli che friggevano al sole.

Le previsioni del nostro paleo-Bernacca si realizzavano quasi sempre come pronosticato e da

dietro il Cavallo spuntavano altissimi e vaporosi nuvoloni che a poco a poco diventavano cupi e forieri di tempesta.

Così, alla speranza di una pioggia ristoratrice, si aggiungeva il timore di una feroce grandinata, frequente allora come oggi nella zona fra il Meduna e il Cosa.

Ormai questa pericolosa eventualità non entrava nelle competenze di Carlo; spettava invece vegliare sull'incolumità delle colture a Battista Muni, il sagrestano dei paese.

Egli era un ometto piccolo e robusto, severo quanto bastava a tenere a bada i monelli che frequentavano la chiesa la domenica e gli altri giorni comandati, ma affabile con i parrocchiani in età di ragione.

Battista era laboriosissimo. Si alzava la mattina alle cinque per il suono dell'Ave Maria, presenziava alla celebrazione della messa quotidiana e poi si recava, in bicicletta, a svolgere la sua opera di muratore.

Al suono delle campane di mezzogiorno provvedeva la sua seconda moglie, Teresa Munia, una donna alta e allampanata che oltre a crescere i figli suoi e quelli nati dal primo matrimonio del marito, si occupava dei campo e delle pulizie della chiesa. Alla sera Battista, dopo una giornata di dieci ore, provvedeva al suono dell'Ave Maria serale e un'ora dopo del De Profundis. La domenica naturalmente prestava servizio a tempo pieno nelle due messe e nei vesperi pomeridiani. Nell'eventualità di un temporale prima che i nubi di addensassero su Barbeano, Battista entrava in funzione. Se le nubi erano addossate soltanto al Cavallo non c'era da temere perché avrebbero seguito il corso delle montagne, risparmiando la pianura, se, invece, scendevano ad abbracciare la parte più bassa dei massiccio fino a coinvolgere il famoso Bûs di Pordenon allora c'era da stare all'erta e non bisognava abbandonarle un momento.

Quando la nuvolaglia vorticoso si avvicinava al paese, specie se sorgeva una nube bianca che si riteneva carica di grandine, la così detta, fedà bianca che va a passonà, chiamata anche bissa бага o coda bava, prendeva in mano le corde e nell'aria oscura echeggiava il primo rintocco ammonitore della campana grande. Allora i contadini che ancora erano nei campi si precipitavano in paese, nelle strade passava un fremito di paura e tutti gli abitanti si affrettavano a rientrare nelle case a chiudere porte e finestre.

Di solito Battista, o in sua assenza Teresa se il temporale scoppiava nel primo pomeriggio, chiamato qualche figlio e consegnategli le corde, a tratti si sporgeva dalla porta socchiusa del campanile per seguire l'andamento dei temporale, se incominciava a turbinare minaccioso il vento o peggio ancora a martellare il suolo i primi chicchi di grandine, venivano afferrate da entrambi tutte le corde e si suonava a dopli.

Allora nel buio delle cucine debolmente rischiarate dalla candela benedetta in aprile nel santuario di Follina per voto conseguente a una disastrosa grandinata dei primi anni del secolo, le donne e i bambini aumentavano preghiere ed invocazioni e precipitosamente bruciavano tal spolér un rametto di olivo. I più coraggiosi o i più inquieti sbirciavano da uno spiraglio la furia esterna quasi volessero sostenere alberi e piante nella lotta disperata contro gli elementi.

Se andava bene, sempre che il Tiliment al lassasi passà li nulis, a poco a poco il vento si placava, la campana maggiore suonava sola e rappacificata, finché taceva dentro il rombo di un tuono che si allontanava di là da l'aga.

Qualche volta però gli sforzi di Battista o di Teresa e consorti risultavano nulli e il flagello della grandine si sommava ai danni già arrecati dalla siccità.

A fine autunno Battista, coadiuvato da qualche poderoso ragazzotto, girava tutte le case per raccogliere l'offerta in granoturco e vino che gli spettava per le sue generose e illuminate prestazioni e tutti erano generosi, specie se era andata bene; se era andata male, davano lo stesso quello che potevano, perché il muni aveva pur suonato le campane e fatto il possibile per salvare i raccolti!

Purtroppo anche Battista invecchiò, ammalò, morì e il Muni venne sostituito. Il nuovo sagrestano, poco pratico dell'ambiente, non si intendeva del tempo: suonava quando non c'erano temporali diretti alla volta di Barbeano facendo correre tutti inutilmente a casa dai campi o quando c'era pericolo non suonava affatto o suonava a doppio quando già brillava il sole, poiché non metteva il naso fuori dalla porta. Così le sue rendite autunnali furono più scarse e offerte di malavoglia.

Circa vent'anni fa le campane vennero elettrificate per cui quando c'era la necessità di suonarle per fugare le nubi, mancava la corrente, così a poco a poco venne abbandonata anche questa antichissima tradizione. Placidamente come era vissuto, se ne andò anche Carlo, quasi in punta di piedi; di lui non c'era più bisogno, sugli schermi televisivi era apparso il colonnello Bernacca.

Così i contadini di Barbeano restarono soli con le loro attese, con le loro ansie, con le loro ancestrali paure, ad affrontare le ire dei temporali senza più la voce rassicurante delle campane, rimosse con la demolizione del campanile, senza più il fumo aromatico dell'olivo e il lume amico della candela.

Al giorno d'oggi sole, pioggia e grandine vengono decisi e distribuiti autorevolmente dal satellite artificiale, coadiuvato dagli uomini del servizio meteorologico dell'aeronautica. Ad un clima di dubbio fiducioso e di ansia confortata dalla fede, è subentrata la certezza inflessibile e a volte crudele. Nonostante che la nuda verità scientifica non lasci illusioni di sorta, qualche anima nostalgica accende ancora durante gli uragani una candela anche se non benedetta a Follina e affida la trepidazione angosciosa che l'attanaglia a quel blando chiarore colmo di consolazione.

(Il Barbacian, agosto 1982)

---

## **I giorni della fienagione**

La falce, che aveva riposato per tanti mesi sospesa alla rastrelliera posta sotto la loiba, il portico della stalla, veniva battuta a lungo da mio padre nei primi giorni di maggio. I colpi del martello si rincorrevano sonori nell'aria satura del profumo della acacie in fiore, fino a quando



il filo tagliente veniva accuratamente ripristinato. L'indomani egli si sarebbe alzato prima dei sorgere del sole ed avrebbe incominciato a recidere a forza di braccia il mare d'erba, ancora intriso di fresca rugiada.

La mamma mi avrebbe svegliata verso le sette e mi avrebbe consegnato il paniere con la colazione: frittata col salame, polenta abbrustolita e vino.

Il campo di erba medica distava soltanto un centinaio di metri, ma mio padre preferiva mangiare sulla capezzagna, accoccolato accanto a un solco da cui spuntavano i primi filamenti delle pianticelle di granoturco; io guardavo in silenzio lui che mangiava adagio, assaporando quel cibo fragrante e mi godevo nello stesso tempo l'azzurro trasparente del cielo delimitato all'intorno dalla verde frangia delle siepi, traboccanti di fiori di acacia.

A volte mio padre mi annunciava una sua fortunata scoperta: mentre avanzava fra l'erba medica si era levata in volo una quaglia; s'era così fatto guardingo per non rovinare il nido che aveva ben presto localizzato dentro una minuscola fossa a forma di catino, contenente una quindicina di uova; egli aveva risparmiato tutto attorno l'erba perché l'uccello madre potesse riprendere al più presto la cova.

Nei giorni che seguivano io compivo il mio pellegrinaggio quotidiano per spiare la nascita dei quagliotti. Quando ero fortunata riuscivo a scorgere i pulcini appena schiusi, che seguivano obbedienti la madre che li chiamava con pigolii traboccanti di sollecita tenerezza.

Qualche volta madre ed uova sparivano senza lasciare traccia: la mamma mi spiegava che autore del misfatto era stato senz'altro un gatto ed io restavo amareggiata per giorni e giorni.

L'erba medica tagliata a forza di menare la falce, mantenuta tagliente a colpi di cote, che veniva custodita nel codâr pieno di acqua ed aceto, veniva sparpagliata dalle donne di casa, non appena si asciugava la rugiada.

Nel pomeriggio veniva rivoltata, poi radunata in file dette codis ed ammucciata in piccoli covoni i marei. Il giorno dopo veniva nuovamente sparsa per tutto il campo, girata come il giorno prima e la sera si rifacevano i covoni più alti i covoi. Il giorno dopo veniva ancora allargata, poi verso mezzogiorno radunata in grosse codis e caricata sul carro.

Un uomo la sistemava sopra il pianale, fino a formare una catasta alta due o tre metri; le donne gliela porgevano, sollevandola in grosse forcate; le persone più anziane e i bambini si incaricavano di rastrellare gli steli che restavano a terra. Poi il carro profumato di fieno nuovo veniva scaricato nel fienile a forza di braccia e sistemato in cataste. Mentre stava crescendo il secondo sfalcio di medica, l'erba dei prati stabili posti in prossimità del torrente Cosa, a giudizio degli esperti, era già giunta a maturazione e bisognava iniziare la fienagione.

A casa mia era la nonna Angela, che dopo un sopralluogo attento, giudicava se iniziare a tagliare l'erba del nostro prato prima che il rinanto, la cantarela seccasse e rendesse meno appetibile per le mucche il prodotto.

A giugno le giornate si erano ancora allungate e il lavoro iniziava prima delle cinque. Il prato distava dalla nostra abitazione circa quattrocento metri: io e la nonna recavamo la colazione ai

falciatori: c'era infatti sempre qualche parente volenteroso che si univa a mio padre perché il prato era molto vasto e richiedeva una settimana di duro lavoro.

Dopo essersi sfamati, gli uomini tornavano a falciare e io e la nonna raccoglievamo le piante di ferula o pastore troppo dure per venir masticate dalle mucche e i cespi di ononide spinosa o spin di cian che si sarebbero impiantati nel palato degli animali. Le ononidi venivano poi bruciate, ma li pastoris servivano per fare la lettiera alle bestie.

Io ero molto gelosa di quegli steli legnosi ornati di foglie aromatiche e ricciute e le contendevo a un mio anziano vicino, Felice Martinuzzi, Filisse Corrà, che si prendeva gioco di me e minacciava di sconfinare nel mio territorio per impadronirsene. Io allora correvo ai ripari e tracciavo «invalicabili barriere» lungo il confine, conficcando nel terreno gli steli delle ferule: a Filisse era severamente proibito valicare il limite e raccogliere nel «mio».

Passavo così tutta la mattina a sorvegliare i miei tesori, accumulati con tanta fatica e tanto sudore.

A mezzogiorno giungeva la mamma con la pentola di pasta e fagioli, ed il «musetto» e la polenta: ci radunavamo a mangiare all'ombra di un orniello, addossati alla rosta costruita verso il 1835 dal governo austriaco, per trattenere le piene del vicino torrente, in compagnia di Filisse e delle sue tre «Grazie»: Evelina, Alma e Tile; a rifornire i nostri vicini di viveri pensava la rispettiva moglie e madre Miutta, soprannominata Tabaia perché non taceva un minuto.

La buona donna mi regalava sempre qualche fiorone di fico, primizia del suo orto; venivo così ricompensata delle aspre battaglie sostenute con Filisse per tutta la mattina.

Nel pomeriggio si procedeva con il fieno come per l'erba medica, solo che questo seccava più velocemente, a patto che il tempo fosse favorevole e non iniziasse a diluviare, soprattutto nell'ultima settimana di giugno, quando impera la mari di San Pieri.

I Martinuzzi trasportavano il fieno in paese, dove abitavano, con il carro trainato dall'asina, la Gina, che era un animale bizzarro e quando si accorgeva che Alma o Tile la volevano aggogare dava uno strattone e si metteva a trottare per il prato, mettendo in serio pericolo il cesto con le vettovaglie.

Felisse la rincorreva urlando «Gina, Gina» e il prato diventava per una decina di minuti un circo equestre, finché la riottosa veniva catturata e attaccata alla carretta. Noi invece facevamo trainare il carro dalle nostre mucche: Sisila e Parigina; la prima era una pasta, ma la seconda aveva il brutto vizio di prendere a cornate gli estranei.

Una volta, mentre attendeva di essere aggogata all'ombra di una grossa quercia, accanto alla sua mite compagna, prese di mira una mia cugina che per salvarsi fu costretta a nascondersi sotto il carro; la Parigina tempestava di cornate il pianale, la bambina urlava come un'aquila e la povera Sisila era costretta dal giogo a seguire contro voglia la sua infuriata consorella.

Soltanto l'autorità di mio padre, coadiuvata da qualche frustata, riuscì a placare quel trambusto indiavolato. Probabilmente quel giorno la Parigina era più nervosa del solito perché

tormentata dai tafani che succhiavano il sangue alle mucche, le quali non riuscivano a scacciarli a colpi di coda; spesso per dar loro un po' di tregua e garantire l'incolumità della persona che stava sul carro, chi guidava le mucche era costretto ad uccidere gli ingordi parassiti a suon di schiaffi.

Poco dopo San Pietro erano stati già falciati tutti i prati più fertili; per completare la provvista di fieno i contadini si spostavano nei Magredi, cominciando dalle Tilissis. Erano i Magredi quei prati posti ad ovest del villaggio e si estendevano a perdita d'occhio fino al greto dei Meduna e fino ai piedi delle colline di Sequals. Un tempo avevano costituito i Comunai ed erano stati adibiti a pascolo promiscuo. Venezia, l'Austria e il Regno d'Italia li avevano ceduti all'asta; molti appezzamenti appartenevano ai proprietari più facoltosi; i più piccoli e i più aridi ai contadini meno abbienti.

La mia famiglia non possedeva nessun appezzamento ad ovest di Barbeano, ma di solito compravamo il fieno da sfalciare da qualche compaesano, il più delle volte da Vittorio Francesconi, che aveva una vasta Campagna calva e pietrosa al di là della Roiuzza, il piccolo corso d'acqua che scorreva attraverso i prati per dissetare gli abitanti di Rauscedo e di Domanins. L'erba cresceva soltanto negli avallamenti, dove il fiume aveva depositato un po' di terreno; i dorsali erano completamente brulli; una pertica di terreno (1.000 mq) dava circa un quintale o poco più di fieno! Centinaia di ettari venivano per giorni e giorni setacciati dalle braccia degli uomini che diventavano sempre più nodose e tese per recuperare a fine settimana un carro di fieno.

Il raccolto misero era però di ottima qualità e conferiva al formaggio, ottenuto con il latte prodotto dalle mucche nutrite con il fieno dei Magredi, un sapore inconfondibile, ora irrimediabilmente perduto, assieme a quei prati dove, con l'avvento dell'irrigazione, impera la monocoltura.

I antons, cioè il fieno di una passata, erano veramente miserandi e le donne, sopraggiunte con la mirinda, dovevano radunarli, spingendoli con il rastrello capovolto; subito dopo lo mettevano in covone, prima che il sole lo bruciasse.

Il lavoro teneva impegnate fin dalle prime ore dell'alba numerose persone per tutta la giornata: gli uomini a falciare e le donne a rastrellare.

Il pranzo veniva portato nei prati da una ragazza o da una giovane sposa che doveva partire a piedi, coi buìns sulle spalle dal quale pendevano le sporte e la pentola della minestra, la ciama, prima delle undici, per essere a destinazione verso mezzogiorno. Soltanto i grossi mezzadri si servivano della carretta trainata dal cavallo, però già durante la mia infanzia le donne più giovani cominciarono a usare la bicicletta.

Quando il carico era al completo si trasportava il fieno, frutto di tanto lavoro di tanto sacrificio, alle rispettive stalle.

Verso il tramonto, lungo i viottoli delle Ciampagnis, si susseguivano carri, grandi o piccoli, che procedevano in lento corteo.

Quando si avvicinavano al villaggio incontravano le siepi, i paladons, che fiancheggiavano la

strada.

Benché i contadini avessero pettinato prima della partenza accuratamente, con forche e rastrelli il carro, per evitare perdite di foraggio, le fronde degli alberi riuscivano a strappare sempre qualche stelo: filo su filo, a terra, lungo il ciglio, si formava un tappeto di fieno. I più poveri avrebbero così potuto rastrellarlo con cura e incrementare la loro provvista. Di solito ogni sera, prima del tramonto, usciva con la sua carretta trainata da un paziente asinello Toni dal Muss; la cognata Miutta rastrellava e caricava, mentre egli, immobile come una sfinge, teneva le redini nelle mani deformate dall'artrite; se gli alberi avevano fatto il loro dovere la Saura durante l'inverno avrebbe potuto riempirsi lo stomaco con una grampa di fieno e non soltanto con radici di gramigna, abbandonate dagli agricoltori sul limitar dei loro terreni.

Nella seconda metà di luglio, quando anche li Campagnis erano accuratamente rasate ed il sole arrostita i seminati, restava da falciare soltanto il «Poligono», cioè quella porzione di Magredi soggetta a servitù militare ed appaltata annualmente dal Ministero della Difesa al miglior offerente; nello stesso periodo venivano falciati anche alcuni prati oltre la fornace di Tauriano, fra cui il Camarin.

Se la primavera era stata siccitosa e il fieno raccolto accanto al Cosa scarso, anche mio padre prendeva in appalto un appezzamento nel Poligono.

Se invece il nostro prato aveva reso bene, si concedeva una vacanza e per otto-dieci giorni si recava a falciare il Camerin, assieme al suo più caro amico, Celeste Colonnello: gli offriva gratuitamente la sua collaborazione per il piacere di trascorrere con l'amico una settimana sotto le stelle. Dormivano infatti dentro un covone, il più delle volte tormentati in continuazione dalle zanzare e si ritiravano nelle rispettive abitazioni soltanto quando l'intero appezzamento era stato falciato.

Il gruppo dei falciatori lavorava duramente, a partire dalle prime ore dell'alba, ma la fatica era resa gioiosa dall'accordo e dalla solidarietà che regnava fra loro. Nelle ore di pausa si scambiavano frizzi e battute; durante il lavoro cercavano di emulare il proprietario del fondo, Celeste Colonnello e di eguagliarlo nell'ampiezza della passata, ma nessuno aveva le braccia lunghe e robuste come le sue e riusciva a tagliare con un colpo di falce una menada così larga.

A rifornirli di cibo e di acqua provvedeva uno dei figli di Celeste, Rino o Armando, che con cavalli e carro li tenevano in contatto con il «mondo civile».

La giornata dei falciatori era scandita dai tre pasti principali e dalla merenda pomeridiana: a colazione pane e latte; a mezzogiorno minestrone, cotechino, cipolla e cetrioli in insalata; a merenda pane, formaggio e salame; a cena pane e latte; a tutte le ore acqua e vino a volontà (venivano recapitati in capaci damigiane). A volte era concesso anche ai giovani e ai ragazzi di trattenersi con gli uomini nei prati e di dormire sotto i covoni di fieno. Io avevo sempre tanto desiderato di vivere quell'incredibile avventura, ma non avevo l'età per avanzare pretese.

Finalmente, quando ebbi undici anni, ottenni il permesso di unirmi ai falciatori; Armando Colonnello passò coi carri a prendermi verso le quattro del mattino; io, divorata dall'ansia, non avevo chiuso occhio per tutta la notte.

Raggiungemmo la meta agognata al levar dei sole, dopo un interminabile viaggio attraverso villaggi addormentati e campi ancora avvolti dalle ombre notturne.

Intanto che il mio giovane amico scaricava i viveri, io mi diedi subito da fare; corsi da mio padre per chiedergli dove tenevano i rastrelli, nascosti dalle donne la sera innanzi; purtroppo, camminando a piedi scalzi, finii proprio sopra uno di questi che era stato disposto sotto un anton con i denti verso l'alto e ne infilai uno nel tallone. Trattenni un urlo di dolore e corsi sanguinante verso il carro: Armando mi soccorse come poté, fasciandomi la vasta ferita; ormai però non ero più in grado di rendermi utile.

Come un cane bastonato, rimasi per tutto il giorno stesa sotto il carro; alla sera raggiungevo mesta e dolorante la mia casa, dalla quale ero partita al mattino con tanta baldanza.

Mio padre rientrava dal Camerin verso il venti di luglio: aveva perso cinque o sei chili e la pelle del suo volto aveva assunto il colore della cioccolata, ma era contento come una Pasqua.

Per tutto l'anno lui e Celeste avevano un repertorio di aneddoti riguardanti il periodo trascorso assieme nel Camerin e che ripassavano ogni qual volta si ritrovavano a turno nelle loro ben fornite cantine a sorseggiare il vino, spillato dalla botte dentro capaci scodelle.

Grazie a quell'ambrosia, custodita nella frescura sotterranea, riuscivano a placare la grande sete dell'agosto, quando ogni filo d'erba era stato inaridito dal solleone. Ma dopo San Rocco ricomparivano nel cielo le nuvole gonfie di acqua e talvolta di grandine.

Rispuntavano così il terzo e il quarto taglio di erba medica e nei prati il secondo sfalcio di fieno, il riesin. Però la quantità era meno abbondante e le operazioni in settembre procedevano celermente: non c'erano nemmeno le pastoris e io dovevo aspettare il giugno dell'anno seguente per riprendere le solite accalorate discussioni con il mio bonario concorrente.

(Il Barbacian, agosto 1989)

---

## I giorni del grano

Nei primi anni della mia infanzia i contadini più abbienti, per portare a termine la mietitura, possedevano già da diversi anni la falciatrice meccanica, trainata dai buoi o dai cavalli. I piccoli proprietari che seminavano a frumento soltanto un campicello di qualche migliaio di metri quadri non potevano nemmeno vagheggiare un tale acquisto, né permettersi di mantenere per il traino una coppia di buoi o peggio ancora di cavalli che avrebbero divorato, senza elargire il latte, il fieno necessario a mantenere ben quattro mucche.

Ai piccoli proprietari per eseguire la mietitura, restavano tre possibilità: o tagliare con la falce messoria la sesula, o tagliare con la falce da fieno fornita di un apposito arco di legno e di un telo di sacco che impedisse agli steli di sparpagliarsi come l'erba, o fare società con qualche grosso coltivatore e ottenere da questi la mietitura meccanica, in cambio di svariate prestazioni nella sua proprietà: legare le manne di grano appena mietuto, rendersi disponibili

durante la trebbiatura, zappare per giorni e giorni le pianticelle di mais o raddrizzarle a dovere dopo che queste erano state rincalzate dall'aratro trainato dagli animali domestici, bovini od equini.

Quando mio padre seminava mezzo ettaro a grano ci accordavamo fin dall'autunno con Colonello Angelo che era proprietario di falciatrice e di cavalli; se invece destinavamo a grano qualche migliaio di metri quadrati la mietitura veniva fatta a mano, magari con l'aiuto di qualche vicino volonteroso che si trovava nelle nostre stesse condizioni: di solito intervenivano Maria Portipiano e le sue figliole; la mamma e la nonna il giorno dopo sarebbero andate ad aiutare loro.

Nella terza decade di giugno le spighe erano gonfie e dorate e si piegavano sotto il peso dei chicchi: era giunto perciò il momento di tagliare gli steli altrimenti o sarebbero stati preda dei passerai che già da un pezzo insidiavano le colture e che io mettevo in fuga percorrendo le capezzagne e suonando un campanello, o i preziosi semi si sarebbero sparpagliati spontaneamente a terra. Nel giorno prestabilito le donne si alzavano prima dell'alba; già le falci messorie erano state arrotate la sera innanzi.

Bisognava afferrare con la mano sinistra una manciata di steli e reciderli con la destra che impugnava la falce alla base; poi ogni manciata veniva disposta ordinatamente sul terreno a formare un mannello. Quando erano stati radunati parecchi manelli le donne provvedevano a legarli, utilizzando a tale scopo una manciata di steli le cui spighe venivano incrociate; si formava così un legaccio più lungo, in grado di avvolgere tutto il mannello, stringerlo e fissarlo all'estremità con un solido nodo.

Mietere con la falce messoria all'inizio sembrava un gioco, poi diventava un tormento; la schiena si spezzava a furia di mantenerla piegata; le braccia e le gambe, se non adeguatamente coperte si ferivano con le ariste acuminatae, tutto questo mentre il sole continuava a dardeggiare nei campi.

Quando il grano alla sera era tutto mietuto e radunato in covoni, oppure caricato sul carro, si poteva indulgere all'elegia poetica ed invidiare le robuste fanciulle che tornavano sul carro odoroso. Questa era stata l'interpretazione di una mia carissima amica udinese, che invidiava le contadinelle della zia, proprietaria a Pradamano di una fattoria; ella tanto disse e tanto fece, finché ottenne di recarsi con i mezzadri a mietere il grano.

Munita di falce partì alla mattina presto con tutta la comitiva a bordo del carro e iniziò alacramente la sua opera di mietitrice. Ma ahimè, ben presto si accorse che sotto il velo della poesia si celavano acuminatissime spine ed ebbe ben presto le «bianche braccia» tutte trafitte. Il sole picchiava implacabile nel cielo, bruciando la gola. Ci fu un po' di ristoro a mezzogiorno per consumare la minestra di fagioli e il pezzettino di «musetto» e poi sotto un'altra volta: tagliare, legare, ammucciare ed infine caricare sul carro. La poverina alla sera era trafitta come un povero «Cristo in croce». Salì sul carro per riposare le stanche membra, con la certezza di entrare trionfalmente in paese, seduta sopra il carro carico della fatica sua e dei suoi compagni.

Eravamo però nel 1944 e sulla via di Pradamano incontrarono i tedeschi che fecero scendere tutti ed intimarono loro di proseguire a piedi, dopo aver sfioracchiato con le baionette innestate

sulle canne dei fucili tutto il carico, timorosi che fra i manelli di grano fossero nascosti i partigiani. Così la mia povera amica, che aveva tanto sognato l'ingresso trionfale seduta sopra il grano appena mietuto, tornò scalza e graffiata in tutti gli arti e da quel giorno si guardò bene dall'invidiare le amichette che rincasavano apparentemente gioiose la sera, sedute sul carro carico di frumento.

Non tutti gli agricoltori rientravano con il grano appena mietuto; la maggioranza lo sistemavano in covoni, medis (par furlan). Nello spilimberghese se ne facevano di due tipi; tre manelli in piedi e uno aperto e capovolto a fare da cappello. Oppure sette manelli in piedi e tre sistemati obliquamente a guisa di tetto e legati, sempre con la paglia, all'altezza delle spighe, in modo da circondare l'intera copertura. Se il tempo si manteneva clemente non c'erano complicazioni negli otto giorni che precedevano la trebbiatura, ma se invece cominciava a piovere erano guai seri, perché la copertura dei covoni era insufficiente e le spighe incominciavano a germogliare ed era tutto prodotto perso e fatica inutile: dopo nove mesi di ansie e di trepidazione, il raccolto si deteriorava irrimediabilmente.

Gli agricoltori invece forniti di un capace fienile provvedevano a mettere al riparo il prezioso raccolto, però dovevano affrontare fatica doppia, caricare e scaricare il carro per ben due volte. Invece quando giugno era giudizioso, dai campo si portava direttamente il frumento alla trebbia, specie quando il raccolto era abbondante ed era stato mietuto con la falciatrice meccanica.

Come già accennato all'inizio, la falciatrice meccanica trainata dai bovini o dai cavalli era una vera e propria provvidenza. Bisognava preparare soltanto la strada perché potessero avanzare la prima volta i quadrupedi senza calpestare i raccolti; questo lavoro veniva fatto con la falce messoria o con la falce da fieno, corredata del famoso sacco per impedire alle spighe che si sparpagliassero. Poi mietere era una gioia: i cavalli procedevano con passo cadenzato guidati da un ragazzino. Io a setto-otto anni fui promossa auriga e tale rimasi fino all'avvento delle mietileghe; nonostante fossi mal laterizzata non sbagliavo mai a tirare la redine destra o quella sinistra e procedevo girando attorno finché l'appezzamento era mietuto. Dietro di me sedeva un giovane abile e capace: suo compito era di radunare nel telo e far cadere a distanza regolare, servendosi di una pertica di legno, le manne di grano che i denti della falciatrice avevano mietuto.

Lungo la riga percorsa dalla falciatrice erano disposte, a seconda della lunghezza del campo, cinque o sei persone, ad intervalli regolari: avevano il compito di legare le manne e di raccogliere in covoni. Così quando i cavalli avevano finito di percorrere l'intero appezzamento, il grano era già sistemato in manelli e disposto in covoni.

Dopo una settimana di permanenza in covone le spighe erano pronte per lasciar cadere i chicchi. Un secolo fa anche la trebbiatura veniva fatta a mano, menando colpi vigorosi con bastoni o correggiati; ma io trascorsi la mia infanzia agli albori della meccanizzazione ed il lavoro veniva fatto dalla trebbia azionata dall'acqua della roggia.

La trebbia di Barbeano, come quella di Navarons, erano di proprietà della signora Zatti e gestite dai fratelli Ragogna. A Barbeano, per una quindicina di giorni necessari a portare a termine la trebbiatura, cessava ogni attività del mulino, perché l'acqua usata per macinare veniva deviata verso la trebbia; tutti provvedevano alla necessaria scorta di farina di mais per

la quotidiana polenta. Il mugnaio Ragogna, promosso sul campo direttore della trebbia, assegnava a ciascuno l'orario in cui doveva essere effettuato il lavoro di trebbiatura. Durante la mia infanzia la coltura del grano occupava un posto importantissimo nell'agricoltura friulana e non esisteva contadino, grande o piccolo, che non riservasse una porzione di terreno alla coltivazione della pianta che più che garantire il pane, dato il forte consumo di polenta che si faceva nella zona, serviva a rifornire le finanze esauste e a pagare le spese di gestione o gli affitti. Tutti si auguravano di poter rientrare indenni da grandinate almeno con questo primo raccolto e i cuori degli agricoltori trepidavano all'approssimarsi della mietitura, nei giorni dei solstizio, quando il tempo si faceva particolarmente burrascoso. Se la grandine cadeva in luglio o in agosto il dispiacere era in parte attenuato dalla certezza di avere rimediato almeno le spese vive.

La trebbia lavorava giorno e notte e per l'occasione la signora Zatti assumeva anche quattro operai che si alternavano a turno accanto alla tramoggia o all'imballatrice dove infilavano e legavano al momento opportuno un filo di ferro attorno alle balle di paglia: essendo il lavoro piuttosto pericoloso doveva essere eseguito da personale pratico ed assicurato, ma soprattutto agile e scattante. Questi pochi giorni di lavoro erano una provvidenza per quei ragazzi sotto i vent'anni che non riuscivano a trovare un posto fisso; qualche anno dopo a loro avrebbe pensato Mussolini e li avrebbe infilati in Grecia e in Russia. Allora la guerra non era ancora stata dichiarata e Ciro Martinuzzi detto Pilota e Gino Bertuzzi detto Messina, erano i primi ad arruolarsi nella trebbia: finalmente nelle loro tasche vuote sarebbero entrate «quattro palanche» da spendere poi con gli amici alla domenica. Lavoravano senza quasi mai concedersi un vero e proprio riposo: al massimo qualche oretta sdraiati sopra una balla di paglia, in mezzo a quel frastuono infernale, provocato dagli ingranaggi della trebbia. Per giorni e giorni non toccavano l'acqua, sicché le loro facce diventavano nere come quelle degli africani; eppure la giovinezza e la regolarità dei lineamenti nulla toglievano alla loro bellezza virile.

L'agricoltore che portava il suo carico alla trebbia si avvicinava all'apertura del solaio e cominciava a scaricare i manelli di frumento sul pianale. In seguito una donna li passava ad una vicina e questa tagliava il legaccio con una roncola e porgeva il fascio all'operaio addetto alla tramoggia che, suscitando un frastuono infernale, provvedeva a liberare i grani dalla paglia e dalla pula. I chicchi di frumento finivano in un setaccio che completava la pulizia e da qui, attraverso tre appositi tubi nei sacchi.

La pula cadeva a terra, proprio sotto la tramoggia e la paglia, sospinta da un minaccioso forcone, avanzava, verso l'imballatrice. I contadini meno abbienti cercavano di non perdere nemmeno una manciata di pula: la raccoglievano con un rastrello (questo era invariabilmente il mio lavoro) e una donna anziana (la nonna) munita di forcone, la gettava in mezzo alla paglia perché si mescolasse agli steli più lunghi.

Ogni tanto dovevano cacciare i ragazzini delle famiglie più povere, che muniti di sacco e a volte anche di rastrello, cercavano di far incetta di pula per poter durante l'anno rigovernare polli ed oche. Con i contadini che portavano alla trebbia un solo carro di frumento avevano vita grama, invece quando arrivavano i mezzadri con una decina di carri, nessuno li ostacolava, perché questi non si curavano della pula: così la piazza dei mulino era tutta un viavai di ragazzini e perfino di vecchiette che cercavano di riempire sacchi e perfino carriole del leggerissimo materiale, così difficile da radunare e da tenere a freno.



L'aria della piazza sembrava percorsa da migliaia di farfalline gialle e il suolo era coperto da un soffice tappeto. Il baccano dei ragazzi durava fino a tarda ora, quando le madri imponevano loro di andare a letto e riprendeva prestissimo, al levar dei sole. Ogni tanto, durante la giornata, specie nelle ore più calde, scoppiavano discussioni animatissime per il recupero della pula che le carriole lasciavano cadere all'improvviso durante il percorso: ognuno sosteneva che facesse parte del proprio carico.

Spesso nonne e ragazzi litigavano di brutto, volavano parole pesanti e alle volte l'autorità guadagnata con gli anni prevaleva sulla giustizia. Però i perdenti non dovevano rammaricarsi a lungo perché potevano correre di nuovo alla fonte, cioè sotto la trebbia, a rifornirsi di quanto veniva tolto loro. Gli adulti, specie i pater familias si interessavano di affari più consistenti: i sacchi di frumento.

Quando il rivoletto che scendeva attraverso un tubo dai crivelli li aveva riempiti venivano immediatamente legati e sostituiti con altri vuoti e subito sistemati sulla pesa. Fino al 1940 la pesatura avveniva regolarmente, senza sotterfugi di sorta, ma quando scoppiò la guerra e fu imposta la tessera annonaria, una parte del grano doveva essere consegnata all'ammasso, ad un prezzo irrisorio, stabilito dal governo. Cominciarono così i sotterfugi per poter dichiarare meno prodotto. In tal modo veniva danneggiata anche la proprietaria della trebbia, signora Zatti, che riceveva minor ricompensa per il lavoro effettuato. Per poter perpetuare l'inganno bisognava ricorrere alla complicità del signor Ragogna, che aveva tutto l'interesse che il contadino trattenesse un po' di grano per sé, da macinare e trasformare poi in pane o in pasta. Così il mugnaio cercava di distrarre la signora Zatti e qualche sacco passava senza pesatura; mentre tutto il resto doveva venir consegnato all'ammasso «volontario» i sacchi clandestini diventavano pane, pasta e perfino grano depilato, per ammannire una specie di risotto più simile ad un impasto per porci che a un piatto per cristiani. Il carro carico dei sacchi di grano, tiepidi di sole e già profumati del tesoro prezioso che celavano sotto la pellicola che rivestiva ciascun chicco, veniva trainato con le mucche nell'aia di casa e qui, a gara i sacchi venivano trasportati nel granaio da mio padre e dagli altri parenti di sesso maschile, che il giorno della trebbia non mancavano di prestarci, gratuitamente, il loro prezioso aiuto.

Una volta arrivati là in alto, il loro contenuto veniva vuotato sul pavimento di tavole di abete e sparpagliato con cura fino a formare uno strato rettangolare, alto una decina di centimetri. Perché il grano asciugasse più in fretta dall'umidità residua, la distesa di chicchi veniva arata con i piedi, in modo da formare tanti piccoli solchi. La prima aratura era compito di mia madre; in seguito ogni giorno spettava a me ripetere l'operazione, solcando con cura quella massa che andava facendosi sempre più asciutta e crepitante; bisognava procedere diritti e alla fine del campo di semi bisognava alzare i piedi con cura, in modo che i chicchi non si sparpagliassero disordinatamente sul tratto di pavimento rimasto vuoto, ogni giorno la direzione dei solchi veniva mutata: un giorno essi erano tracciati in direzione orizzontale e un giorno verticale.

Dopo una decina di giorni il raccolto era pronto per essere venduto e negli anni del conflitto, consegnato all'ammasso obbligatorio. La parte che veniva trattenuta in casa per il pane e la pasta, durante l'invasione tedesca, per paura di brutte sorprese, veniva nascosta sotto l'ultima rampa dei gradini della scala che conduceva dal primo piano del granaio. Quando dovevamo recarci al mulino per lo più durante la notte, mio padre alzava la tavola del terzo gradino e io mi infilavo nello stretto pertugio, guadagnando il sottoscala; adagio, adagio riempivo un

sacchetto di una trentina di chili che l'indomani si trovava già ad essere trasformato in fior di farina.

L'apertura che permetteva di calarsi nel sottoscala era troppo stretta per un adulto e soltanto io ero in grado di penetrare là sotto.

Durante l'occupazione tedesca dovemmo subire diverse ispezioni per accertare la supposta presenza in casa nostra di persone che vivevano alla macchia, ma il nascondiglio del grano non fu mai individuato e neppure quello che custodiva gli insaccati di maiale, nostri e di tutto il parentado, celati in una vasca sotto la concimaia. La piazza dei mulino restava ingombra di carri, carrette, vacche, buoi, asini e cavalli fino a dopo la prima decade di luglio; per ultimo veniva trebbiato qualche carretto di orzo e qualche mannello di segale; quest'ultimo prodotto veniva introdotto nella tramoggia senza sciogliere il legaccio che tratteneva le spighe e senza farlo scendere negli ingranaggi, affinché la paglia restasse integra e potesse venire impiegata per legare in autunno i fasci di canne di granoturco: questi manelli di segala venivano chiamati saleârs.

Conclusa la trebbiatura Messina si faceva un bel bagno nella roggia e riprendeva a corteggiare le ragazze e Rico Mulinâr riapriva il mulino e faceva andare le macine dei mais e quella dei frumento con i relativi buratti. La calma sonnolenza della piazza, cullata dal rotolare delle macine, non sarebbe stata turbata da nessun altro evento straordinario fino alla prossima trebbiatura.

(Il Barbacian, agosto 1990)

---

## Gli ultimi baratti

Grazie al potere evocativo della memoria, rivivo ancora lontani autunni avvolti da un placido sole che accendeva filari di pampini rosseggianti, vestiva d'oro ampie foglie di gelso, svelava improvvisi guizzi di pannocchie, appena affiorate dai cartocci spenti.

Scendevano queste, una dopo l'altra, a riempire grandi cesti scricchiolanti e poi si ritrovavano sempre più numerose sul carro, opportunamente trattenute da quattro alte sponde di tavole, in attesa di essere trascinate, poco prima dei tramonto, da una pariglia lenta di mucche, fino alla soglia della casa colonica, per salire trionfanti nel granaio, dopo essere state accuratamente mondate dai cartocci e dai pistilli residui e diligentemente selezionate.

La spannocchiatura durava diversi giorni e vi prendeva parte tutta la famiglia; le voci dei raccoglitori si rincorrevano da un solco all'altro, confuse al brusio delle foglie secche del mais e al crepitio dei cartocci, intervallate da canti, da frizzi, da risate. Completata la raccolta delle pannocchie, bisognava procedere a ripulire il campo, sempre in folta schiera, tagliando le canne, ronciâ, con un colpo ben assestato di falce messoria, sésula, per legarle poi in fasci, balsô, che venivano in seguito radunati in ampi covoni, medis.

Mentre i culmi cadevano uno dopo l'altro, i mietitori, per lo più donne della famiglia, di tanto in tanto si avvedevano che qualche canna era particolarmente pesante, perché ancora gravata

dal carico della pannocchia, sfuggita inavvertitamente all'occhio dei raccoglitori. Si provvedeva allora a staccarla e a riporla nel grembiule, rimboccato e trattenuto per mezzo delle cocche attorno alla cintola, e di cui ogni donna era provvista.

Quando ogni mietitrice giungeva in fondo al solco, tutte le pannocchie, che per lo più erano piccole ed irregolari, e per questo erano soprannominate siôns, venivano riunite in un apposito sacco, in precedenza preparato in mezzo alla capezzagna. Esse non erano destinate a raggiungere le loro consorelle sul granaio, ma restavano in disparte, dentro i sacchi, in attesa che fosse completato il taglio di tutte le canne.

Infatti i siôns erano destinati a trasformarsi, mediante il baratto, in mele e castagne non appena fossero apparsi i barei da li montagnolis, cioè i carretti trainati da due o più robuste donne scese da Castelnovo, da Vito d'Asio o da Clauzetto, e carichi di frutta odorosa.

Affinché il gruzzolo di siôns fosse più consistente, nelle numerose famiglie patriarcali, dove non era possibile sottrarre un solo chilo di granoturco all'onniveggente patriarca, certi furboni lasciavano di proposito, durante la spannocchiatura, qualche pannocchia indietro, sempre che il padre-padrone non controllasse di frequente, tastando i cartocci vuoti, se la raccolta era stata eseguita a dovere o se c'era stato tentativo di frode. In tal caso, i malcapitati trasgressori, si vedevano privati di ogni loro spettanza e costretti a rinunciare per quell'autunno alla frutta.

Verso la seconda decade di ottobre, era stata quasi completata la raccolta del mais, le canne sostavano in covone ai limiti del podere e già era stato seminato il terreno destinato a grano; la terra, umida per le piogge e arata di fresco, si velava di nebbie sottili nelle fresche mattinate, intrise del profumo dei funghi.

Anche sulle colline attorno a Spilimbergo erano già state raccolte le mele vermiglie e le prime castagne cominciarono a far capolino dai ricci spinosi.

Le donne dei villaggi della pedemontana avevano da tempo quasi cessato il commercio al minuto nei giorni di sabato, lungo il corso di Spilimbergo, continuato per tutto l'estate e per parte dell'autunno, quando esse dovevano provvedere a cedere in fretta e per poche lire i cestini di frutta facile a deperire, come le ciliege, le pere moscatelle, le mele di San Pietro, le corniole, le susine e i fichi.

Ora invece, con l'autunno tiepido e luminoso, anche li montagnolis avevano riempito camere e solai di un bene serbevole e prezioso, da convertire miracolosamente in profumata polenta, in quantità bastante a rendere meno lunghi ed incerti i mesi dell'inverno.

Bisognava così attendere che la raccolta in pianura fosse a buon punto, che le famiglie dei contadini dello spilimberghese, poco disposte a largheggiare, data l'esiguità dei raccolti, avessero accumulato la loro riserva di siôns, e che laggiù, nella Bassa opulenta, verso Latisana e Bagnarola, i granai traboccassero, affinché i padroni di casa intenerissero il cuore al profumo dei monti e lasciassero le donne fare man bassa dei loro tesori.

Finalmente, al momento giusto, caricavano i barei con diversi sacchi, ceste e gerle di mele, con qualche sacchetto di castagne, aggiungevano l'indispensabile bilancia e scendevano, di solito in due donne, una giovane e l'altra più matura, per sostenersi e custodirsi a vicenda,

verso la pianura. La ragazza giovane e ardita trascinava il carretto reggendo il timone con la mano destra e tirando con la spalla una grossa fune agganciata alla sponda; la più attempata, resa prudente e guardinga dagli anni, spingeva dal di dietro.

E avanti, in cerca di fortuna. Passavano di casa in casa, fermandosi nei cortili, invitando le massaie ad uscire col il noto richiamo: milùs, ciastinis, parona!

Se non aveva già provveduto a rifornirsi, la padrona usciva, attorniata dai bambini, che spalancavano gli occhi avidi sopra tanta grazia di Dio, e cominciavano a trattare.

Le proprietarie della frutta badavano a vantare la loro merce, le acquirenti a disprezzarla, aggiungendo alle critiche sul sapore, il colore e la pezzatura, l'accusa di volere troppe pannocchie in cambio. Allora li montagnolis erano costrette, sempre che non volessero rinunciare a piazzare la merce, a diminuire la richiesta, passando da un chilo e mezzo di granoturco per ogni chilo di frutta, a un solo chilogrammo.

A questo punto veniva presentato il prezioso sacco di siôns. Iniziavano allora le geremiadi delle venditrici: insinuavano che le pannocchie erano piccole, mal fatte, composte più di tutolo che di chicchi. L'acquirente, indignata, si preparava a rientrare offesa col suo carico di blava.

Cessavano così immediatamente le recriminazioni e l'affare veniva concluso. Restavano però ancora da pesare i rispettivi prodotti: occhio dunque alla bilancia, che nessuna tentasse di frodare l'altra, che il braccio di ferro non oscillasse troppo, né verso l'alto né verso il basso.

Finalmente, dopo tante incertezze e trattative, le pannocchie passavano sul carretto e le mele, deposte delicatamente in un cesto, entravano, tra l'esultanza generale, in casa, a profumarla tutta, e venivano gelosamente custodite nei camarins o nei granai, assieme alle eventuali castagne che sarebbero state consumate per i Santi; le mele invece dovevano bastare per tutto l'inverno ed alcune avrebbero avuto l'onore di venire benedette la vigilia dell'Epifania, per essere trasformate in toccasana per la gola.

Perciò era rigorosamente vietato l'accesso al luogo dove venivano custodite, a meno che, per qualche provvidenziale distrazione del Cerbero di turno, che aveva scordato la chiave nella toppa, non fosse possibile, ai più coraggiosi, perpetrare, complici le tenebre della notte, qualche furterello, camminando a piedi nudi lungo le scale e sulle assi del granaio, attenti a non sollevare pericolosi scricchiolii e a non inciampare contro qualche ostacolo imprevisto. Tanta attenzione e così numerosi rischi, venivano poi abbondantemente ripagati dal piacere delizioso di saziare palato e narici con quei frutti succulenti e odorosi, nel tepore accogliente e sicuro del letto.

Concluso il baratto, il carretto delle venditrici di mele si allontanava in cerca di un altro possibile compratore.

Esse trascorrevano anche qualche settimana lontane da casa, a seconda della celerità con cui veniva esaurita la merce e della zona prescelta per piazzarla. Così dovevano trovare un ricovero per la notte. C'era a tale scopo sempre una stalla, più o meno accogliente, un fascio di paglia e una coperta custodita nel carretto e, prima di addormentarsi cullate dal ritmico

ruminare delle mucche, un tozzo di pane e una scheggia di formaggio.

Però alcune di queste montagnolis, a furia di percorrere di anno in anno lo stesso itinerario, stringevano dei legami amichevoli con diverse acquirenti, presso le quali alloggiavano alla pari. Venivano invitate anche a dividere la cena, per lo più a base di polenta, radicchio e frittata e poi, specie quando la famiglia amica era composta da tante donne, ci si stringeva a letto per far posto alle nuove venute. Così fra le ruvide lenzuola, odorose di bucato a mano, in attesa del sonno ristoratore, le bocche si schiudevano ad improvvise quanto inattese confidenze.

E fu proprio durante una di queste notti di pianura che Emilia Muzzatti svelava all'amica che la ospitava, Giuditta Francesconi, di possedere un figlio veramente in gamba, già desideroso di mettere su famiglia e che la di lei primogenita le sembrava proprio adatta a tale scopo. Difatti qualche tempo dopo, e precisamente nel 1954, avvenne che Caterina Cividin, florida e avvenente fanciulla di Barbeano, venisse impalmata, complici le mele, da un baldo giovanotto di Castelnovo, Giovanni Muzzatti, figlio appunto di Emilia.

E l'autunno dopo anche Rina si univa alla suocera e ad altre due donne per scendere fino a Latisana a smerciare i prodotti dei rispettivi bearz.

Erano quelli gli ultimi anni di sopravvivenza dell'antica e faticosa peregrinazione della gente dei nostri monti attraverso le campagne, per esercitare il tradizionale baratto della frutta; infatti i paesi della pedemontana si andavano via via spopolando, divorati dall'emigrazione interna ed estera; le piante da frutto, private delle cure, languivano miseramente e le accresciute disponibilità di denaro permettevano alle famiglie contadine della pianura di effettuare gli acquisti come e quando desideravano.

Persino Emilia Muzzatti, intrepida veterana del baratto, essendo rimasta sola a casa, dopo che il figlio e la nuora si furono trasferiti per motivi di lavoro a Bolzano, dovette cedere alla forza degli eventi e troncare, dopo l'autunno del 1958, il suo giro abituale.

Ricordo che negli anni immediatamente dopo il secondo conflitto mondiale, quando la consuetudine di barattare la frutta in cambio di pannocchie era ancora fiorente, anche la nonna Angela Cimarosti aveva un ospite da rifocillare e da alloggiare per una notte, sia durante il viaggio di andata che in quello di ritorno.

Per una volta tanto, invece di una donna, si trattava di un uomo: un vecchio straordinariamente alto e vigoroso ed incredibilmente sporco; giacca, gilè e pantaloni di velluto luccicavano per l'unto che avevano addosso. Ciò nonostante il suo volto emanava una maestosa fierezza.

Quando se ne andava, reggendo la gerla vuota su una spalla e trainando con una sola mano il carretto sovraccarico di sacchi e sacchetti, ci lasciava qualche manciata di frutta in regalo ma, data la provenienza, ero la sola a gustarla, perché gli altri componenti della famiglia la giudicavano infetta.

Io rammento invece ancora la bontà di certe nespole, tenere e mature al punto giusto; forse assieme alla paglia, anche un po' di sudiciume, avrà contribuito a raggiungere il risultato

finale, veramente egregio. Dopo tanti anni ho dimenticato il nome e il luogo di origine dell'anziano ospite, ma non il suo sguardo sereno e volitivo e la fragranza saporosa di quel pugno di nespole.

(Il Barbacian, agosto 1985)

---

## Il tempo dei «cavalieri»

Fino al 1950 il mese di maggio e la prima decade di giugno erano interamente votati in Friuli all'allevamento dei bachi da seta, in friulano cavalêrs trasformatori di foglie fresche di gelso, morâr nell'oro prezioso del bozzolo, la galeta.

La fatica di crescerli e «spedirli» a filare pesava in gran parte sulle donne di casa, in aggiunta al lavoro ordinario, coadiuvate al massimo dai ragazzi, perché gli uomini dovevano occuparsi della semina del mais; a questa fatica, dopo una quindicina di giorni, sarebbe seguita la sarchiatura e l'eliminazione delle infestanti residue lungo le file, mediante zappatura; nello stesso mese bisognava provvedere alla falciatura e alla raccolta del primo taglio di erba medica.

Al massimo i maschi adulti potevano rendersi indispensabili quando si trattava di tagliare, per far provvista di foglia nell'ultimo periodo di crescita dei bachi, i rami dei gelsi di alto fusto che crescevano lungo i filari delle viti o ai limiti delle proprietà, creando un paesaggio agrario suggestivo ed ora definitivamente cancellato dalle nuove tecniche agronomiche. I morârs erano una presenza viva in tutte le stagioni: rudi e severi, con le braccia tese al cielo quali Mosè oranti durante l'inverno; collane di gemme profuse sui rami in primavera, simili a smeraldi, per esaurirsi in un nimbo d'oro fino alle prime brine di novembre.

Ma finché c'erano le piante basse e coltivate a filari, li clocis, le donne si arrangiavano a strappare le foglie da sole, o a tagliare i rami con l'aiuto di qualche fanciullo.

I bachi venivano acquistati da un rivenditore specializzato (a Spilimbergo da Ciriani e da Chiesa) quando le uova dei lepidotteri stavano per schiudersi, nella prima decade di maggio: il momento della schiusa era strettamente legato all'andamento stagionale o allo sviluppo delle foglie di gelso, naturale alimento del *Bombix mori*, suo parassita allo stato larvale.

Prima dell'ingresso dei «cavalieri» tutto doveva essere pronto: alcuni graticci grisolis venivano sistemati in cucina, e precisamente nella zona più calda, il così detto fogolâr che per l'occasione veniva separato dal resto della stanza con coperte attaccate al soffitto, tese a formare un'impenetrabile cortina.

Le famiglie dei mezzadri, che disponevano di molti gelsi, acquistavano quattro o cinque once di bachi (un'oncia 30 grammi circa, con una resa di 90-100 kg di bozzoli); i piccoli contadini, che possedevano pochi morârs si dovevano accontentare di un'oncia, o anche mezza e a volte di un solo quarto.

Mia madre di solito allevava un'oncia, a metà con la signora Cedolin Luigia vedova Bortuzzo,

Gigia Menassa, così soprannominata dal nome del padre Domenico. Era una donna mite e severa, sempre vestita a nero dopo la morte, avvenuta in Etiopia, del marito Cesare Bortuzzo.

Ogni anno nasceva una discussione prolungata e vivace fra i miei genitori adottivi, a motivo dei «cavalieri»: la mamma li voleva, il papà si opponeva; alla fine finiva per averla vinta lei e apriva le trattative con la Menassa che avrebbe fornito la foglia dei gelsi che crescevano in un suo campo in territorio di Barbeano, nel Vinciarêt, circondato da siepi altissime che risuonavano perpetuamente dei fischi motteggiatori dei rigogoli i aurioi o uccelli d'oro. Mio padre si appartava in una sdegnosa neutralità: egli aveva dichiarato guerra ai bachi nel 1934, quando era crollato il prezzo della seta e lui era stato costretto a trasportare il suo prodotto fino a Dignano, per poterlo vendere a quella filanda, dato che all'essiccatoio bozzoli di Spilimbergo erano al completo e si erano rifiutati di raccogliere la sua partita. Raccontava che quando era giunto con il carretto, trainato a mano, a metà del ponte sul Tagliamento, gli era venuta una voglia matta di vuotare il contenuto dei sacchi nel greto del fiume e si era trattenuto a stento. Però aveva giurato che appena tornato a casa si sarebbe armato di sega e di piccone e avrebbe tolto di mezzo tutti i gelsi che crescevano nella braida che aveva acquistato da qualche anno dai signori Raffaele e Luigi Merlo e che prima era stata per secoli beneficio della Veneranda Chiesa di Santa Maria Maddalena di Barbeano.

Rientrato da Dignano iniziò subito l'opera ed in seguito dedicò ogni momento libero a completarla.

Mia madre non riuscì a salvare quei gelsi centenari, ma non volle nemmeno rinunciare ai bachi che idolatrava, giacché durante la sua giovinezza aveva sempre seguito come operaia le fasi più importanti della riproduzione di questi preziosi lepidotteri, dallo sfarfallamento alla deposizione delle uova, quindici giorni dopo che la larva ha completato la filatura del bozzolo. A primavera poi si recava a sorvegliare, presso qualche rivenditore di semi bachi, la schiusa delle uova, soprattutto nei dintorni di Maiano, e precisamente a Farla. Quindi, a costo di sottoporsi a incredibili sacrifici, non voleva rinunciare alla sua oncia di «cavalieri».

Quando questi facevano il loro ingresso nella nostra cucina, riscaldata notte e giorno a 24 gradi, si riducevano a un grumetto di qualche decimetro quadrato, nero e brulicante, adagiato su un graticcio ricoperto da un foglio di carta blu. Ma subito la nonna, ufficiale in seconda, tagliuzzava sottilissime le foglie di gelso, appena raccolte nella nostra breve clovia che si era sottratta alla furia devastatrice di mio padre.

Miracolosamente quei vermiciattoli crescevano a vista d'occhio e dopo cinque giorni cessavano di mangiare: le donne di casa dicevano che «dormivano» e che durante «il sonno» avrebbero cambiato la pelle.

L'indomani però già iniziavano a muoversi ed era tempo di cambiare loro il letto: si coprivano con una carta bianca forata, sopra la quale venivano sparse le foglie tagliuzzate; le larve affamate, a mano a mano che avevano completato la muta, sortivano attraverso i fon, attratti dalla pastura; alla fine si spostavano i fogli su una zona libera e sotto restava il letto di foglie secche e di escrementi che si gettava nella concimaia.

L'abilità dell'allevatore consisteva nel mantenere la stanza dove i bachi compivano in poco più di 20 giorni le loro quattro mute, sempre a temperatura costante, nel fornire loro pasti

regolari, anche durante la notte, e nel sorvegliare che le foglie fossero sempre asciutte, perché l'umidità avrebbe trasmesso facilmente ai «cavalieri» qualche malattia.

La situazione diveniva drammatica quando alla fine di maggio il tempo si guastava, incominciava a diluviare e la temperatura scendeva a livelli autunnali.

I vecchi erano soliti dire, ironizzando: «Al è un timp da cavalêrs». Proprio in quei giorni i bachi avevano completato le mute, erano divenuti lunghi sei-sette centimetri, erano grossi come un mignolo e divoravano intere foglie di gelso come macchine: era giunto il momento di sistemarli in granaio, sui taulons, lunghe intelaiature di pali, di forma rettangolare, sospesi mediante robusti fili di ferro alle travi del tetto; questo trasferimento si rendeva necessario perché ora che erano cresciuti stessero più larghi e anche per poterli rifornire negli ultimi giorni di rami di gelso completi di legno e di foglie. Ma il locale dove venivano allestiti i taulons doveva essere riscaldato mediante un'apposita stufa di mattoni, costruita accanto al camino e le foglie di cui si alimentavano i bachi dovevano essere fatte asciugare prima di spargerle sui tavoloni.

Per poter tagliare i rami di gelso si attendeva con ansia che spiovesse e poi via, di corsa, con il carro trainato dalle mucche che di fretta ne avevano sempre poca essendo flemmatiche di natura.

I malcapitati raccoglitori si inzuppavano ben bene mentre tagliavano e caricavano le frasche, ancora roride di pioggia, e poi durante il rientro non era escluso che li sorprendesse un acquazzone. Giunti al sicuro, i rami venivano scaricati e posti a sgocciolare un po' dovunque: sotto il portico, lungo le scale, sul fienile, come per una festa patronale con relativa processione. Ogni tanto le frasche venivano scosse e rigirate, perché perdessero l'umidità superstite.

Però l'allevatore accorto studiava all'alba il movimento delle nubi e regolava le provviste a seconda delle previsioni che aveva formulate, allo scopo di non rovinare il suo allevamento proprio quando la fatica stava per finire.

Grazie alla sua previdenza evitava che i bachi, già quasi prossimi a filare, venissero colpiti dal giallume e si mutassero, come si era soliti dire in vacis, finendo miseramente la loro vita in mezzo al letame.

Di solito mia madre riusciva a scongiurare tutti questi pericoli esercitando una pulizia scrupolosa dei letti e bruciando frequentemente in un catino ricolmo di brace, l'olivo benedetto che riteneva benefico contro tutte le malattie infettive e capace anche di tenere lontane le formiche, che con le loro punture avrebbero paralizzato i bachi.

Se tutto proseguiva per il verso giusto, quando i cavalêrs avevano superato i 27 giorni di vita, il brusio delle loro mandibole intente a divorare foglia, andava scemando; i bachi, diventati giallognoli e trasparenti a causa delle ghiandole situate ai lati dell'intestino già ricolme di seta liquida, cominciavano ad alzare e a dimenare la testa: avendo divorato «la loro parte di foglia», avvertivano il bisogno di filare. Da questo comportamento dei «cavalieri» è nato il detto friulano «a l'a finît di mangià la so fuea» a proposito di una persona avanti con gli anni e prossima al traguardo estremo.



L'allevatore appendeva allora sopra i taulons i ricci di paglia, oppure disponeva i rami di ravizzone conservati per tale uso in un angolo del fienile e distribuiva le ultime bracciate di rami di gelso: ora il «bosco» era chiuso. I preziosi insetti domestici incominciavano a salire «nel bosco» e a tessere il bozzolo, vera e propria prigione, dentro la quale essi lavoravano ininterrottamente per tre giorni.

Siccome le larve non filavano tutte assieme, si lasciavano trascorrere quattro-cinque giorni e poi si iniziava la raccolta dei bozzoli.

Se i bachi erano stati sani fino alla fine, era una gioia slegare i ricci di paglia, gravati da grappoli di frutti d'oro che si staccavano rapidamente e si riponevano in capaci ceste. Ma se invece, proprio al momento di filare, le larve erano state colpite dalla flaccidezza, ci si trovava a dover operare in un vero e proprio cimitero maleodorante e nauseabondo, a causa dei bigatti, cioè degli insetti anneriti e puzzolenti.

I bozzoli sani, gialli o bianchi a seconda della razza, dopo essere stati staccati, venivano liberati dall'ordito iniziale la spelaia, che non si prestava ad essere dipanata nelle filande, mediante una macchina di proprietà di qualche grosso allevatore, che veniva affittata da tutto il vicinato. Durante questa operazione si separavano i doppioni, cioè quei bozzoli dentro i quali si erano rinchiusi due larve, imbrogliando i fili e le falopis cioè i bozzoli incompiuti che venivano venduti come scarto o trattenuti a casa per essere liberati dalla crisalide, previo ammollo in acqua calda e poi dipanati, asciugati e per ultimo filati col mulinello per ottenere un filo robusto, adatto a confezionare maglie intime o calzettini o adoperati allo stato naturale per imbottire trapunte. Di solito i bozzoli di mia madre erano sani e lucenti, con poco scarto, e la mamma si vantava di aver «spedito» i suoi bachi, grazie alle cure assidue e ai pasti regolari, a filare per prima. Così, una volta completati i suoi lavori, poteva permettersi di recarsi ad aiutare i vicini e di scoprire le eventuali manchevolezze che avevano ritardato o danneggiato i loro raccolti: non le pareva vero di elencare loro le cause dell'insuccesso e di suggerire i possibili rimedi.

Quando i nostri bozzoli erano stati ripuliti dalla spelaia, venivano insaccati e l'indomani, di buon mattino, io e la mamma li caricavamo sul carretto a mano e li portavamo a vendere all'essiccatoio bozzoli di Spilimbergo. Davanti alla pesa dell'essiccatoio mia madre dava il giorno prima appuntamento a Gigia Menassa che rimaneva sempre soddisfatta dei risultati ottenuti, poiché superavamo spesso il quintale di bozzoli.

Per manifestare la sua contentezza dopo aver eseguito la consegna, Gigia ci accompagnava al caffè Griz e ordinava tre incredibili coppe di gelato guarnito di amarene: una per me, una per la mamma e una per lei. Io toccavo il cielo con il dito e avrei voluto che i bachi si potessero allevare almeno quattro-cinque volte all'anno.

L'indomani tutta la famiglia si ritrovava in granaio per disfare i taulons, recuperare i rami di gelso, residuo degli ultimi pasti, che sarebbero stati utilizzati come legna da ardere e lavare le tavole di abete del pavimento con la soda.

Io, con la scusa di aiutare, mi preoccupavo invece di raccogliere negli angoli più reconditi certe trame iniziate da qualche baco negligente e poi lasciate incompiute: arricchivo così di veli sontuosi il guardaroba della mia bambola, quasi fosse stata una principessa cinese.

(Il Barbacian, agosto 1991)

---

## Le stagioni della «blava»

Adesso si chiama anche in Friuli mais ed è padrone quasi incontrastato del nostro paesaggio agrario; viene coltivato senza più spargere abbondante sudore, grazie alle moderne macchine agricole e al diserbo chimico; la pianta rende moltissimo, almeno per quanto concerne la quantità: l'oro giallo che discende a cascate dal lungo collo delle mietitrebbie sui mastodontici rimorchi, viene destinato alla trasformazione industriale e prende la strada diretta a sud, verso il Veneto e l'Emilia Romagna, per diventare olio e mangime per uso zootecnico; ormai soltanto una piccolissima porzione è impiegata per ottenere la farina alimentare con la quale preparare poi la polenta, cucinata nelle nostre famiglie sempre più di rado, per accompagnare negli incontri conviviali i piatti tipici della nostra cucina: la brovada col musetto, il coniglio in umido, il baccalà. I nostri genitori invece, e prima di loro i nostri avi, ignari del nome scientifico ed americano lo chiamavano sorgo turco suturc, perché pianta proveniente da remote contrade, identificate genericamente con la Turchia, o più semplicemente blava, cioè biada, messe privilegiata ed importante sopra tutti gli altri cereali.

La blava, a partire dal seicento, secondo quanto riferì il professor Pretto dell'Università di Padova in una conferenza tenuta il 29 ottobre 1988 a Montereale Valcellina, al centro Menocchio, sfamò l'Italia del Nord e salvò le popolazioni contadine dalla morte per inedia che le rincorreva da secoli. A torto o a ragione la polenta, ottenuta con la farina di blava, fu giudicata responsabile delle epidemie di pellagra che afflissero nell'Ottocento i consumatori abituali di questo cibo frugale; ma la vera causa del malanno era da ricercare invece nella totale mancanza di proteine, dovuta alla povertà della gente dei campi che si alimentava solo e sempre di polenta senza nuia, specie le donne, che si sacrificavano in favore dei figli, destinando ad essi anche il pezzettino di lardo, la frissa, che compariva in mezzo alle foglie di radicchio, assieme ad una buona dose di aceto. Il 6 ottobre 1878 morì a 70 anni a Barbeano, di pellagra, Biasutti Anna fu Daniele, moglie di Osvaldo Tonello e bisnonna del mio genitore adottivo. Però avendo raggiunto la poverina un'età considerevole per quei tempi, bisogna già ritenerla fortunata di essere campata così a lungo e di non essere morta di fame, come era accaduto a tanti abitanti di Barbeano nel 1528, prima della diffusione nelle nostre campagne del prezioso cereale, importato dall'America dai conquistadores spagnoli ed approdato nelle nostre contrade circa un secolo dopo la scoperta del nuovo continente da parte degli Europei: le novità infatti sono sempre guardate all'inizio con diffidenza e nei secoli trascorsi era ancora più difficile apportare delle modifiche alla tradizione. La polenta cessò di essere un killer per i poveri, quando fu incrementato l'allevamento delle mucche da latte ed il formaggio che se ne ricavava divenne un provvidenziale integratore della dieta alimentare delle masse contadine.

Dalle ricerche del professor Pretto risulta che alla coltivazione del mais, durante il Cinquecento, nei territori della repubblica di Venezia, venivano destinati i terreni più marginali, in quanto la coltura del frumento restava ancora privilegiata. A Barbeano infatti, ancora nel Settecento, i lasciti in favore della chiesa di Santa Maria Maddalena, per la celebrazione di messe in suffragio, consistevano sempre in frumento; soltanto nell'Ottocento si accenna sempre più di frequente nelle note riguardanti le consuetudini della parrocchia, alle offerte in blava a favore della Chiesa. Il giorno dei morti le donne offrivano, durante la messa,

un tovagliolo gonfio di chicchi gialli, la così detta blava da li animis e il sacerdote porgeva loro da baciare «la pace», una sacra immagine incisa sopra una tavoletta d'argento; questa pia consuetudine decadde alla fine degli anni Cinquanta. E con un'offerta, più o meno generosa a seconda dell'annata, veniva ricompensato anche il sagrestano che, suonando durante l'imperversare dei temporali le campane, aveva contribuito al buon andamento stagionale, mettendo in fuga, a giudizio di molti, le nuvole grandinifere.

Ma perché ogni mensa alla sera fosse illuminata da un piccolo astro fumante da dividere in fette con uno spago sottile, ci volevano mesi di fatiche e di trepidazioni, affrontate dagli agricoltori, alcuni mezzadri di possidenti borghesi, altri piccoli proprietari di un solo appezzamento, dal quale a stento ricavavano la polenta per la cena di una numerosa figliolanza.

Per ottenere un buon raccolto di blava si cominciava a lavorare appena il gelo cedeva il passo ai tepori primaverili, nelle giornate più miti di febbraio o ai primi di marzo, trasportando e spargendo il letame nel campo destinato alla nuova coltura. Dopo il primo conflitto mondiale, a Barbeano, esisteva già un trattore acquistato dai soci della latteria turnaria, che eseguiva in autunno l'aratura dei campi di erba medica ormai esauriti, ai quali succedeva per due anni il mais e poi per un anno il frumento, in mezzo al quale, a marzo, veniva riseminata la medica, che assicurava un'abbondante provvista di foraggio per tre-quattro anni ed il necessario riposo al maggese, realizzando l'indispensabile rotazione agraria, senza la quale il suolo si impoverisce di sostanze organiche e minerali, mentre si contamina di parassiti animali e vegetali, come è accaduto nell'ultimo decennio per l'intensificarsi ostinato della monocoltura del mais in Friuli e nel Veneto: l'introduzione della soia, per il momento ha ristabilito un discreto equilibrio. Ma negli anni Trenta questi problemi ecologici erano inimmaginabili: eseguita l'aratura meccanica, prima di spargere il prezioso concime naturale, l'agricoltore aveva provveduto a tracciare i solchi con l'aratro a mano, la vuarzina, trainata da quattro mucche, aggrigate a due a due; se non poteva disporre di un numero così considerevole di bovine, si associava a un vicino ed eseguivano assieme i lavori più gravosi, durante l'intera annata. Mio padre svolgeva i lavori che richiedevano l'impiego di due coppie di mucche assieme a Carmela Ferressi Tonello che dopo la vedovanza badava con energia ai suoi campicelli ed era tanto tenace da alternarsi anche alla guida dell'aratro.

Il letame veniva caricato, una forcata dopo l'altra, dalla concimaia sul carro e disposto con cura sul ripiano per evitare che l'impasto, piuttosto viscido, franasse durante il trasporto. Completato il carico, le mucche venivano aggrigate al carro e a furia di incitamenti amorevoli o rabbiosi, a seconda dell'umore del proprietario, trasportavano il concime nel campo, dove veniva scaricato a mucchi, debitamente distanziato.

Se il tempo era favorevole, lo stallatico veniva sparso subito lungo il solco e poi immediatamente ricoperto, ripassando una seconda volta con l'aratro a mano, in maniera che il solco o agâr si trasformasse questa volta in porca o cuiera, cioè nell'apposita fila rialzata che avrebbe dovuto raccogliere a maggio il seme; se invece persisteva il gelo o pioveva, i mucchi di letame venivano ricoperti di terriccio, perché non evaporassero e venissero disperse le preziose sostanze organiche: il lavoro di distribuzione o di copertura veniva rimandato ad un giorno in cui il terreno fosse nuovamente asciutto e scorrevole.

Quando li cuieris, cioè i solchi, erano stati adeguatamente concimati e sistemati in modo che

la giovane pianta potesse affondare subito le radici nel nutrimento, il contadino era già più tranquillo e ai primi di maggio, se la temperatura era mite, avrebbe provveduto ad affidare la semente alla terra. Fino al 1950 non esistevano seminatrici meccaniche per la blava e nelle campagne attorno a Spilimbergo la semina veniva eseguita con la vanga, sicché si era soliti chiamare l'operazione plantâ blava e non semenâ blava, come si dice ai giorni nostri.

La massaia, proprietaria del fondo, convocava tutte le sue parenti ed amiche, ed uscivano in stormo, armate di vanga e di un grembiule annodato dietro al dorso, dentro il quale era contenuta la semente, ottenuta da alcune pannocchie debitamente selezionate al momento della spannocchiatura e private, poco prima dell'uso, dei semi della punta e della base del tutolo, perché irregolari e ritenuti inadatti a fornire il primo nutrimento al germoglio. Ogni donna affondava la vanga nel terreno, manovrando la mano destra e lasciava cadere con la mano sinistra, nella fessura che compariva dietro la lamina di metallo, a cinque-sei centimetri di profondità, un solo chicco di granoturco; togliendo la vanga il seme veniva automaticamente ricoperto di terra; la vanga veniva riaffondata a 25-30 centimetri di distanza, perché la pianta cresciuta potesse godere dello spazio necessario allo sviluppo finale. Alla sera il campo, anche se vasto, era tutto seminato, ma le braccia delle «piantatrici» erano state messe a dura prova. L'indomani bisognava recarsi a piantare in un altro terreno di proprietà di una parente o di una amica che aveva prestato il suo aiuto e via di questo passo, finché tutti gli appezzamenti erano stati seminati.

Se alla semina succedeva una tepida pioggerellina notturna, seguita da giorni di sole, dopo una settimana spuntavano i timidi germogli e cominciava l'avventura destinata a concludersi nel mese di ottobre.

Quando le pianticelle possedevano almeno otto foglie si sarchiavano i solchi, mediante un apposito attrezzo denominato sulcit; la coppia di sarchiatori guidati da un uomo, veniva appoggiata ad un carrello con due ruote, il ciarugel e fissata con un apposito gancio; il carrello, mediante un palo, il pordêr, inserito nel giogo per mezzo di una robusta spina, veniva trainato dalle mucche e, togliendo il terreno ai lati della porca, le pianticelle venivano liberate da un buon numero di infestanti; fra pianta e pianta l'opera era completata a colpi di zappa dalle donne e dalle ragazze.

Anche i bambini si offrivano volontari, nonostante quello che all'inizio sembrava un gioco, dopo mezz'ora, si fosse già trasformato in aspra fatica, ma stringevano i denti e continuavano imperterriti, perché ambivano alla lode, astutamente generosa da parte degli adulti. Io, ad esempio, a sette anni, ero orgogliosa di saper maneggiare la zappa e non volevo che nessun parente mi venisse in aiuto quando restavo indietro: l'onore di aver completato il solco doveva essere soltanto mio, perché acceleravo il ritmo, rinforzando in tal modo muscoli e volontà. Se il mese di maggio era temperato, la zappatura poteva essere eseguita regolarmente e con minor fatica; se invece era troppo piovoso, le erbacee soffocavano le pianticelle e l'impegno delle zappatrici era aggravato, poiché le piantine di blava dovevano essere liberate ad una ad una, strappando le infestanti con la mano e piegando ogni volta la schiena: questa era la ginnastica da camera delle nostre nonne e delle nostre mamme e il campo di blava la loro palestra.

Nella prima decade di giugno, già il granoturco, succhiando nutrimento dal letame distribuito lungo i solchi, aveva raggiunto l'altezza di mezzo metro e veniva rincalzato di terra soffice,

affinché il vento dei temporali estivi non atterrasse le piante. Prima di iniziare l'operazione si distribuiva ad ogni pianta un pizzico di nitrato ammonico chiamato dai contadini sâl. Durante la guerra era impossibile procurarselo nei consorzi e veniva fornito, per canali più o meno leciti, dal deposito munizioni di Tauriano; ma essendo molto concentrato, doveva essere usato con cautela, perché poteva recare gravi danni alle colture.

Per eseguire il rinalzo, solsâ, veniva usato l'aratro a due ali, guidato di solito da un uomo, trainato questa volta da due sole mucche, incitate da una donna o da un ragazzo; ai lati dei due solchi che ricevevano la «fetta di terra», camminavano due bambini incaricati di reggere le piante più piccole e perciò meno resistenti all'urto, o di risollevare quelle calpestate da un improvviso sbandamento del bestiame da traino; bisognava badare anche alle pianticelle di fagiolo e di zucca anch'esse introdotte in Europa dopo la scoperta dell'America, piantate dopo la zappatura in mezzo al mais, in righe trasversali, per ottenere nello stesso campo anche questi raccolti secondari. Di solito la blava veniva rinalzata al mattino molto presto, per non affaticare le mucche nelle ore più calde, così i ragazzi dovevano lasciare il letto prima del levar del sole; durante il lavoro, cascavano ancora dal sonno, ma guai a loro se una pianta finiva sotto la zolla di terra rimossa, compromettendo la futura pannocchia: piovevano rampogne da parte di chi reggeva l'aratro e nel caso che il malcapitato risultasse recidivo, qualche frustrata di rinalzo da parte del guidatore, alla pari delle mucche. Terminato il lavoro prima delle otto, le mucche rientravano nella stalla e i bambini venivano spediti a scuola, dopo aver consumato in fretta la colazione a base di polenta e latte: figurarsi come erano attenti alla lezione della maestra!

Intanto per tutta la mattinata, mentre gli uomini si riposavano della fatica della vuarzina, le donne provvedevano a raddrizzare le pianticelle che erano sbandate e a togliere le eventuali eccedenze; le piante strappate, perché considerate superflue, venivano radunate in fascio e servivano come pastura per le oche, assai golose di foglie di mais ancora tenerelle.

Completate le operazioni di rinalzo, il granoturco doveva badare in teoria a se stesso e crescere in fretta: «Sant'Ermacul (12 luglio) la blava a met il penacul» (il pennacchio, cioè il fiore maschile).

Purtroppo non tutto filava liscio; fra le due Madonne (16 luglio festività del Carmine, 15 agosto giorno dedicato all'Assunta) la campagna era sovente tormentata dalla siccità ed erano sospiri e preghiere rivolte al cielo da parte di chi non aveva a disposizione nessun provvidenziale ruscello; chi invece possedeva un seminato adiacente a un piccolo corso d'acqua, doveva aggiungere un supplemento di fatica. La mia famiglia era fra queste e ricorrevamo a tutti gli stratagemmi per utilizzare il più possibile la poca acqua del roiello proveniente da Spilimbergo: noi però, insediati sulle sponde del Cosa dove il ruscello si gettava, eravamo gli ultimi a godere dei suoi benefici: nonostante gli interventi dell'incaricato Pietro Battistella abitante a Spilimbergo, soprannominato Pieri da li rois, gli agricoltori sistemati più a monte facevano sempre la parte del leone, lasciandoci spesso in secca. Mio padre costruiva piccole dighe in legno per alzare il livello dell'acqua e condotte forzate, sempre di tavole, per obbligare il prezioso elemento a scorrere nei solchi più svantaggiati; spesso facevamo defluire l'acqua sollevandola per ore e ore con un'apposita pala di legno molto concava, la palota; prestava la propria opera tutta la famiglia ed anche un lontano parente che non possedeva campi al sole, ma rendendosi utile al prossimo ambiva anche lui ad assicurarsi un sacco di blava per l'inverno: Ernesto Rizzotti chiamato familiarmente Siliu,

in omaggio ad un'ava, Rosa Cilia. La ricompensa a tutte queste fatiche era costituita da qualche pannocchia meglio sviluppata delle più sfortunate che venivano bruciate dal sole cocente, abbandonate al loro misero destino da un terreno troppo permeabile, dove l'acqua scendeva subito nelle sottostanti ghiaie alluvionali.

Ed era un martirio per tutta la famiglia vedere quelle piante, prima così rigogliose e promettenti, deperire a poco a poco, ripiegare le foglie e congiungerle contro lo stocco, come se pregassero quel cielo ostinatamente azzurro, supplicando l'acqua e poi, dopo una lunga agonia, seccare miseramente. Dove non potevamo far giungere la poca acqua a nostra disposizione, raccoglievamo pannocchie abortite, cioè un tutolo contorto con pochi chicchi, i cions. Invece quando l'annata era propizia, le pannocchie si sviluppavano rigogliose, ed assieme a loro i fagioli e le zucche, che avrebbero assicurato la minestra e il zup per l'inverno.

Dopo la metà di agosto, quando le pannocchie si erano già formate, si cercava di recuperare le cime delle piante ancora verdi, per offrirle alle mucche: si tagliavano i cosiddetti penacs o penons. La mamma li recideva, ad uno ad uno, con la falce messoria, ed io avevo il compito di trasportarli a bracciate sul carro, in attesa in mezzo alla capezzagna o gerada. Ma ad intralciarmi il percorso erano sempre quelle maledette zucche che ramificavano in maniera incredibile, perciò finivo spesso al suolo, con tutta la bracciata di steli, imprecaando furibonda.

Intanto la nonna strappava dai solchi le piante di setaria, un'infestante conosciuta anche come morena, cresciuta dopo la rincalzatura.

Quest'erbe venivano trasportate con la carriola nel vicino ruscello e, dopo essere state liberate dal terriccio, venivano somministrate al bestiame, assieme ai penacs; così per una ventina di giorni risparmiavano la provvista di fieno che doveva servire per l'inverno.

Se agosto non ci tradiva, dopo la metà del mese, con una violenta grandinata che in pochi minuti annullava le fatiche di mesi, devastando le piantagioni, la maturazione della blava avveniva regolarmente e a fine settembre si iniziava la raccolta, specie nei campi in cui ad ottobre doveva subentrare il frumento.

Attorno al carro agricolo venivano sistemate le sponde di tavole; ogni raccoglitore si muniva di un cesto di vimini e si iniziava l'opera, staccando di solito dalle piante le spighe di granoturco con tutto il cartoccio; ricordo che i vicini Colonnello liberavano le pannocchie direttamente nel campo, ma la nonna diceva che soltanto i ricchi possidenti potevano permettersi di perdere cartocci e chicchi in mezzo ai solchi: noi dovevamo portare tutto a casa, anche le brattee o sclofis, per rinnovare i sacconi dei letti con le più belle e sfamare le mucche con le altre; disperdere poi un solo chicco di mais era un delitto: infatti quand'ero piccina e seguivo la nonna intenta alla raccolta, ella mi faceva chinare per raccattare il chicco sfuggito a qualche pannocchia poiché, a suo dire, Gesù in viaggio sulla terra a dorso di un asino guidato da San Pietro, era sceso di sella per raccogliere un granel di blava che poi aveva affidato a una vedova in miseria; la donna l'aveva piantato e dalla pannocchia ottenuta aveva ottenuto i chicchi sufficienti per seminare l'anno dopo un campicello e sfamare i suoi orfanelli.

Quando, alla fine di una giornata di lavoro, il carro era colmo di pannocchie, veniva trainato dalle mucche nel cortile di casa e, servendosi della val, il vaglio di vimini, il raccolto veniva

riposto in un angolo dell'anti-cucina, spostando le sedie e il tavolo.

Alla sera poi, dopo cena, acceso il lume a petrolio, ci disponevamo tutti attorno al mucchio di mais, assieme a qualche vicino volonteroso, fra i quali non mancava mai il giovane Geremia Portipiano, sempre disponibile ed affabile, e liberavamo le spighe dal cartoccio: l'operazione veniva detta scartossâ. Le parrocchie finivano a destra come le anime degli eletti nel giorno del giudizio universale; i cartocci a sinistra, come i condannati alla pena eterna; le mani operavano veloci, le lingue degli adulti altrettanto, per narrare qualche storia di incantesimi o di miracoli; a metà serata l'operazione veniva interrotta per consumare una fetta di zucca lessata, frutto di quelle piovre vegetali che mi avevano procurato tanti inconvenienti nel mese di agosto.

Esaurito il mucchio di blava, tutti andavano a nanna. L'indomani, prima di consumare la colazione, le pannocchie venivano trasportate per mezzo di un sacco di iuta in granaio, dopo averle selezionate e separate dai cions; i cartocci, cioè li sclofis, radunate dentro un largo cestone intrecciato con grossi salici, la corba, finivano sul fienile. Dopo aver fatto mirinda, si continuava la raccolta, fino ad esaurimento dell'impresa. Restavano poi le canne da tagliare e da radunare in fasci, balgiori che venivano sistemati in ampi covoni, medis di sorgiâl in qualche praticello incolto: tagliate a pezzi durante l'inverno, sarebbero state impiegate come lettiera per i bovini.

Tutte le pannocchie che venivano recuperate durante il taglio delle canne, cioè mentre si ronciava, venivano riposte a parte per essere barattate alla fine di ottobre con le castagne o le mele che li montagnolis ricavavano in pianura dai loro poderetti di Castelnovo, Vito d'Asio o Clauzetto.

I campi erano così ripuliti e sgomberati: alcuni venivano seminati a frumento, in altri si ripeteva la coltura della blava ancora per un anno; in questi appezzamenti crescevano erbe spontanee conosciute da sempre come mangerecce: argelut, confolon, sesaruta, artizoi, radicessa; durante l'inverno e nel mese di marzo offrivano le verdure necessarie ad accompagnare, assieme agli insaccati di maiale, la provvidenziale polenta. Oggi la blava si chiama mais, si semina a macchina, si concima e si diserba con prodotti forniti, a volte con troppa leggerezza, dall'industria chimica; si raccoglie con la mietitrebbia e in mezzo alle stoppie per tutta la stagione del riposo non cresce più erba, come dopo il passaggio di Attila, ad eccezione del gramon, il micidiale *Sorgum halepense* che è diventato la maledizione dei seminati, perché essendo una graminacea monocotiledone non viene sterminato dagli erbicidi come le dicotiledoni, e si moltiplica spudoratamente, per rizoma e per seme. I moderni agricoltori ormai non conoscono, o non vogliono ricordare, le enormi fatiche profuse per ottenere un modesto raccolto, appena sufficiente per sfamare le famiglie dei coltivatori ed anche i mendicanti che bussavano spesso alla porta, porgendo supplichevoli un sacchetto di canapa, per ricevere in carità una manciata di farina. Rideranno in molti, spazientiti da queste note fuori tempo, ma un proverbio dice: «Ride bene chi ride ultimo».

Chissà che una umanità che ha già superato il tetto dei cinque miliardi non debba far tesoro, fra non molti anni, di pratiche agrarie ormai desuete, ma rispettose dell'equilibrio ecologico e che anche i popoli non mangiatori di polenta, cioè i mediterranei di stretta osservanza, ospiti albanesi inclusi, non imparino a mangiare la polenta che, nei secoli trascorsi, ha rinforzato i muscoli dei polentoni settentrionali, permettendo ai ricchi proprietari dei fondi da loro

coltivati di ottenere migliori raccolti, quindi di realizzare notevoli ricavi da investire in imprese industriali, che hanno gettato le basi per fare dell'Italia odierna, così dicono gli esperti, la sesta potenza economica.

(Il Barbacian, agosto 1992)

---

## **Gli ultimi arvârs di Ombrena**

Da anni, trascorsa la breve parentesi estiva e con essa la stagione turistica, lo specchio immoto del lago di Redona riflette nelle sue acque cristalline il silenzio e la solitudine dei monti ombrosi.

Ormai i minuscoli villaggi e gli sperduti casolari, miracolosamente aggrappati ai pendii scoscesi o adagiati in una verde conca, faticosamente sottratta al bosco, sono stati inghiottiti dai rovi.

Erbe ed arbusti hanno invaso i sentieri che si inerpicavano tortuosi in mezzo ai boschi, quasi sommersi dal verde lucido dei faggi, per svelarsi poi all'improvviso dentro un prato pettinato e distendersi e sostare attorno a un borgo di sasso.

Adesso nei muri pieni di crepe di quelle rustiche dimore soggiornano le lucertole e si insinuano profonde le radici degli alberi, cresciuti là dove prima posava il focolare.

Questa sorte è toccata anche ad Ombrena, frazione del Comune di Tramonti di Sotto: ormai le borgate che la componevano, Sialis, Todesc, Ferrara, Vai di Lucca, si scorgono a stento emergere da un intrico di vegetazione arborea, mentre i prati che le circondano non vengono più falciati da decenni e nei campicelli, un tempo coltivati a patate e a fagioli, spadroneggiano romici ed ortiche.

Uno dopo l'altro gli abitanti di questo villaggio della Vai Tramontina se ne sono andati: chi a dormire poco lontano dal lago, nel cimitero di Tramonti di Sotto, chi ad incontrare il progresso dell'era della meccanica ed il benessere della civiltà dei consumi nei grossi centri della pianura friulana o padano-veneta.

L'esodo, per i paesi della Valle del Meduna, iniziò proprio nel 1947-1952 con la costruzione della diga a Ponte Racli: a partire per primi furono gli abitanti del fondo valle le cui case e i cui piccoli poderi dovevano essere inghiottiti dal bacino artificiale.

Con il denaro dell'indennizzo ricevuto acquistarono degli appezzamenti di terreno in pianura, specie nello Spilimberghese e si inserirono a poco a poco nel nuovo tessuto sociale. Intanto le loro case di Redona, la chiesa ed il campanile vennero sommersi dalle gelide e trasparenti acque, destinate a rendere sempre più fertile e prospera la pianura, ma che poco o nulla giovarono al progresso economico della valle.

Gli uomini, i giovani, le fanciulle dei vari centri della Val Tramontina continuarono inesorabilmente ad emigrare in patria o all'estero per essere impiegati in innumerevoli attività



o ad esercitare in giro per l'Italia settentrionale il loro tradizionale mestiere di stagnini.

Nelle case di Tramonti di Sotto, di Tramonti di Mezzo, di Ombrena, di Barbeadis, dei Valentins, di Tramonti di Sopra, di Chievolis, di Selva, di Inglnagna, di Staligial restavano solo le donne e i fanciulli. Quando questi crescevano partivano a loro volta in cerca di pane, desiderosi di cancellare un passato di miseria e di stenti. Così le borgate e i villaggi più disagiati si fecero silenziosi e deserti; in essi rimase alla fine soltanto qualche anziano ostinato, che la morte si incaricò di sistemare in una dimora più confortevole.

Fra una decina d'anni o poco più quasi tutti avremo dimenticato Ombrena e le sue borgate dai nomi esotici, ricordo di antiche peregrinazioni di stagnini attraverso le contrade italiane; altrettanto dimenticata sarà la fatica e il sudore di migliaia di abili artigiani del rame che si tramandavano l'arte di padre in figlio e verrà pure smarrito il senso di un linguaggio ermetico che gli stagnini avevano coniato per difendere i loro interessi e la loro vita privata sulle piazze dove prestavano la loro opera.

Per quanto mi riguarda gli stagnini facevano ormai parte dei ricordi remoti e favolosi dell'infanzia. Io ne rammento chiaramente due: un vecchietto, Angelo Bonutto di Lestans, che veniva ogni anno a Barbeano e si sistemava puntualmente sotto l'androne dei Cividin, in quella che era stata la dimora della nobile famiglia di Orazio Businelli. E lo ricordo bianco di capelli e asciutto di corpo, sempre cordiale con le donne e paziente con i fanciulli che seguivano incuriositi le sue magiche applicazioni sulle pentole e sui tegami corrosi dal fuoco. Veniva da lontano, animava per qualche giorno il nostro chiuso mondo di paese con lo splendore dei rami che sotto le sue mani tornavano vivi e lucenti e ripartiva di nuovo, verso destinazioni ignorate, verso un mondo sconosciuto ed incantato. Un giorno non lo vidi più e lo relegai per sempre nel mondo della mitologia.

Un altro invece dei maghi capaci di piegare il rame aveva bottega a Spilimbergo e si chiamava Beniamino Quas. Questi emergeva dal buio del suo negozietto illuminato dalla fiamma dei rami, appesi alle pareti e compariva nella penombra del portico, sempre amabile e sorridente, ed incontrare i clienti che ricorrevano a lui per l'acquisto di un cjalder da appendere al secchiaio. Anche Beniamin un giorno se ne andò a rinforzare la schiera sempre più folta dei miei ricordi: la sua bottega rimase aperta ancora per diversi anni, ma sempre più inattiva e polverosa perché il figlio Bruno, solitario e silenzioso, non aveva assorbito l'energia del padre. Poi un giorno anche quella porta rimase sbarrata per sempre ed io credetti estinta la stirpe degli stagnini.

Invece, improvvisamente nel gennaio di quest'anno ebbi la ventura, grazie all'interessamento del direttore di questa rivista, di incontrarne ancora uno, vivo e vegeto, carico di memorie e di esperienze, che ora si gode il meritato riposo, dopo una vita errabonda, in una casetta a schiera in via della Roggia a Spilimbergo.

Si chiama Angelo Cozzi ed è nato proprio ad Ombrena nel 1909, unico maschio dopo tre sorelle di una famiglia di stagnini. Il padre Vincenzo era rimasto orfano in tenera età ed era cresciuto presso uno zio a Ferrara; aveva imparato da lui a lavorare il rame, com'era tradizione dei maschi della famiglia Cozzi e poi era passato nel laboratorio di un certo Paoletti in qualità di operaio specializzato.

Ritornava però regolarmente ad Ombrena dove prese moglie e gli nacquero i figli. Soleva trascorrere i mesi invernali nel suo villaggio natale e, tanto per non restare disoccupato, metteva a frutto gli insegnamenti appresi da ragazzo nelle scuole elementari di Ferrara, assumendosi il compito di insegnante elementare, affidato allora dal Comune di Tramonti a qualche residente in grado di alfabetizzare alla meno peggio i fanciulli.

Così anche Angelo Cozzi fu iniziato dal padre Vincenzo ai misteri della lettura e della scrittura. Il corso elementare durava però per i figli del popolo assai poco e si concludeva a nove anni, età in cui un ragazzo veniva introdotto senza tanti preamboli nel mondo del lavoro.

Il piccolo Angelo, nella primavera del 1919, appena cessato l'uragano della Grande Guerra, lasciò il suo cantuccio accanto al focolare e caricò un fagotto con un cambio di biancheria, due paia di calzetti, qualche pantalone di fustagno fino al ginocchio, o alla zuava come si diceva allora, quattro paia di scarpés (pantofole di pezza) sul carretto a due ruote trainato da un mulo vigoroso e iniziò le sue peregrinazioni «per il mondo» al seguito del suo primo padrone, il paùc Baret, come veniva chiamato il datore di lavoro nel linguaggio furbesco ideato dagli stagnini, il cosiddetto «taplà par taront dai arvârs» (il parlar furbesco degli stagnini).

Iniziava così la carriera dell'arvâr come garzone, ciovatél, e si accompagnava a due o tre ragazzi ed adolescenti più esperti di lui, i gaméi, e a uno o più artigiani finiti. La compagnia di cui faceva parte Angelo si dirigeva verso l'Emilia Romagna, seguendo un itinerario prestabilito. Facevano la prima sosta di lavoro a Noale. Prendevano alloggio la sera in uno stallo a pagamento o, se la località ne era sprovvista, in un casolare di contadini che ricompensavano all'indomani con qualche lavoro gratuito di loro competenza; dormivano avvolti in coperte o sul carretto in mezzo a caldaie e padelle, oppure nei fienili.

Al mattino uscivano dal ricovero dove avevano trascorso la notte ed iniziavano il lavoro sulla piazza del mercato. Ognuno aveva il suo compito prestabilito: al ciovatél toccava innanzi tutto girare per le case per raccogliere il «lavoro», cioè il pentolame da aggiustare; rientrati alla base dovevano togliere con olio di gomito la fuliggine dal fondo delle casseruole, dei paiuoli e dei tegami perché lo stagno attaccasse al metallo. Intanto che il più piccolo della compagnia grattava con ardore, il garzone più esperto, il gamél, preparava i ribattini di rame per l'arvâr che doveva eseguire la riparazione.

A mezzogiorno interrompevano il lavoro per consumare il pasto che essi stessi cucinavano sopra un fuoco improvvisato accanto al carretto in pieno mercato: contosta (polenta), svinzia (pastasciutta), stafél (formaggio) il tutto annaffiato da qualche bicchierotto di scàbit (vino). Altrettanto succedeva verso sera, prima di ritirarsi per il riposo notturno negli stalli o nei fienili.

Un apprendista impiegava tre o quattro anni per completare la sua preparazione e diventare un operaio finito. Solo allora poteva prendere dimestichezza con il metallo e piegarlo al suo volere, trasformandolo in un arnese fiammeggiante, pronto per essere usato in cucina.

Da Noale la compagnia del paùc Baret si dirigeva verso Padova, per proseguire poi per Monselice, Rovigo, Ferrara, San Nicolò, Argenta, Filo, Lungastrina, Porto Garibaldi, Comacchio. Raggiunta questa località cominciavano a ripiegare verso ovest: ormai l'estate

aveva raggiunto il suo culmine. L'afa pesante della pianura padana veniva spazzata via dai primi temporali di agosto ed ora la compagnia si dirigeva a Massa Fiscaglia, a Codigoro, a Oriano, a Bena, a Cologna, a Copparo, a Francolino, per giungere, alla fine dell'autunno a Pontelegoscurò, sulle sponde del grande fiume. Ormai le nebbie avvolgevano la piatta pianura, inghiottendo i lunghi filari di pioppi lungo i canali sonnolenti. Era ora di rientrare: ancora qualche mercato a Ponoti e a Bondeno e poi via di carriera verso il Friuli e rientro a dicembre in Ombrena per trascorrere l'inverno in famiglia.

A marzo riprendeva la via della pianura, un anno dopo l'altro, sopportando fatica, rinunce e sacrifici, scaldandosi al fuoco dei bivacchi, dormendo in alloggi di fortuna, provvedendo di persona durante le soste nei casolari di campagna all'igiene personale e al bucato, direttamente nei canali che innumerevoli si intrecciavano nel verde della pianura.

Ogni tanto qualche cambiamento: Angelo mutò ancora due volte paùc, passando prima alle dipendenze di Giuseppe Minin, e poi di suo padre, che lasciò il lavoro presso Paoletti e prese a girare il mondo assieme al figlio fino alla morte che lo colse, durante una peregrinazione, nel 1936 a Comacchio.

Intanto Angelo aveva imparato ad usare la bicicletta, evitando così il rullio monotono del carretto, precedendo talvolta la carovana a Ferrara che, partito da Ombrena, raggiungeva in una sola giornata, correndo senza sosta da una mezzanotte all'altra.

Interruppe il ritmo abituale delle sue stagioni per due anni al fine di assolvere agli obblighi di leva.

A ventiquattro anni, durante il riposo invernale, incontrò a Meduno una ragazza dagli occhi chiari come il cielo di primavera, orfana di entrambi i genitori, nativa di Canâl di Cuna, Menegon Angelica, detta Tranquilla. Il padre della giovane era morto durante la Grande Guerra, la madre era stata falciata via dalla epidemia di spagnola: erano rimaste tre bambine che furono ospitate da tre diversi parenti.

Tranquilla a Meduno aiutava la zia in osteria, rimase incantata dalla cordialità e dal buonumore di quel giovane giramondo e unì il proprio destino al suo, conscia della vita di sacrifici che l'attendeva, fatta di lunghe separazioni e di struggenti rientri, subito rattristati dalla certezza di una prossima partenza, a cui seguivano nove lunghi mesi di fatica per provvedere ai lavori dei campi e della stalla e ai bisogni delle tre bambine, nate dalla loro unione.

Nel 1940, alle privazioni e alle rinunce abituali, si aggiunsero le paure e le trepidazioni della guerra. Anche Angelo, che per alcuni anni era riuscito ad evitare il servizio militare, fu richiamato nel 1942 e mandato in Francia. Qui lo sorprese l'otto settembre e fu fatto prigioniero dai Tedeschi che adibirono il contingente di soldati a cui egli apparteneva all'allestimento di opere di difesa in Normandia, nell'eventualità di un temuto sbarco alleato.

Questo malauguratamente avvenne il 6 giugno del 1944 e Angelo Cozzi in quei giorni credette che i cieli si squarciassero, le stelle precipitassero e la terra si aprisse per inghiottire tutto e tutti in un inferno di fuoco e di scoppi. Quando l'uragano passò si trovò ancor vivo, in mezzo a cumuli di cadaveri, sparsi un po' ovunque e che i pesanti mezzi dei liberatori

stritolavano indifferenti sulle strade, cancellandoli definitivamente dalla terra.

Gli Inglesi poi deportarono Angelo Cozzi e gli altri sopravvissuti in Inghilterra da dove rientrò soltanto nel 1946. A casa c'erano cinque bocche da sfamare: riprese gli attrezzi da stagnino e partì, questa volta da solo, diretto in Emilia. Ricordava, fra gli altri, un paese immerso nel verde dei seminati, dove la gente era accogliente e cordiale: Copparo, in provincia di Ferrara. Si stabilì qui e prese in affitto una botteguccia, dove eseguiva riparazioni e fabbricava tegami, pentole, caldaie per le cucine economiche e vasti paiuoli per la polenta.

A dicembre chiudeva bottega e tornava a Ombrena. Ora, per arrivare al villaggio, passava lungo il lago; la strada sul fondovalle era stata ampliata, ma il sentiero per Ombrena era sempre ripido e scosceso. Le borgate lassù si andavano via via spopolando. Anche a casa sua la famiglia si assottigliava. Si erano già sposate le due figlie maggiori Dolores e Giovanna; restavano soltanto Tranquilla, alle prese con il lavoro dei prati e la bimba più piccola, Alma. Decise quindi di chiudere per sempre la casa dei suoi vecchi e di trasferire quello che restava della famiglia a Copparo.

Tranquilla cambiò un'altra volta attività: da contadina si fece stagnina e prese a lucidare i fondi delle pentole perché poi il marito provvedesse alle necessarie riparazioni. Spinta dal suo zelo di massaia incominciò a lucidare a nuovo l'intero tegame e così abituò male i clienti, che poi pretendevano di riavere le pentole totalmente liberate dalla fuliggine, forse per appenderle in bella mostra, dato che ormai a poco a poco le batterie di rame venivano sostituite in cucina prima dall'alluminio e poi dall'acciaio inossidabile.

Ora la vita trascorreva serena senza più attese assillanti e dolorose separazioni. Gli abitanti di Copparo stimavano i coniugi Cozzi e li circondavano di attenzioni; spesso ricevevano in dono cassette di frutta e verdura dai possidenti del luogo: i Cavazzini, i Tofanelli, i Pansa. La figlia Alma sposò un ragazzo del luogo. Ormai pensavano di mettere radici stabilmente. Purtroppo la salute di Angelo cominciò a declinare: gli inverni umidi e freddi erano micidiali per i suoi bronchi. Fu aggredito da diverse malattie respiratorie che lo costrinsero ad affidare la bottega a Tranquilla che diventò così la titolare dell'azienda. Che una donna fosse un artigiano del rame destò una certa sorpresa perfino nell'evolutive Emilia e gli uffici incaricati del controllo degli iscritti disposero un sopralluogo per verificare la fondatezza della dichiarazione. Un giorno arrivarono all'improvviso i funzionari e rimasero di stucco nel trovare Tranquilla al lavoro, intenta a lucidare un fondo di tegame che poi ella stessa avrebbe provveduto a riparare: ormai era diventata un'arvara provetta.

Purtroppo, nonostante il riposo, le condizioni di Angelo si aggravarono e, nel 1975, il medico curante gli consigliò di ritornare, se voleva continuare a vivere, nelle arie native.

Ormai però Ombrena era deserta e così, per essere vicini alla figlia Giovanna che risiede a Vacile, si stabilirono a Spilimbergo.

Rientrarono in Friuli giusto in tempo per condividere le ansie e le paure dei terremoto. Ai disagi iniziali seguì la lenta e progressiva opera di ricostruzione ed i coniugi Cozzi trovarono una confortevole sistemazione in una delle casette a schiera sorte in via della Roggia. Così ora, durante le passeggiate pomeridiane, accarezzano di tanto in tanto con lo sguardo le montagne della Val Tramontina, sempre imperturbabili e serene, dove essi hanno vissuto i

momenti più importanti della loro operosa esistenza. Poi, ad ogni rientro fra le pareti domestiche, riscoprono con emozione gli innumerevoli arredi di rame, fioriti dalle abili mani di Angelo e del padre Vincenzo.

Gli oggetti ormai bruniti dal tempo richiamano alla loro memoria, assieme al travaglio e alla fatica di tanti anni, i numerosi compagni d'arte che come loro hanno riposto definitivamente gli arnesi: Bidoli Lindo di Meduno, Miniutti Raimondo e Gino di Tramonti di Sotto, Baret Gino che ora vive a San Giovanni in Persiceto (Bologna) e per finire Eugenio Cozzi, ancora sulla breccia, in quel di Maniago.

In questo modo Angelo e Tranquilla, liberi finalmente da difficoltà e da tensioni, rivivono giorno dopo giorno la parte migliore del loro passato.

(Il Barbacian, agosto 1986)

---

## I gravarôî di Gradisca

I gravarôî sono gli abitanti della grava.

Ma cos'è la grava? Detto alla buona, la grava è una zona particolare del Tagliamento dove la terra non è ancor terra, il fiume non è più fiume.

A prima vista essa è sterile e riarsa ma, a guardarci bene, cela risorse inaspettate anche se misurabili solo con il metro di chi si accontenta.

La grava è un mondo a sé dove i sassi, ricoperti appena da un velo di humus che nutre stentatamente giunchi e rovi, sono i signori incontrastati nella loro varia e mutevole natura prima di claps, poi di glera ed infine di savalòn, il prodotto ultimo dell'opera lenta e multimillenaria dei ghiacciai, delle correnti e del clima. Una zona quindi ingrata e povera dove anche nei tempi andati il vincolo feudale era meno rigido e l'arroganza padronale meno vigile consentendo così, a chi sapeva ingegnarsi, di vivere in dignitosa miseria ai margini del sistema senza scappellarsi davanti a nessuno, liberi come l'acqua del fiume.

Su questi scorridori della grava, i gravarôî appunto, che vivevano di quel poco che la natura spontaneamente offriva, si sofferma Franca Spagnolo che ne traccia, sulla scorta di testimonianze di prima mano, un profilo suggestivo che, nell'era dei computer, sa ancora di preistoria.

Nonostante la pesante condanna emessa nei miei confronti dal Grande Inquisitore letterario di casa nostra nel suo saggio «Bilinguismo e biculturalismo nella stampa locale», continuerò ancora una volta a rivisitare, assieme ai lettori più benevoli del Barbacian, alcune testimonianze della civiltà contadina da cui provengo e alla quale mai ho cessato di appartenere, usando a tal fine la mia testa e non quella altrui. Intendo ripercorrere le esperienze della mia gente non per riaffondare in un discutibile passato, bensì per inserirmi attivamente in un processo produttivo a cui l'umanità ormai non può rinunciare, cercando però di causare il minor danno possibile al già precario equilibrio ecologico. Coloro che ci hanno

preceduto e che hanno così duramente faticato per procurarsi un tozzo di pane o meglio qualche fetta di polenta, sono stati, anche se inconsapevolmente, molto più rispettosi verso la natura di quanto non lo siamo noi, figli ed eredi della civiltà della macchina e del computer.

Esaminando con umiltà e rispetto il loro comportamento si potranno senz'altro trarre utili ammaestramenti per il futuro.

Rivivendo, attraverso il racconto dell'ultimo superstite di un gruppo di amici di Gradisca che sapeva trarre con fantasia ed ingegno dal letto arido del Tagliamento il sostentamento per sé e per la famiglia, ricostruiremo un paesaggio ormai irrimediabilmente cancellato, attorno a un villaggio povero ma non indigente, dove la terra era scarsa ed avara, ma i cui abitanti erano fieri e coraggiosi, perché liberi da gravami e da servaggi e ribelli ad ogni costrizione, come il fiume presso il quale erano nati e cresciuti.

A ricostruire quegli anni indimenticabili dovevano essere in due: Mario Bertuzzi, classe 1919 e Luigi Cesaratto classe 1921; ne avevamo discusso assieme lo scorso inverno, riservandoci di puntualizzare più avanti i dettagli, prima dell'autunno. Invece a maggio è intervenuta la morte frettolosa e crudele che ha tolto a Mario il piacere di rileggere il racconto delle sue memorie e di riaffermare attraverso queste brevi note il suo immenso amore per il Tagliamento.

A parlare per lui e di lui è rimasto Gigi Cesaratto che narrando di sé e dell'amico più caro, si illude di averlo ancora vicino e di riascoltarne la voce un tantino burbera, con la quale Mario riusciva a mascherare la ricchezza interiore e la naturale bontà dell'animo. Mario e Gigi erano amici da sempre; c'era infatti fra loro poco più di un anno di differenza e avevano frequentato la scuola assieme.

Se Mario non nuotava certamente nell'oro, Gigi era povero in canna: l'amico almeno poteva contare su qualche campicello, inoltre i suoi genitori Isolina ed Eugenio Bertuzzi, entrambi viventi, possedevano qualche mucca. Gigi invece era orfano di madre; suo padre Graziadio emigrava come scalpellino in Germania (da qui nacque il soprannome della famiglia: Scalpilìn) e lui, il fratello Dante nato nel 1923 e la sorella maggiore Maria, vivevano in una casa d'affitto e dovevano accudire a se stessi. Gigi quando era ancora scolaro doveva pensare anche al modo di procurarsi i quaderni: catturava in primavera le rane con una fiocina rudimentale (il piròn), le spellava, le sventrava e poi le lasciava immerse in acqua per tutta la notte, così l'indomani le cosce dei ranocchi si erano notevolmente gonfiate e poteva collocarle presso la maestra, a dieci centesimi l'una.

Il ragazzo a dieci anni finì la scuola e a tredici trovò lavoro come garzone presso la Ditta De Marco: la paga era di 14 lire per settimana.

Doveva praticare in continuazione buchi nelle tavole col trapano a mano: ancora adesso si sente dolere lo stomaco la notte quando si sveglia, come quando premeva per nove-dieci ore quell'orrendo arnese.

Non ne poteva più; un giorno nel 1935 decise di piantare il lavoro e di unirsi a Mario, al fratello Dante e a Berto Pitussi che fungeva da impresario perché più anziano, (era nato infatti nel 1909) nell'attività che questi esercitavano in proprio: raccogliere le radici del quadri, il

Chrysopogon Gryllus. é questa una graminacea a foglia dura e tagliente, un tempo assai abbondante nei prati delle nostre grave e ricercata negli anni 30-40 per la fabbricazione delle spazzole di fibra vegetale. I nostri quattro soci e come loro le altre compagnie di scavatori di Gradisca provvedevano innanzitutto ad affittare il prato da sfruttare, versando ai proprietari un generoso canone, tale da ricompensarli della parziale perdita della fienagione (il denaro pattuito, a volte superava il valore del terreno, allora scarsamente quotato). Iniziavano l'opera tagliando a colpi di badile le zolle erbose ed ammuccchiandole in disparte; le rivoltavano in seguito dalla parte delle radici, stendendole una accanto all'altra, toglievano la terra per mezzo di un piccone con la punta mozzata e dopo procedevano a staccare a colpi di rastrello via via le radici del quadri. Procuravano poi di ricostruire il suolo erboso, cercando di ridurre al minimo i dislivelli, per non attirarsi i rimbrotti dei proprietari. Alla sera ognuno rientrava col suo sacchetto di radici che provvedeva, durante la veglia nelle fumose cucine o nelle anguste stalle, prima a battere cori un'apposita bacchetta, poi a pettinare, passandole sopra una reticella.

Le radici così ripulite venivano legate in fascetti di circa 700 grammi, usando a tal fine il quadri stesso. Per rimediare qualche grammo di peso si cercava di inserire accortamente nel punto in cui si praticava la legatura, un po' di cascame ricavato dalla pettinatura, adeguatamente inumidito. A fine settimana i quattro amici avevano buttato sottosopra a forza di braccia mezza pertica di terreno (500 metri quadri) e ricavato circa un quintale di radici. Caricavano ognuno il proprio sacco da 25 chilogrammi sulla bicicletta e si recavano a collocare il loro tesoro o a Valvasone, presso il signor Castellan o a Casarsa presso il signor Meloni o a San Giovanni presso il signor Fabris, che fungevano da raccoglitori e immagazzinavano la merce da fornire poi alle fabbriche.

Costoro, in attesa di completare un carico, stipavano il quadri in una stanza, dopo averlo spolverato di zolfo, perché non annerisse. Il prezzo si aggirava a seconda della richiesta e della svalutazione della moneta da lire 1,70 al chilogrammo nel 1939 a lire 5,30 nel 1945. Per un certo periodo fece parte del loro gruppo anche Carlo Rossi che, rientrando a Gradisca dopo ogni vendita, era solito introdurre 10 lire nella cassetta delle elemosine davanti ad una ancona con la Vergine e il Bambino sulla strada fra Casarsa e Valvasone; quella sacra immagine era diventata per il giovane e per i suoi amici «La Madonna dal quadri».

I gravarôî di Gradisca iniziavano a scavare radici di quadri a settembre e continuavano fino a marzo. Durante l'inverno, quando Graziadio Scalpilin rientrava dalla Germania, si univa alla compagnia. A preparare il pranzo restava in casa Cesaratto Dante che metteva vicino una minestra di brodo di porcospino con aggiunta di fagioli e di qualche patata. Quando arrivava col desinare sul luogo del lavoro abbandonava il più delle volte in fretta il pentolino presso il mucchio delle zolle e si dileguava. Gigi allora si premurava di far presente al padre che in quel giorno la minestra sarebbe stata piuttosto liquida; e così era, perché Dante, tormentato da una fame da lupo, aveva provveduto strada facendo a ripescare dal fondo tutti i fagioli e i pezzetti di patata; a loro non restava che intingere nella brodaglia parte della polenta abbrustolita, destinata ad accompagnare la carne di riccio, alimento base per tutti gli abitanti di Gradisca che non potevano permettersi di allevare un maiale.

I ricci, questi timidi ed innocui animaletti, venivano catturati da novembre a gennaio, cioè appena essi hanno iniziato il letargo e sono perciò più ben nutriti. Per scovarne il rifugio bisognava individuare la traccia lasciata dagli animali sul terreno nel loro andirivienti per far

provvista di fieno e di foglie, necessari a rivestire la tana. A volte in una giornata di ricerca si riusciva a catturarne uno solo: altre volte invece la fortuna arrideva e si ritornava a casa con una decina di palle spinose. Alla sera ci si affrettava a far bollire un pentolone d'acqua e a tuffarvi senza pietà le infelici bestiole, ancora vive, affinché si srotolassero. Si provvedeva poi a togliere con un coltello i peli del ventre ed a strappare con le tenaglie i pungiglioni. L'animaletto veniva dopo passato alla fiamma per bruciare i peli residui ed infine sventrato. Si riusciva così a recuperare da cinque a sette ettogrammi di carne. Il riccio poteva essere cucinato a guisa di spezzatino, rosolato in un po' di strutto con cipolla ed erbe aromatiche e cotto in seguito a fuoco lento, aggiungendo di tanto in tanto un goccino d'acqua. A metà cottura venivano introdotte alcune fettine di patata. Una polenta fumante completava poi la gustosissima cena.

Se la caccia invece era stata abbondante, alcuni ricci venivano conservati per i giorni di magra, previa salatura: avrebbero così occupato nel camerin il posto degli inesistenti salami e sarebbero stati un ottimo condimento per zuppe e brodi durante l'intera invernata.

Quando ad aprile l'erba dei prati prendeva a germogliare, veniva sospesa l'estrazione del quadri e si iniziava a catturare le rane lungo la roggia, nei fossi e nelle buche che la fiancheggiavano e là dove il corso d'acqua ristagnava prima di raggiungere il Tagliamento. Le rane erano ovunque abbondanti ed altrettanto copiose erano le anguille ed i pesci di acqua dolce in genere: trote, carpe, albanelle, spinarelli.

Le povere ranocchie venivano trafitte con la fiocina, che il più delle volte era una volgarissima forchetta, e poi infilate in lunga teoria scalcianti in un filo di ferro, formando così il spèc.

Al rientro poi si passava a ripulire celermente le prede e a collocare la merce.

Però a volte i proprietari dei prati vicini alla roggia non erano tanto entusiasti di queste incursioni, specie quando esse avvenivano di notte, perché dopo falciare l'erba diventava una faticaccia immane.

Avvenne che una notte di maggio una moltitudine di baldi giovani, divisi in squadre e muniti di lampade al carburo, si aggirassero nei pressi delle Possàtis di proprietà di un certo Costante Bertuzzi, un pezzo d'uomo grande e grosso come un monumento. Questi aveva però deciso di mettere fine alle continue scorribande; uscì perciò di casa imbracciando un fucile e iniziando a sparare a destra e a manca gridava: «Questa notte voglio mangiare carne umana». All'improvviso si spensero tutte le luci, si sentirono schianti di rami spezzati seguiti da grida soffocate, il tonfo di qualche corpo in acqua, poi il silenzio lacerato soltanto dal lamento di un uccello notturno. E per quella notte la caccia alle rane rimase sospesa.

Nei mesi estivi i ranocchi trovavano riparo alla calura fra le radici delle ceppaie e i gravarô di Gradiscja cambiavano di nuovo attività, dando inizio alla raccolta dei venci, cioè dei salici che dovevano servire ad intrecciare i cesti. Il lavoro era altrettanto rischioso perché i Comuni, ognuno per la sponda di propria competenza, esercitavano un severo controllo e vietavano il taglio dei salici.

Il nostro quartetto però non si fermava di fronte a nessun ostacolo. si alzava prima di giorno e



via, in direzione di Dignano, di Turrída, del ponte di Codroipo, di San Paolo, perfino di Latisana, per rientrare prima che il sole diventasse feroce, gravati sotto un gran fascio di virgulti, sempre che non si imbattessero in un guardiano deciso a cacciarli in malo modo. Quello di Dignano faceva di peggio: celato in un punto strategico aspettava che i fuorilegge si sfiancassero a menare colpi di roncola, poi quando avevano completato il carico, saltava fuori all'improvviso e gridando a gran voce «Al ladro, al ladro» li metteva in fuga. Scendeva poi a raccogliere con tutta calma i salici che avrebbe in seguito collocato adeguatamente. Se la spedizione si risolveva positivamente, una volta rientrati a Gradisca, ogni gruppo organizzava all'ombra dei portoni un lavoro a catena per la pulitura dei vincastri: dapprima uno faceva scorrere il salice dentro un pezzo di sarmento di gelso piegato a metà, detto glova, e mediante tale operazione, strappava corteccia e foglie fino a metà del fusto; un altro poi si incaricava di ripulirlo fino alla punta e così di seguito, finché era esaurita tutta la scorta. I vimini alla fine venivano consegnati a Domenica Jogna, detta Minina, perché li spedisse a Forgaria o a Cornino, dove venivano intrecciati.

Agli inizi dell'autunno riprendeva a piovere e talvolta il fiume si gonfiava di acqua. Dopo le piene la popolazione di Gradisca, specie i giovani, si avventurava sul greto del Tagliamento per far provvista di legna: radisàs (radici) e menadissa (sermenti secchi), abbandonati qua e là dalle acque. Avrebbero così avuto di che bruciare nelle fredde serate d'inverno, nei focolari immensi. Il sole però picchiava duramente sulle teste: un pomeriggio Mario, Dante, Gigi e alcuni loro amici, intenti a radunare legname, erano tormentati dalla fame e dalla sete, non avevano provviste e l'acqua del fiume era ancora torbida per la piena recente. Si decise allora di recarsi a rubare uva nei campi di Cosa. Tirarono a sorte: toccò a Dante e a Gigi. I due fratelli Cesaratto guadagnarono l'argine, lo scavalcarono, penetrarono in una vigna e furono in breve sotto un filare: qui si diedero da fare a staccar grappoli e a riempire l'interno della camicia, che fungeva da borsa. All'improvviso sentirono un tonfo e un latrato e si videro circondati: da un lato si ergeva un cagnone minaccioso, dall'altro il proprietario, armato di un nodoso bastone.

Il cane li bloccò e l'uomo rapido li immobilizzò. Li legò per una mano mediante un filo di ferro ad un palo e con l'altra li costrinse a scaricare il bottino. Alla fine a Gigi era rimasto un misero grappolino dietro la schiena, impigliato alla cinghia dei pantaloni; il padrone della vigna, con un calcio poderoso, lo obbligò a restituire anche quello, poi li congedò, minacciandoli di non farsi più ripescare nei suoi terreni. I due giovani se ne andarono doloranti e mortificati per la magra figura fatta e vergognosi di doversi presentare ai compagni stanchi, affamati e arsi dalla sete, a mani vuote.

Ad interrompere il loro abituale ritmo di lavoro legato alle stagioni e agli umori del fiume, ci fu per i più giovani il servizio di leva e poi gli anni burrascosi della guerra; rientrarono a Gradisca dopo l'otto settembre e presero ad intervallare le fughe, per sfuggire alle frequenti ricerche da parte delle truppe di occupazione, alle consuete attività lungo il Tagliamento: raccolta del quadri, della legna, pesca e caccia alle rane.

Anche la guerra finalmente terminò e con essa si concluse un capitolo della vita dei nostri amici. Per i tre più giovani era giunto il momento di metter su famiglia. Si aprivano intanto nel 1946 le porte all'emigrazione: Mario, Gigi, Dante e Berto decisero di tentare la fortuna all'estero. Gigi e Mario furono assieme in Belgio; poi il primo passò in Svizzera, il secondo finì in Australia, dove dopo qualche anno lo raggiunsero la moglie e il figlioletto. Attorno a

Mario adesso si stendevano spazi enormi, pianure a perdita d'occhio, c'era lavoro a volontà e veniva discretamente remunerato, ma gli mancava il calore della sua gente, il calore dei suo cielo, lo scintillio delle acque del Tagliamento, il riverbero accecante dei suoi ghiaietti. Inoltre il suo bambino soffriva di asma e i dottori gli consigliarono di far ritorno nelle sue terre. Così nel 1957 rientrava a Gradisca: l'Australia gli procurò, assieme a qualche acciacco, il soprannome di Sterlina.

Al ritorno Mario trovò che il Tagliamento già aveva preso a modificarsi; infatti con il diffondersi dei mezzi meccanici i contadini avevano iniziato a dissodare i prati; il Consorzio Cellina-Meduna aveva ridotto la portata della roggia; le acque cominciarono ad essere inquinate dagli scarichi domestici ed industriali; l'uso dei concimi e degli antiparassitari uccideva a poco a poco funghi, uccelli, pesci. Nel 1967 rimpatriava anche Gigi che prese ad occuparsi del suo vigneto e del campicello, acquistati con i sudati risparmi. Mario invece alternava al lavoro di operaio la raccolta dei funghi o delle erbe selvatiche, accompagnata spesso dalla pesca, ma i suoi bottini, per quanto conoscesse ogni angolo del greto, si facevano di anno in anno più magri. Così preferiva trascorrere sempre più ore con l'amico superstite (Dante e Berto erano entrambi deceduti), a ragionare dei tempi passati.

Si rintanavano assieme nella vecchia cucina annessa all'abitazione di Gigi, acquistata da qualche anno da un parente, e tanto simile a quella della loro infanzia: lo stesso focolare di mattoni, la stessa cappa fumosa e in fondo alla stanza il secchiaio di pietra. A volte credevano ancora di veder sbucare come allora da sotto la madia il dorso spinoso di un porcospino.

Ma il 16 maggio di quest'anno la morte ha interrotto improvvisa ogni colloquio verbale, senza spezzare però la comunione dei loro spiriti, saldamente congiunti dal vincolo della tenace amicizia.

Adesso Gigi è rimasto solo a rammentare le vicissitudini trascorse e a ricostruire con la memoria un paesaggio e un ambiente naturale che nello spazio di trent'anni gli stessi suoi compaesani hanno notevolmente modificato e in gran parte sconvolto.

(Il Barbacian, dicembre 1986)

---

## Levatrici nostrane

La nascita degli esseri umani è un evento naturale e nella maggior parte dei casi il parto dovrebbe avvenire in maniera spontanea, senza interventi di sorta. Questo doveva accadere senz'altro nelle comunità primitive e continua ancora, presso i gruppi sociali che conducono un'esistenza scarsamente organizzata.

Ricordo che quando ero una ragazzina una zingara, che si trovava a passare nei pressi della mia abitazione, fu colta dalle doglie del parto; il carrozzone, trainato da un cavallo mai nutrito, che trasportava i componenti della piccola tribù, continuò il suo viaggio, mentre la giovane donna si coricò accanto a una scarpata, ai lati del viottolo. Dopo una mezz'oretta la ragazza si presentava a casa nostra: portava un fazzolettone annodato sopra una spalla e dentro riposava un neonato, avvolto in qualche straccio; a mia nonna chiese un uovo fresco

per recuperare le forze, poi riprese il cammino per raggiungere il resto della famiglia.

La zingara si era comportata come le femmine di tutti i mammiferi quando sentono che è giunto il momento di dare alla luce i loro piccoli e come avevo visto tante volte fare alle pecore e alle capre dei pastori dei Feltrino o degli Altipiani di Asiago che conducevano, durante la transumanza, le loro greggi nei prati antistanti il torrente Cosa: sostavano accovacciate in disparte, con la compiacenza degli stessi cani e davano alla luce uno o due vispi figlioletti; quando poi questi riuscivano a muovere i primi passi vacillanti, si riunivano al resto dei gregge che pascolava lì vicino.

Ma le femmine dell'uomo, appartenenti a società altamente civilizzate, da troppo tempo si sono discostate dai modelli naturali e, come tanti altri avvenimenti della vita, anche il parto è stato, fin dall'antichità, fortemente ritualizzato.

Innanzitutto fu avvolto in un alone di mistero e relegato nei segreti profondi del talamo nuziale. La partorienti veniva circondata, al momento dell'evento, da donne anziane, appartenenti al parentado, ed affidata alle cure di una esperta che nell'area friulana e veneta era definita la comari; costei, a furia di presenziare ai parti, aveva acquistato una certa abilità nel facilitare prima l'espulsione dei feti, poi nel recidere il cordone ombelicale, infine nel lavare e nel fasciare il più strettamente possibile il neonato, per evitargli possibili deformazione alla colonna vertebrale e agli arti.

Quando una donna era in avanzato stato di gravidanza, si sussurrava discretamente che «aveva di 'zi sul iet», cioè doveva mettersi a letto, senza specificare il motivo di tale necessità. Al momento del parto si allontanavano dall'abitazione uomini, adolescenti e bimbi ed incominciava l'andirivieni delle vecchie, capeggiate dalla comari.

Ogni paese aveva le sue esperte; quasi tutte avevano saputo acquistare grande fama e godevano di una fiducia incontrastata.

Sfogliando i vecchi registri di battesimo della parrocchia di Barbeano ho incontrato il nome della prima comari di cui si abbia memoria nel nostro paese: era l'anno 1780 e la levatrice Valentina, relitta, cioè vedova di Zuanne Tubello, aveva impartito il battesimo ad un neonato subito dopo il parto, perché in pericolo di vita. Più avanti viene citata in più riprese, sempre a motivo dei battesimo, un'altra di queste esperte di paese: tale Caterina, moglie di Antonio Pontello; costei esercitò dall'anno 1804 all'anno 1809.

I neonati a cui veniva impartito il battesimo perché ritenuti in pericolo, il più delle volte sopravvivevano, tant'è vero che venivano in seguito portati in chiesa, dove il parroco completava la cerimonia con l'unzione e le formule del rito. Si incaricavano poi le malattie gastroenteriche ed infettive a far strage di questi innocenti nei loro primi anni di vita; infatti, per tutto il Settecento e nella prima metà dell'Ottocento, la mortalità infantile toccava punte altissime: a volte superava il cinquanta per cento.

Dopo di Caterina Pontello cominciò ad assistere le partorienti Lucia, figlia di Osvaldo Roitero e moglie di Giorgio Bisaro, nativo della parrocchia di San Giorgio della Richinvelda. Lucia esercitò la professione di mammana per ben 45 anni ed è citata negli atti di battesimo innumerevoli volte.

Intere generazione di barbeanesi fecero il loro ingresso nella vita, passando attraverso la abili mani di Lucia. Gli eventi luttuosi nella carriera di questa levatrice si possono contare sulle dita di una mano, per lo più imputabili ad imperfezioni congenite della puerpera o dei nascituri.

Il fatto più clamoroso ebbe per protagonista Teresa Cimarosti di Osvaldo, moglie di Carlo Rossitis: ella diede alla luce nel 1835 Giacomina che morì appena nata; l'anno dopo, cioè nel 1836, nacque Giuseppina a cui toccò la stessa sorte; la donna non si diede per vinta e nel 1837 fu la volta di un'altra creatura di sesso femminile, la quale fu estratta morta dal corpo della madre, battezzata calda e seppellita il 2 luglio con la sventurata Teresa, deceduta il giorno dopo il parto.

Un altro neonato, Leonardo Pitana, battezzato in una parte della testa dalla levatrice Bisaro, fu estratto in seguito dal dottor Pelizzo «che constatò esser morto da qualche dì». In questo caso il piccino venne sepolto in un apposito sito, dietro la chiesa parrocchiale, riservato ai non battezzati, destinati, secondo un'interpretazione arbitraria, a sostare eternamente nel «Limbo».

Lucia Bisaro poté in complesso ritenersi fortunata nell'esercizio della sua professione; lo era stata un po' meno come madre: aveva infatti dato alla luce, a partire dal 1804 e fino al 1825, ben dieci figli; soltanto tre, Pietro, Daniele e Rosa erano divenuti adulti e si erano spostati. Da Pietro poi, attraverso Giacomo coniugato con Anna Pontello e il figlio di questi Marco, marito di Santa Battistella, discesero tutti i Bisaro, attualmente residenti in Barbeano.

A sostituire l'impareggiabile Lucia subentrò Maria Pontello, vedova di Gio Battista Cancian detto Guera; il suo nome compare nei registri di battesimo a partire dal 1865 fino al 1892; a volte viene citata con il solo soprannome di famiglia: Maria Guera. Ella era affiancata nella sua opera da una comari giovane: Domenica Bonutto fu Sante, moglie di Giacomo Sedran. La levatrice Maria Pontello fungeva in circostanze straordinarie anche da madrina: nel 1869 tenne a battesimo una bimba nata illegittima che fu battezzata in tenebris; il fatto si ripeté per altri neonati nel 1871 e nel 1882; padrino fu in entrambi i casi il sagrestano. Bisogna risalire alla fine dei '700 per rintracciare nei registri del villaggio la nascita di un illegittimo: una vedova recatasi a servizio a Venezia, era rientrata incinta e aveva dato alla luce un bimbo, morto di lì a poco.

Dopo la seconda metà del 1800 questi fatti divennero più frequenti poiché ormai perfino nei piccoli paesi c'era più movimento di persone ed anche le ragazze avevano iniziato a recarsi a servizio, soprattutto a Trieste. Tuttavia questi eventi, che esulavano dalla norma, erano altamente disapprovati e la creatura innocente doveva pagare fin dal suo primo ingresso nella comunità sociale per una debolezza altrui, ritenuta dalla morale collettiva una gravissima colpa: incominciava così la vita, bollata da un marchio incancellabile.

Mentre a Barbeano i villici continuavano a rivolgersi alle comari, a Spilimbergo esercitava già una levatrice debitamente approvata, come risulta da una lettera allegata agli atti di battesimo e che ricopio fedelmente, rispettando l'ortografia e la sintassi originali.

- Reverendo Signor Parroco di Barbeano

Il bambino di Angela Pittana al momento che io rivai colà era di già morto così credo, perché

cola ascoltazione ne potevo percipire movimenti ne attivi, ne passivi.

Io per icoraggiare quella paziente le diedi l'acqua per sugnizione (dicendo se sei vivo io ti Batezo) onde avessi maggior coraggio nel sottometersi allestrazione manuale, questo e quanto posso dirli in tale proposito tutto per suo norma.

Loriverisco destintamente e mi creda umilissima serva Catterina Gasparetto Levatrice.

Spilimbergo addì 9-4-75.

Sempre alla levatrice di Spilimbergo fecero ricorso nel 1879 anche i signori Nicoletti che si erano da parecchi anni insediati a Barbeano al posto dei Fanio, quando nacque dalla figlia Chiara e dal dottor Federico Pasquali Luigia Amalia Antonietta Anna Maria.

I siors, così i Nicoletti-Pasquali venivano chiamati a Barbeano, potevano certamente permettersi di pagare in monete sonanti la tariffa richiesta dall'approvata del Comune. I villici invece dovevano accontentarsi dell'operato di Domenica Bonutto, chiamata familiarmente Menia Castalda, perché il marito aveva svolto per un periodo le mansioni di castaldo, cioè di fattore. Menia veniva retribuita in natura: «un grumal di blava» ossia un grembiule rigonfio di mais, «un tovaiuz di farina» ossia un tovagliolo di farina, oppure un pezzo di lardo, qualche salsiccia, una terrina di fagioli.

A lei spettava soprattutto una scodella di brodo di gallina, possibilmente nera, che veniva preparato per la puerpera, accompagnato da un pezzetto di carne e da un bicchierotto di vino. Datala penuria di cibo imperante in quegli anni, la castalda era ben contenta di satollarsi a dovere, una volta tanto, e di rifornire nello stesso tempo la dispensa, quasi sempre vuota, anche a causa delle numerose bocche che a lei facevano ricorso.

Al drappello di figli generati da Menia, si aggiunse infatti uno stuolo di nuore e di nipoti. La famiglia, divenuta troppo numerosa, si divise in due rami: Menia rimase con il figlio Santin e la nuora Santa Cristofoli, oriunda di Tauriano, che imitò in tutto e per tutto la suocera: nel mettere al mondo una decina di bimbi e nel prestare la sua assistenza alle partorienti. Quando Menia Castalda, nei primi anni dei Novecento, fu troppo vecchia per esercitare, la sostituì Santa.

Qualche anno prima a Tauriano era stata nominata una levatrice comunale che affiancava quella già operante a Spilimbergo: nel 1895 compare Rosa Angela e nel 1897 Elisa Zanin Cristofoli.

I parti però in quegli anni erano assai numerosi nei villaggi affidati alla Comari di Tauriano; infatti a Barbeano nel 1896 nacquero 30 bambini; nel 1897 ben 37 e nel 1898 25, per cui Elisa Zanin a volte doveva assistere nello stesso giorno o peggio nella stessa notte più donne, abitanti in villaggi diversi, per cui era ben contenta di farsi rappresentare a Barbeano da Santa Cristofoli, che stimava moltissimo, tanto da volerla sempre al suo fianco come collaboratrice.

Santa era la donna della medicina per gli abitanti di Barbeano che ricorrevano a lei per ogni malanno ed infortunio: lei li curava con mezzi empirici: pappe di lino o fette calde di polenta per la bronchite, laudano per il mal di pancia, olio di ricino o burro spalmato sul ventre dei

bimbi che stentavano a crescere, midollo di maiale sulle contusioni.

La parcella richiesta consisteva sempre in derrate alimentari, ancor più necessarie adesso che i campi erano diventati di meno dopo la scissione della famiglia Sedran e che le disgrazie si erano accanite sui figli, specie quando lo sventurato Antonio era stato deformato e completamente immobilizzato a soli 16 anni dall'artrite e dopo che Angelo, partito alla volta della Francia in cerca di fortuna, non si era fatto più vivo, lasciando a casa, priva di beni di fortuna, la moglie Miutta e le quattro figliollette.

Fino a quando le forze la sostennero la sventurata Santa non cessò di accorrere al capezzale di puerpere e malati; almeno mentre si prodigava per gli altri, riusciva a dimenticare le sventure familiari e la miseria, che insieme al fumo, impregnavano l'oscurità della sua cucina.

Quando Santa non riuscì più a racimolare qualche provvista con la sua opera, Toni, il figlio paralizzato, si fece issare sul carretto trainato da un asinello sparuto e prese a percorrere lo stradone diretto a Spilimbergo, seguito da Miuta, per guadagnare per quella famiglia di vecchi, di infermi e di bambini qualche moneta da barattare al negozio in viveri di prima necessità: così divenne e rimase sempre Toni dal mus.

(Il Barbacian, dicembre 1988)

---

## **La signora con la valigetta**

Quando io ero bambina le modalità che precedevano ed accompagnavano la maternità vuoi degli uomini vuoi dei mammiferi in genere, erano tenute rigorosamente segrete. Sebbene fossi cresciuta con i genitori adottivi in campagna, non mi era concesso assistere alle nascite dei vitellini; ogni qual volta una mucca si apprestava a partorire, io venivo relegata in cucina. Durante quell'agitato andirivieni, alle mie innocenti domande, la mamma rispondeva che il papà era andato con il signor Celeste Colonello, un'autorità della veterinaria contadina nella nostra zona, a ripescare un vitellino dal torrente Cosa. Dopo un intervallo più o meno lungo, la mamma irrompeva festosa e mi conduceva nella stalla dove, sopra un mucchio di paglia asciutta, giaceva un vitellino tremante. La mamma mi faceva notare: «Guarda, è ancora tutto bagnato!» Io a volte mi accorgevo che alcune macchie di sangue intridevano qua e là il pelo sul dorso della bestiola. «Sono stati i rovi lungo il torrente» rispondeva pronta alle mie interrogazioni la nonna.

Di lato muggiva la mucca ansiosa di riavere il figlio accanto: il suo aspetto mi pareva insolito, soprattutto a causa degli arti posteriori insanguinati e dell'enorme ventre svuotato, ondeggiante sulle zampe divaricate, ma ero propensa ad attribuire quelle stranezze all'emozione che la bestia aveva subito con l'arrivo del nuovo vitello. La visita al nascituro veniva sospesa al più presto, con la scusa che la mucca aveva mai di testa e doveva riposare. Potevo rientrare nella stalla solo dopo che l'animale si era liberato dalla placenta, subito seppellita nella concimaia, sotto un abbondante strato di letame. Assieme ai cuccioli della cagna e a qualche covata di gattini e di coniglietti, queste erano le sole nascite che allietavano la nostra famiglia.

Certi Miotto, invece, che abitavano nelle vicinanze di casa mia, oltre a pescare di tanto in tanto nel Cosa qualche vitellino, riuscirono a farsi portare un bambino da una misteriosa signora che si diceva recapitasse i neonati a domicilio, custoditi con cura dentro una valigetta. Il portentoso evento accadde in un pomeriggio della primavera dell'anno 1938; in quel giorno io mi recai come al solito a far visita alla mia madrina, ma non mi fu concesso di vederla perché era chiusa in camera assieme alla fornitrice di bimbi.

Soltanto l'indomani fui ammessa nella stanza della santola Nella; la giovane donna giaceva tutta bianca nel lettone ed accanto le vagiva un bimbo paffutello. Io, che non avevo mai potuto misurarmi con un fratellino, fui assalita da un incontrollabile istinto di gelosia e pretendevo che Nella gettasse quell'esserino frignante dalla finestra. Quando invece, dopo qualche mese, il piccolo Roberto prese a sorridermi, mi affezionai talmente a lui che trascorrevvo intere giornate a cullarlo e a vezzeggiarlo.

I Miotto l'anno dopo lasciarono la mezzadria ed il loro posto fu preso dai Dal Bello. Questi avevano una giovane nuora, Emilia, che quasi ogni anno veniva visitata dalla signora con la valigetta che le lasciava regolarmente un bambino nuovo.

Fu durante una di queste forniture a domicilio che cominciai ad aprire gli occhi; già da un pezzo mi domandavo come un bimbo potesse sopravvivere chiuso in una borsa, ma un mattino che mi ero recata a casa dei vicini per una commissione, seppi che era stato appena portato ad Emilia il quinto figlio; mentre mi aggiravo per il cortile, vidi la suocera Amabile scendere dalle scale con il grembiule gonfio; che vuotò in una tinozza piena d'acqua; questa immediatamente si tinse del colore del sangue.

Subito ricordai le macchie rosse notate tante volte sul pelo dei vitelli e sugli arti posteriori delle mucche e mi resi conto da dove uscissero bimbi e vitelli. Questa scoperta provocò in me più costernazione che gioia: avrei preferito continuare a credere che la signora della valigetta, sempre così amabile e disponibile, portasse veramente i bambini a chi ne faceva richiesta, anche se non riuscivo a capire come la mia vicina ne ricevesse tanti, nonostante fosse piuttosto maldestra nell'alimentarli, al punto che due le erano già morti di gastro-enterite nei primi mesi di vita, mentre la mia mamma adottiva, tanto ordinata e pulita, non era riuscita ad ottenere mai uno.

Anche Emilia ebbe in seguito un'altra maternità, la sesta, che rischiò di mutarsi in tragedia: al parto, avvenuto di notte, seguì l'emorragia; la signora della valigetta, che ormai anch'io avevo imparato a chiamare La comari di Taurian, dopo l'evento, era rimasta sola con la puerpera perché tutti i parenti si erano messi a letto; la paziente perdeva sangue in continuazione, la levatrice aveva esaurito ormai tutta la scorta di iniezioni che aveva recato con sé; finalmente cominciò ad albeggiare e giunse il dottor Piva che un parente era corso a chiamare; egli provvide a praticare ad Emilia una trasfusione di sangue, ricorrendo a un donatore di Barbeano, Giovanni Zannier, detto 'Zuan Montagnòl.

Questa non è stata l'unica partoriente in difficoltà a cui la comari di Taurian, o meglio Maria Frazzoli Merli prestò la sua abile ed affettuosa assistenza nella sua lunga carriera, iniziata nel 1931, allorché ella si trasferì a Spilimbergo dalla nativa Finale Emilia, in provincia di Modena, essendo risultata vincitrice della 3a Condotta di levatrice, accanto alle signore Minigutti, già piuttosto anziana, ed Ursella, titolari della prima e della seconda condotta.

La Signora Maria aveva studiato a Verona, sotto la guida della zia Eva Bellei, maestra ostetrica nella clinica diretta dal professor Viana. Altre due sorelle di Maria, Odessa ed Etna, ne avrebbero seguito le orme, la prima a Udine e la seconda a Modena.

Finché la signora Frazzoli era stata allieva della zia, non le erano state risparmiate fatiche e disagi, poiché ella doveva servire di esempio alle altre allieve.

Quando iniziò la sua professione a Spilimbergo le vennero assegnati i villaggi posti a destra del torrente Cosa e, dopo la morte della signora Minigutti, anche metà dell'abitato dei Capoluogo.

Gli abitanti delle frazioni ottennero dal podestà Lanfrit che la signora Frazzoli stabilisse il suo domicilio a Tauriano, per ovviare ai disagi causati dalle piene dei Cosa, attraversato soltanto dal ponte di Istrago; infatti le stazioni di Barbeano e di Tauriano ne erano sprovviste e per raggiungere queste località da Spilimbergo bisognava percorrere in bicicletta un lungo tratto di strada non asfaltata.

Gli inizi della carriera, durata quarant'anni, furono difficili per la giovanissima comari che si trovò ad operare in un ambiente intriso di pregiudizi e scarsamente favorevole alle innovazioni.

La prima puerpera che assistette fu Assunta Pontello, moglie di Doro Bortuzzo, di Barbeano; la suocera Reginuta era subentrata alla defunta Santa Cristofoli come esperta locale.

Quando si avvicinò il momento dei parto, Reginuta presentò alla signora Frazzoli una vecchia giacca smessa da stendere sopra il lenzuolo; alle proteste della comari che reclamava panni di bucato, la vecchia asseriva che il bianco era pericoloso perché «tirava il sangue». La signora Maria le ribatté che la sola differenza era che il sangue sul bianco risultava più visibile di quanto non fosse sul nero, ma che quest'ultimo era più pericoloso, specie se si trattava di panni smessi, perché zeppi di microbi; assicurò che se non le avessero fornito le lenzuola richieste se ne sarebbe andata. Di fronte alla sua fermezza Reginuta cedette, ma in seguito non si astenne dal farle notare che le frequenti abluzioni a cui sottoponeva madre e figlio potevano procurare alla prima i reumatismi e al secondo la polmonite.

La comari di Taurian curò sempre scrupolosamente la pulizia delle pazienti: portava nella famosa valigetta, assieme a pinze, forbici, siringhe, alcool, cotone, lisoformio e medicinali di pronto soccorso, un fiasco di acqua bollita con la quale, mattina e sera, lavava le donne, rinnovando loro i panni e fasciandole poi diligentemente per preservarle dall'infezione puerperale, responsabile fino agli anni trenta di molti decessi: tutto questo zelo le permise di non compromettere mai la vita di una sola paziente.

Un altro pregiudizio imperante in quei tempi riguardava l'alimentazione: alle puerpere veniva somministrato per otto giorni soltanto brodo di gallina, abbondantemente diluito: la carne era riservata al resto della famiglia. Ogni altra vivanda era ritenuta dannosa, anzi bastava soltanto l'odore di un intingolo a causare una febbre, ovviamente procurata dai germi sempre in agguato.

La signora Frazzoli mi ha raccontato che quando a una cliente di Tauriano, Maria Moca,



nacque la sua sesta bambina, si premurò di consigliare alla suocera di servire alla nuora al mattino una sostanziosa colazione di pane e latte e a pranzo e a cena una minestrina, seguita da un bel pezzo di lesso con contorno di verdura cotta; la vecchia la guardò allibita e le rispose che tutto quel cibo avrebbe mandato la sua congiunta all'altro mondo: così, durante i faticosi otto giorni, continuò a propinarle un brodino melenso.

A cagione di queste radicate convinzioni, nelle famiglie numerose di cinquant'anni fa si attendeva con ansia che nascesse un bimbo per poter mangiare finalmente carne di gallina.

La signora Maria mi ha narrato un caso limite che denota l'estrema indigenza di certe famiglie.

A Tauriano aveva partorito il suo terzo figlio una robusta contadina; l'indomani mi recai, come era mia abitudine, a prestarle le debite cure, ma la trovai già in piedi nella stalla, che accudiva alle mucche. Alle mie severe rimostranze disse di sentirsi bene e che doveva anche supplire il marito, costretto a letto da un terribile mal di stomaco.

Due anni dopo la donna diede alla luce un altro bimbo e si ripeté quanto era avvenuto in precedenza. Io però volli vederci chiaro e chiesi se il marito soffriva sovente di quei terribili dolori allo stomaco. «No - rispose candida la puerpera - soltanto dopo ogni mio parto, perché c'è la gallina da mangiare. Io mi accontento di polenta e formaggio».

La comari di Tauriano dal 1931 fino al 1960, quando iniziò ad accompagnare le prime pazienti a partorire nel nuovo reparto di ostetricia e ginecologia dell'ospedale di Spilimbergo, poteva essere chiamata per un parto a qualsiasi ora del giorno e della notte; in media si verificava nella sua condotta un lieto evento ogni tre quattro giorni: nell'arco di un anno aiutava a nascere una trentina di bimbi a Barbeano e a Tauriano, dieci a Vacile e a Istrago, venti a Gradisca.

Per molti anni effettuò le sue visite in bicicletta; dopo il secondo conflitto mondiale prese a spostarsi in motorino; nel 1950 fu operata per una grave forma di glaucoma agli occhi, così dovette rinunciare alla sua autonomia e fu costretta a farsi accompagnare in automobile. Purtroppo il male agli occhi era troppo avanzato e l'operazione non riuscì a debellarlo. Col passare degli anni la vista è andata indebolendosi: ora è in grado di muoversi a suo agio soltanto in casa e le è concesso uscire solo se accompagnata.

Curandosi in tempo avrebbe senz'altro potuto salvare la vista!

Le sarebbe bastato rinunciare per qualche mese al lavoro, ma le pareva di mancare al suo dovere professionale. La sua abnegazione la condusse ad assistere una paziente, mentre ella stessa era già in preda alle doglie: vegliò infatti per tutta una notte, durante il gelido inverno del 1944, la signora Feltrin di Vacile che attendeva il suo tredicesimo figlio; rientrata a casa alla mattina in sella alla fedelissima bicicletta, dopo una lauta colazione che le riscaldò il sangue semiassiderato, metteva al mondo il quartogenito Enrico, accolto con giubilo dall'intero paese di Tauriano, in quanto era stato preceduto da tre sorelline: Elide, Graziella, Edda.

La signora Frazzoli aveva voluto questo bimbo, non perché si ostinasse nella ricerca dei

maschio, ma perché amava talmente i neonati che a volte le sorgeva la tentazione di impossessarsi di quelli delle sue clienti.

Io stessa ricordo di aver assistito ai preparativi per il battesimo del mio cuginetto Vittorio Collina: la signora Maria lavò, vestì e pettinò il piccino, vezzeggiandolo in continuazione e colmandolo di carezze, poi lo sistemò con cura nel porte-enfant che recava sempre con sé e lo portò trionfante al fonte battesimale. Quelle tenere carni che palpitavano di vita nuova fra le sue abili mani la ripagavano, più del modesto salario, di tutte le corse in bicicletta di tutte le notti di veglia accanto al capezzale delle partorienti o, se la stagione era molto rigida, nella stalla adiacente all'abitazione e anche dei pericoli affrontati negli anni della guerra per portare aiuto alle sue pazienti.

La signora Maria ricorda ancora con un brivido di paura la notte dei 28 ottobre 1944: venne a chiamarla da Barbeano il marito di Rachele Galasso; la moglie stava per partorire ed era oltremodo in pena perché qualche anno prima aveva già perso, durante il travaglio, il suo primo bambino.

La comari partì in sella alla sua bicicletta, con la croce rossa sul fanale. Quando giunse alle soglie del paese, all'incerta luce del faro, intravide i tipici carri a due ruote dei cosacchi, che sostavano ai lati della strada maestra.

Accanto a questi, da certi pali infissi nel terreno, pendevano vitelli e maiali squartati, frutto del recente saccheggio. Più avanti alcuni soldati, visibilmente ubriachi, si muovevano attorno a un falò. La levatrice passò apparentemente tranquilla, ma gelata dallo sgomento; attorno a lei il fuoco divorava ancora alcune case. Finalmente raggiunse l'abitazione di Rachele, in fondo al villaggio; la povera donna, ormai rassegnata a morire assieme alla sua creatura, quando la vide entrare esclamò, fuori di sé per la gioia: «La Madonna mi ha concesso la grazia!».

Adesso alla signora Frazzoli, di tutti quegli anni di duro lavoro e di costante abnegazione, restano tanti ricordi e soprattutto l'intima soddisfazione che procura la certezza di aver adempiuto ad una missione. Sono certa che la signora Maria attinge la forza, necessaria a sopportare la sua dolorosa menomazione fisica, proprio dal fatto di aver aiutato quattromila bimbi nel momento in cui hanno aperto, per la prima volta, i loro occhi nuovi alla luce.

(Il Barbacian, dicembre 1988)

---

## Un mondo naturale

Questo nostro arido lembo di terra friulana ha avuto in sorte, accanto alle calamità ricorrenti, anche un cielo straordinariamente limpido che permette e favorisce una fioritura di elezione. E per fioritura intendo quella spontanea e autoctona che ancora si azzarda ad apparire là dove l'uomo tormentato dalla brama di terreno coltivabile risparmia qualche lembo di zolla: lungo le prode dei fossi, sui cigli delle strade, nei greti sassosi dei torrenti, negli ultimi prati stabili, relitti di quelli che furono un tempo i magredi, croce e delizia dell'alta pianura friulana.

Di questi prati oggi si salva ben poco e su quel poco voglio fermare l'attenzione ed in particolare su quelli situati tra i torrenti Cosa e Meduna, dalla strada di Vivaro fino all'abitato di Rauscedo. Queste terre così desolate che in questi ultimi anni la tecnica moderna ha giustamente guadagnato alla coltura della vite, della frutta e dei mais non erano così infelici e miserande come può sembrare a prima vista. Oggi resta ben poco a testimoniare l'antico splendore. Eppure quel poco è sufficiente a darci la misura dei tesori floreali che ospitava. Solamente nei mesi invernali, da dicembre a febbraio, questi nostri prati si mostrano nella veste squallida e avvilita che lo scrittore Carlo Sgorlon evoca con tanto realismo nel «Trono di legno». Ma già a marzo rosseggia il grion, l'erica che le nostre nonne strappavano con tanto accanimento per migliorare il prato e farne nello stesso tempo lettiera per le mucche. Questo primo barlume rifiorante è l'annuncio della stagione che si apre. A partire da questa timida promessa ogni mese avrà i suoi fiori, giorno dopo giorno specie dopo specie, fino al tardo autunno. Nei prati più prossimi alla strada per Vivaro, in quelle che furono li Ciampagnis e li Palis compariva la dafne, minuta e odorosa, perfetta nelle forme e nel colore rosso brillante. Dico appariva, perché oggi credo sia fatica ingrata rinvenirla ancora. In seguito esplodeva ed ancora esplode nei prati relitti il giallo solare delle ginestrelle a tingere il suolo di colore e a riempire l'aria di profumo delizioso. A queste si associa l'ononide rosata e l'azzurra globularia. Più tardi è la volta delle meravigliose orchidee nelle varietà rosa e rossa. Intanto vanno infoltendosi le graminacee in mezzo a un crescente ondeggiare di pallide biscuttelle.

Ai primi di maggio il prato è nuovamente tutto giallo: è la volta dei ranuncoli, della barba di becco, dei rinanti, dell'antillide vulneraria, dei verioli, dei daronici che offrono ricca pastura alle api. Ma è alla fine di maggio e ai primi di giugno che il prato indossa la veste più splendida, veramente nuziale, e a macchie gialle si alternano sprazzi azzurri, chiazze bianche e brevi fiamme rosse. Appaiono gradatamente scabiose e salvia azzurre, centauree rosate, mobili filipendule bianche, gladioli e garofani rossi e in mezzo alle erbe e ai fiori si dispiega remoto ed altissimo il canto dei grilli. A fine giugno e ai primi di luglio la falce e la siccità atterreranno tanta gloria. Ma non sarà scritta la parola fine. Appariranno quei piccoli fiori che innanzi passavano inosservati in mezzo alla folla tripudiante della prima fioritura: bianche parnassie, luminosi eliantemi, graziose campanule, genziane e vedovelle teneramente azzurre, trifogli bianchi e rossi, bugole ed eufrasieri fiorenti dispersi fra le erbe minute a ravvivare il prato fino all'apparire dei primi geli. Ora di tutta questa abbondanza floreale ben poco si salva poiché ai prati si sono sostituiti i campi e le vigne. Presto anche gli ultimi prati, in prossimità della centrale elettrica di Barbeano, saranno inghiottiti dalla ristrutturazione fondiaria. Tutto ciò è utile, è vantaggioso, è redditizio, risponde a criteri moderni e razionali. Però come sempre c'è un "ma". Ed è che di queste piccole perfezioni della natura non resterà che un ricordo assai labile in qualche libro, nelle guide del Touring, nell'enciclopedia del Friuli-Venezia Giulia, poiché poco si può sperare dalla memoria degli uomini scarsamente interessati alle cose che stanno loro attorno, più propensi a occuparsi di quelle lontane e remote, punto disposti a conoscerle e a studiarle, per poi apprezzarle, amarle e salvarle, inclini come sono a piangerle dopo averle irrimediabilmente perdute. Spariranno così queste piccole vite i cui semi hanno percorso dopo le glaciazioni tanta strada per incontrarsi in questa terra non so se benedetta o se maledetta, certamente favorita dalla luce del sole e dalla purezza dell'aria. Avanzarono di anno in anno, sulle braccia del vento, da nord e da sud, trascorrendo pianure sconfinite, varcando montagne altissime, per riunirsi in questa terra arida e luminosa, realizzando prima della mitteleuropa dei popoli quella delle piante. Penso che qualche brandello di quelli che furono i nostri magredi possa sopravvivere anche all'era attuale, nonostante i piani di riordino fondiario. Non nuocerà certo ai prati stabili l'irrigazione a

pioggia, basterà rispettare la conformazione e la composizione naturale. Già comprova il beneficio che trae dall'irrigazione l'ononide che ora cresce rigogliosa lungo i canali di cemento e allunga vogliosa i rosei sarmenti ad incontrare la fresca corrente.

(Il Barbacian, agosto 1978)

---

## **E per cielo un tetto di fronde**

Le terre dello spilimberghese, soggette per millenni alle piene rovinose e frequenti del Tagliamento, del Cosa e del Meduna, non costituirono mai un insediamento favorevole e duraturo per gli alberi di alto fusto, a prescindere dai terreni più fertili, nelle zone più alte e più lontane dal dominio delle acque. Nell'alveo dei fiume e dei torrenti la vegetazione si riduceva e si riduce tuttora al saliceto, frammisto a qualche pioppo, là dove le acque offrono, accanto all'insicurezza quotidiana, un provvido ristoro alle radici perennemente assetate. Più avanti la vasta brughiera era e rimane il regno dei giunchi e delle erbe, a cagione della natura ghiaiosa del suolo, estremamente permeabile e perciò soggetto alla siccità estiva.

Dove invece lo strato fertilizzato lo permetteva si era installata una vegetazione caratteristica della fascia pedemontana, costituita da *Quercus pedunculata*, rovere o rori; da *Ostrya carpinifolia*, carpine nero o ciarpin; da *Fraxinus ornus* orniello o uar.

Però l'uomo nel suo continuo bisogno di terreno da usare prima per i pascoli e poi per i seminati, intraprese con gli alberi una lotta impari, una guerra senza quartiere, che ai giorni nostri, almeno nello spilimberghese volge a termine per la quasi totale estinzione del nemico, sempre più inerme ed indifeso. Caddero infatti uno dopo l'altro, come valorosi condottieri alla testa delle loro schiere anch'esse decimate, i roveri poderosi che alla forza dei tronchi univano il tripudio festoso della chioma amplissima.

Nella mia fanciullezza li si rinveniva ancora lungo le scarpate più ripide del torrente Cosa e riempivano il prato sottostante di ombre e di sussurri. Le ruspe che tutto possono e nulla temono hanno distrutto anche questi pochi superstiti, tracciando una via nuova all'aratro. Va così scomparendo quest'albero prezioso a cui nella nostra infanzia di ragazzi di campagna erano legate tutte le cose belle che non possedevamo: le madie odorose, le tavole massicce, le botti antiche, patrimonio delle casate illustri.

La nostra povertà si accontentava dell'abete. Caduti gli esemplari maestosi, resta un ricordo assai mediocre di tanta solenne grandezza: si possono infatti rinvenire ogni tanto arbusti malandati e contorti, deformi e scomposti, insidiati dai rovi, soffocati dalla robinia invadente, specie avventizia, importata dal Nord America, certamente meno bella, ma assai più prolifica e resistente. Si salva qualche splendido esemplare lungo le alte sponde del nostro fiume, in prossimità della Cooperativa Medio Tagliamento.

Ora però nei giardini dei villini residenziali insediatisi lungo la scarpata crescerà di tutto un po' e anche questa piccolissima oasi verrà sottratta all'infelice pianta, respinta sempre più lontano.

Vorrei almeno si salvasse la più alta, la più bella delle ultime querce, così alta da scorgere l'ampia chioma dalla conca interna del Castelliere di Gradisca ombreggiante il verde catino del prato.

Il suo piede affonda verso ovest nell'aggere in parte scavato dal torrente e in parte potenziato, forse tremila anni or sono, dai primi abitatori (Veneti? Carni?), e con lui resiste miracolosamente. Non vorrei facesse la fine miseranda della sezione nord di tale aggere, monumento di incalcolabile valore storico e panoramico, la cui demolizione fu coraggiosamente e ripetutamente denunciata da Gianfranco Ellero su «Friuli d'Oggi» nove anni or sono e rimasta poi ignorata. Infatti non un segnale indica l'esistenza del Castelliere di Gradisca, né un cartello impedisce di continuare nello scempio.

Poco più a nord della quercia maestosa c'è anche un grazioso boschetto a cavallo di antichi fossati, circondanti un monticello di riporto, paziente costruzione di acque ora scomparse.

Qui le piante crescono prosperose e accanto a varie essenze nostrane quali l'aceto campestre e l'olmo e ad altre esotiche, come l'Ailanto paradisiaco, si erge un magnifico orniello un var alto forse una quindicina di metri, esemplare rarissimo, anche perché questo albero mantiene per lo più il portamento di un arbusto. Appare veramente eccezionale se paragonato agli altri poveri infelici che stentano la vita in prossimità del bivio, sul lato destro della provinciale di Pordenone.

Non ha infatti trovato grazia quest'albero gentile dal fogliame grigio azzurro che saluta maggio innalzando lunghe e vaporose inflorescenze bianche nel cielo ovattato di nubi morbide, quest'albero ricco di virtù medicinali ben note ai nostri vecchi, contenute nella corteccia dei giovani rami, e oggi identificate in due glucosidi amati: la frassina e la frassinina esercitanti azione febbrifuga, diuretica, purgativa, sudorifera ed antireumatica. Un tempo si usava per curare anche il bestiame malato. Quando una mucca non ruminava, veniva obbligata a masticare alcuni rametti freschi di orniello e poi si sperava in una pronta guarigione. Per tenere lontana la moria del pollaio si preparava un infuso freddo di corteccia di orniello; il liquido ottenuto diventava azzurro cielo e rallegrava più gli occhi di quanto in realtà giovasse alla salute dei polli infermi. E di orniello si ornavano le vie del paese quando a giugno sfilava la processione del Corpus Domini. Una volta conclusasi la cerimonia religiosa si spezzava una frasca e si appendeva all'architrave della stalla, a garanzia e a tutela del bestiame, per tutto l'anno, fino alla prossima celebrazione.

Inoltre le ceppaie di quest'albero erano rispettate anche perché offrivano i migliori manici di badile, debitamente incurvati e solidissimi bigonci, buïns. Oggi tutto ciò non serve più, perciò ci siamo dati da fare per cancellare gli ornielli in maniera definitiva. Ormai l'uomo è convinto di non aver più bisogno di certi alberi.

Anche i carpini neri, rustica specie arbustiva, si sono ridotti a sparuti relitti. Se ne possono trovare umilissimi esemplari a ceduo lungo la discesa del Tagliamento, in prossimità dell'ex azienda Tantillo, recentemente acquistata dall'erigendo Istituto Tecnico Agrario. Sono ben poca cosa, perché tagliati troppo di frequente e per le già menzionate caratteristiche di questa essenza, il più delle volte inadatta a raggiungere la struttura di un albero, a meno che non cresca in terreno fertile e non sia costantemente bersagliata dalla scure come ad esempio lungo la medesima scarpata, un poco più a nord, nelle proprietà Pievatolo e Ronzat, isola

verde e lussureggiante sulle spoglie rive del Tagliamento, dove gli alberi crescono rigogliosi ed in assoluta tranquillità.

Ed è proprio lungo le scarpate del Tagliamento e le sponde del Cosa, senza sottrarre terreno prezioso all'agricoltura che si dovrebbero creare delle zone di rispetto per salvaguardare ciò che resta del nostro misero patrimonio arboreo. Nei già nominati siti dovrebbe essere vietato l'abbattimento delle piante, cercando nello stesso tempo di estromettere quelle avventizie ed invadenti, ricostruendo così a poco a poco qualche frammento dell'antico querceto ed orno-ostrieto risalenti all'era post-glaciale, affinché non si cancellino completamente dal territorio comunale queste piante pioniere che colonizzarono e migliorarono le terre oggi dell'uomo e alle quali egli non riserva nemmeno un cantuccio. Si potrebbe salvare accanto ai grandi e piccoli alberi la flora minuta che tappezza il rado sottobosco e le scarpate soleggiate, e riportare la primavera con i suoi tenui colori e i suoi profumi discreti: primule, viole, coridali, bucaneve e campanellini. Anche queste pianticelle vanno sempre più rarefacendosi. A Gradisca però, presso il vecchio mulino di Moreale, lungo la roggia, a marzo, cuscini di viole tingono la terra dei colori del cielo. Ed è uno spettacolo straordinario che non dovrebbe venire cancellato. Purtroppo le ruspe voraci sradicano, spianano, stritolano, livellano fossi e scarpate e perfino si impadroniscono delle sponde del fiume e del torrente abbattendo ogni parvenza di albero e privano lo stesso terreno agrario della valida difesa delle radici, negando agli uccelli un nido e all'uomo medesimo una ombra ristoratrice.

Non si vuole contendere i terreni fertili alla pianta del mais, non si pretende di arrestare l'azione di riordino fondiario: ci si accontenta delle scarpate più impervie delle sponde maggiormente minacciate dalle piene, o di qualche fossato, affinché riescano a sopravvivere gli ultimi relitti di una vegetazione un tempo lussureggiante, perché non si dica e non si scriva, in tiri prossimo futuro: nelle nostre campagne c'erano una volta i roveri, i carpini, gli ornielli...

(Il Barbacian, dicembre 1978)

---

## Viburni e vischio

Fu mentre transitavo nell'ultima decade di aprile, lungo la provinciale per Pordenone, all'altezza della fornace di Domanins rividi dopo tanti anni un folto gruppo di viburni in fiore, sul lato destro della strada. Questa pianta appartiene alla famiglia delle caprifogliacee ed è chiamata scientificamente *Viburnum lantana*, cugina del celebre ed appariscente *Viburnum opulus*, la ben nota palla di neve o pallone di maggio. In friulano viene chiamata comunemente paugne o pagugna: è un arboscello con foglie pelose che si trova prevalentemente in montagna e che un tempo era abbondante anche nella nostra zolla, specie lungo le sponde sassose dei fiumi e dei torrenti, in prossimità dei greti. Le foglie sono caduche e prima di abbandonare la pianta assumono in autunno una vivace colorazione, molto decorativa.

Fioriscono in aprile e le corolle formano un'inflorescenza ombrelliforme bianca, formata da tante piccole corolle, rotate. I frutti sono drupe oblunghe, prima rosse e poi bluastre, esse maturano nel cuore dell'estate, cioè in agosto.

La vista delle pagugne mi richiamò alla mente immagini lontane della mia mitica infanzia.

Allora solevo in estate ricordare con insistenza alla nonna l'impegno assunto in «fila», nelle interminabili veglie d'inverno, di condurmi sulle rive dei Tagliamento, dove aveva trascorso tante ore della sua laboriosa giovinezza, per raccogliere, come lei soleva chiamarla, l'ua pagura.

In estate era un po' restia ad assecondarmi; adduceva a motivo i molti anni elle già le appesantivano le gambe. Ma io non le davo tregua e alla fine cedeva.

Partivamo così in un pomeriggio infuocato, dopo la siesta, con la cesta e le cesoie e tornavamo con il paniere ricolmo di corone di fuoco ancora acerbe, ma pronte per essere messe a maturare nel fieno.

Dopo otto giorni i frutti diventavano nerastri e si potevano finalmente mangiare. Io allora li trovavo deliziosi (in seguito non ho avuto più occasione di gustarli): mi ricordavano il sapore delle caramelle, merce allora molto rara, un miraggio quasi o una realtà riservata alle grandi occasioni. Questo avveniva regolarmente ogni anno, fino all'estate del 1943.

Con l'occupazione nazista i viburni dei dintorni furono in gran parte divelti per ricavarne il vischio. Infatti gli scambi negli anni più tragici del conflitto si erano rarefatti e il vischio confezionato introvabile; purtroppo i ragazzi più grandi non potevano procurarsi la materia prima abitualmente usata, cioè le bacche del vischio album che cresce in montagna, verso la Carnia e il Cividalese, quale parassita di piante superiori (abete, pino, melo, quercia) che permettono la preparazione di un prodotto tenace ed assai serbevole impiegato in uccellazione per cospargere le panie (visciadis) che dovevano poi imprigionare gli uccelletti. Recarsi in montagna, in quegli anni, era diventato molto rischioso. Si ricorse così alla radice di pagugna che, opportunamente trattata, secerne una sostanza vischiosa, succedanea del vischio, la cui durata è però assai limitata (dicono gli esperti, qualche settimana).

Ci fu così la febbre delle pagugne. Frotte di ragazzini assalivano gli innocenti cespugli di viburno, ne strappavano le radici e le trasportavano dentro i sacchi, a casa. Questo avveniva di solito al mattino.

Nel pomeriggio si provvedeva a togliere la prima scorza delle radici, quella marrone e la seconda, la bianca, veniva lungamente pestata in una granata vuota, residuo bellico della prima guerra mondiale che sostituiva il mortaio. Lentamente usciva un liquido trasparente, chiaro come l'acqua, assai vischioso, che veniva usato immediatamente il giorno dopo. Tutto questo procedimento avveniva nel chiuso delle case.

Scompariva così quell'attività corale che precedentemente animava le tiepide sere di autunno. Infatti finché era stato possibile acquistare il vischio in barattoli, ancora piuttosto grezzo, grandi e piccoli uscivano sui lavatoi, al centro del paese, lungo la roggia, a sbattere coi martelli, a impastare, a sciacquare nella corrente, a masticare ripetutamente in bocca la preziosa sostanza, perché diventasse più pura e più malleabile. Questo lavoro veniva fatto dalla bociaria, cioè dalla ragazzaglia sbracata e scarmigliata che tra un colpo e l'altro inferto con i pesanti pestelli di legno trovava sempre il tempo di cazzottarsi generosamente.

Alla fine, qualunque fosse stata la preparazione dei vischio, la domenica i ragazzi partivano all'alba o anche prima, verso le quattro, dietro gli adulti che portavano sulle spalle il cavalet dai ucei debitamente protetti da un sacco dalla frescura mattutina; andavano, gioiosamente assonnati, reggendo il prezioso scuarz, il paniaccio di pelle di agnello arrotolato a guisa di faretra e traboccante di visciadis, le panie cosparse di vischio. Una volta giunti nel prato si cominciava a tindi e ad alzare li' legnolis, in attesa che la preda scendesse abbondante dal cielo e rimanesse impigliata; spettava poi alla canaia rincorrere gli uccelli svolazzanti per il prato, specie le agili vuitis o pispole, e imprigionarle poi nelle palme rapaci.

Sostiene un esperto uccellatore di Barbeano che da alcuni anni ha abbandonato ogni attività, che non furono loro a far perire le pagugne. Restavano a suo dire nel terreno abbondanti radici per una ripresa vegetativa.

I miseri arbusti ebbero ad affrontare in seguito ben altri agguerriti aggressori.

Le ruspe voraci e gli aratri affamati, con la pretesa di guadagnare terreno all'agricoltura, stanarono dai campi e dai prati ogni specie arborea.

A nulla valsero le prerogative magiche della pianta; si diceva infatti un tempo che bastava annodare ritorcendola una vermena o tuarta di pagugna in qualche angolo della stanza per allontanare immediatamente il malocchio e il potere nefando delle streghe.

Fatta salva così la località sotto Domanins e qualche sporadica presenza sulle rive di Gradisca, il viburno lantana attualmente è proprio irreperibile. Si è ritirato definitivamente in montagna, ma anche lassù la pianta è alquanto decaduta, avendo già perduto gran parte del suo antico pregio. Anche là non ci sono più streghe da cacciare a bastonate, né gerle, cos, da fabbricare, intrecciando i giovani virgulti flessibili e tenaci, né uccelli da impaniate, specie in pianura, dove sono stati eliminati in massima parte, assieme alle pagugne.

(Il Barbacian, dicembre 1981)

---

## La flora del Tagliamento nello Spilimberghese

La flora dei nostri fiumi è discesa in prevalenza dalle montagne con le piene. Piante proprie delle Prealpi e perfino delle Alpi sono state trasportate dalle acque (come è il caso della driade octopetala e della dafne lungo il corso del Meduna) e si sono adattate all'ambiente a volte molto avverso. Questa flora minuta costituisce l'elemento pioniere e colonizzatore della parte di alveo abbandonata dalle acque. Succede così ovunque: sui ciottoli e le sabbie, quasi rasente l'acqua accanto ai pioppi ed ai salici, germogliano, i semi trasportati dal vento o dalle piene e sono per lo più epilobi (*Epilobium angustifolium*), lingue viperine (*Echinum vulgare*), lappole (*Xanthium strumarium*) forfaracci (*Petasites officinalis*) ed iperici (*Hypericum perforatum*). È la prima una pianta vigorosa provvista di radice fittonante che si affonda decisa nel suolo ingrato ed approfitta di ogni residuo di umidità. Fiorisce in agosto-settembre ed emette lunghe spighe di fiori rosati, molto appariscenti.

La lingua viperina è invece un'erba biennale molto setolosa, con foglie lanceolate e a giugno



forma una lunga inflorescenza a pannocchia, recante fiori rosa in boccio ed azzurri quando si aprono, assai graziosi e molto duraturi: resistono infatti fino ai primi geli. é una specie tenace e si spinge fino ai rami d'acqua, sfidando l'arsura più tremenda. Sue compagne sono le lappole, simili a minuscoli ricci di castagna che si attaccano ai peli degli animali e alle vesti dell'uomo, realizzando in questo modo una vasta disseminazione. Anche il farfaraccio non teme l'insidia delle acque ed allarga le sue ampie foglie in mezzo alla sabbia ed ai sassi. A primavera inalbera un'inflorescenza rosea e più tardi i suoi pappi setosi voleranno lontano a costituire nuove colonie.

L'iperico perforato affonda ovunque le sue robuste radici e fiorisce lungamente per tutta l'estate con una ricca inflorescenza di fiori a stella, di colore giallo intenso. Queste piante sono entrambe medicinali: la prima risolve, come la congenere farfara, le malattie broncopolmonari, la seconda libera degli ingorghi di fegato e lenisce i dolori reumatici ed articolari, previa esposizione al sole in un vaso di vetro dei fiori ricoperti d'olio di oliva, per tutta l'estate.

Frammisti a queste erbe crescono abbondanti i salici che per due volte all'anno offrono uno spettacolo indimenticabile: al momento della fioritura, quando si coprono di una nuvola di polline giallo e all'epoca della disseminazione, quando si rivestono di bianchi semini che, simili a piccoli fiocchi di cotone, si fanno involare dal vento e disperdere attorno. Da alcuni anni però lungo tutto il letto dei fiume e soprattutto sulle sue sponde, si scorgono gli alti steli dei topinambur che nel mese di ottobre ci regalano una fantastica fioritura giallo dorata che tinge di sé l'aria circostante. Questa specie definita scientificamente *Heilanthus tuberosa* è originaria del Brasile e del Canada, da dove era stata importata a scopi alimentari e si era ambientata specialmente in montagna. Ma la coltivazione venne ben presto abbandonata perché il topinambour si rilevò pianta infestante. Perciò fu relegata negli incolti e da qui le acque si incaricarono di spargerla ovunque.

Trentacinque anni fa negli alvei dei fiumi era ancora sporadica. Ora domina durante l'autunno l'intero paesaggio e, pur ammirandone la gloriosa fioritura, bisogna sottolineare come l'uomo alteri con il suo intervento la flora indigena.

Più avanti, dove le acque hanno cessato di scorrere da una decina d'anni, si è formato con le foglie marcescenti un leggero strato di terreno. é qui che crescono le pianticelle più graziose, a cominciare dalle globularie (*Globularia vulgaris* e *cordifolia*) che contribuiscono grandemente alla costruzione del prato che diventerà in seguito dimora delle graminacee. Questa graziosa pianticella forma dei cuscini verdi e pelosi che a primavera si costellano di fiori celesti. Ad essa si accompagna la ginestrella (*Genista*) specie assai odorosa, recante in aprile lunghe spighe gialle; l'ononide spinosa (*Ononis spinosa*), morbida e rosea durante la fioritura, pungente ed irsuta nel momento della fienagione; il timo serpyllum (*Thymus serpyllum*) macchia di verde perenne anche nell'inverno crudo, rimedio efficace contro le affezioni bronchiali, ricco di fiori rosei che brulicano di api ingorde nei mesi di giugno-luglio; le scabiose, teneramente azzurre, frammiste alle centauree vigorose, dai fiori rosa intenso o giallo e alle biscutelle di monte (*Biscutella levigata*), così esili e luminose nel loro verde pallido, sormontato da minuscoli fiori gialli e per finire i magnifici eliantemi, i cui fiori rotondi gareggiano in splendore con il sole. Sovrastano questa piccola folla di erbe eterogenee le lunghe ariste bionde di una graminacea assai singolare, il lino delle fate o *Stipa pennata*, assai ricercata dai fanciulli di un tempo. Ripulite degli steli e tuffate nella calce spenta, si

arricciavano in spumeggianti pennacchi che si lanciavano in alto e ricadevano al suolo, mantenendosi in perfetto equilibrio, tracciando nell'aria una lunga scia luminosa.

Nelle brevi radure si innalza superbo nella tarda estate l'eringio ametistino e permane a lungo, diventando sempre più iridescente nel fiore e nelle foglie e serbando l'irrealtà dei suoi colori fino al tardo autunno. Ogni tanto in mezzo a questi abbozzi di prati in formazione si erge una fila di pioppi e ai loro piedi crescono solitari o a gruppi gli asparagi selvatici, ricercati a primavera dai buongustai. All'ombra dei pioppi non disdegna di soggiornare l'olivello spinoso (*Hippophoe rhamnoides*), grazioso arbusto che in autunno si copre di piccole drupe arancione-pallido, assai ricercate in liquoreria e il ginepro, altrettanto utile.

Tutte queste piante, insieme a molte altre che sarebbe troppo lungo elencare, si possono ancora reperire lungo il Tagliamento, ma in quantità sempre minore.

Cominciamo dagli arbusti: olivelli, ginepri, amelanchier e viburni hanno ceduto sotto la spinta delle ruspe affamate di terra coltivabile; i pochi superstiti immiseriscono di anno in anno sotto i denti delle pecore che, nonostante il nuovo indirizzo agricolo altamente specializzato impresso alla zona, continuano a vagare come 6.000 anni avanti Cristo e, costrette in territori sempre più ristretti, divorano i malcapitati arbusti, distruggendoli completamente. Non si capisce come alle soglie del 2000 si continui ad ignorare una legislazione che già Maria Teresa d'Austria aveva promulgato nel 1700 e non si provveda altrimenti per questi animali, creando dei pascoli veri e stabili, affinché possano svernare senza procurare danni all'agricoltura e alla misera flora superstite. Quelli che fino a pochi anni fa erano prati in formazione popolati da tutte le meravigliose specie sopra descritte, ora sono più o meno ubertose distese di granoturco, a seconda della disponibilità di acqua, in attesa di ospitare al più presto il malfamato congenere *Sorgo halepense*.

Tali colture sono avanzate fino al bordo del fiume, senza pietà per salici, pioppi e robinie che costituivano un elemento importante del paesaggio ed una valida difesa contro le piene rabbiose del Tagliamento, senza avere provveduto, prima di procedere allo spianamento, a un'adeguata arginatura. Nessun Ente più o meno competente in materia si è preoccupato di riservare almeno una fascia larga una cinquantina di metri alla vegetazione spontanea, preservando le specie più interessanti e creando una dimora abbastanza sicura alla misera fauna relitta.

Resta così la flora più intrepida, posta in posizione più aleatoria, negli isolotti del letto, esposta ai capricci del fiume inquieto e mutevole. Questa battaglia contro la flora spontanea dura sulla terra da quando l'uomo da raccoglitore e pastore è diventato agricoltore.

Solo che per millenni le proporzioni erano capovolte: il parassita uomo era meno numeroso, dotato di mezzi più limitati, più riguardoso verso l'ambiente naturale, meno avido e rapace. Ora bisogna produrre e guadagnare con poca fatica, costi quello che costi. Si procede così a una distruzione sistematica del paesaggio naturale. Le autorità preposte all'amministrazione demaniale appaltano furiosamente ogni lembo di terra definita incolta, senza la più vaga conoscenza dei metodi di coltivazione che verranno adottati, dell'ubicazione dei terreni, delle piante che ospitano, dei pericoli che un disboscamento totale costituisce per l'intera zona. La guerra all'accaparramento dei fondi demaniali continua accanita, senza esclusione di colpi; vecchi beneficiari vengono ingiustamente estromessi e subentrano ai modesti agricoltori,

rispettosi delle siepi e degli alberi, i fautori degli spianamenti ad oltranza e della coltura intensiva. Avanzano coloro che fanno finta di strada, con mezzi più o meno leciti. Alcuni sostengono che questa è civiltà. Per quanto mi riguarda penso che questa affermazione sia abbastanza unilaterale, perché tende a privilegiare l'uomo a svantaggio degli altri esseri, animali e vegetali, che hanno avuto la sventura di condividere con lui la nostra era. Questo essere superiore che è l'uomo e che mena vanto di comandare a tutto il creato non si rende ancora conto di quanti disastri ecologici abbia provocato in quattro mila anni di «Civiltà» e come questa sua opera demoniaca sia spaventosamente aumentata negli ultimi trent'anni. Io mi domando se questo sia progresso, oppure affannosa corsa verso l'autodistruzione e l'annientamento totale.

Mi rattrista solo il pensiero che a soccombere alla fine non sarà solo la nostra dissennata specie, ma la «Vita» stessa.

(Il Barbacian, dicembre 1979)

---

## Infestanti vecchie e nuove

L'uomo «misura di tutte le cose» come affermava il sofista greco Protagora, ha diviso le creature della terra, dagli animali alle piante, in utili ed in dannose, in coltivabili ed in infestanti. Questa ripartizione scaturisce da una visione opportunistica ed unilaterale della realtà delle cose, senza tener conto di quelle che sono le relazioni che intercorrono tra un essere e l'altro, in una complicata e perfetta catena di equilibri vitali, spezzando la quale si precipita fatalmente verso il disordine o l'annientamento.

Per questo motivo ritengo alquanto arbitraria la definizione assai manichea che si fa delle erbe che popolano i nostri campi. Dovremmo definirle invece soltanto tenendo presente i fattori economici strettamente umani: utili, inutili, indifferenti.

Oggi l'utilità di alcune piante coltivate è diventata preponderante, soppiantando molte altre ritenute fino a pochi anni fa necessarie ed insostituibili. Grande importanza ha assunto in questi anni il mais, che in Friuli ha relegato il grano agli ultimi posti. La cultura del granoturco viene effettuata meccanicamente e le pratiche necessarie si riducono alla aratura, seguita dalla concimazione chimica, dalla semina e dal diserbo con erbicidi.

Così vengono annientate senza pietà tutte le piante che allignavano nei campi di granoturco dall'esuberante convulvo (vidulat), all'invadente poligonio (sarasin), ai chenopodi giganteschi (ledreps salvadis o gendarmis), all'umile valerianella (argelut), agli amaranti tenaci (bledon), agli incantevoli occhi di venere (cesarute o brucuncesare), agli splendidi papaveri (confolon o confenon).

Per questi ultimi vegetali il diserbante costituisce la morte totale. Un tempo invece, quando si praticava la cultura del mais su minor scala e con sistemi tradizionali, dette erbe si rifugiavano nei campi di grano ed alcune di esse potevano maturare i semi prima della mietitura. Era proprio il caso delle più innocenti, quali la valerianella, lo specchio di venere, il papavero, la viola dei campi. L'anno dopo ricomparivano regolarmente nei campi di

granoturco, a fine cultura, cioè all'inizio dell'autunno e creavano una veste verdolina al campo denudato dalle canne, già raccolte in larghi covoni (medis di sorgiâl).

Alle già citate pianticelle si accompagnava il tarassaco (radicessa o tala) il sonco o cicerbita (scovetis o latizul), la veronica chamaedris (voi di madona), il centocchio o stellaria (zuntuviel); esse rendevano i seminati durante la stagione invernale meno spogli e l'inverno meno squallido.

Così nei mesi freddi si poteva attingere con abbondanza a questa modesta a preziosa flora spontanea per rifornire di verdura la cucina, data la penuria che affligge in questo periodo l'orto di famiglia. Si incominciava dalla valerianella (argelut) che veniva raccolta anche in pieno inverno e consumata cruda in insalata. A gennaio-febbraio si usciva per erbutis. Era questo un gustoso miscuglio che la mia nonna, esperta conoscitrice, rispettosa delle antiche usanze, componeva in questo modo: mescolava in parti uguali il ben noto papavero dalla foglia ricciutella e pelosetta, color verde chiaro, con lo specchio di venere e la viola campestre, che lei chiamava mari di viola. Queste due piante sono assai simili tra loro per la foglia che nella prima infanzia hanno ugualmente a rosetta. Solo che lo specchio di venere cresce più lento e raccolto, formando un cespo tondeggianti. Invece la viola selvatica cespita in fretta e si allarga sul terreno in molte ramificazioni. Quando saranno poi adulte, l'ultima emetterà delle minutissime violette bianche e gialle, mentre la prima si innalzerà sul fusto eretto fino a quaranta centimetri; le foglie si saranno fatte intanto oblunghe o lanceolate ed emergerà di tra le spighe o le altre erbe con splendidi fiori violetti raccolti in pannocchie assai basse, veri occhi ammiccanti all'azzurro del cielo. Era necessaria questa mescolanza per moderare la pelosità della foglia di papavero che anche dopo cotto risulta un po' ruvido al palato. Le altre due erbe rendevano infatti il pistum più saporoso ed appetibile. Per completare il bouquet di aromi si aggiungeva alle erbe fondamentali, tutte dolci, onde dare una vena amarognola, una modesta dose di tarassaco e di cicerbita e per amalgamare bene il tutto le foglie fragranti e carnose della licnide a fiore bianco (orele di jevur).

Tali verdure venivano lessate in poca acqua e poi arrostiti in padella con olio e cipolla (un tempo si usavano preferibilmente il lardo o lo strutto). Al giorno d'oggi si possono condire in insalata o rosolare nel burro, specie per i deboli di stomaco o di fegato. Queste modeste piantine costituivano la verdura della fine dell'inverno e dell'inizio della primavera.

Adesso però nelle campagne attorno a Barbeano queste verdure spontanee sono diventate quasi introvabili a causa del diserbo chimico alle colture di mais, praticato nella nostra zona da una quindicina di anni e che, iniziatosi timidamente, è andato sempre più intensificandosi. Invano le ultime massaie nostalgiche vagano in cerca di erbutis in mezzo ai seminati privi di vita: devono ripiegare sulla cicerbita e il tarassaco che si moltiplicano esageratamente nei campi di erba medica e nei rari incolti, favoriti dalle concimazioni abbondanti e dalla loro vivacità riproduttiva.

Così le violette e gli specchi di venere sono diventati una rarità e i papaveri si sono ridotti a qualche sporadico cespo al limite dei seminati, nei ruderi, all'inizio delle capezzagne. Ora al posto degli innocenti papaveri che con la loro vivacità creavano una nota di colore e di allegria, si è sostituita un'infestante ben peggiore che va estendendosi a vista d'occhio.

Trattasi del Sorgo halepense ben noto col nome di sorghetta o gramon, una graminacea

possente, strettamente imparentata con il mais che non viene minimamente disturbata dagli erbicidi. Esiste ora finalmente la possibilità di uccidere le giovani piantine nate dal seme, ma i potenti rizomi degli anni precedenti continuano ad allungarsi nel terreno e ad insidiare, fino a comprometterle, le colture di granoturco. La monocultura meccanizzata è all'origine di questa rottura di equilibri. Sono sparite le infestanti deboli e si è rinforzato il Sorgo halepense, straordinariamente aggressivo e prolifico, grazie alle ricche inflorescenze e ai rizomi in continua espansione. Trent'anni or sono il gramon era quasi ignorato in tutto il Friuli: ricordo di averne vista qualche rara pianta negli incolti, o in qualche campo mal curato: se si azzardava ad avanzare cadeva sotto i colpi delle zappe.

C'era poi l'alternanza delle colture: al granoturco seguiva il grano e dopo la mietitura si arava e si erpicava per far sparire le male erbe. Al grano succedeva infine l'erba medica che rinvigoriva il terreno arricchendolo di azoto e così di seguito, seguendo cicli costanti. All'improvviso un ritmo millenario fu sconvolto. In un primo tempo i mezzadri spinti dal bisogno ed attratti del miraggio dell'industria in espansione abbandonarono molti terreni che rimasero per un decennio quasi incolti. Le campagne passavano rapidamente da un proprietario all'altro; il costo dei terreni era irrisorio. Pionieri intraprendenti acquistarono campi considerati fino ad allora ingrati e li conquistarono all'agricoltura. Gli appezzamenti coltivati a grano ed a erba medica cedettero lentamente il passo al granoturco. Infatti questo cereale può assicurare redditi alti e non richiede eccessiva manodopera, essendo questa sostituita completamente dalle moderne attrezzature meccaniche. Si eliminarono così gli allevamenti zootecnici ritenuti anti-economici (e lo sono in realtà, in quanto un ettaro di erba medica rende un terzo del mais) e trionfò la marea verde. I prezzi dei terreni aumentarono vertiginosamente, quelli in affitto divennero introvabili, i nostalgici allevatori si trovarono alle corde e per ovviare alla penuria di terra coltivabile aggredirono i prati superstiti, arandoli uno dopo l'altro colmando tutti i fossati, provocando così uno squilibrio nel deflusso delle acque, costrette ora a scorrere lungo le strade interpoderali e nei luoghi più bassi.

Intanto i terreni si sono impoveriti di humus data la penuria di letame, assai esiguo rispetto alle aree coltivate. Le zolle sono diventate sempre più compatte per la scomparsa dei lombrichi, uccisi da erbicidi e da antiparassitari: è venuta così meno l'opera preziosa di questi animaletti che sminuzzano in continuazione la terra, la arricchiscono e, digerendola, la rendono soffice. Inoltre il Sorgo halepense ha invaso intere plaghe. Sono invece scomparse quasi del tutto quelle erbe che per centinaia di anni erano state provvido alimento per i nostri vecchi, nel periodo più critico dell'anno, quando le scorte si andavano esaurendo e si rendeva perciò necessaria una saggia amministrazione dei viveri, in vista dei lavori pesanti che attendevano a maggio e a giugno tutte le forze valide, nell'epoca in cui si doveva seminare, sarchiare, zappare, rincalzare il mais, mietere il grano e il fieno, ed accudire nello stesso tempo ai bachi da seta.

Meglio dunque cibarsi di erbe a febbraio, marzo ed aprile e tenere in serbo gli insaccati di maiale per il periodo di maggior fatica. E, saggiamente, la Chiesa faceva appunto coincidere durante i mesi primaverili la quaresima, con l'obbligo della astinenza e del digiuno.

Adesso di fronte ad una realtà così sconcertante, prossima allo squilibrio ecologico, quasi quasi sorge il dubbio che la vera infestante dei nostri campi sia proprio il granoturco, quando dilaga nella monocultura. Questa pianta provvida ed imperiosa, dietro di sé ha un passato sconcertante: nei luoghi di origine, nella penisola dello Yucatan, al tempo della civiltà Maia,

per lei furono abbattute ed incendiate intere foreste, furono edificate ed abbandonate intere città. Il mais infatti è molto esigente e non conoscendo quei popoli l'aratro dovevano allontanarsi sempre più dalle città per procurarsi nuovi terreni, strappandoli alla foresta mediante l'incendio, perciò si rendeva necessario l'abbandono delle dimore troppo scomode e lontane e l'erezione di altre più prossime ai seminati. Inoltre numerose fanciulle venivano sacrificate nei pozzi sacri affinché il Dio della pioggia irrorasse a tempo giusto le preziose piante. Nella sua marcia attraverso il mondo il mais procede con drammatica sicurezza, incurante ed altero, finché poi, come già avvenne nell'America Centrale, eventi tragici ristabiliscono l'equilibrio infranto.

(Il Barbacian, agosto 1979)

---

## **Agricoltura in condominio**

Piove a scrosci, alternati da brevi soste minacciose.

Non è certamente la giornata ideale per una passeggiata in campagna al di là del paese di Barbeano: verso il Meduna, in quella che un tempo era un'immensa brughiera, miracolosamente fiorita in questa stagione di corolle multicolori ed ora trasformata dal riordino fondiario in un tavolato uniforme di terra nerastra dove vaga qualche spettro di canna di granoturco appesantito dall'umidità.

Attorno a noi neppure un albero, tranne i cedri a ridosso della centrale; unico freno allo sguardo, a nord, i monti schiacciati dalle nubi ed a ovest lo sbarramento idrico che convoglia l'acqua del canale di irrigazione verso le turbine. Sole superstiti, in mezzo alla vasta piana squadrata in appezzamenti rettangolari intersecati da strade diritte, due minuscoli vigneti che ci hanno permesso di orientarci, di ritornare ancora nella realtà i luoghi impressi nella memoria, assieme a tanti particolari legati ad essi ed ai loro antichi proprietari.

In attesa dei geometri del Consorzio per la consegna del nostro appezzamento, vincendo il timore dei rovesci improvvisi iniziamo il pellegrinaggio alla ricerca di quello che era stato il nostro disordinatissimo campo, con tutte le sue punte e i suoi fossati, i molteplici incolti e i folti roveti, circondato o intersecato da condutture irrigue a scorrimento e da vetusti scoli, delimitanti i limiti della proprietà. A tutto quel familiare disordine è subentrato un impersonale ordine geometrico.

Grazie alla vigna superstite appartenuta proprio al nostro vicino, riusciamo ad individuare approssimativamente gli antichi confini che chiazzano ancora e diversificano gli appezzamenti rettangolari disposti da nord a sud, già pronti per essere consegnati ai legittimi proprietari.

La pioggia riprende a scrosciare e riguadagniamo in fretta e furia il nostro automezzo parcheggiato sullo stradone.

Finalmente dal grigiore umido, in direzione di Barbeano, emerge l'automobile dei geometri diretta alla nostra volta. In breve ci raggiungono e ci fanno cenno di seguirli. Comprendiamo

così di essere stati trasferiti più lontano e ci inoltriamo lungo una strada trasversale, verso il canale. Ci arrestiamo a metà del rettilineo e, riparandoci alla meglio, scendiamo e ci viene subito indicata la nuova dimora.

Beh, non c'è male! Nel vasto condominio del riordino il nostro appartamento è abbastanza spazioso, senz'altro ben arieggiato e assai soleggiato, dato che non è rimasto neppure un alberello a fare ombra.

Accanto a noi, a destra e a sinistra, due monolocali, lunghi e stretti, senz'altro molto difficili da arredare. Verso levante un attico ampio e luminoso, tutto in ordine e pronto per essere occupato dagli inquilini.

Fra pochi giorni, cessata la pioggia, i lavori di rifinitura saranno portati a compimento e tutti gli appartamenti verranno affittati, con un contratto a lunga scadenza, ai migliori offerenti.

Essendo attualmente tutti i proprietari degli immobili sfitti piuttosto esosi, la categoria sociale disposta a versare l'alto canone richiesto si ridurrà ad una ristretta cerchia e potrà essere reperita soltanto in mezzo alla ricca classe dei mais. Vedremo così questo vasto ed ordinato condominio abitato da famiglie dai cognomi illustri, un tantino esotici: Dekalb, Asgrow, Pioneer, Funks, tutti in gara fra loro per raggiungere il più alto prestigio sociale e i maggiori riconoscimenti pubblici. E tutto l'enorme palazzo traboccherà per tre mesi di verde ipernutrito che poi declinerà a poco a poco nel giallo, per spegnersi infine nel bruno avvilito delle stoppie. E sarà lungo e squallido l'inverno, perché fino all'apparire della generazione nuova il diserbante-Cerbera vieterà l'ingresso ad ogni specie di erba: unico clandestino, subdolo ed invadente, il Sorgho halepense, prenderà dimora stabile, fino a togliere lo spazio vitale agli importanti inquilini, suoi congeneri, sfrattandoli lentamente.

Hanno promesso di mettere a dimora gli alberi lungo i corridoi che separano i vari appartamenti. Forse li planteranno, temo però che la loro vita sarà difficile o breve, perché tra il diserbante e gli alberi c'è una incompatibilità di carattere veramente insanabile.

All'improvviso cessa di piovere. Decidiamo di visitare con più attenzione ogni locale del nostro appartamento per coglierne pregi e difetti. Ci dirigiamo verso sud; dopo una striscia trasversale di erba medica e molte altre di stoppie, scopriamo un ritaglio di prato stabile, forse l'ultimo lembo ancora intatto.

Come una gemma abbandonata, smeraldo purissimo, sopravvive ignorato in mezzo alla desolazione che lo circonda ed è miracolosamente fiorito di ginestre, di orchidee, di ononidi. Ahimè, saremo proprio noi ad ucciderlo: cadrà così anche l'ultimo combattente, estremo superstite di una schiera gloriosa di prati che accanto alla centrale di Barbeano custodivano un'autentica collezione di piante spontanee.

Anche per noi, purtroppo, sarà impossibile risparmiarlo, a causa della sua ubicazione e della moderna tecnica agraria.

Addio dunque tappeto multicolore, piccola folla eterogenea, magnifiche corolle! Le vostre piccole esistenze giulive sono ormai soltanto un ricordo da serbare nel cuore.

(Il Barbacian, agosto 1980)

---

## I funghi: ovvero i cari estinti

Ci sono ancora, come nella mia fanciullezza, nei mesi di ottobre e di novembre, interminabili giorni piovosi, a cui succede un rasserenamento tardo poco prima del tramonto ed in seguito un crepuscolo fumante di nebbie basse, distese al suolo a formare una soffice coltre. Si abbruna poi il cielo, si svelano ad una ad una le stelle ed infine la luna inargenta, trapuntando di spazi luminosi l'ampia coperta lattiginosa.

Potresti oggi come allora, a seconda del tuo temperamento, nelle prime ore della notte intravedere sagome incerte e lontane di creature misteriose pronte a confondersi con le ombre degli alberi e a disciogliersi nel chiarore lunare o più realisticamente pensare con desiderio a una minuscola vegetazione sotterranea che in quell'umidità silenziosa si affretta ad affiorare per svelarsi al mattino già prosperosa all'occhio abile ed attento del cercatore ed ormai l'aria è pregna del caratteristico profumo che accresce la cupidigia.

Sbocciano infatti, complice l'umidità autunnale, un tempo come adesso, dove l'uomo non ha sconvolto completamente le zolle erbose e abbattuto tutti gli alberi, copiosi i funghi, strani ed antichi fiori, innumerevoli per forma e per colore a volte scrigni di aromi preziosi, a volte insidia pericolosa per gli inesperti.

Quando questo succedeva bisognava alzarsi prestissimo l'indomani, calzare scarpe pesanti o stivali, difendersi con abiti pesanti dalle frescure mattutine e partire senza indugio per raggiungere i prati stabili che si stendevano al di là dei campi arati, poco lungi dal paese.

Trenta-quaranta anni fa i terreni lasciati a pascolo erano ancora numerosi e nelle radure erbose i funghi crescevano in vaste famigliole, chiamate dai cercatori nostrani covis. Le varietà erano numerose: Clitocybe, prataioli, Lepiote, Amanite, Agavici, porcini, igrofori. Ogni specie prediligeva i suoi siti, essendo parassita di questa o di quella pianta. Le varietà più ricercate a Barbeano appartenevano al genere Clitocybe, ed erano funghi parassiti dei finocchi selvatici, bianchi e gialli, i comunissimi savori e le pastore.

Questi funghi venivano chiamati dai cercatori locali morus o neris; essi avevano gambo consistente, cappello marrone scuro, lamelle decorrenti, erano privi di anello e di valva ed emanavano un gradevole odore di farina fresca. Inoltre contenevano una quantità minima di acqua e quindi non subivano un'eccessiva diminuzione di volume a causa della cottura, come succede per altre varietà. Erano ottimi per risotti e si prestavano ad essere consumati anche da soli, con contorno di polenta.

In particolare la Clitocybe nebularis, chiamata anche fonc di cova verda poiché, là dove si sviluppava il micelio, l'erba diventava di colore verde intenso, formava lunghe file e se si riusciva a scoprire per primi la cova si poteva riempire un grande secchio. Il fenomeno dell'erba verde si ripeteva anche con i prataioli compresa la varietà arvense; questi erano funghi grossissimi che talvolta raggiungevano il peso di mezzo chilogrammo, con cappello e gambo bianchi e carne rosa. Potevano essere consumati anche crudi, conditi in insalata, ma



erano poco ricercati perché ritenuti, come il più modesto cugino prataiolo campestre, velenosi in quanto invecchiando le loro lamelle da rosa diventavano nerastre a causa della maturazione delle spore. Faceva eccezione fra i raccoglitori Calina scarpetara che asseriva di preferirli ad ogni altro fungo per la loro digeribilità.

A causa di questa sua predilezione, Catina non era un'avversaria pericolosa nonostante conoscesse anche parecchie covate verdi, anche perché soleva cercare i funghi generalmente nel pomeriggio. Si spostava in bicicletta, sicura e veloce più di quanto si potesse supporre data la sua costituzione robusta, riempiva rapidamente la sua sporta e riprendeva la strada di casa, dove l'attendevano ago e pezze da essere trasformate in scarpés. Io avevo antagonisti più temibili di Catina, primo fra tutti Gino Dinelùt, un omino agile e svelto, onnipresente ovunque, ad ore incredibili, sempre primo a schierarsi in battaglia nei prati di cà di Cosa.

Conosceva tutte le cove dei prati di Martina e di Michelin e, per quanto mi sforzassi ad alzarmi prima di giorno, raramente riuscivo a batterlo nel tempo.

Io di solito arrivavo nei prati dal lato sud; iniziavo a visitare le prime cove nel prato di Gigi Sergente che mi erano state svelate dalla nonna e poi avanzando in direzione nord verso i prati di Martina, dopo aver rinunciato ai prati Colonnello dove uccellava stabilmente Santin dal Rosso che novello Cerbero non lasciava avvicinare nessuno nei pressi della uccellanda con la scusa che gli uccelli di passo si sarebbero spaventati e non si sarebbero posati su li legnolis. Grazie alla sua intransigenza egli poteva raccogliere verso mezzogiorno tranquillamente e indisturbato una messe prodigiosa di funghi, maturi al punto giusto, che facevano da contorno a li vuitis catturate nella mattinata.

Mi avviavo dunque verso alcune buche scavate dalle granate piovute durante la ritirata di Caporetto dove ero riuscita ad individuare qualche cova con la convinzione di essere l'unica cercatrice in circolazione. Ma all'improvviso, nel buio che a poco a poco si diradava, come un grande pipistrello notturno, avvolto in una corta mantellina nera e svolazzante emergeva all'improvviso Gino reduce da abbondanti razzie. Lasciando indietro le mie insignificanti rendite, aveva invece saccheggiato i prati di Michelin e se ne tornava carico di bottino. Ero allora costretta a trasferirmi, umiliata e delusa, nei prati lungo lo stradone di Spilimbergo e a percorrere a lungo certi letti asciutti scavati dalle acque in tempi remoti forse dallo stesso Cosa, prima che venisse arginato da roste provvidenziali.

Poi se la raccolta non era stata sufficiente per la cena della sera, mi dirigevo a nord dello stradone, nel territorio di Sior Natolio Businel, mio ignaro maestro.

Soleva questo affabile ed amabilissimo signore, sempre pronto ad offrire un passaggio lungo la strada polverosa a qualche viandante stanco, fosse esso donna o bambino, nei suoi quotidiani spostamenti da Spilimbergo a Barbeano, dove era nato e dove scendeva a seguire con occhio benevolo le sue proprietà, cercare i funghi seduto comodamente a cassette.

Sapeva i punti esatti, fermava la cavalla, scendeva un po' impacciato dalla mole e raccoglieva i funghi, dimenticandone sempre parecchi. Poi completato il suo giro, si spostava placidamente a ovest di Barbeano, nei Promeors dove c'erano altri prati che io non conoscevo e non frequentavo. Sior Natolio portava con sé anche il fucile e abbinava così alla ricerca dei funghi anche la caccia e per lo più sempre a bordo dell'inseparabile calessino.

Io avevo imparato a seguire le rotaie tracciate sull'erba fresca, a notare i punti di arresto riconoscibili per uno spostamento dei tracciati e così pian piano ero riuscita ad individuare moltissime zone di raccolta, lungo alcuni avvallamenti, sulle loro rive erbose o accanto alle siepi divisorie. Spesso dovevo accontentarmi di pochi funghi superstiti, ma intanto avevo scoperto nuove cove e un po' alla volta potevo essere fiera di averne catalogate più di una cinquantina, comprese alcune situate nel sacrario dell'uccellatore irascibile, dove penetravo approfittando delle sue rarissime assenze.

Adesso, dopo quasi quarant'anni, le ricordo ancora tutte e riesco a ricomporre nella memoria la topografia inesistente di prati svaniti nel nulla. Soltanto nel Bosc in prossimità di Casasola, non ero riuscita ad orientarmi, forse perché là i funghi spuntavano in ordine sparso e non avevo la costanza di mio zio Pietro Collina che percorreva cinque sei ettari di prato al giorno come se lo stesse falciando, muovendosi a sinistra a destra e viceversa, senza mai staccare lo sguardo dal suolo. Per ore e ore, la sua alta figura, sormontata da una folta capigliatura candida che un tempo era stata fulva, campeggiava eretta in mezzo al gran prato giallo. Finché resistettero i prati e anche quando già da tanti anni, prima la lunga malattia e poi la morte impedirono allo zio Pietro il suo interminabile andirivieni, mi sembrò sempre di scorgerlo durante i mesi autunnali, in lontananza, vagare nel grigiore trasparente del mattino.

Assieme allo zio, e più ancora negli anni che seguirono, sparirono i funghi, in un primo tempo uccisi dai concimi azotati che gli agricoltori incominciavano a spargere nei prati. Sopravvissero ancora pochi prataioli, le amanite, qualche porcino, alcune lepiote manchine e numerosi igrofori dei prati, detti peverins che nella mia infanzia venivano raccolti dalla lieta e ciarliera Malia Tonela, la sola che sostenesse trattarsi di funghi commestibili: ella diceva che li cuoceva con uno spicchio d'aglio e che quando non anneriva i funghi erano da considerarsi buoni, cioè non velenosi. A parer suo il fungo diventava velenoso quando nasceva sopra un ferro arrugginito, o un pezzo di cuoio marcescente.

Io, fatta più dotta dai libri e dalle mutate condizioni ambientali, ripiegai, invece che sui prataioli ormai troppo ricercati, sulle Amanite vaginate o Bubbles rigale, su qualche rara lepiota naucina che cresceva assieme alle prime proprio nel prato dello zio Pietro, ai piedi di una grande quercia superstite, e su pochi porcini rufi graziosissimi funghi dal gambo screziato di bruno e dal cappello rossiccio che raccoglievo ai piedi di un pioppo bianco, nell'ex feudo del l'uccellatore.

Mi consideravo ancora ricca perché le tre specie ancora sopravvissute, anche perché poco note, mi assicuravano una rendita discreta. A novembre si poteva ancora raccogliere gli igrofori virginei o chiodini dei morti e per ultimi gli Igrofori manone o botacine un tempo numerosissimi nei magredi di Barbeano ed ora entrambi scomparsi a causa dei concimi che hanno bruciato il micelio. Negli ultimi dieci anni i prati, uno dopo l'altro, vennero divorati dall'aratro, fino quasi a scomparire. Nella mia zona attualmente ne è rimasto soltanto uno dove fino a qualche anno fa cresceva qualche igroforo dei prati: poi mi è mancata completamente la voglia di ripercorrerlo poiché la miseria attuale mi faceva sentire più acuta la pena per le gravi perdite subite.

Fortunatamente, sia ai miei antichi maestri che ai miei accaniti rivali la morte pietosa ha risparmiato di assistere all'annientamento totale di prati e funghi, a meno che, come talvolta temo, anche le loro ombre relitte che continuano a percorrere nei giorni velati dalle brume le

nostre contrade, siano state messe in fuga dai trattori praticidi.

(Il Barbacian, dicembre 1982)

---

## **Ricordo delle signorine Valsecchi**

Le signorine Valsecchi erano per me, bimbeta di campagna, due splendide principesse, scaturite per incanto dal regno delle fiabe. Le scorgevo di tanto in tanto passare nobilmente altere, il volto bianchissimo, ingentilito dalle velette nere che ornavano i cappellini civettuoli, assise sul calesse, guidato da un austero cocchiere. Mi parevano creature incomparabili, tanto diverse da noi tutti, folla anonima e plebea. Non mi rendevo conto ancora che gli abiti delle mie principesse erano vecchi di vent'anni, che le strutture della carrozza cigolavano lamentose, che cavallo e cocchiere gareggiavano in anzianità, che il candore dei volti era dovuto alla cipria profusa con abbondanza per celare l'oltraggio delle rughe. Allora quell'abbigliamento antiquato giovava ad allontanarmele nel tempo, a fare più vera la fiaba, a concretizzare i fantasmi della mia fertile fantasia.

La nonna Angela mi diceva che le Valsecchi abitavano alla «Favorita»: anche questo nome mi richiamava un sito meraviglioso, sempre verde e fiorito, dove le fragili creature velate trascorrevano il loro tempo libere da preoccupazioni materiali, filando e intrecciando fili d'oro.

Non mi rendevo conto che l'esistenza delle due anziane signorine era assai più modesta e non scevra da preoccupazioni.

La rendita della campagna, condotta a mezzadria da certi Dal Bello, doveva bastare a mantenere il decoro della casa e loro stesse. Così, rientrate dalla breve passeggiata in carrozza, dovevano dedicarsi alle faccende domestiche, con l'aiuto di un'anziana cameriera.

Potei rendermi conto del loro sistema di vita, quando la mamma mi mandò a chiedere, qualche anno dopo il secondo conflitto mondiale, una ventina di uova da mettere a covare. In tale occasione varcai la porta della mitica «Favorita»: la domestica mi introdusse nell'ampia cucina, dove le due signorine sedevano dietro un lungo tavolo, vestite con un severo abito nero, ravvivato da un candido colletto di pizzo bianco. La pelle dei loro visi era sempre bianca, le guance esageratamente rosee, ma gli occhi erano stanchi e le mani asciutte e straordinariamente rugose. Una delle due vecchie signore scelse da un canestro, né più né meno di qualsiasi altra massaia di campagna, le uova, guardandole contro luce per controllarne la qualità, e poi me le porse ad una ad una, perché le disponessi nella mia sporta di cartoccio. Prima di congedarmi, dopo che ebbi versato il prezzo delle uova acquistate, maggiorato di cinque lire perché fecondate dal gallo, mi raccomandarono di prestare la massima attenzione durante il tragitto in bicicletta, per non compromettere, a causa di qualche scossone, la schiusa. Le loro voci erano dolci e garbate, leggermente tremule, come sono quelle delle persone anziane.

Non le rividi più, né sentii più parlare di loro. La morte deve averle raccolte di lì a pochi anni.

La proprietà della «Favorita» in seguito fu smembrata e lottizzata, per far posto a nuove villette che andarono via via sorgendo, e la vecchia costruzione venne in parte danneggiata dal terremoto del 1976.

Transitando, di tanto in tanto, per via Tauriano, in ciò che resta dell'antico parco vedevo ergersi una strana pianta: sembrava un olmo, ma non lo era, perché i fiori e i frutti erano assai dissimili, e mostrava più vigore. Per quanto cercassi nei trattati di botanica, non riuscivo ad individuarla. Finalmente un giorno vidi la fotografia di una Zelkova, accompagnata da un'esauriente didascalia, e tutto fu chiaro: l'albero ignoto, era anch'esso una Zelkova.

Aveva resistito in quel relitto di giardino alle traversie degli anni, agli spianamenti e alle avversità atmosferiche, e oggi ci ricorda le due esili creature silenziose e il loro padre, il signor Valsecchi, che l'avrà probabilmente piantata.

(Il Barbacian, dicembre 1984)

---

## Dalla Russia per amore

Quando Caterina Konowka nacque nel 1923 a Mrim, in Ucraina, nel distretto di Cerniego, quinta di tredici figli, le fate che circondavano il letto della madre, Spassiba Argeovna Afia, sistemato sopra la monumentale stufa, nella stanza centrale dell'isba del pope Vassili Gregorovic, furono avare con la neonata di doti fisiche e di beni materiali, ma in compenso la colmarono di doni spirituali, elargendole pazienza, mansuetudine, dolcezza e laboriosità.

Crebbe nella numerosa famiglia del ministro di una Chiesa imbavagliata e angariata dal regime, dove alle frustrazioni derivate dalla diversità ideologica, si aggiungevano le gravi ristrettezze economiche: infatti Vassili Gregorovic aveva il suo bel daffare per provvedere il necessario a ventun persone, fra moglie, figli, genitori e parenti, alloggiati alla meno peggio in tre locali fumosi.

Anche durante il regime zarista il basso clero non aveva conosciuto grande agiatezza e prosperità, per la povertà cronica dei fedeli, ma la situazione divenne addirittura drammatica per i pope fedeli al patriarcato con l'inasprimento dei rapporti tra Stalin ed il metropolita. Così Vassili Gregorovic, spogliato di ogni pur minimo privilegio, fu considerato un cittadino pericoloso ed ostacolato nell'esercizio del suo ministero, fino a doverlo esercitare quasi clandestinamente allorché nel 1936 la chiesa di Mrim venne chiusa al culto e trasformata in stalla e granaio.

L'anziano pope era allora costretto a recarsi per la celebrazione dei riti in una chiesa distante una decina di chilometri, alzandosi prima dell'alba e facendo ritorno in tempo al villaggio per esercitare la sua attività di costruttore di stufe in muratura, per i contadini che richiedevano le sue prestazioni. Nel tempo libero da tale incombenza cercava di rimediare un po' di cibo per la numerosa famiglia ingegnandosi a pescare con la nassa lungo i corsi d'acqua, numerosi in quella zona; insegnava anche ai figli a darsi da fare: essi lo aiutavano a catturare i pesci, oppure si sparpagliavano in maggio e giugno per i vasti boschetti a raccogliere uova nei nidi degli uccelli che poi la madre trasformava in frittate che sostituivano di tanto in tanto il

cruciak salo o purea di patate con lardo, oppure la iuskra, una minestra di verdura sempre condita con lardo e servita in un gigantesco catino, sistemato in mezzo alla tavola e dal quale attingevano col cucchiaino di stagno tutti i commensali.

In agosto e settembre, ai nidi da saccheggiare, succedevano i funghi, gribi, in una dozzina di varietà, che fornivano una pietanza saporita ed abbondante.

Però quando in ottobre il grande inverno russo si annunciava con le prime brume che incombevano sugli alberi spogli e sulla sterminata pianura ingiallita e deserta, nell'isba fumosa la situazione alimentare si faceva subito critica. Nell'interno ardeva sì al centro della stanza principale la grande stufa che riscaldava l'ambiente, però non si poteva restare sempre al chiuso. Era necessario uscire per recarsi al lavoro presso qualche contadino, o nei boschi, a decine di chilometri di distanza, al fine di rimediare qualche soldo o qualche provvista.

Non c'erano panni sufficienti per coprirsi e le bimbe più piccole dovevano accontentarsi di una veste ricavata da un sacco di iuta. I piedi poi di adulti e bambini venivano avvolti in numerosi stracci, trattenuti da legacci di fortuna.

La penuria di indumenti era così grande che quando le figlie divennero adolescenti furono costrette a ricorrere, nei periodi fisiologici propri del sesso femminile, alle foglie di cavolo, trattenute alla cintola mediante un salice annodato.

Non c'era tempo in simile situazione per i giochi infantili: Caterina, a soli quattro anni, fu mandata in una famiglia più agiata a muovere con una manina dall'alba al tramonto, la culla di un neonato, per un tozzo di pane nero e qualche cucchiainata di iuskra.

A soli otto anni passò poi alle dipendenze di un fornaio, con l'incarico di manipolare a colpi di braccia l'impasto del pane.

Unica luce in tanto grigiore le cerimonie religiose che si svolgevano in occasione delle grandi solennità liturgiche, a Pasqua e soprattutto a Natale, nella chiesa palpitante di lumi e risonante di inni festosi, che riassumevano la speranza e l'attesa di quelle povere creature derelitte.

Rosestuò tuoié Kristié Bose nas

vuosiamira swietrasma unewbo

swietsdam susasti.

é nato il mio Cristo, figlio di Dio

siate contenti, capitelo

il cielo è di stelle è nato il Redentore.

In quei giorni solenni qualche credente generoso offriva dei viveri al pope che festeggiava assieme alla famiglia e a qualche confratello, venuto a fargli visita.

Caterina però veniva tenuta lontana dal desco imbandito accanto alla stufa monumentale e mangiava in disparte, dietro una tenda, che celava sacconi di paglia su cui dormivano i numerosi figli del pope. Infatti la piccina sfigurava in mezzo alle altre sorelle a causa di un accentuato strabismo, aggravato da frequenti infiammazioni della congiuntiva.

Sua madre Spassiba Argeovna, fin dalla più tenera infanzia, le aveva preconizzato il suo destino futuro di donna: diventare la moglie brutta, ma giovane e sana, di un vedovo anziano, e bisognoso più di una serva che di una compagna.

Caterina crescendo non rimediò il suo strabismo, ma in compenso si fece robusta e vigorosa, per cui a quattordici anni fu assunta come infermiera generica in un ospedale della zona.

Intanto venne il 1942 e ombre nere si addensarono sulla Russia. I carri armati tedeschi rotolarono fragorosi per l'immensa steppa, sgretolando ogni resistenza e seminando lutti e nuove miserie. Passati i giorni peggiori, l'efficienza teutonica si mise in movimento per organizzare i drappelli di schiavi da adibire al lavoro in Germania. Anche la famiglia del pope dovette dare il suo contributo di braccia e Vassili Gregorovie scelse Caterina; tanto lei era brutta e forte e poco danno le sarebbe derivato da questa nuova esperienza.

Caterina partì per la Germania con il cuore pieno di amarezza e promise a se stessa di fare il possibile per non ritornare più a vivere in quella terra così avara nei suoi confronti di pane e di sentimenti.

Giunse a Chlaukaul, nei pressi di Berlino, e fu assegnata a due coniugi tedeschi, Robert e Milida Havut, per essere impiegata nei lavori agricoli.

La fanciulla russa si rivelò subito saggia e operosa, tanto che fu presa a ben volere dalla padrona, conquistandone la completa fiducia specie quando, fatta oggetto delle proposte galanti del padrone, si confidò coraggiosamente con la donna che intervenne energicamente in difesa della sua innocenza. Di lì a poco, le gravi perdite inflitte all'esercito tedesco, costrinsero Hitler ad arruolare anche gli uomini più anziani, sicché anche il focoso proprietario partì per la guerra, liberando Caterina da quella persecuzione. Ora viveva abbastanza tranquilla, sotto l'ala protettrice di Milida Havut, ben nutrita e rispettata e aveva a disposizione un letto accogliente, biancheria pulita e perfino, incredibile lusso, confortevoli assorbenti di tela candida.

La proprietà agricola presso cui prestava la sua opera era attraversata da una linea ferroviaria, lungo la quale si avvicendavano squadre di prigionieri affamati, addetti alla manutenzione dei binari. Gli infelici si trascinavano a fatica, quasi sostenuti dalle pale, infreddoliti dentro le casacche di rustica tela.

Gli sventurati vedevano passare la florida ragazza diretta al lavoro agricolo e mendicavano disperati, sfuggendo al controllo dei sorveglianti, un poco di cibo.

Caterina aveva il cuore sensibile alla miseria e alla fame e sottraeva qualche pezzo di pane alla sua colazione, per soccorrere quei disperati.

Fra quei poverini c'era anche un giovane biondo ed esile, dagli occhi chiari e disperati, che

vergonnandosi chiedeva più con lo sguardo che con la voce. Era più magro degli altri (45 chili) e Caterina comprese che quel giovane timido e gentile era sul punto di soccombere, se qualcuno non lo avesse soccorso.

Pensò che spettava a lei strapparla alla morte. Così ogni giorno, al tozzo di pane o alla patata, aggiungeva per lui qualcosa di più sostanzioso: un uovo, un pezzo di lardo, una fettina di salsiccia; e grazie a lei quel giovane pallido e silenzioso tirava avanti.

Imparò anche a vincere la timidezza; col poco tedesco che sapeva rispondeva alle semplici frasi che la giovane russa gli rivolgeva in una lingua anche per lei straniera. Così pian piano si intesero, si palesarono angosce e speranze, si avvicinarono spiritualmente e presero a volersi bene.

Intanto con un ultimo tremendo boato si esaurì l'uragano che aveva sconvolto il mondo. Arrivarono gli alleati e con loro la pace. Il giovane pallido vedeva già spalancarsi la porta di casa, laggiù, nel natio borgo di Turrída, nel verde Friuli, dove il gelo e la neve non fanno da padroni, come in quelle gelide contrade del nord. Chiese a Caterina cosa intendeva fare ora che erano liberi; la giovane gli rispose che a lei la patria russa era stata sempre matrigna e che preferiva seguirlo in Italia. Partirono così a piedi, nove uomini e una donna, percorrendo 170 chilometri e fecero tappa a Erfurt. Da qui proseguirono con mezzi di fortuna ed il 16 luglio del 1945 giunsero in Friuli.

Grande fu la gioia dei familiari di Lamberto Tomini, così si chiamava il giovane di Turrída, quando poterono riabbracciare, dopo due anni di incertezze e di attese, il loro congiunto. Meno entusiasti furono della ragazza, che egli presentò come sua salvatrice e promessa sposa.

Prima di tutto era straniera, non conosceva né la lingua né le usanze locali, non era bella, anzi alquanto strabica; non possedeva un soldo; era analfabeta; era eretica perché ortodossa; forse anche comunista, perché russa: dunque non adatta al giovane Lamberto, giudicato piuttosto avvenente e dotato di un certo fascino, specie ora che era tornato da tanto lontano. Le donne della famiglia cominciarono a malignare: doveva essere una poco di buono per attraversare l'Europa in compagnia di un giovanotto senza essere sposata e poi chissà quante e quali esperienze aveva vissuto prima di incontrare Lamberto! Pretesero, riabilitando certe consuetudini medioevali, che la poverina fosse sottoposta ad una visita per accertare la sua verginità.

Caterina superò la prova, ma si sentì così umiliata e offesa, che nonostante l'affetto immutato che le dimostrava il suo Lamberto, decise di farla finita una volta per sempre; nella sua breve esistenza poche erano state le gioie conosciute, troppe le sofferenze e le privazioni in patria e fuori; meglio allora raggiungere quella vita eterna che il padre le aveva decantato tante volte. Dio avrebbe capito le motivazioni del suo gesto e l'avrebbe perdonata, accogliendola nel suo splendido regno, senza più neve, gelo, fame e persone malevole. Cercò una roggia accogliente; mentre stava per spiccare il salto definitivo, un vecchio contadino di Turrída la trattenne e la guidò alla casa del parroco, pre' Ilo Zuliani. Il prete le chiese la ragione di quell'insano gesto: la fanciulla si confidò a quel religioso, che nell'aspetto e nei modi le ricordava il padre lontano. Gli aprì l'animo suo, gli svelò le sue pene, gli manifestò la sua candida innocenza e la profonda religiosità.

Il buon prete capì; la confortò e l'affidò ad una famiglia perché la custodisse finché non avesse completato l'istruzione religiosa necessaria per abiurare la fede ortodossa ed abbracciare quella cattolica.

Dopo che Caterina ebbe compiuto tale atto e ricevuto la sua prima comunione, il 24 novembre 1945 si unì in matrimonio con Lamberto Tomini, nella parrocchiale di Turrída.

Il faticoso cammino era compiuto; aveva fatto tanta strada dalla Russia al Friuli, dal villaggio sperduto nella steppa al paesino arroccato sul Tagliamento, per unirsi al suo uomo, da lei eletto in quel primo incontro in Germania, in una stagione di desolazione e di fame, per essere con lui una cosa sola e colmarlo di tenerezza, affinché fosse chiaro alla famiglia e al paese che anche se non era né ricca né bella, era però buona, pia, sollecita e laboriosa, tanto da poter essere una sposa devota e diventare una madre amorosa. Rimase per anni a Turrída, prodigandosi per il bene della famiglia, curando amorevolmente i suoceri, più e meglio di una figlia.

Ciò nonostante le cattiverie non si spensero mai del tutto attorno a lei: persone maligne cercarono di insinuare nell'animo del marito la sfiducia e il sospetto nei suoi confronti. Egli però conosceva troppo bene la sua Caterina per poter dubitare della sua assoluta fedeltà.

Nel 1958 la volle accanto a sé in Svizzera, dove era emigrato da anni, e qui la moglie lavorò in fabbrica, nonostante le gravi sofferenze causatele dall'occhio malato.

Gli anni scorrevano nel lavoro e nella cura dei figli; gli avvenimenti si succedevano, ma il pensiero della Russia lontana, dei genitori, dei fratelli, non cessava mai di riaffiorare.

Adesso, nelle nuove e migliorate condizioni sociali ed economiche, il ricordo delle miserie patite e delle angherie subite, perfino da parte dei genitori, andava attenuandosi e perdendo d'asprezza. Ora le ritornavano alla mente più spesso le visioni luminose: la grande pianura, verde di messi, tappezzata di boschi; le candide distese innevate; il tremolio delle candele davanti alle icone. Riudiva i canti dei fedeli e riascoltava i sermoni paterni: guardate gli uccelli dell'aria... guardate l'erba dei campi... Se Dio ha cura di loro che oggi sono e domani non sono, quanta più cura prenderà di voi, uomini di poca fede!

Lei, Caterina, aveva avuto fede e Dio l'aveva guidata ai verdi pascoli, a sorgenti d'acqua viva. La sua grande Madre Maria, la cui misericordia supera in vastità le pianure della Russia, l'aveva protetta e tenuta sotto il suo manto azzurro. Chissà che ora non le permettesse di vedere ancora il pope austero, la piccola madre, lo stuolo dei fratelli, l'isba fumosa, la grande pianura sconfinata.

Ma invano le sue lettere bussavano alla cortina di ferro, irrimediabilmente chiusa ed impenetrabile. Un giorno però il miracolo avvenne e le giunse l'attesa risposta. La porta invalicabile si aprì e nell'estate del 1970, accompagnata dal marito, poté rivedere i genitori. Ora abitavano a Prudentovo, nel distretto di Zaporosa. Giunsero con l'aereo di linea fino a Kiev e poi con un aereo-taxi furono trasportati a Zaporosa. Lì un gruppo di contadini fornì le informazioni necessarie e si offrì di condurli con il camioncino del kolkoz a destinazione.

Si avvicinarono a una piccola casa poverissima; sulla soglia una vecchina curva sbrigava le



sue mansioni all'aperto. Caterina si avvicinò e la chiamò: mamascha. La piccola donna logorata scomparve tra le sue braccia.

Entrarono nell'unica stanza: il padre infermo da quattro anni giaceva sopra un saccone, ricoperto di giornali: dell'antica figura veneranda, cara alla sua memoria, restavano solo gli occhi ardenti. Il resto del corpo, divorato dalla miseria e dagli anni, scompariva sotto gli stracci, i giornali e gli ispidi peli della barba.

Il santo vegliardo la riconobbe e la benedisse. Caterina si trattenne con i genitori, le quattro sorelle e il fratello superstiti una quindicina di giorni. Al ritorno in Svizzera si premurò di raccogliere presso amici e conoscenti ben 13 valigie di vestiti e biancheria che l'anno dopo portò direttamente ai genitori, arrecando così un grande sollievo ai loro corpi e alle loro anime.

Nel 1972 il padre moriva e la figlia non poté assistere al suo funerale.

Fu ancora in Russia nel 1974 e nel 1978, sempre assieme al marito. Nel 1979 moriva anche la madre.

Ora i legami più stretti erano stati infranti dalla morte e molto era mutato del clima affettivo, culturale e perfino paesaggistico della Russia. La patria dei suoi giovani anni ormai viveva soltanto nella sua memoria.

Nel suo ultimo viaggio aveva recato come viatico, con grande difficoltà al momento di varcare la frontiera, un'icona dono della sorella, una Madonna dal viso soave e doloroso, con accanto il Bambino Gesù, il simbolo più tangibile e verace della maestosa grandezza e della sublime religiosità della Russia.

In questa sacra immagine ora si raccolgono i volti, i colori, i suoni, le gioie e i dolori della sua vicenda, trascorsa nel tempo, ma perennemente presente nel suo cuore.

Nella camera maritale di Turrída, dove i coniugi Tomini sono rientrati da circa sei anni, lo sguardo di Caterina e quello della Vergine si incontrano, si riconoscono e si intendono, in un colloquio muto e carico di memorie.

(Il Barbacian, dicembre 1984)

---

## **'Zuan montagnôl**

Il carradore, l'uomo ardito che vaga per le strade e raggiunge contrade lontane, che affronta l'ignoto mi aveva lungamente affascinato nella mia infanzia. Noi allora ci spostavamo pochissimo, scuola e chiesa erano il nostro itinerario; di rado a Spilimbergo, a seguito di qualche adulto compiacente, sul ferro della bicicletta; somma gioia, a metà agosto, la sagra di Tauriano dove si gustava una fetta di anguria e a settembre poi ci si recava a piedi fino a Gradisca a rendere omaggio alla Madonna della cintura che ci proteggeva dai pericoli. Il carradore invece andava molto lontano, era padrone di tutte le strade e di due magnifici

cavalli, bardati di cuoio, la pelle bruna tesa sotto lo sforzo poderoso, vigili e pronti ai comandi del loro signore e padrone.

Quello che io ammiravo bimbetta di sei anni, si chiamava Giovanni Zannier, era alto e vigoroso, aveva una faccia cordiale incorniciata da una massa di capelli corvini, un sorriso splendido e una forza eccezionale. Era nato nel 1907 in Orton di Pradis da Lodovico Zannier e Domenica Zannier ed era disceso a Barbeano nel 1922. Il padre Lodovico aveva acquistato una proprietà dalle nobili Nicoletti e vi si trasferì con la famiglia; attratto dal fascino della pianura, scendeva come tanti altri montagnoi a ripopolare lo Spilimberghese e a contribuire al progresso economico e sociale della zona.

La sua vita fu lunga ed operosa e si spense nel 1958 ad oltre novanta anni. Giovanni, nella natia Pradis, aveva assorbito i caratteri originali della sua gente, unitamente all'idioma che avrebbe poi conservato inalterato fino alla sua fine.

Si sposò giovanissimo nel 1927 con Angela Cedolin il cui nonno era nativo di Pielungo, ma già da tempo trasferito in pianura a Cosa e poi a Barbeano. Rimase ancora per qualche anno nella numerosa famiglia come era l'uso del tempo, ma poi fu costretto a sistemarsi in una casa presa in affitto, con il carico della moglie, di due figlioletti e di un terzo in arrivo (ne ebbe in tutto sei, quattro maschi e due femmine).

Allora «uscire di casa» sembrava una tragedia, per le difficoltà economiche e la mancanza di lavoro, specie in quegli anni di grave recessione. Ma 'Zuan era giovane e forte e fu assunto dall'azienda Lenarduzzi che costruiva l'argine lungo il Meduna. Però poco tempo dopo, nel 1932, fu colpito da un grave infortunio sul lavoro e riportò la frattura della colonna vertebrale. Questa disgrazia gli fruttò un periodo di inabilità (per sostenere i bambini la moglie lavorava nella polveriera di Tauriano). In seguito guarì perfettamente, ma per la gente fu e rimase il Gobu montagnôl. Ebbe fortunatamente anche una modesta liquidazione che gli permise di acquistare un cavallo, il suo primogenito, Piero (Pieri si chiamava anche il primo figlio). Da allora i cavalli furono la sua vita; li amava e li dominava, li possedeva e ne era posseduto, forse più della moglie, donna paziente ed operosa, con la quale non fu mai tenero, perché non rientrava nel concetto che lui aveva della propria virilità, e dei figli, di cui fu più padrone che padre e che piegò con metodi sbrigativi fin dalla più tenera età alla ferrea disciplina del lavoro. Con il suo primo cavallo trainante un carro con le ruote di ferro cominciò a recarsi nel Cosa, nel Meduna e nel Tagliamento a caricare ghiaia o sabbia per i privati che ne facevano richiesta, tutto solo, armato di pala e di crivello. Eseguita pure dei lavori in campagna per i piccoli proprietari sprovvisti di mezzi propri e si recava in montagna con alcuni sacchi di granoturco che lassù barattava con legna che poi la moglie provvedeva a rivendere in casa.

Piero fu requisito dall'esercito nel 1939 quando già in Italia si cominciava a respirare aria di guerra e per la povera famigliola fu una vera disgrazia. Con i pochi risparmi 'Zuan comperò prima Rombo e in un secondo tempo Gina che risultò priva di un occhio e continuò la solita vita errabonda, esposta ai rigori del clima, minacciata da mille pericoli specie negli anni travagliati dell'occupazione nazista quando, a rischio della propria incolumità, riforniva di granoturco acquistato alla bassa gli abitanti della montagna e le stesse formazioni combattenti. Nei primi anni del conflitto gli morì Gina, stroncata da una peritonite: questa perdita fu un lutto gravissimo non solo per la famiglia Zannier ma per l'intera comunità, di Barbeano. Il Gobu ormai apparteneva al paese e, incarnandone i vizi e le virtù, ogni sua

vicenda, da privata, diventava pubblica. Dopo questa grave perdita con incredibili sacrifici riuscì a comperare una pariglia, realizzando così un sogno accarezzato a lungo: dovette accontentarsi però di un mulo e di un cavallo, Moru e Pin che ebbe vita breve perché, scivolato sul ghiaccio, contrasse una sinovite purulenta e 'Zuan fu costretto ad abbatterlo. Pin fu rimpiazzato da un nuovo cavallo che, a fianco del mulo, cominciò a piegare il dorso lucido dal sudore nello sforzo di trascinare fuori i carri, appesantiti dal peso, dal letto del Tagliamento.

Erano intanto cresciuti anche i figli: Bruno e Odino che robusti ed impetuosi come i cavalli del padre, lo assecondavano nella dura fatica quotidiana. Alla fine del conflitto venne finalmente il carro nuovo munito di ruote di gomma: racconta orgoglioso il figlio Bruno: erano di dodge, a 24 tele e sopportavano 40 quintali di peso, prive di fiato. Il carro era fornito di doi cassons di len di un cubo l'uno; inoltre i cavalli possedevano dei buoni finimenti di cuoio che 'Zuan riparava con trada cioè con spago fortissimo passato in pece speciale.

I comàs erano sempre in perfetto ordine; altrettanto dicesi della comatela, del sora schena, delle redinis doplis, dei tiradôrs, della brena, del smuars, del sot pansa e del sot coda. Particolare attenzione si doveva prestare a li' ciadenis dai comas, ai balansins, a la balansera, al tamon dal ciar.

Quando arrivava l'estate le orecchie degli animali venivano protette con il para orelis per difenderli dagli attacchi dei tafani e delle mosche. Il carro però non era ribaltabile: per sollevarlo perciò si ricorreva alla binta, oppure alle robuste spalle di Bruno o di Odino.

Gli anni dal '45 al '50 furono i migliori: lavoravano dall'alba al tramonto, anche a fianco di moltissimi altri carradori della zona: Bortuzzo, Ongaro, Tonelli, Sartor, a trasportare ghiaia per le strade comunali o per imprese della zona; inoltre eseguivano i soliti lavori in campagna per conto terzi o effettuavano viaggi da e per la montagna con carichi di mele, granoturco, vino, fieno e legna.

'Zuan si spingeva spesso verso la Bassa e anche a Udine per i necessari scambi. Ma intanto i figli crescevano ed erano giunti alla soglia della maggior età e del servizio militare. Durante la permanenza sotto le armi ebbero modo di riflettere sulla loro difficile condizione: tanto lavoro, tanta fatica e mai una lira in tasca. Gli altri ragazzi, specie quelli che rientravano durante l'inverno dall'estero, avevano sempre le cinquecento lire per recarsi la domenica sera al ballo, cosa che ad essi veniva il più delle volte negata. Perciò scelsero la valigia e partirono per la Francia. 'Zuan montagnôl restò solo con i suoi cavalli (il mulo era stato nel frattempo sostituito).

Egli fu costretto a limitare la sua attività; si recava sempre meno nei fiumi: preferiva lavorare nei campi, trasportare fieno, paglia, letame. Intanto le prime sagome rosse degli autocarri facevano la loro comparsa lungo i fiumi e nei campi si moltiplicavano i trattori.

Verso il 1960 i cavalli divennero quasi inoperosi, forse anche un tantino pigri e disobbedienti. D'inverno i figli tornavano dalla Francia e cercavano di sottoporli nuovamente all'antica fatica: i cavalli recalcitravano, poi si piegavano rassegnati. 'Zuan li vedeva rientrare sudati e correva ad asciugarli, a confortarli, lanciando all'indirizzo dei figli il suo caratteristico insulto purcitàs. Poi le pause di quiete divennero sempre più lunghe.

'Zuan si occupava ormai solo dei lavori nei suoi campi e di quell'altra attività per cui si rese altamente benemerito, ma che contribuì senz'altro ad abbreviargli la vita: continuava ad offrire il suo sangue generoso a chi ne aveva bisogno con assoluta abnegazione, senza mai risparmiarsi, fino al limite della sopportazione fisica, salvando o prolungando innumerevoli esistenze. Aveva cominciato nel 1934 elargendo per due anni il prezioso liquido, un giorno sì e uno no, alla piccola Anna Visentin, gravemente inferma.

Ogni cura risultò vana e la piccina morì. Nel 1947 fu rintracciato di urgenza in piena notte, mentre si trovava con il carro in montagna, dal dottor Piva e trasferito d'urgenza al capezzale di tale Emilia Dal Bello allora abitante a Barbeano che stava spegnendosi dissanguata da un'emorragia conseguente alla nascita del suo sesto figlio.

Quella notte un litro del suo sangue impetuoso passò nelle vene esauste di Emilia e la donna fu salva. Ricorda la moglie Angela che al ritorno le orecchie del marito erano bianche come la cera e tremava tutto.

'Zuan Montagnôl non si risparmiò mai: si calcola che l'ammontare del sangue donato abbia raggiunto i 255 litri.

Il suo petto si copriva di medaglie e di benemerenze, ma la salute e la forza di un tempo erano solo un ricordo lontano. 'Zuan, dopo ogni trasfusione, credeva di riprendersi con pasti abbondanti e vino generoso. Ma dopo il 1963 il suo fegato era già in cattive condizioni.

Gli ultimi anni furono assai penosi: i dottori non aspiravano più dal braccio poderoso sangue, ma gli toglievano dal ventre rigonfio litri e litri di acqua.

Era ormai l'ombra dell'uomo vigoroso che era stato un tempo: i capelli radi, il viso cianotico e scarno, una magrezza sempre più vistosa.

Nel 1966 diede l'addio agli amati cavalli che da anni attaccava solo per recarsi dalla figlia Maria.

Due anni dopo, nel 1968, a soli 61 anni si accomiava dal mondo. Lui in verità era già morto due anni prima quando si era separato dai suoi focosi destrieri.

Assieme ai cavalli era vissuto, realizzando un'intesa perfetta, trentadue anni.

(Il Barbacian, dicembre 1979)

---

## **Il coraggio di vivere**

Per debellare alcune malattie che fino a cinquanta anni fa mietevano innumerevoli vite, è stato necessario individuarne gli agenti patogeni e creare in seguito opportuni vaccini, in grado di immunizzare gli individui. Questo succede anche per quanto riguarda certe malattie spirituali. Per combattere infatti l'istinto di annullamento e di distruzione che le creature umane recano dentro di sé bisogna immunizzarsi a contatto di persone che, pur dolorosamente provate nel

corpo e nell'anima, hanno saputo trascorrere coraggiosamente la loro giornata terrena senza rinunciare a quel bene unico e irripetibile che è la vita.

Per quanto mi riguarda, penso di essermi immunizzata a dovere e di essere in grado di non cedere al vizio assurdo, grazie proprio ad uno di questi eroi sconosciuti che hanno offerto altissimo esempio di forza e di dignità.

L'uomo che mi è stato maestro, insegnandomi ad accettare la vita e a viverla fino in fondo, si chiama Antonio Sedran, classe 1898, ultimo di una covata di dodici figli, di cui sopravvissero soltanto tre. Crebbe normalmente come gli altri coetanei, rendendosi utile nei lavori dei campi e nei momenti di libertà scorazzando a suo piacere, specie d'estate, occupato a saccheggiare nidi e a guazzare nel torrente. Giunto all'età della pubertà, quando dentro di lui stava per nascere l'uomo, con tutte le sue speranze, le sue passioni e i suoi desideri, scoppiò la terribile malattia che in quattro anni doveva divorare il suo corpo. I medici sentenziarono: artrite reumatoide. A Padova tentarono di curarlo, e non trovarono di meglio che ingessarlo. Tornò a casa con le articolazioni bloccate e per un po' camminò con l'aiuto delle stampelle. Dolori terribili gli laceravano le articolazioni e le sue urla risuonavano per tutto il paese. A diciotto anni era un tronco immobile, le gambe rattrappite, le mani contorte come radici disseccate, il collo rigido; restavano vivi solo gli occhi che svelavano la vivacità della mente indurita dal male, ma non spezzata e vinta. Andò anche alla visita di leva, a Udine, recato a braccia dagli altri coscritti; poi ritornò all'immobilità del letto. Il padre, per non abbandonarlo alla solitudine, pensò di acquistargli un asinello e un carretto affinché potesse muoversi, sistemato a cassetta. Così nel 1922 egli divenne Toni dal Mus e tale restò per tutta la vita.

Nei primi tempi si limitò ad uscire per il paese ed a sostare nelle belle giornate sopra la careta sistemata davanti alla casa. Poi le avversità che continuavano ad abbattersi sulla sua famiglia lo costrinsero ad usare dell'asino e del carretto per procurarsi qualche soldino. Infatti il fratello Angelo, già marito e padre di quattro bambine, a suo tempo emigrato in Francia, troncò ogni contatto con la famiglia. Restavano così, oltre alla sua, sette bocche da sfamare. I genitori, ormai fiaccati dai dolori e dalle privazioni, vendettero a poco a poco i magri campicelli; unica superstite, una mucca, che il vecchio padre continuò ad alimentare, finché le forze glielo permisero, falciando l'erba lungo le strade comunali. Fu allora che Toni, stretto dal bisogno, divenne carradore. Usciva ogni mattina con la cognata, diretto a Spilimbergo, dove caricava tutti gli oggetti pesanti che gli abitanti di Barbeano, compresi i negozianti, dopo averli acquistati, non riuscivano a reggere sul manubrio della bicicletta. Trasportava anche, qualora ne fosse richiesto, i vitelli per allevamento da un paese all'altro e le scrofe al verro; per tale bisogna si era fatto costruire una gabbia di legno.

La cognata Miuta, che ormai aveva sostituito la madre troppo anziana, per trasferirlo dal letto al carretto, per pulirlo e nutrirlo, lo seguiva paziente come la sua stessa ombra; nell'andata, a carretto vuoto, sedeva nella parte posteriore; quando però il carico era al completo procedeva a piedi, incitando la Saura, minuscola e grigia, che stentava ad avanzare, specie quando doveva attraversare il guado dei Cosa. Dalla primavera all'autunno inoltre, nei pomeriggi liberi, dovevano provvedere ai bisogni alimentari dell'asinella ormai sola nella stalla (la mucca era sparita, ingoiata dagli interminabili conti della bottega). Raccoglievano dunque la gramigna abbandonata dagli agricoltori nelle capezzagne, per poi lavarla accuratamente nella roggia antistante la loro abitazione e seccarla al sole, oppure Miuta rastrellava accuratamente i cigli alberati dove ogni giorno cadeva al passaggio dei carri qualche ciuffo di fieno. Facevano

anche provvista di canne, di stocchi di girasole, di ramaglia minuta, per alimentare il focolare, dentro la loro fumosa cucina, dove anche Toni sostava nelle fredde giornate di inverno, coricato sulla panca, la testa appoggiata allo schienale, la schiena ad arco, i piedi a livello della fronte; sarebbe bastato premere sulle gambe per imprimergli il movimento di un cavallo a dondolo.

Nei giorni di sole trascorrevano il suo tempo libero accanto alla roggia; così gli giungeva il cicaleccio delle donne che sbattevano i panni sui lavatoi e ne seguiva i gesti ed anche esplorava le loro grazie nascoste, messe in mostra da qualche brusco movimento, girando solo gli occhi, poiché la testa era bloccata dall'artrite.

Immobile come una statua ascoltava attentamente i loro discorsi e spesso interveniva con battute argute e pungenti. Se pioveva, sostava invece sotto il portico, in silenziosa meditazione.

Quando purtroppo i dolori gli mordevano le povere membra, restava coricato al piano superiore, ma da lassù, attraverso la finestra spalancata, seguiva egualmente i movimenti della piazza.

In quei giorni di calvario Saura restava a sonnecchiare nella stalla, ma non appena la salute glielo permetteva, Toni, usciva nuovamente per le strade, le inutili gambe avvolte in una coperta militare, il giaccone di pelle stinto corroso dal tempo e dalle intemperie, la sciarpa incrociata sul petto, il cappellaccio calato sugli occhi. Reggeva deciso le redini tra le dita contorte, gridando il suo già. Avanzava lentamente la povera bestia, trascinando il carretto e i suoi anni, finché sostava volentieri per qualche minuto davanti al bacaro; si arrestava spontaneamente, senza che Toni dovesse lanciare il suo comando imperioso. Usciva allora la signora Maria, reggendo un bicchiere di vino. Egli lo stringeva voluttuosamente tra le dita avvizzite e sorbiva estasiato quel nettare prezioso, il solo capace di infondergli forza e coraggio.

Così ogni giorno, per anni e anni, anche se la sorte maligna continuava ad accanirsi contro di lui: nell'ottobre del 1944 i tedeschi gli arsero la casa ed il vecchio padre, ormai paralitico ed impossibilitato a muoversi, assieme ad essa; si ridusse a vivere, fino alla fine del conflitto, nella stalla, accanto alla Saura.

Riuscì poi a rabberciarla in qualche modo, raccattando a destra e a manca, materiale di demolizione.

Intanto Saura moriva di serena vecchiaia e riceveva onorata sepoltura nel torrente Cosa; un'altra somarella ne prendeva il posto ed il nome e così Toni seguiva ad andare lungo lo stradone polveroso di Barbeano e Miuta lo seguiva paziente e fedele, a piedi.

Continuarono assieme fino ad un venerdì del luglio 1962.

In quel giorno, appena rientrato a casa, si sentì male e volle essere coricato. Il medico diagnosticò una polmonite. Il suo corpo martoriato non resse. Se ne andò, questa volta per sempre, il lunedì dopo, placidamente.

Quest'anno Miuta lo ha raggiunto ed ora riposano assieme nella medesima fossa, riuniti definitivamente dalla morte.

(Il Barbacian, dicembre 1980)

---

## Gli amori e le scelte di Rosina

Mentre illanguidivano gli entusiasmi ed i rimpianti di molti intellettuali locali dopo la recente annessione dei Friuli all'Italia, Rosina Toso si offriva gioiosamente alla giovinezza che, svelandole i primi palpiti deliziosi, le colmava lo sguardo di furtivi bagliori.

Attraversava la giovinetta quell'età magica in cui la vita sorride conciliante e sembra voler spalancare le porte della felicità e dell'amore. Madre natura l'aveva benevolmente favorita, elargendole un corpo armonioso e slanciato, un volto minuto e gentile, incorniciato dai capelli morbidamente leggeri, illuminato da due occhi pensosi e volitivi; inoltre l'aveva fatta nascere in una famiglia della piccola borghesia, al riparo dai disagi e dalle ristrettezze, comuni in quegli anni per gran parte della popolazione.

I genitori erano morti, le due sorelle maggiori si erano onorevolmente sistemate, grazie a un dignitoso matrimonio e Rosina viveva a Palmanova, sotto l'ala protettrice del fratello avvocato, in attesa di spiccare a sua volta il volo nuziale, unica alternativa per una fanciulla dell'Ottocento che non intendesse abbracciare la vita religiosa o inaridire lentamente nella casa paterna, al servizio di qualche cognata. Rosina era bella e vivace, amava gli abiti eleganti, la musica, le danze e non intendeva rinunciare a tutte quelle gioie che le prometteva la vita. Soprattutto voleva amare ed essere amata.

E giunse finalmente l'Amore: quando stava per varcare la soglia dei vent'anni conobbe in casa di amici un giovane studente di Santa Maria la Longa, rampollo di ricca famiglia, tale Giuseppe Tempo.

Possedeva costui una bellezza fiera e virile, un temperamento romantico ed impetuoso. Furono fatalmente attratti l'uno dall'altra e si amarono senza riserve. La famiglia di Giuseppe scoprì ben presto la relazione del figlio e la disapprovò: la fanciulla non era la nuora auspicata, perché non aveva la dote che i Tempo esigevano per il loro figliolo. Gli intimarono di troncare la relazione; qualora avesse insistito nell'intenzione di sposare Rosina, lo avrebbero diseredato.

Naturalmente l'opposizione della famiglia rese più intenso il legame fra i due giovani. Dopo qualche tempo Rosina scoprì di attendere un bimbo. Il giovane allora si dichiarò pronto ad infrangere il divieto della famiglia e a sposarla immediatamente, rinunciando alla laurea ed alla eredità paterna.

Ma Rosina si oppose: i timori per l'incerta sistemazione superavano l'ardore del sentimento. Ella era infatti assuefatta fin dalla nascita a condurre un'esistenza discretamente agiata e non voleva rinunciare alle piccole comodità quotidiane, per affrontare la vita a tre, con un marito senza arte né parte. Perciò propose a Giuseppe di rimandare il matrimonio fino a quando egli

non si fosse laureato.

Nascese il suo stato di ragazza in attesa sotto gli sbuffi e i pizzichi della gonna; poi, con la complicità di una cugina, si allontanò da Palmanova per una breve vacanza. Si recò invece in una casa colonica situata nei dintorni di Santa Maria la Longa, di proprietà dei signori Tempo, dove i mezzadri, compiacenti nei riguardi dei loro padroncini, la ospitarono prima e dopo il parto. In quel sicuro rifugio la donna diede alla luce una graziosa bimbetta. Questa, dopo alcuni giorni dalla nascita, venne trasferita segretamente nell'istituto per l'infanzia abbandonata di Udine e registrata come Giuseppina Toso, cioè col cognome della madre. Prima che le fosse tolta, Rosina recise dalla piccola nuca una ciocca bruna che custodì gelosamente, in attesa che gli eventi le permettessero di sposare Giuseppe.

Invece, per confermare il noto proverbio: il tempo e la morte rompono i disegni, questi presero una piega completamente diversa.

Per cominciare i signori Tempo, che forse avevano subodorato qualcosa, relegarono Giuseppe in una università lontana. Anche Rosina, rientrata a Palmanova, cominciò a sentirsi a disagio; aveva l'impressione di essere osservata con malevolenza e di venir tenuta in disparte dai vecchi amici, per cui espresse al fratello l'intenzione di impiegarsi presso una facoltosa famiglia di Trieste, i Liverman, che cercavano una governante sicura e distinta. Così Rosina nel 1874 lasciava la casa natale ed imprimeva un nuovo corso alla sua esistenza. Intanto la bimba, approdata all'istituto di Udine, vi era rimasta per poco tempo: per non esporla al rischio di troppi avvicendamenti di nutrici durante l'allattamento, causa principale della mortalità infantile negli orfanotrofi, in quegli anni altissima, si provvide a cercarle una balia esterna. A questa veniva versato un piccolo sussidio per l'intero periodo di permanenza del lattante che, in quegli anni di magra, si rivelava una vera e propria provvidenza per tante povere famiglie. Nel caso di Giuseppina si ricorse ad una robusta donna di Forgaria, già pratica di queste prestazioni, soprannominata la Noce: ella aveva abbondanza di latte, che le consentiva di nutrire il proprio neonato assieme ad un trovatello. In questa casa Giuseppina ricevette nutrimento a sufficienza e quelle attenzioni indispensabili che le permisero di resistere alle insidie sempre in agguato in un'epoca in cui l'infanzia era scarsamente curata. Lì ebbe anche la fortuna, mentre nelle braccia della nutrice prezzolata, succhiava avidamente la sua razione di latte, di essere notata da un montanaro di San Rocco, Giobatta Collino, sposato da molti anni e irrimediabilmente senza figli. Da anni egli discuteva con la moglie Maria sull'opportunità di adottare qualche nipote, ma non si decidevano mai a farlo, perché entrambi pretendevano che la scelta favorisse un proprio consanguineo.

Alla proposta della Noce di prendersi come «figlia d'anima», così si diceva allora, quella splendida piccina, aderì prontamente, nonostante i rimbrotti della moglie, in un primo tempo del tutto contraria alla decisione presa dal marito. Per rabbonirla Giobatta fu costretto ad ospitare contemporaneamente una sua nipote; in tal modo la donna si acquietò e lo lasciò libero di saziare accanto a quella meravigliosa creatura il suo desiderio di paternità. La bimba cresceva robusta e si rivelava pronta e servizievole, così anche Maria cominciò a considerare con occhio più benevolo la pupilla del marito.

A soli sei anni, Giuseppina invece di perdere tempo con l'abecedario, già si dava da fare per condurre al pascolo le mucche e per svolgere presto e bene tutte le piccole mansioni che le



venivano affidate.

La madre naturale nel frattempo viveva a Trieste, circondata dalla stima e dall'affetto dei signori Liverman e godeva degli agi concessi a quella agiata famiglia. Frequenti erano i contatti sociali, connessi con le sue funzioni di governante e sempre Rosina suscitava l'interesse e l'ammirazione degli uomini che avevano l'occasione di avvicinarla.

Ma inspiegabilmente la fanciulla respingeva le attenzioni degli innumerevoli corteggiatori. La vita confortevole che conduceva, protetta dal calore dei coniugi Liverman e circondata dalle belle cose a cui non avrebbe mai potuto e saputo rinunciare, la appagavano completamente. A poco a poco la passione per Giuseppe, più fisica che affettiva, a causa del forzato distacco, andava spegnendosi. Anche il ricordo di quella figlioletta che aveva avuto fra le braccia per pochissimi giorni, si faceva sempre più indistinto. Il tempo soffocava in lei lentamente ogni emozione, immergendola in una piacevole indifferenza.

Ma ben presto la vita avrebbe preteso da lei una nuova scelta.

Durante un soggiorno a Venezia, ospite di un'amica, conobbe un medico che già aveva avuto modo di ammirarla in fotografia. Il dottor De Lisa, così si chiamava il maturo ammiratore, le manifestò subito l'intenzione di sposarla. Respinto una prima volta, egli si rivolse ai signori Liverman, i quali paternamente incoraggiarono Rosina a desistere dai suoi rifiuti. La giovane donna affermò essere sua intenzione di restare sempre con loro; ma i due coniugi la dissuasero dal farlo, in quanto essi erano già molto avanti negli anni, per cui si sarebbe trovata ben presto nuovamente sola. Allora Rosina si decise a svelare i motivi che la inducevano a rinunciare al matrimonio: l'esistenza di quella figlioletta segreta. Così i Liverman confidarono al dottor De Lisa, tornato alla carica, i motivi adottati dalla governante a giustificazione del suo rifiuto. Questi si dimostrò a parole comprensivo e si dichiarò disposto, una volta sposata Rosina, a prendere con sé la piccola. Così la fanciulla rientrava a Palmanova per prepararsi alle nozze che dovevano concludere felicemente quel primo e movimentato capitolo della sua vita e cancellare l'errore giovanile.

Ma Giuseppe Tempo, che proprio in quell'anno si era laureato, venne a sapere del ritorno di Rosina e delle sue nozze imminenti.

La notte precedente il matrimonio si avvicinò furtivamente alla casa dei Toso e lanciò un sasso contro le imposte. Rosina si affacciò, richiamata da quel ben noto segnale ed ebbe con lui l'ultimo straziante colloquio. Le disse Giuseppe: «Allora Rosina, domani ti sposi!», «Si - rispose la donna - E tu che farai?» «Io me ne andrò in America!» «E quando tornerai?» «Quando morirò di un colpo» rispose il giovane deluso. L'indomani Rosina sposava il dottor De Lisa e Giuseppe raggiungeva il porto di Trieste e partiva per l'America, da dove né fece più ritorno, né diede più sue notizie, nemmeno ai parenti.

Ma, contrariamente a quanto promesso, il dottore veneziano, dopo aver raggiunto il suo scopo, non mantenne l'impegno e, per paura di comprometersi agli occhi del mondo, rifiutò di prendere con sé la bimba abbandonata. Condusse Rosina a Venezia in una casa lussuosa, le mise a disposizione una cuoca e una cameriera, la circondò di un affetto esclusivo e geloso, ma le impedì di riprendere e perfino di rivedere Giuseppina che, completamente all'oscuro dei

suoi natali, rimase a San Rocco di Forgaria, alle prese con il fieno e con le mucche.

A poco a poco divenne una florida fanciulla, saggia e laboriosa, attenta a prevenire ogni minimo desiderio dei genitori adottivi.

Ora anche Maria Collino l'aveva carissima, al pari del marito. La ragazza si prodigava in continuazione nei lavori agricoli, spostandosi nel corso dell'anno al seguito dei bovini nelle diverse stalle di proprietà dei Collino, situate nei vari appezzamenti coltivati a fieno, fino a raggiungere nell'estate i pascoli di alta montagna. Lassù la giornata lavorativa iniziava alle tre del mattino e terminava dopo il tramonto, per sette giorni alla settimana, fatto salvo l'obbligo della messa festiva e dei vesperi pomeridiani che bisognava recarsi ad ascoltare a Forgaria, affrontando un percorso di due ore e mezzo di cammino, sia all'andata che al ritorno.

Quando ebbe una quindicina d'anni la fanciulla sana ed operosa venne notata da un lontano parente dei genitori adottivi, Pietro Collino, reduce dalla stagione trascorsa a scalpellare la pietra in Germania. Il ragazzo, già abile mestierante e sicuro di sé, la chiese in moglie e, dopo essersi accordato con i cugini, partì per l'America. Rimase assente quattro anni e le scrisse in tutto quattro lettere.

Giuseppina non sapeva né leggere né scrivere e si servì della consulenza di un vecchio di San Rocco, facente funzione di segretario galante per tutte le ragazze in età da marito. Costui se la cavava in fretta e rispondeva ai fidanzati lontani con poche frasi lapidarie: «Io sto bene; ti voglio bene; ti prenderò di sicuro». Laggiù negli Stati Uniti d'America Pietro Collino aveva iniziato a dirigere con successo un cantiere dove erano occupati diversi operai e aveva anche ricevuto una vantaggiosa offerta di matrimonio nientemeno che dall'ingegnere capo, desideroso di affidare la figlia a un giovane tanto in gamba. Ma l'innata onestà non gli permise di mancare all'impegno assunto con la trovatella di San Rocco, e tornò in patria per sposarla. Però Giuseppina non aveva ancora vent'anni e così, non potendo disporre del consenso della madre naturale, poté contrarre il solo matrimonio religioso. Pietro per non privare i vecchi genitori adottivi della ragazza, unico loro affetto e nello stesso tempo valido sostegno, entrò a far parte della famiglia di Giobatta Collino. Però al ritorno della buona stagione si diede da fare come al solito per procurarsi un nuovo ingaggio: questa volta gli venne offerto un lavoro assai prestigioso in Russia.

Ma Giuseppina attendeva il suo primo figlio e Pietro non voleva che questo piccino, in seguito a qualche incidente sul cantiere o ad altra calamità che lo avesse colpito in quelle terre desolate e lontane, potesse restare senza paternità; si rendeva perciò necessaria la celebrazione del matrimonio legale. Allo scopo di regolarizzare la sua posizione, si rivolse all'orfanotrofio di Udine al fine di conoscere le generalità della madre di Giuseppina ed ottenere da lei l'assenso scritto per poter celebrare il rito civile. Il segretario del pio istituto comprese l'urgenza del caso e gli fornì l'indirizzo di Rosina; provvide poi ad informare immediatamente anche quest'ultima delle difficoltà incontrate da Pietro e Giuseppina.

Ottenuto l'indirizzo della madre naturale, i due giovani sposi si disposero a partire alla volta di Venezia ed a incontrare per la prima volta Rosina Toso, ora signora De Lisa. Ma per combinazione in quello stesso giorno la donna, impaziente di rivedere dopo tanti anni la figlia, approfittando di una temporanea assenza del marito, partì per Forgaria.

Il giorno prima aveva impegnato al monte di pietà un prezioso anello, per ottenere una somma di denaro contante, di cui il consorte, piuttosto diffidente, la teneva sempre a corto. Giuseppina e Pietro Collino giunsero a Venezia, rintracciarono l'abitazione dei De Lisa, ma qui seppero dalla cameriera che la signora era partita al mattino per certi suoi affari, diretta in Friuli. Pietro, che sapeva destreggiarsi in qualunque evenienza, si precipitò in un ufficio postale della città e spedì immediatamente un telegramma al parroco del paese, pregandolo di trattenere la signora Toso fino al loro ritorno; poi egli e Giuseppina fecero subito marcia indietro.

Giunti a Udine proseguirono per San Daniele; scesero a piedi fino al Cimano e da qui con la barca attraversarono il Tagliamento, approdando a Cornino e si precipitarono a Forgaria. Nella canonica di quel paese, alla presenza del parroco, avvenne l'incontro tra madre e figlia, la prima comprensibilmente sconvolta e la seconda alquanto imbarazzata: era l'anno 1894, esattamente vent'anni dopo la nascita di Giuseppina nella casa colonica di Santa Maria la Longa. Così inaspettatamente rifuliva verso Rosina il vortice dei sentimenti inutilmente arginato per tanto tempo e la donna, sopraffatta dall'emozione, si scioglieva in lacrime davanti a quella figlia ormai donna che né aveva visto crescere, né aveva potuto amare. Giuseppina invece sentiva del tutto estranea alla sua vita quell'elegantissima signora, così in contrasto con la semplicità del suo piccolo mondo agreste. Pietro invece rimase affascinato dalla raffinatezza della dama e fu con lei affabile e comprensivo. Esaurite le modalità burocratiche, Rosina consegnò alla figlia, come dono di nozze il ciondolo d'oro che racchiudeva la ciocca di capelli ch'ella le aveva reciso prima di affidarla alle cure dell'orfanotrofio e poi tornò agli agi e alla solitudine veneziana.

Non ebbe poi cuore di nascondere al marito l'incontro con la figlia; il dottore però, contrariamente a quanto ella aveva previsto, approvò il suo operato: ora gli anni maturandolo, lo avevano indotto ad uscire dall'egocentrismo e ad affrontare con più disinvoltura i pregiudizi sociali. Egli volle conoscere Giuseppina e l'invitò nella sua casa di Venezia, assieme al marito. Pietro vinse la ritrosia della giovane sposa e la convinse ad accettare l'invito dei signori De Lisa.

Quando il dottore li ebbe davanti rimase conquistato dalla grazia della fanciulla e più ancora dall'intelligenza di Pietro che con la più assoluta disinvoltura affrontava qualsiasi discussione. Giuseppina si mostrava invece riluttante e riservata, in ansia per i genitori adottivi, rimasti da soli a San Rocco a curare i bovini; sollecitava perciò il marito a rientrare al più presto in famiglia. De Lisa allora, ammirato da tanto amore filiale, si rammaricava di non aver saputo a suo tempo affrontare gli inevitabili pettegolezzi dei maligni e di essersi in tal modo privato di una figlia così affettuosa e sollecita.

Giuseppina e Pietro ripartirono dopo otto giorni di soggiorno veneziano, lei per assecondare la fatica dei genitori adottivi, lui per affrontare nuove imprese e conoscere nuove terre.

Ma continuarono a mantenere i contatti con i signori De Lisa che andavano a trovare quando Pietro rientrava a San Rocco dalla Russia, prima a Venezia e poi a Udine, dove marito e moglie si erano trasferiti.

Durante queste visite era Pietro che dialogava con gli ospiti, raccontando i suoi incontri con la granduchessa Olga e descrivendo le opere che aveva realizzato a Mosca assieme ai suoi

compagni friulani; Giuseppina invece restava sempre silenziosa e mostrava una certa diffidenza nei confronti della madre che a suo parere era troppo amante degli abiti lussuosi, dei belletti e delle danze. Le riusciva incomprensibile la scelta che ella aveva fatto al momento in cui si era separata dalla sua creatura e diventava sempre più severa nei confronti di Rosina a mano a mano che le fioriva accanto un nuovo figlio, ad ogni rientro del marito dalla Russia, nove in diciassette anni.

Ella considerava madre la donna rude e silenziosa che le aveva insegnato a mungere e a cucinare e padre l'uomo onesto e laborioso che le aveva generosamente offerto protezione e amore.

Rispettava Rosina e il marito, ma non sentiva per loro quel trasporto che la legava invece con tanta intensità ai vecchi Collino.

Anche quando la madre naturale rimase vedova, non ci fu mai fra le due donne un'intesa, anche a causa della volubilità di Rosina.

Aveva questa in un primo tempo deciso di costruirsi con i soldi ereditati dal dottore una casa nella proprietà che Pietro Collino aveva acquistato al rientro dalla Russia a Navarons di Spilimbergo, ma da lì a poco cambiò presto idea e acquistò invece un'abitazione a Risano.

Nel 1918 moriva improvvisamente Pietro Collino, che aveva contribuito a conciliare le due donne, così diverse per indole e per educazione.

Rosina sopravvisse al genero per altri vent'anni, ma andò staccandosi sempre più dalla figlia, a cui fu di scarso aiuto nelle gravi ristrettezze economiche che l'afflissero dopo la morte di Pietro: la soccorse infatti una volta sola, versando 3.000 lire, necessarie a saldare il contratto d'acquisto di un prato, stipulato dal Collino qualche giorno prima di essere stroncato da una polmonite.

Rosina continuava a condurre la vita dispendiosa a cui era abituata e a poco a poco il denaro ereditato dal dottore si volatilizzò.

Negli ultimi anni, per rimediare agli sperperi e guadagnare qualche centinaio di lire, affittò una parte della casa a un napoletano che abilmente la raggirò e, ridottala in suo potere, la ripulì di ogni avere. Rosina Toso vedova De Lisa, ormai in balia dell'astuto faccendiere, decedette a Risano nell'anno 1938, all'età di ottantasei anni. Giuseppina fu informata da alcuni conoscenti della fine della madre.

Quando i figli, aperta la lettera, le lessero la ferale notizia, ella commentò la morte di Rosina con una frase asciutta e precisa, conforme al suo carattere: «Pora femina».

(Il Barbacian, dicembre 1989)

---

**Una madre per tanti nipoti**

Negli anni della mia infanzia i legami di parentela erano molto forti. Cugini in secondo e terzo grado continuavano a considerarsi parenti stretti. Altrettanto era dei prozii, chiamati da tutti i membri di una numerosa famiglia barba o agna, anche se in realtà lo erano soltanto di alcuni, veramente consanguinei fra di loro.

Questo succedeva anche nella nostra famiglia: le zie di mia madre, quelle di mio padre o di altri congiunti, erano mie zie. Ma la più tenera e la più prodiga di affetto verso tutti, era l'agna Gigia Osello, sorella della mia nonna materna, una donnina fragile e minuscola, perennemente in gramaglie, con un visetto diafano ed arguto, gli occhi vispi e ridenti. Anche nell'estrema vecchiaia, sotto il fazzoletto nero, conservava i capelli di un castano acceso che un tempo era stato biondo, stranamente contrastanti con le rughe fittissime che tappezzavano il volto e con la bocca priva di denti.

Per oltre vent'anni la vidi sempre così, mite e sorridente, seduta sulla soglia, quasi in attesa di chi ricorreva a lei per ricevere l'obolo di una parola buona.

Non riesco a figurarmela diversa, ossia giovane, quand'era ancora Luigia Colonello e viveva con i genitori e le quattro sorelle in una casa colonica in prossimità della chiesetta di Sant'Antonio Abate. L'incompetenza di alcuni parenti ridusse il padre a lasciare, dalla sera alla mattina, ogni suo avere al creditore che reclamava, a torto o a ragione, la restituzione di un'ingente somma. Il nuovo proprietario, un prete di poca carità, lo costrinse a ritirarsi, senza poter toccare nulla di quanto era stato suo, in una misera casupola di Barbeano e a vivere poi del lavoro e della carità delle figlie, una volta che queste si furono sposate.

Anche Luigia si maritò giovanissima con Giuseppe Osello, un mezzadro appartenente ad una famiglia patriarcale originaria di Oderzo che in un primo tempo lavorava i terreni di certi Da Prat, per passare poi a coltivare la proprietà che era stata del padre di Gigia, acquistata agli inizi del secolo dai signori Businello. Era quella una famiglia numerosissima: il suocero, la suocera, una cognata vedova con cinque figli, un altro cognato con la moglie e, a poco a poco, una schiera di figli, undici nell'arco di poco più di vent'anni, ed infine l'agna Gigia ed il marito, a cui si aggiunsero col passare degli anni sei creature. C'era poi anche Giulia, una lontana cugina e Tunina, una vecchietta allontanata dai nipoti ingrati e che, in quella grande casa con tanti bambini, fungeva da balia. La vita di Gigia era quella di tutte le spose di allora; cucinare, lavare nella roggia, attingere acqua alla fontana e trasportarla in casa col buins, lavorare nei campi a fianco degli uomini, partorire e crescere una numerosa figliolanza.

L'operosità e il sacrificio di tutti i familiari riuscivano ad assicurare un discreto benessere: c'era minestra, polenta e un po' di companatico per tutti quelli di casa e anche per i poveri che bussavano numerosi al portone; venivano alloggiati nella stalla e generosamente sfamati, senza tener conto delle ragioni che li avevano ridotti in miseria.

A sconvolgere la vita ordinata e laboriosa di quella famiglia e di tutta la comunità barbeanese sopravvenne la guerra del 1915, col richiamo alle armi di Bepo e, più tardi, con lo sfacelo di Caporetto e la fuga di tutti verso l'ignoto. Gli Osello partirono alla volta di Pordenone, trascinandosi dietro i venti capi di bestiame, la loro maggiore e ormai unica ricchezza.

I mitragliamenti li costrinsero ad abbandonare mucche e carri, con ogni loro avere. Giunsero a Pordenone alla vigilia dei Santi e qui si accorsero di aver smarrito per via il nonno, il quale

non aveva resistito all'idea di staccarsi dalla casa e vi aveva fatto ritorno assieme all'inseparabile cagnetta, ignaro delle traversie e dei lutti a cui andavano incontro i suoi cari. Così Gigia partì coi sei figli, con due nipotini figli di una sorella, la cognata incinta, i suoi dieci figli, il marito di questa e la vecchia suocera, a bordo di un camion militare che li trasportò fino a Bologna. Da qui proseguirono in treno per Caltanissetta.

Era sola e smarrita, lontana dal suo Bepo che negli ultimi anni era diventato il capo di casa, incerta del destino di lui, con un bimbo malato di enterite, sempre in pericolo di vita. Ma il peggio doveva ancora venire.

La suocera, sofferente e disorientata per la lontananza dalla casa e dal suo vecchio, si aggravò e morì. Di lì a poco si spense la bimba nata a sua cognata, a soli quattro mesi, colpita dall'epidemia di spagnola. Poco tempo dopo il cognato, che lavorava come facchino alla stazione, mentre trasportava una cassa si ferì alla gamba con una scheggia di legno. Pareva una cosa da nulla, ma subentrò l'infezione e dopo un mese la morte, accompagnata da crudeli sofferenze. Rimasero dieci orfani e una vedova malaticcia ed affranta. Anche lei però pianse ancora per poco. Infatti il giorno stesso in cui dovevano ripartire per il Friuli, dopo la fine del conflitto, nell'aprile del 1919, moriva improvvisamente di peritonite.

Gigia qualche mese prima era passata a Genova per riunirsi alla sorella Maria e riavvicinarsi in qualche modo alla sua casa. Fu in quella città che le giunse la notizia del nuovo lutto. Di lì a poco fece ritorno a casa, dove intanto era rientrato anche il marito. Fu loro premura di mettersi in contatto con gli orfani. Essi manifestarono la volontà di tornare immediatamente e lo zio Bepo andò a riprenderli. Tornavano nella grande casa vuota, ché durante la lunga assenza erano spariti anche i cucchiari. Il vitto era misero: si riduceva a erbe selvatiche, condite come si suol dire con il mestolo. Gigia divenne la mamma di tutti, figli e nipoti, nonostante fosse tanto ammalata, fiaccata nel fisico e nello spirito dai dolori e dalle privazioni.

I dieci nipoti rimasero in famiglia fino a quando si sposarono o emigrarono, in cerca di lavoro. Gigia stava appena rimettendosi in salute quando una paralisi progressiva stroncò la forte fibra di Bepo: lui, che era stato la guida instancabile e sicura della numerosa famiglia, lentamente si riduceva infermo, immobile sul seggiolone e a letto. Gigia doveva essergli sempre vicina: ormai dipendeva da lei e dai suoi figli.

Fu un calvario che durò una ventina d'anni. Si erano intanto ritirati dalla campagna: vivevano ora in paese, in una casetta acquistata con tanti sacrifici, aiutandosi con i proventi di un campicello e con i salari dei figli che avevano cominciato a lavorare. C'erano adesso sempre nuove creature da aiutare: la nipote Maria, figlia della sorella Anna, rimase vedova con due bimbe tenerissime; costretta a recarsi in servizio a Milano per guadagnare un tozzo di pane, affidò una bimba alla zia Luigia, sempre pronta ad aprire la casa ed il cuore. Venne più tardi anche la figlia di un'altra sorella, vedova anche lei, reduce dalla Francia, con due bimbe sulle braccia, senza un sasso dove posare il capo. L'agna Gigia, sempre lei, le ospitò a lungo finché non trovarono una sistemazione. Il suo grande cuore di madre soccorreva anche se non richiesto. Nella sua pentola capace c'era una scodella di minestra anche per l'orfana di una vicina che prestava la sua opera di domestica presso le signore Nicoletti. Inutilmente la poverina cercava a volte i resti del cibo alla mensa delle siore, le quali erano così parce da non lasciare mai avanzi, più per ristrettezza economica che per avarizia. Scorgendo la bimba

affamata davanti alla soglia, Gigia la chiamava nella sua cucina e le offriva un piatto di minestra. A volte quando andava per acqua alla fontana celava in tasca di pan suturc, il pane di segale e cinquantino, e glielo passava di nascosto, affinché la destra non sapesse quello che faceva la sinistra.

Fu la bimba, divenuta donna, a raccontare alla figlia la generosità dell'agna Gigia. Negli ultimi anni della malattia di Bepo ci fu finalmente una nuora, Rosa, operosa e pia, che sollevò la zia dalle cure del marito e la allietò con la cordialità del carattere. Vennero anche due nipotini, vispi e prosperosi che sembravano assicurare la continuità della famiglia. Ma ci furono anche nuove ansie: il secondo conflitto mondiale, la lontananza dei figli soldati, la devastazione dei nazisti proprio a Barbeano, la deportazione in Germania del figlio Lorenzo, quello che era stato tanto ammalato, e, con la fine della guerra, la morte misericordiosa del marito.

Gigia gli sopravvisse ancora una decina d'anni, sempre più piccola, sempre più dolce, sempre più pallida, quasi trasparente. Resistevano soltanto gli occhi, vivi e sorridenti.

Anche se debole e lontana, giungeva ancora, quasi un pigolio, la voce: erano le sue, parole di consolazione per la numerosa progenie che aveva cresciuto e visto crescere. Il suo cuore, come la sua porta, erano aperti a tutti e anche i più avari di sentimento si commuovevano davanti alla luminosa chiarezza del suo sguardo. Si spense come si spegne una lampada a cui viene a mancare l'olio, nel tardo autunno del 1957.

Sembrava una bimba nel grande letto matrimoniale, i capelli corti e ancora castani, i piccoli occhi scintillanti, simili a due stelle che si allontanano sempre più, fino a scomparire oltre gli spazi remoti. Adesso tutto il suo essere è luce: palpita radioso circondato dal marito, dai figli, dalle nuore, dai nipoti e da tutti i numerosi parenti che l'hanno preceduta o seguita.

(Il Barbacian, dicembre 1983)

---

## Nozze di diamante per Ida

Innumerevoli sono i traguardi che gli individui sogliono celebrare con particolare solennità, a seconda delle condizioni sociali o delle scelte personali; essi vengono ricordati a scadenze più o meno lunghe, a seconda della costanza o della fortuna degli interessati. Alcuni festeggiano l'ingresso nella maggior età; altri l'anniversario del matrimonio o i quarant'anni di impegno assiduo in un'attività; certuni ancora i cinquant'anni di professione religiosa; infine pochi fortunati i sessant'anni di vita a due, le famose e piuttosto rare nozze di diamante.

Ognuno affronta queste scadenze in modo diverso, a seconda delle inclinazioni personali. C'è chi festeggia con entusiasmo e chi invece preferisce far scivolare l'evento in silenzio per nativa modestia o per pudore. Fra quest'ultimi possiamo annoverare Ida Del Frari, più nota come Ida montagnola o Ida rivindicula che nel 1981 avrebbe dovuto festeggiare le nozze di diamante con il suo negozietto di frutta e verdura avviato appena sedicenne nel lontano 1921. Invece al compimento di tale traguardo, un lieve malessere, dopo tanti anni di operoso servizio, la indusse a staccarsi dalla bottega, per godersi finalmente il calore confortevole di

una casa dopo tanti inverni trascorsi all'addiaccio, prima dietro una bancarella, poi in negozietti adattati alla meno peggio, come l'ultimo della serie, ricavato nel portone della casa di Dianese, privo di riscaldamento e di qualsiasi comodità.

Nonostante i disagi Ida rimase sempre al suo posto vigile ed attenta nel conciliare le esigenze dei clienti con l'interesse personale, mostrando sempre un viso fresco e sorridente, un'educata compostezza, un'urbanità di modi che inducevano i clienti a perdonarle le piccole astuzie del mestiere, senza le quali non avrebbe potuto mantenersi a galla negli anni di magra, specie all'inizio della sua attività.

Allora infatti il commercio era poco fiorente: artigiani, operai e contadini potevano permettersi rari acquisti di verdure e soprattutto di frutta, soltanto nelle grandi occasioni: mele e noccioline americane per San Nicolò e Santa Lucia, ancora mele per la benedizione propiziatrice alla vigilia dell'Epifania, arance per San Valentino, qualche cartocchetto di ciliege al momento della raccolta dei bozzoli ed infine l'anguria a San Rocco. Ma anche i piccoli borghesi in quegli anni non guazzavano nell'abbondanza; acquistavano perciò solo lo stretto necessario e volevano essere serviti a dovere: il radicchio e l'insalata dovevano essere mondati e lavati, i fagiolini spuntati, la brovada grattugiata, la frutta di prima scelta.

Così Ida nel suo negozietto, dove ci si muoveva a fatica fra file di cassette e cumuli di ceste, era sempre in faccende: con le mani puliva la verdura o selezionava e sistemava in bella vista la frutta e con l'occhio attento seguiva l'andirivieni del Corso, sempre pronta ad accorrere invitante quando scorgeva un possibile cliente, sempre sollecita a soddisfare i suoi desideri e a fargliene nascere possibilmente di nuovi, vantando i pregi e la bontà della sua merce. Ida vendeva di tutto a seconda delle stagioni e della domanda: fichi, susine ed uva per tutto settembre; poi mele e pere fino a dicembre; castagne crude e caldarroste nell'autunno inoltrato; brovada ed arance in inverno; carciofi, asparagi, radicchietto ed insalatina durante la primavera; ciliege a giugno, pesche ed anguria in estate ed inoltre qualche dolcetto e qualche giocattolo, uccelletti cantori e tordi spennati, fiori, piantine e sementi per l'orto e per il giardino.

Tutta la famiglia di Ida collaborava per il buon andamento del negozio: in autunno c'era da preparare la brovada dentro i tini, assieme alla vinaccia e nelle sere umide di novembre da incidere le castagne che lei avrebbe poi arrostito sulla soglia del negozio riempiendo il Corso di un soavissimo aroma che faceva venire l'acquolina in bocca, specie a chi era sprovvisto della modestissima liretta che avrebbe permesso l'acquisto di quindici grosse castagne fragranti. Nello stesso fornello delle caldarroste cuoceva anche le mele, richieste in modo particolare dai visitatori che si recavano a trovare i parenti ricoverati nel vicino ospedale vecchio che sorgeva sull'area dell'attuale Casa di Riposo, in viale Barbacane.

Invece ad agosto, per la sagra di San Rocco, il cavallo di battaglia era costituito dall'anguria, dolce e sanguigna, da affettare con precisione e da disporre in bell'ordine sul ghiaccio, affinché suscitasse la voglia dei passanti grandi e piccini, che se la divoravano con gli occhi.

In queste speciali occasioni, marito cognata e figli erano chiamati a collaborare, a casa o dietro il banco di vendita. Ida dal canto suo per anni ed anni fu sempre a disposizione dei clienti, tutti i giorni, tranne che nel pomeriggio di Natale e in quello di Pasqua. A volte il marito si lamentava per questa assiduità e con gli intimi affermava di non aver sposato una



donna, ma una bottega.

Ida era assuefatta a questa vita durissima perché era entrata negli affari, se così si può dire, giovanissima. Anzi era figlia d'arte: infatti la madre, Anna Del Frari di Castelnuovo, era passata dalla vendita tradizionale della frutta raccolta nel bearz di famiglia ed esposta al pubblico nei giorni di mercato dentro le ceste e le gerle, alla rivendita ambulante di frutta e verdura attraverso i paesi della zona, a bordo di un carretto trainato da un asino. Non aveva fatto altro che ampliare e consolidare quella che era una tradizionale attività delle donne delle nostre colline che raccoglievano la sera avanti la frutta dei loro minuscoli poderi per percorrere al mattino del sabato, a piedi prima ed in bicicletta poi, una quindicina di chilometri, al fine di porre in vendita i loro prodotti al mercato di Spilimbergo, disposte in riga prima attorno all'attuale piazza Garibaldi, un tempo piazza del pesce e poi sul Corso, davanti alla Banca del Friuli. Rubiconde fanciulle, giovani spose e donne austere offrivano così dentro leggiadre ceste di vimini una merce colorita e freschissima che appagava soltanto con l'odore. Sempre le stesse in autunno giravano inoltre per i paesi e per le campagne a barattare mele, pere e castagne con l'equivalente peso di chicchi o pannocchie di granoturco.

Anna Del Frari aveva pensato dunque di fare di più e di meglio; rimasta vedova, essendo deceduto a 34 anni il marito sul lavoro in Germania, acquistò un asino e un carretto e se ne andò per sagre e per paesi a piazzare la sua merce. Per essere più comoda negli spostamenti si stabilì con le quattro figliollette in tenera età ad Aurava. Ida frequentò la prima e la seconda classe elementare, poi abbandonò la scuola pubblica per passare a quella della madre e cominciò ad andare per fiere e mercati a far tesoro dei suoi insegnamenti, imparando a poco a poco l'arte di vendere e di essere ben accetta alla clientela. Quando gli affari cominciarono ad andar bene ci fu lo scoppio della prima guerra mondiale che danneggiò in parte l'impresa familiare. Finito il conflitto, la signora Del Frari pensò bene di andare a Trieste, verso quella città fascinosa per i suoi commerci e la sua vitalità e di mettervi una bancarella.

Era il 1921 e tutto sembrava filare per il meglio; già la donna pensava a un negozietto al coperto, ad un avvenire prospero e sicuro per le figlie, ma il destino avverso era in agguato, sulla provinciale per Trieste, nei pressi di Santa Maria la Longa, dove di ritorno dal mercato ortofrutticolo di Udine fu coinvolta in un grave incidente stradale, uno dei primi per quegli anni in cui stava nascendo la circolazione automobilistica. Il camion che la trasportava assieme alla merce uscì di strada e la poveretta morì sul colpo. Le quattro ragazze Del Frari, rimaste orfane di entrambi i genitori, erano tutte giovanissime. Ida, più sicura delle altre, si fece coraggio e a soli sedici anni, nell'età in cui una giovinetta suole affidare la mente ai sogni, divenne il faro e la guida di quel manipolo di fanciulle così duramente provate dalla sorte.

Disarmò la bancarella di Trieste e si sistemò con un piccolo banco a Spilimbergo, nel corso Roma, davanti al tabacchino di mezzo.

La merce era poca, ma la volontà di riuscire tanta. Partiva una volta alla settimana tutta sola con il cavallo ed il carro, diretta ai mercati di Udine; riposava la notte in casa di amici e l'indomani, fatti gli acquisti innanzi l'alba, ripartiva al più presto per rientrare a Spilimbergo. Accadde un giorno che il cavallo nei pressi di Cisterna improvvisamente si imbizzarrì ed iniziò una corsa sfrenata lungo lo stradone dissestato, ribelle ad ogni richiamo. Il carro con le ruote di ferro avanzava rumoreggiando come un temporale, dentro un nugolo di polvere.

All'ingresso di Dignano un robusto contadino, richiamato dal frastuono assordante, riusciva coraggiosamente a bloccare l'animale e a trattenerlo per le briglie. Con suo grande stupore scopriva che il malcapitato guidatore era una graziosa giovinetta, fragile e minuta, ma dotata di una presenza di spirito eccezionale; si teneva infatti ancora ben salda sul carro sconquassato, con le redini saldamente in mano. E continuò a tenerle anche in seguito, prima e dopo sposata, per tanti e tanti anni, peregrinando da un negozio all'altro lungo il corso Roma, fino ad approdare sotto il portico di Dianese.

E mentre sulla soglia attendeva sollecita i clienti, ebbe modo di assistere e di custodire nella memoria e nel cuore gli eventi più disparati che videro Spilimbergo protagonista, dai lontani scioperi del primo dopoguerra coi gravi disordini che ne seguirono, alle repressioni fasciste del 1922, alla ferocia nazista, culminata nel 1944 con l'impiccagione sotto la torre del partigiano sedicenne Primo Zanetti, al tripudio per la Liberazione, alla faticosa ripresa e al benessere ritrovato. Giorno dopo giorno, nel servizio costante e sollecito, trascorsero gli anni di Ida. Quando il sessantesimo inverno cominciò a mordere con il gelo, dentro il negozio privo di riscaldamento la sua forte fibra venne per la prima volta leggermente intaccata. Capi così che era venuto per lei il momento, sempre procrastinato, di dare le consegne.

Da circa due anni il negozio è stato rimesso a nuovo dai nipoti. Dietro la tersa vetrina di cristallo fanno bella mostra primizie sceltissime e frutta esotica di rara bellezza, ma nonostante l'incanto delle forme e dei colori, noi, persone di una certa età, ci sentiamo private dell'arguto sorriso di Ida, in attesa davanti alla porta sempre spalancata, pronta a vendere con la merce un po' della sua inesauribile cordialità.

(Il Barbacian, agosto 1984)

---

## **Giovanin Tonelli - Il pendolare del baratto**

Negli anni immediatamente dopo il 1920, trascorso appena il turbine della Grande Guerra, Oltrerugo era ancora, nonostante i lutti recenti, un affollatissimo villaggio della nostra pedemontana, annidato lungo il pendio ripido di un colle, denso di case e di poggioli di legno allineati al sole, disseminato di casolari dispersi in mezzo ai prati verdi, fino al limite dei boschi che lo incorniciavano di una fascia d'ombra.

Le braccia lavorative non facevano certamente difetto: i prati venivano falciati tre volte all'anno a regola d'arte; le siepi che fiancheggiavano i sentieri erano tenute a freno; le vigne prosperavano sui pendii soleggiati; i meli, i peri, i fichi che costellavano i prati erano potati e concimati a dovere ed i boschi regolarmente ripuliti dai rovi, al termine di ogni stagione.

Mancava invece la terra da coltivare e di conseguenza il raccolto locale, per quanto risultasse abbondante, non bastava a sfamare la popolazione residente.

Stentava anche a riprendere fiato, dopo la forzata interruzione della guerra, la tradizionale emigrazione, resa ancor più difficile dal crollo degli imperi centrali, che fino al 1914 avevano impiegato tanta manodopera friulana.

Gli uomini più coraggiosi o quelli più assillati dalla necessità, cercavano di affrontare le insidie dell'oceano e di approdare in America.

Quelli che invece non sapevano rinunciare al breve orizzonte familiare, racchiuso dentro l'ombrosa cerchia dei colli, si sforzavano di sopperire come meglio potevano alle ristrettezze economiche.

Come per il passato le donne cercavano di far fronte alle più elementari necessità ricorrendo al consueto baratto. Così, al sopraggiungere del primo autunno di pace, ripresero la strada della Bassa per scambiare la frutta dei bearz con qualche provvidenziale sacco di pannocchie.

Fra le tante donne che da Oltrerugo scendevano verso la pianura c'erano anche Anna Ninzatti e la figlia Orsola Tonelli (Lina). Per trasportare le mele nel viaggio di andata e le pannocchie in quello di ritorno, si servivano come le loro compaesane di un carretto a mano, solo che il loro era del tutto speciale.

Infatti il marito di Anna, Antonio Tonelli, lo aveva portato espressamente dalla Germania prima della guerra, un pezzo alla volta, ad ogni rientro prima dell'inverno, celato nel russac dentro il quale i muratori trasportavano e custodivano attrezzi e capi di vestiario.

Questo carretto era straordinariamente leggero, sicché madre e figlia potevano trainarlo con più facilità. Però la quantità di granoturco che esse potevano trasferire al loro rientro ad Oltrerugo era minima e spesso non bastava a sfamare l'intera famiglia di otto persone per tutto l'inverno.

A risolvere questo problema pensò il più giovane dei maschi di casa, Giovanni, Giovanin per gli intimi.

Non appena ebbe adempiuto agli obblighi di leva, comprò infatti con i pochi risparmi della famiglia una carretta con le ruote cerchiata di ferro ed un asino, ed appena l'autunno incominciò a spargere nell'aria mite la fragranza delle mele mature, caricò una corona di ceste colme di frutta, trattenute mediante una lunga corda annodata ai manici e fissata alle sponde del carretto e, seguito dalla madre e dalla sorella che a loro volta trainavano il famoso carretto, partì alla volta di Ronchis di Latisana, abituale meta di Anna Ninzatti.

Qui alloggiarono alla meno peggio in una stanza al pianterreno, ed iniziarono gli scambi.

Appena ebbero raccolto un quantitativo sufficiente di pannocchie, Giovanin riprese, tutto solo col suo carico prezioso, la via dei monti, per andare a rifornirsi di frutta, lasciando le sue congiunte a continuare il baratto attraverso le campagne della Bassa.

Anna ed Orsola, in attesa del ritorno di Giovanni, dall'alba al tramonto si spostavano con il loro carretto made in Germany attraverso i viottoli che costeggiavano i canali di scolo e visitavano le più remote fattorie, fin oltre Bevazzana.

A volte non era necessario neppure raggiungere i casolari, che già gli spannocchiatori sparsi per i campi scorgevano le due pellegrine, l'anziana donna tenace e la florida fanciulla, passare lungo lo stradone polveroso ed, in assenza di padroni o fattori, uscivano spontaneamente dai

campi, superando i fossati e porgevano un cesto di magnifiche pannocchie.

In cambio si accontentavano di un fondo di cesto di mele, inteneriti dall'aspetto stanco delle due viandanti impolverate.

Così le lunghe distanze e la fatica degli spostamenti erano ricompensate dal vantaggioso baratto: un chilo di frutta in cambio di due ed anche di tre chili di pannocchie, realizzato senza lunghe trattative e spesso anche senza dover ricorrere alla bilancia.

Però il rientro a Ronchis non sempre era facile; una volta ad esempio, scoppiò improvvisamente un temporale e cominciò a piovere a scrosci.

Il tratto di sentiero che portava alla carreggiata si fece in breve pantanoso e le ruote del carretto si affondarono. Per quanto si affannassero non riuscirono a smuoverlo: furono allora costrette a trasportare a braccia i sacchi di pannocchie, fino sullo stradone, sotto una pioggia sferzante e poi a ricaricarli, una volta raggiunto un suolo più compatto, fradice d'acqua ed infreddolite.

Visto che il baratto cominciava a dare qualche frutto, Giovanni Tonelli si fece ardito ed acquistò un mulo, così poté aggiungere alle mele del suo podere anche quelle di qualche paesano impossibilitato a spostarsi tanto lontano. Avrebbe provveduto poi a versargli la quantità di pannocchie precedentemente pattuita, trattenendo per sé un modesto margine di guadagno.

Il mulo si rivelò più forte e resistente dell'asino, ma nello stesso tempo anche alquanto bizzarro.

Avvenne una volta che mentre faceva ritorno ad Oltrerugo con Orsola, lungo la salita di Ragogna, il testardo animale si arrestò all'improvviso.

Il sole già scendeva rapido dietro la linea dei colli, l'aria era umida e grigia di vapori, ma per quanto lo incitassero, il mulo non si muoveva. Giovanni, che era fertile di ingegno, consegnò le redini ad Orsola, avvertendola di tenersi pronta per l'immediata partenza; raccolse un po' di fieno secco e qualche sterpo e accese il fuoco sotto la pancia del quadrupede. Il satanico animale cominciò a saltare ora a destra ora a sinistra, a seconda del guizzare della fiamma, ma non ci fu verso di farlo avanzare di un solo centimetro. Partì poi molto tempo dopo, quando già avevano perso la voce e la speranza, rassegnati a trascorrere l'intera notte in quell'incomoda situazione.

Fu così, con grande piacere, che Giovanni si liberò, appena gli fu possibile disporre di un po' di denaro, di quell'insopportabile collaboratore e comprò un cavallo, unitamente ad un carro più capace e fornito di suste alle ruote.

Bisognava però far fruttare al massimo la piccola fortuna spesa: ebbe così l'idea di darsi da fare anche durante l'estate e di raccogliere ad Oltrerugo e dintorni le pere, le susine e i fichi che maturavano dalla fine di giugno all'inizio dell'autunno e di trasportarli ai mercati ortofrutticoli di Udine e di Codroipo.

Iniziava così una nuova stagione di fatica e un'ininterrotta attività, che lo avrebbe accompagnato per circa un trentennio.

Partiva alla mattina con Orsola o con la madre, girava per borgate e villaggi, sostando in posti prestabiliti dove giungevano le donne con il prezioso carico della frutta, appena staccata dalla pianta; verso sera partiva alla volta del mercato cittadino, per far ritorno al mattino dopo, sul far del giorno.

E così per tutta la stagione, fino a quando si iniziava la spannocchiatura nelle campagne: allora si spostava alla Bassa per il tradizionale baratto che si concludeva alle soglie dell'inverno.

Aveva nel frattempo, fra un giro e l'altro, adocchiato in mezzo a tante ceste colme di frutta succulenta il volto giovane e ridente di Olimpia Rossi, che si mostrò ben presto favorevolmente colpita dallo sguardo deciso e penetrante di quel giovanotto bruno, sempre composto e corretto. Alla fine Giovanin Tonelli, oltre al carro nuovo e al cavallo generoso, ebbe anche una graziosa fidanzata. A colmare però la sua felicità mancava ancora qualcosa: la casa. Quella di Oltrerugo era piccolissima ed affollata tanto che, all'ora dei pasti, nella minuscola cucina, solo ad Anna era concesso muoversi avanti e indietro: tutti gli altri membri della famiglia Tonelli dovevano restare immobili al loro posto, perché lo spazio era oltremodo limitato.

Per sua fortuna, il padre Antonio, che aveva dimestichezza con i notai della zona per una lunga pratica di divisioni testamentarie nell'ambito del paese natale, seppe che a Spilimbergo il nobile Andervolti aveva posto in vendita per 130.000 lire, somma notevole per quegli anni di magra, una magnifica casa di sasso con rustico annesso ed una trentina di pertiche di terra tutt'intorno. Era proprio l'abitazione adatta per mettere su famiglia. Però i Tonelli avevano solo 5.000 lire in contanti; Antonio perciò tentennava; ma Giovanni, sostenuto dalla madre, stanca di vivere in quella sua dimora di Oltrerugo più simile a una gabbia che a una casa, si decise nel 1926 a stipulare il contratto d'acquisto versando tutta la loro ricchezza. Provvidero poi a saldare un secondo acconto con la cessione a terzi di una piccola porzione di terreno. Intanto il fratello Pietro era partito nel 1929 per l'America dove già si trovava il maggiore, Antonio.

Qui i due Tonelli si diedero da fare a reperire una somma di denaro in prestito, da rimettere in Italia per versare la terza rata pattuita: ebbero grande difficoltà ad ottenerla, per la grave recessione economica che travagliava in quegli anni anche gli Stati Uniti.

Restavano ancora, dopo quei tremendi sforzi, oltre 56.000 lire di debito, più l'impegno assunto con i fratelli che si trovavano oltre oceano, e tutto questo fu il regalo di nozze offerto a Olimpia, che nella primavera dei 1929 entrava sposa nella casa di Spilimbergo. I coniugi Tonelli impiegarono ben venti anni per togliersi di dosso quel peso insopportabile, procedendo sempre assieme, uniti nella fatica e concordi nell'impegno.

Iniziavano le loro peregrinazioni da Oltrerugo a Celante, da Clauzetto a Vito d'Asio, di cui erano famosi i fiorenti bearz, veri paradisi della frutta, alla fine di giugno, per l'acquisto e lo smercio delle pere, las peruces, varie per forme, per sapore e per epoca di maturazione e differenziate con nomi diversi: moscatei, moscatei d'avost, moscatei di Midun; proseguivano

poi con le prugne, las zéspes, con le corniole, i cuarnoi, con i fichi, i fîs per concludere infine, impegnandosi duramente per tutto l'autunno e parte dell'inverno, con le mele, le cui varietà erano veramente innumerevoli: C'erano i rùsins, i canadà, generalmente poco serbevoli; e poi i milùs da la rosa, profumati e brillanti di scarlato; i limonsèi, gialli e gradevolmente asprigni; i pissòs lunghi e rossi, i mêi dal most, ricchi di succo ed infine i mêi di ape, piccoli, duri e profumatissimi, ritenuti medicamentosi e richiesti dai farmacisti che ne facevano un'adeguata provvista, ordinandone parecchie cestine.

Giovanin e Olimpia partivano per la montagna di buon mattino e caricavano la frutta; qualche volta, nel periodo della fienagione, quando tutti lassù erano oltremodo impegnati a falciare e a rastrellare, bisognava anche provvedere a coglierla direttamente dalle piante; rincasavano nelle prime ore del pomeriggio e attendevano ai lavori agricoli nel loro poderetto; alla sera, verso le dieci, bardavano il cavallo e via verso Udine, nel cuore della notte, sul carro traballante, appesantiti dal sonno e dalla fatica della giornata. Alla mattina alle quattro avevano già collocato la merce e quando il sole si mostrava deciso, uscendo dalle nuvole che già perdevano il colore dell'aurora, erano a casa. E così di seguito, per tre volte alla settimana.

In agosto poi comperavano nei giorni di sabato al mercato di Udine un quintale di anguria, due casse di pesche e una cesta d'uva e su verso Casiacco, dove trascorrevano la notte in un fienile.

La domenica poi Olimpia si fermava a vendere parte della frutta in paese e Giovanin se ne andava in giro, fino a Pielungo e a San Francesco, sempre per poter raggranellare qualche liretta in più e scontare in parte quel famoso debito in attesa, anche quello pendolare come il suo titolare, in quanto Giovanin per qualche mese era creditore verso un amico, per qualche periodo verso un altro, sempre attento però a mantenere l'impegno assunto e puntuale nei pagamenti dei prestiti e dei relativi interessi. Dovendo assolvere a questi obblighi, in casa Tonelli i soldi scarseggiavano sempre, anche se nessuno degli estranei se ne avvedeva.

Ad esempio a giugno, quando partivano per Oltrerugo per iniziare l'acquisto delle pere, dovevano puntualmente chiedere in prestito cento lire alla loro vicina Lucia Donolo; quando poi l'indomani tornavano dal mercato di Udine con il primo gruzzoletto, correvano subito a restituirle.

E così per anni e anni sempre assieme, intervallando le lunghe peregrinazioni ai troppo brevi riposi, le fatiche richieste dalla cura dei campicelli e della stalla, alla crescita e all'educazione dei figli, Neva, Antonio, Ivana, Edda, quattro in dieci anni di matrimonio e che, durante la stagione del commercio, affidavano alle cure amorose della nonna Anna. Il periodo più difficile e più pesante dell'anno restava però sempre l'autunno, quando Giovanin e Olimpia dovevano far provvista di mele, una settantina di quintali, e sistemarle in due stanzoni, uno a casa propria e uno affittato dai vicini Garlatti e nello stesso tempo recarsi a collocare la frutta sia al mercato di Udine che presso le affezionate famiglie di Latisana che continuavano a pagarlo con pannocchie o granoturco in grani, e che riforniva spesso anche di castagne, acquistate a Udine dagli sloveni delle valli del Natisone e di noci comperate nella zona di Pradis.

Adesso si servivano di un carro gommato che permetteva di trasportare le corbe e le cassette di frutta senza doverle legare strettamente con la corda e di aumentare il carico fino ai sei-

sette quintali.

Questa frenetica attività aveva termine solo dopo l'Epifania; allora Olimpia poteva dedicarsi con maggiore assiduità ai figli e alla casa. Giovanin invece era sempre in movimento e si dava da fare a trasportare con il suo carro fieno dai monti per i contadini della zona o legna da ardere.

Solo dopo il 1950, con il mutare della situazione economica, venne abbandonato il baratto; decadde poi anche il commercio vero e proprio ai mercati di Udine e Codroipo, perché subentrarono i camion; inoltre la nostra pedemontana andò spopolandosi a causa dell'emigrazione e vigne, frutteti e prati vennero divorati dai rovi.

Giovanin ridusse sempre più la sua attività limitandosi alla compra-vendita delle prugne e del fieno. Ma alla fine degli anni '50 la crescente meccanizzazione agricola andò privilegiando sempre più i trattori a svantaggio dei cavalli. Sicché anche Tonelli nel 1958 si decise a separarsi dal suo fedelissimo compagno a quattro zampe che lo aveva preceduto sulle strade polverose del Friuli per anni e anni, del quale conosceva ogni variazione di umore e che con Olimpia aveva imparato a bardare perfino al buio, senza mai confondere una fibbia con l'altra od ingarbugliare fra loro le redini e i finimenti.

Intanto da grosso paese in bilico fra attività agricole e commerciali, Spilimbergo si avviava a diventare una cittadina con nuove esigenze e nuovi servizi. Il nucleo abitato si espandeva a macchia d'olio: sorgevano sempre più nuove case, anche verso il Ponte Roitero, e le fertili terre della zona venivano schiacciate sotto il peso del cemento armato.

Così anche il podere di Tonelli, frutto di tanti anni di faticosi baratti di mele e di pannocchie, veniva a sua volta barattato; infatti dopo essere stato venduto ai fratelli Duilio e Michele Sina (che da lì a poco vi avrebbero fondato la loro florida impresa di compra-vendita di automobili), il ricavato veniva convertito in ferro, cemento e mattoni, per erigere una nuova e spaziosa dimora capace di accogliere i figli ed i figli dei figli.

Giovanin aveva raggiunto con quell'ultimo e per lui definitivo baratto, un traguardo encomiabile, che quando viveva nella casuccia di Natarù non avrebbe osato vagheggiare nemmeno in sogno.

Adesso finalmente poteva riposarsi e guardare da spettatore l'andirivieni di una umanità sempre più frenetica e convulsa, tanto diversa da lui, uomo abituato a ritmare lentamente il tempo sul passo del suo cavallo e a nutrirsi dei silenzi della montagna.

Nonostante i cambiamenti di costume e di mentalità, Giovanin era completamente pago e felice di veder prosperare i figli e crescere i nipoti.

Infatti quel suo lungo e faticoso peregrinare, quell'agreste pendolarismo, affrontato per anni con Olimpia, era servito a procurare sicurezza a tutti i suoi cari. Per questo si sentiva realizzato e completo; lo era anche durante quel pomeriggio del 9 settembre 1980 mentre attendeva, affacciato alla soglia che dava sul giardino, che si compisse il giorno sereno.

All'improvviso lo aggredì un langouere vorticoso e approdò rapido all'altra sponda.

(Il Barbacian, agosto 1985)

---

## **L'emigrante era anche donna**

Nel silenzio della piccola cucina linda e ordinata, che si offre per tutto il giorno al chiarore del sole, molte sono le ore che Romilda Collino trascorre in compagnia dei suoi ricordi, adesso che si è diradato il numero delle persone a lei care, definitivamente trascorse nel tempo o fisicamente lontane nello spazio.

Spetta così alle numerose memorie, accumulate in 75 anni di vita intensa, il compito di riempire i momenti di solitudine. Zampillando in mille rigagnoli dalla mente, ora azzurri e limpidi, ora torbidi ed inquieti, affluiscono assieme, per raccogliersi alfine a formare un'ampia polla trasparente, dove la vita trascorsa, svelandosi intera, si rispecchia. Ed il rivolo più chiaro ed iridescente, è quello più sottile, che giunge da più lontano e le restituisce l'immagine paterna, troppo presto rimossa dalla morte, ma ancor precisa ed intatta dentro il ricordo, anche perché rafforzata continuamente dai racconti della madre, Giuseppina Toso, che sopravvisse per ben 37 anni e mai cessò di rammentare a Romilda e agli altri sei figli il suo Pietro, marito e padre esemplare, lavoratore ed impresario onesto, emigrante dalla più tenera infanzia, prima in Romania, poi in Germania, in seguito negli Stati Uniti, per finire poi nel 1894 in Siberia ed in Russia, dove si meritò la stima dello stesso Zar Nicola, per la perizia dimostrata nel portare a termine i lavori di costruzione del famoso Mausoleo Alessandro III, ora Museo Puskin di Mosca.

Pietro Collino, originario di San Rocco di Forgaria, aveva lasciato per l'ultima volta la Russia nel 1912 e, con il frutto di tanti anni di oneste fatiche, riuscì appena ad ampliare una casa acquistata a Navarons di Spilimbergo, assieme a 24 pertiche di terreno.

Di più non poté fare per la sua numerosa famiglia, perché una broncopolmonite stroncava la sua forte fibra e il nobile ingegno a soli 51 anni, il 24 ottobre 1918, pochi giorni prima della fine della Grande Guerra, durante la quale egli, nella sua qualità di interprete, funzione che aveva dovuto svolgere per volontà del Comando militare austro-tedesco, data la sua perfetta conoscenza della lingua germanica, aveva contribuito ad alleviare i disagi dei concittadini invasi.

Pochi giorni dopo il grave lutto, una nuova disgrazia si abbatté sulla povera vedova Collino. Un gruppo di soldati austriaci, che si trovava dislocato a Navarons, appreso che a Spilimbergo erano giunte le prime vedette dell'esercito italiano, approntò una resistenza dietro il cavalcavia di Bussolino. La mattina del 3 novembre i piccoli Collino salirono in granaio per curiosare e scoprire quanto avveniva oltre la ferrovia.

Romilda, che aveva 9 anni, per guardar meglio, si sporse dalla finestra e fu scorta dagli austriaci, che forse la credettero un probabile soldato nemico. Partì un colpo di fucile e la piccina fu ferita al braccio destro. La madre e gli altri familiari provvidero a soccorrerla, fasciandole il braccio come poterono, ma non si avvidero che la pallottola era rimasta nella



carne.

Durante la notte la bambina fu divorata da una febbre altissima: si lamentava in continuazione, piangeva e reclamava acqua, rannicchiata accanto alla madre e agli altri parenti, nascosti nella stalla. Un vecchietto, amico di famiglia, sfidando le fucilate degli austriaci, uscì allo scoperto e riuscì a procurarle, attingendola nel fossato che passava davanti alla stalla, l'acqua bramata.

Il giorno dopo giunsero i liberatori e con essi anche un medico militare che la operò. Tutti la vezzeggiavano e la trattavano come un'eroina, però la ferita continuò a tormentarla per mesi e mesi e dovette passare molto tempo prima che fosse in grado di recuperare l'uso dell'avambraccio, che il perdurare dell'immobilità aveva quasi rattrappito.

Intanto il tempo passava. La famigliola, guidata dalla fermezza materna, dovette darsi da fare per sopravvivere. Ad uno ad uno i fratelli emigrarono. Anche Romilda incominciò a lavorare giovanissima, agli inizi come bambinaia, poi nella primavera e nell'estate come addetta alla riproduzione e alla nascita dei bachi da seta, prima nello stabilimento di Ciriani, poi in quello di Chiesa. Durante l'inverno veniva poi assunta in qualità di domestica presso qualche famiglia borghese della zona. Intanto l'Italia ed il mondo avevano ripreso a vivere ore difficili, a causa del secondo conflitto mondiale.

Nella primavera del 1942, una conoscente, certa Antonietta Della Turca, le propose un lavoro come cameriera in Germania, presso il console italiano a Dresda.

Erano anni difficili, il lavoro scarseggiava; Romilda, un po' per il desiderio di guadagnare, un po' per conoscere i Paesi del nord Europa, di cui aveva sentito favoleggiare per tutta l'infanzia e la giovinezza, si lasciò convincere, vietandosi di pensare ai pericoli della guerra in corso. Fu convocata a Trieste, dove le fu consegnato un passaporto speciale e un biglietto per Dresda, via Venezia, Verona, Brennero.

Ma Romilda, per assecondare il desiderio della sorella, si diresse invece alla volta di Villaco, per sollecitare il cognato a far ritorno a casa, dato che erano iniziati in quella zona massicci bombardamenti alleati. Così il viaggio fu più lungo, alquanto movimentato ed oltremodo faticoso. Giunse alla stazione di Dresda con un giorno di ritardo e, naturalmente, non trovò nessuno ad attenderla.

Come poté, cercò di farsi intendere e la polizia ferroviaria provvide a recapitarla a destinazione, dopo accurata perquisizione. Rinfrancata da un sonno ristoratore, durato ventiquattro ore, fu presentata ai padroni, i marchesi Ferrante di Rufano. Veramente essi attendevano una cameriera finita al posto della frastornata Romilda che giudicava se stessa incapace di assolvere tale mansione. La signora marchesa, un'americana di New York, fece però buon viso alla sua cattiva sorte e la incoraggiò a non disperare, promettendole il suo aiuto. Romilda si mise all'opera e ben presto si rese conto che essere una cameriera finita non era poi tanto difficile per una ragazza friulana, abituata a soddisfare le esigenze della signora Lidia Marin di Spilimbergo. Andò così acquistando sempre più sicurezza e in breve divenne la prediletta dei figli più piccoli del marchese, Giovanni e Roberto, Vani e Bobi per gli intimi

Il piccolo Bobi, quando già tutti in casa dormivano, ed era così ben sicuro di non venir

scoperto dalla madre, scivolava furtivo nella camera di Romilda, si infilava sotto le coperte e, stringendosi a lei, pretendeva la fiaba serale.

Romilda, stanca della lunga giornata di lavoro, cercava di cavarsela, raccontandogli sempre la più breve del suo vastissimo repertorio, formatosi nella stalla di Zanettini, ascoltando gli anziani che vi si raccoglievano per la «fila», specie il vecchio Bepo Ros.

I mesi passavano e Romilda era sempre più soddisfatta di sé e dell'ottimo salario, nonostante i continui allarmi aerei. Ma venne il luglio del '43, il crollo del regime di Mussolini, l'avvento di Badoglio ed in seguito la catastrofe dell'8 settembre. Il console italiano a Dresda seppe dell'armistizio grazie ad una radio clandestina che ascoltava di nascosto e si affrettò in tempo a ritirare presso le banche tedesche i valori del consolato.

Pochi giorni dopo i tedeschi lo convocarono e gli chiesero se era disposto ora a servire la Repubblica Sociale. Ma il marchese Ferrante manifestò la sua fedeltà al governo in esilio di Sua Maestà e fu ritenuto un ostaggio da sorvegliare e perciò relegato nella sua abitazione, assieme alla sua famiglia, al personale inserviente e ad altri due diplomatici, i signori Rubino e Gasparini.

Ora non c'era più tanta differenza fra padroni e servitori: erano tutti egualmente in pericolo, insidiati dalla polizia nazista, minacciati dalle incursioni aeree e costretti a spartirsi il poco cibo. C'era dunque bisogno di aiutarsi e di sostenersi a vicenda.

Rimasero sequestrati per quattro mesi, in attesa del rimpatrio. Partirono fortunatamente prima che Dresda fosse bombardata: la preziosa borsa, contenente i valori consolari, per stornare eventuali sospetti dei nazisti, fu affidata proprio a Romilda che si destreggiò nel migliore dei modi a custodirla con cura, fino a che non ebbero varcato il Brennero.

Dopo una sosta forzata a Salsomaggiore assieme ai diplomatici, Romilda si presentò coraggiosamente, e di sua iniziativa, a un generale della Repubblica Sociale e gli fece comprendere che ella non era una diplomatica, ma una cameriera friulana, che voleva tornarsene a casa, accanto alla vecchia madre.

Il generale le diede ragione, la munì di un foglio di via, le consegnò 500 lire e un cestino di provviste, e così l'indomani poté salutare i suoi datori di lavoro e rientrare, sempre sotto la minaccia dei bombardamenti, in Friuli.

Lentamente si consumò, in mezzo a rischi e a pericoli di ogni genere, anche l'ultimo anno di guerra: finirono le paure e le incertezze per il domani; restava però sempre il problema del lavoro.

Fortunatamente i marchesi Ferrante di Rufano, che avevano fatto ritorno nella loro città natale, Napoli, si fecero vivi e pregarono Romilda di riprendere il servizio in casa loro. Così ella lasciò di nuovo il Friuli, diretta al Sud. Rimase a Napoli per circa sei mesi ed ebbe modo di servire a tavola molti illustri napoletani, amici dei marchesi, fra cui Enrico De Nicola e Giovanni Leone, entrambi destinati alla Presidenza della Repubblica.

Il console venne poi inviato oltreoceano e precisamente in Venezuela. Si imbarcarono a

Napoli e dopo 18 giorni di navigazione raggiunsero New York. Mentre il console ripartiva subito per Caracas, la marchesa e i quattro figli si trattennero per due mesi negli Stati Uniti, ospiti di ricchi parenti e Romilda rimase con loro.

Dopo questa lunga vacanza si riunirono con il marchese a Caracas: qui Romilda si trovò all'improvviso sbalzata in una situazione completamente diversa, se non addirittura opposta a quella recentemente sperimentata negli Stati Uniti. Caracas era infatti una città quasi di frontiera, in fase di formazione, dove la disorganizzazione era di casa e le possibilità di affermarsi e di arricchirsi in breve infinite. Perfino le comunicazioni, da e per il Venezuela, erano molto lente e piuttosto incerte, e per la limitata velocità dei mezzi di trasporto marittimo, e per i rischi che presentava ancora la navigazione, essendo l'oceano infestato da mine, residui del recente conflitto mondiale.

Tardava così a giungere da casa Collino la risposta alle prime lettere di Romilda, oltremodo preoccupata per la salute assai precaria della madre.

A troncare i suoi timori provvide Monsignor Annibale Giordani, che, contrariamente all'aspetto alquanto burbero, era sempre pronto a soccorrere i parrocchiani in difficoltà, specie i più poveri.

Infatti Monsignor Annibale le fece pervenire, tramite l'Ufficio Informazioni del Vaticano, un biglietto scritto in data 9 maggio 1946 con le assicurazioni che la madre e gli altri familiari stavano bene ed avevano ricevuto le sue lettere.

La famiglia del console in Venezuela fu alloggiata all'hotel Avila dove non fu possibile procurarsi nemmeno un cuoco esperto, così che i pasti dovevano essere ordinati altrove. A causa di questa situazione di provvisorietà ogni tanto avveniva qualche incidente, per fortuna non diplomatico. Un giorno accadde che, durante una colazione a cui partecipava anche l'ambasciatore della Cina, Romilda dovesse servire della carne, una fetta per ogni commensale, tutte scrupolosamente conteggiate in precedenza. Sfortunatamente l'ambasciatore cinese era una buona forchetta e prelevò dal piatto di portata due fette di carne. Romilda allora, prevedendo le conseguenze di tanta golosità, gli diede rapida di gomito, alzando contemporaneamente un dito.

Il perspicace diplomatico comprese al volo e rimise immediatamente nel piatto il maltolto. Da allora, quando ritornava al consolato d'Italia ed incontrava Romilda, alzava sempre prima un dito e poi due e la guardava maliziosamente interrogativo.

Un anno dopo l'arrivo a Caracas il marchese di Rufano venne destinato in Paraguay e Romilda, che già cominciava ad accusare i primi disturbi fisici che da lì a poco non l'avrebbero più lasciata, dovette rinunciare a seguirlo.

Così si impiegò prima come cassiera in un club, poi prese a gestire un negozio; gli affari andavano a gonfie vele, ma la salute peggiorava: il clima del Venezuela la stava lentamente distruggendo.

Progettò di raggiungere gli Stati Uniti, con la complicità di un altro diplomatico italiano, il console Savorgnan, che la registrò nei suoi documenti come facente parte del personale di

servizio della sua famiglia.

Così dopo cinque anni di fatiche e di sacrifici lasciava, sconfitta e malata, il Venezuela, diretta al Nord.

Rimase negli U.S.A. per tre anni; si stabilì a una ventina di chilometri da New York, a Neuve Rochelle e svolse diversi mestieri: cameriera, stiratrice, sarta. La salute rimase sempre precaria e finì per ammalarsi seriamente, fino al punto di dover essere ricoverata in ospedale, pagando per ogni giorno di degenza ben 22 dollari, cifra notevole per quegli anni e per le sue finanze, non troppo floride. Però in mezzo a tante angustie trovò sempre dei connazionali, specialmente meridionali, che la aiutarono materialmente, la confortarono e la sostennero moralmente.

Nel 1953 il console Savorgnan dovette lasciare gli Stati Uniti per un'altra sede e Romilda, sempre più stanca e malata, fu costretta a rimpatriare.

Così ritornò in Italia dopo 8 anni di assenza e poté di nuovo godere la compagnia della madre che da lì a due anni sarebbe morta.

L'anno dopo la perdita della mamma anche Romilda fu sottoposta a un delicato intervento chirurgico. Quando si fu un po' ripresa tentò ancora di emigrare, questa volta in Belgio, ma resistette soltanto sei mesi; poi fu costretta ad arrendersi definitivamente, a rientrare in patria e a ritirarsi nell'angolino di casa che le era spettato dalla eredità paterna.

Qui è vissuta e vive, alternando a periodi di malattia momenti di relativo benessere e provvedendo alle sue necessità con la pensioncina di invalidità che le è stata assegnata in virtù degli anni di lavoro prestati presso il Bacologico.

Dei dieci anni trascorsi per il mondo ora le resta, assieme ai tanti ricordi, la certezza di aver sempre operato con scrupolo e diligenza, seguendo l'esempio del padre, Pietro Collino.

(Il Barbacian, dicembre 1985)

---

## Una donna chiamata Mame

«Ne fôc, ne lôc'» era un tempo la frase friulana più efficace per definire una famiglia economicamente disestata, frase che si può tradurre facilmente nella lingua ufficiale pressappoco così: «Non avere più né un fuoco né una casa», quest'ultima intesa oltre che come tetto anche come podere che, nella stragrande maggioranza, le famiglie rurali conducevano a mezzadria, fino alle soglie del secondo conflitto mondiale ed anche oltre, cioè fintanto che si riaprono all'emigrazione le frontiere ed i portoni delle fabbriche, rinnovate o in fase di crescente espansione, liberando così tanta gioventù dalla servitù della gleba.

Essere sfrattati un tempo dal lôc era una disgrazia vera e propria, peggiore della grandine o della siccità per molti mezzadri, specie quando non c'era stata l'opportunità di trovare un altro padrone disposto ad accoglierli sotto un nuovo tetto. Ma per poter aspirare ad un contratto di

mezzadria era necessario offrire al proprietario terriero determinate garanzie ed innanzi tutto disporre di un certo numero di braccia lavorative, di un discreto corredo di carri, aratri a mano, tini, botti, rastrelli e forche ed eventualmente di capi di bestiame e di una scorta di sementi. Se invece il malcapitato mezzadro aveva, per una serie di disavventure, esaurito ogni suo avere, tale aspirazione restava un puro e semplice miraggio e doveva rassegnarsi, suo malgrado, a diventare un misero sotan, cioè un sottomesso, un salariato, a patto però che riuscisse a trovare un qualche lavoro, eventualità molto incerta dopo il 1930, con la crisi in corso, di portata mondiale, aggravata da un malessere sociale interno, scaturito in parte dall'ideologia fascista, che pretendeva di risolvere i gravi problemi del momento con l'autarchia. Fu proprio durante una simile congiuntura economica, nell'estate del 1932, che la famiglia di Angelo Saro venne sfrattata dal lôc, già di proprietà dei signori Sabadin, che essa occupava da tre anni, dal nuovo proprietario che lo aveva appena acquistato.

I Sabadin, un tempo facoltosi possidenti di Provesano, ma gravati da alcuni anni da pesanti debiti a causa della rivalutazione della lira, avvenuta nel 1928, non erano stati più in grado di far fronte ai loro impegni e avevano venduto le proprietà fondiarie.

Disgraziatamente poco tempo prima di rovinarsi economicamente, nel 1929, forse illudendosi ancora di poter tamponare la grossa falla, avevano convinto i Saro, mezzadri a Moruzzo di Fagagna, a trasferirsi a Provesano, allettandoli con infinite promesse.

I Saro erano una tipica famiglia patriarcale di quegli anni: il vecchio patriarca, un fratello scapolo e già anziano, due figli maschi con le rispettive consorti e una decina di nipotini, quasi tutti in tenera età.

La situazione si presentò subito tragica: nella stalla dei Sabadin pendevano dalla catena solo due magri buoi e una desolata vacca, le cui mammelle avvizzite non sarebbero certamente bastate a nutrire tutti quei bimbi.

Non c'era letame per concimare i campi; gli altri fertilizzanti organici come il guano, erano troppo costosi; l'andamento stagionale fu in quei tre anni particolarmente ostile, specie a causa della siccità estiva, sicché quando furono costretti dal nuovo proprietario ad andarsene dalla casa colonica, erano completamente al verde ed impediti dalla mancanza dei requisiti necessari a candidarsi per una nuova mezzadria.

A causa della consistenza numerica del nucleo familiare ebbero molte difficoltà a trovare un nuovo tetto, così che la famiglia patriarcale si spezzò.

Uno dei fratelli Saro venne alloggiato dai parenti della moglie a Martignacco; Angelo invece, con la moglie Anna Pascoli, i sei figlioletti, il vecchio padre e lo zio scapolo, fu ricoverato in via provvisoria in una casa vicina, dove ben presto risultarono di troppo e furono incoraggiati, piuttosto rudemente, ad andarsene: la povera famiglia dovette per qualche giorno, e quel che è peggio per qualche notte, rifugiarsi sotto un porticato.

Così, finite le già misere scorte, risultata vana la ricerca di un qualsiasi lavoro per il capo famiglia, Anna fu costretta nell'inverno del 1932 a girare per i paesi vicini, assieme al maggiore dei suoi figli, Gino, di soli 12 anni, al fine di mendicare un po' di cibo. Il raccolto delle questue era piuttosto scarso: qualche manciata di farina, un pezzetto di formaggio, una

cotenna di lardo, perché erano anni di magra per la maggior parte degli abitanti della nostra zona. Sicché il piccolo Gino, afflitto dai geloni ai piedi che guazzavano nelle dalmine di legno, mal protetti dalle calze rattoppate, diceva alla madre, soppesando la sporta semivuota: «Mame, se il Signôr al fases un meracul e cuant ch'i tornin a cjase i ciatassin la panarie plene di farine» (Mamma se il Signore facesse un miracolo e al nostro ritorno a casa trovassimo la madia piena di farina). Purtroppo il Signore, che lascia a quella parte di umanità privilegiata la responsabilità di provvedere ai suoi poveri, anche se questa spesso preferisce ignorarli o negarne l'esistenza, non poteva esaudire la preghiera dell'innocente e la panarie restava tragicamente vuota.

Una volta una donna caritatevole di Rauscedo diede ad Anna una bella fetta di formaggio, raccomandandole la recita di un Rosario. Ma tornata a casa ella trovò il più piccolo dei figli febbricitante ed in lacrime e per diverse ore fu completamente impegnata a confortarlo. Finalmente il piccino si addormentò ed anche Anna prese sonno; ma fu svegliata da uno strano stillo d'acqua, d'ignota provenienza. Accese il lume a petrolio, il ferâr e cercò per tutta la stanza; guardò anche all'esterno, ma nulla. All'improvviso si ricordò della promessa fatta alla generosa offerente di Rauscedo. Subito volle riparare all'involontaria disattenzione: prese a pregare con fervore e lo strano gorgoglio cessò.

Nella primavera del 1933 per fortuna Anna riuscì a trovare un lavoro stagionale presso la fabbrica di mattoni di Pozzo il cosiddetto «Privilegio». Così per alcuni mesi ci fu qualche soldo per sfamare le numerose bocche in attesa. Ma esaurita la scorta di argilla, ci fu la sosta consueta ed Anna, che nel frattempo aveva dato alla luce una bimba, la settimana, riprese a battere a tutte le porte per trovare un lavoro per lei o per il marito. Le dissero che a Tauriano la locale polveriera cercava operai: vi si recò a piedi immediatamente e le autorità militari la inclusero nell'elenco degli aspiranti.

Dopo qualche tempo fu convocata d'urgenza presso la caserma dei carabinieri di Spilimbergo: Anna vi si recò con tremore, interrogandosi su quanto poteva aver commesso di male: invece i militari dell'Arma le comunicarono che era stata assunta in qualità di operaia presso il deposito di munizioni di Tauriano.

Così il giorno dopo iniziò la nuova fatica coprendo la distanza fra Provesano ed il deposito, circa otto chilometri, a piedi, partendo prima di giorno e rincasando a tarda sera.

L'ultima nata aveva solo pochi mesi, Anna la allattava prima di partire ed al ritorno; al resto pensavano i fratellini più grandi, calmando il pianto causato dalla fame con qualche crosta di pane raffermo. Preoccupata per la sorte della piccina, la donna chiese al comandante del deposito se gli fosse possibile assumere in sua vece il marito: in un primo tempo questi le rispose che la proposta era inaccettabile, essendo quel posto riservato, per le prestazioni richieste (o forse piuttosto per risparmiare sulla paga che per le donne era inferiore) ad una donna.

Qualche tempo dopo si dimostrò anche disponibile al cambio, a patto che il marito fosse in grado di esibire la tessera del partito fascista. Purtroppo il povero Anzul non era politicizzato e la proposta cadde immediatamente.

Soltanto nel 1935 il capo famiglia riuscì a trovare lavoro presso la ditta Rovina, attigua al

deposito militare: gli sembrava di toccare il cielo con un dito. Riuscì a comperare una bicicletta di seconda mano, caricò sul ferro la sua Anna e via assieme verso Tauriano. Anzul era proprio felice: finalmente non si sentiva più un inutile peso. Progettò anche con la moglie di recarsi a Gemona, a piedi, a ringraziare Sant'Antonio, per l'incomparabile grazia.

Ma la sorte maligna era in agguato e nemmeno il Santo degli impossibili fu in grado di sottrarglielo. Da Rovina Anzul avrebbe dovuto lavorare con la maschera, perché la terribile polvere delle granate era una minaccia costante per i polmoni; però quasi nessuno degli operai riusciva a sopportarla, sicché presto o tardi tutti cadevano vittime delle malefiche esalazioni: probabilmente le maschere non erano state progettate in maniera adeguata e funzionale. Angelo, o perché debilitato dagli stenti di una esistenza grama, o perché vulnerabile più degli altri, dopo un solo mese di lavoro cominciò a tossire e a deperire. Si mise a letto ed in breve la malattia lo condusse alla morte; se ne andò da questo mondo angustiato di dover lasciare Anuta sola, con sette figli da crescere e soprattutto da sfamare. A quel lutto irreparabile se ne aggiunsero subito altri due: il suocero e il vecchio zio, sconcertati dall'immatura perdita, morirono uno dopo l'altro.

Adesso quei sette orfanelli, il maggiore di quindici anni, la più piccola di due, potevano contare soltanto sulla loro coraggiosa ed instancabile «Mame». A lei sola potevano ricorrere, invocandola con quel dolcissimo appellativo, conforme alla parlata della nativa Moruzzo.

Erano sette derelitti e le loro invocazioni a sera, quando la donna tornava stanca morta dal Poligono, erano un vero coro: Mame a destra, Mame a sinistra, Mame sempre; così ella poco a poco divenne Mame per tutti, per gli amici dei piccoli Saro che chiamavano la loro madre mari o mama e più tardi per i compaesani e Mame rimase tutta la vita.

Per provvedere alla numerosa famiglia continuò a lavorare nel deposito per sette lunghi anni, gravati dagli stenti e dalla fatica. Si alzava prima di giorno, cucinava per i figli e partiva a piedi, ed era ancora buio; tornava a piedi ed era di nuovo buio; durante l'inverno avvolta in una vecchia mantellina militare che aveva rimediato alla meglio, adattandola alla sua persona con certe fettucce nere passate sul rovescio che spiccavano orribilmente sul verde del tessuto. Un giorno, quando giunse all'ingresso del deposito, gli altri operai, uomini e donne, scoppiarono in una fragorosa risata. Soltanto allora Anuta si accorse di aver indossato, nel buio della sua cucina, la mantellina a rovescio, sicché le fettucce scure la rendevano simile ad una zebra. Il capo reparto, un militare in congedo, resosi conto dello stato precario della mantellina e della sua legittima proprietaria, le offrì un suo vecchio cappotto militare smesso. Anna lo accettò con riconoscenza e da allora marciò al lavoro trasformata in un imponente avanguardista: ora il nuovo travestimento le procurava frequentemente un riguardoso saluto militare da parte dei colleghi di lavoro più burloni. Ella però non ci badava; aveva ben altro a cui pensare: correre nell'intervallo del mezzogiorno a sbrigare i servizi più umili presso l'albergo di Tauriano, in cambio di una sostanziosa colazione al mattino o di qualche avanzo di cucina per i suoi bambini; affrettarsi poi alla sera per cucinare qualcosa ai figli; lavare i panni o rammendarli fino oltre la mezzanotte; e poi di nuovo fuori dal letto alle quattro di mattina, un giorno dopo l'altro e tutti uguali fra loro come i grani di un rosario, finché non le cadde, come lei racconta, su un ginocchio un peso di un quintale meno due chili e fu resa inabile al lavoro per ben quattro anni, durante i quali fu costretta a portare costantemente il gesso e a ricoverarsi per lunghi periodi in un ospedale specializzato a Capodistria.

Durante la lunghissima infermità erano subentrati nuovi guai, primo fra tutti la guerra, che aveva risucchiato nel suo vortice il maggiore dei figli, Gino, quello che sognava negli inverni di fame la madia piena di farina, spendendolo prima in Grecia, dove fu ferito e poi, nel '42, in Russia dove invece di farina trovò soltanto neve che, assieme a tanti altri, lo investì gelida e crudele lo sommerse, vietandogli per sempre il ritorno.

A casa c'erano intanto Bruno, Pietro, Danilo, Amabile, Guido, e Iolanda, che si custodivano a vicenda, cercando di sopravvivere con le miserevoli 100 lire che Mame riceveva per la sua invalidità.

Nel 1945 finì la guerra, ma non finì la miseria; i figli superstiti erano senza lavoro e rimediavano qualche liretta cavando come tanti altri giovani, le radici di una graminacea spontanea dei prati, il quadri, che liberate dalla terra e opportunamente sbiancate, venivano vendute ai fabbricanti di spazzole.

Appena fu possibile farlo però Bruno e Pietro affrontarono da clandestini il cammino della speranza verso la Francia, seguiti a mano a mano, dagli altri. Bruno, dopo il cinquanta, seppe che in Australia cercavano giovani coppie di sposi disposti a dedicarsi alla coltura della canna da zucchero: rientrò così a Provesano, si sposò e partì per l'Australia, dove intraprese, dopo aver prestato la sua opera di tagliatore nelle piantagioni altrui per svariati anni, la professione del piantatore, che continua tuttora con soddisfazione e profitto.

Mame intanto, riacquistato in parte l'uso del ginocchio, riprese a lavorare, adesso come giornaliera nell'azienda del conte Attimis. Ora alloggiava in una casetta poco discosta dalla chiesa, di proprietà della parrocchia, ed invece di versare l'affitto svolgeva le mansioni di sagrestana che consistevano nel pulire settimanalmente la chiesa e nel suonare quotidianamente le campane nei giorni feriali l'Ave Maria all'alba e poi di nuovo alla sera, per finire con il De Profundis o ora di notte verso le ventuno. Nei giorni festivi si aggiungevano i segnali che annunciavano le due Sante Messe, precedute da tre concerti eseguiti con tre campane, più un quarto breve, il cosiddetto bot; durante il sacro rito si succedevano altri rintocchi al momento dei Gloria e dell'Elevazione.

A questi accordi del mattino, si aggiungevano nel pomeriggio i segnali per i vesperi, due prima della funzione ed uno al termine, al momento della benedizione eucaristica, cuan ch'a esponevin il Santissim. Fu sagrestana per otto anni, cioè fino a quando furono elettrificate le campane; allora la casetta della parrocchia fu posta in vendita e Mame, che viveva sola, dato che tutti i figli si trovavano all'estero, avrebbe dovuto cercarsi ancora casa. Scrisse preoccupata al figlio in Australia che, pur essendo oberato di spese per l'attività agricola che lo impegnava duramente, si diede da fare per l'acquisto di quella angusta casetta, dove però Anuta avrebbe potuto trascorrere il resto dei suoi giorni, senza più dover affrontare dolorosi traslochi.

Mame ora con la casa poteva anche contare su una modesta pensione integrata dai proventi derivati dai piccoli servizi resi ai compaesani in famiglia o nei campi. La donna adesso si considerava fortunata: aveva infatti una pensione, una casa tutta sua, tanti vicini che le volevano bene; poteva persino recarsi a trascorrere l'inverno in Francia dai figli. Sarebbe stata troppo bella la sua vita, nonostante i lutti e gli stenti sopportati nel passato. Purtroppo non aveva vuotato ancora tutto il calice amaro che la vita le aveva preparato: prima la



giovanissima figlia Iolanda e poi anche il figlio Danilo si spensero in Francia. In seguito anche Pietro si ammalò gravemente di enfisema polmonare e, dopo anni di completa inabilità, moriva qualche mese fa.

Tutte queste sventure minarono la sua robustissima fibra: nel dicembre del 1984 fu colpita da infarto, ma ancora una volta la sua forza di volontà, unita alle attenzioni di quanti le vogliono bene, in modo particolare della signora Eni Visentin che la ospitò nella sua confortevole casa durante la lunga e difficile convalescenza, ebbero il sopravvento ed Anna affrontò e superò anche questa nuova prova, riprendendo a vivere ed a narrare le vicende della sua lunga esistenza, vuota di beni materiali, ma ricolma di coraggio, di abnegazione, di amore verso i figli, di disponibilità verso il prossimo, ricevendo in cambio da quanti la conoscono l'ineffabile appellativo di Mame.

(Il Barbacian, dicembre 1985)

---

## **Eugenia Venier, una nonna che parla col sorriso**

Mentre fissavo il fitto intreccio di rughe che compongono il volto sofferto di Eugenia Venier riflettevo sulle mirabili risorse cui sa ricorrere talvolta la mente umana per non cedere agli oltraggi della vita e dichiararsi sopraffatta: inventarsi uno scopo, reputarsi ancora utili, anzi indispensabili a qualcuno; dimenticare la propria debolezza per aiutare una creatura in difficoltà.

Guardando la faccia dell'anziana donna devastata dagli anni e modellata dagli innumerevoli travagli sopportati nella sua lunga esistenza, diveniva sempre più chiara in me la convinzione che in coloro i quali pongono deliberatamente fine ai propri giorni viene a mancare questa estrema risorsa: chi rinuncia a vivere lo fa perché si ritiene il solo essere colpito dalla sfortuna o emarginato dagli eventi; perciò non è più in grado di raffrontare i propri guai a quelli degli altri e scoprire in tal modo che sono spesso assai più modesti di quanto avesse giudicato in un primo momento e che gli rimane ancora, più o meno accanto, sempre qualcuno che ha bisogno del suo amore e perfino del suo aiuto.

Eugenia Venier vedova Lenarduzzi è riuscita probabilmente a compiere questa scelta istintivamente, senza bisogno di troppe riflessioni e a dimenticare se stessa per prodigarsi fino alla soglia dei 92 anni in favore dei suoi cari ed in modo particolare del nipote Angelo, il quale al momento della nascita, a cagione di un parto troppo laborioso, è stato diminuito nelle facoltà psico-motorie al punto di non poter compiere alcun movimento volontario e che circa tre anni fa è stato anche privato della madre, Anita Lenarduzzi in Bresin, mancata a soli 52 anni, il 26 febbraio 1984, dopo aver a lungo lottato contro un male incurabile.

Per Eugenia Venier la perdita della figlia è stato l'ultimo anello di una lunga catena di sofferenze e di prove durissime, iniziate durante il primo conflitto mondiale, quando nell'ottobre del 1917, giovane sposa ventiduenne, con il figlioletto Bruno di due anni e gli anziani genitori, riparò precipitosamente a Montereale, sotto l'incalzare dell'avanzata austro tedesca.

Si portavano sul carro trainato dalle mucche qualche avere caricato in fretta: i panni del corredo, poche suppellettili, alcuni sacchi di granoturco. Ma le mucche procedevano lentamente e quando i nostri profughi arrivarono a Montereale vennero raggiunti dalle avanguardie dell'esercito di occupazione, per cui era ormai inutile proseguire.

Tornarono perciò a casa e la trovarono ripulita a dovere dalle truppe di passaggio e da qualche coraggioso che non si era mosso dal paese.

Così Eugenia si dovette arrangiare alla meglio per superare quell'ultimo anno di guerra, trepidando per la sorte del marito Ubaldo, arruolato già da nove anni (era stato infatti chiamato per il servizio di leva, allora della durata di tre anni e prima del congedo era scoppiata la guerra di Libia; rimpatriato nel 1914 aveva avuto appena il tempo di sposarsi per essere richiamato nuovamente in servizio dopo l'ingresso in guerra dell'Italia).

Arrivò finalmente la fine del conflitto; Ubaldo fu congedato, ma i pochi campicelli erano insufficienti a sfamare cinque bocche, a cui se ne aggiunsero ben presto altre due: Gigiuti e Maria; ma grazie ad un amico, residente da anni negli Stati Uniti d'America, egli riuscì ad ottenere un contratto di lavoro per quel lontano paese, dove emigrò con la speranza di riuscire a raggranellare un gruzzoletto che gli permettesse di comperare ancora qualche bene al sole. Per diversi anni Eugenia condivise la sorte di tante mogli di emigranti: figli da crescere e da educare, vecchi da assistere e da confortare, giorni intessuti di fatica e notti intrise di solitudine.

Quando Ubaldo tornò, riuscì ad acquistare con i suoi sacrificati risparmi un modesto appezzamento di terreno ed una casa più ampia per la famiglia che continuava via via a crescere (nacquero infatti ancora Aristide, che morì in tenera età, Anita ed infine Mario).

Ubaldo ebbe la fortuna di entrare come guardiano notturno nei cantieri Rovina dove ferveva l'attività per aumentare le scorte belliche allo scopo di affrettare i progetti di conquista del Regime. Genia intanto si occupava della sua numerosa famiglia, della stalla e del podere.

Già i figli maggiori avevano iniziato a rendersi utili in casa, oppure avevano trovato un'occupazione; Gigiuti, ad esempio, era stato assunto come commesso nel negozio di alimentari dei fratelli Giacomo e Cesare Ronzat, dai quali era apprezzato per il suo spirito di iniziativa e la sua grande onestà.

Ma il Duce dell'Italia, desideroso di emulare le grandezze della Roma dei Cesari, riuscì a procacciarsi un impero con l'approvazione del camerata Hitler, preludio a nuove disastrose avventure.

Così nel 1940 il nostro paese entrava di nuovo in guerra, questa volta a fianco della Germania nazista; anche Gigiuti fu spedito sul fronte greco dal quale non fece più ritorno.

Dopo la morte del figlio la vita di Genia si accompagnò frequentemente al dolore, il quale la visitò ogni qual volta i suoi giorni bui venivano rischiarati da uno spiraglio di luce. Dopo la fine della seconda guerra mondiale i figli, divenuti adulti, presero ad inoltrarsi per la loro strada: Maria e Anita si sposarono, Bruno e Mario emigrarono con le loro mogli in Venezuela. Eugenia colmava i vuoti lasciati dai suoi figli col sorriso dei nipoti: ai due ragazzi di Maria, si

aggiunse nel 1954 il bimbo di Anita.

Il piccino tardava a comparire in questo mondo: Eugenia accorse a Pordenone al capezzale della figlia e la aiutò a sopportare i due giorni di travaglio; la levatrice sosteneva che tutto era regolare e che il lieto evento si faceva desiderare soltanto perché si trattava di una primipara. Il bimbo nacque freddo e cianotico; la nonna lo avvolse in morbida lana, lo tenne a lungo sul suo petto, ma non riusciva a trasmettergli il suo calore. Dopo qualche giorno però si riprese e cominciò a crescere prosperoso. A sette mesi i genitori del piccino, che era stato chiamato Angelo, si accorsero che il loro bambino era affetto da strabismo; consultarono uno specialista che controllò i riflessi del piccolo e scoprì l'atroce verità: il cervello era stato irrimediabilmente leso a causa della mancata ossigenazione verificatasi durante il lungo travaglio; tale menomazione non gli avrebbe permesso un regolare sviluppo psico-motorio.

I due sventurati genitori non si arresero a quel verdetto: consultarono i migliori, e anche i più costosi specialisti italiani. Ma anche il grande Pende non fece che confermare la prima diagnosi e l'infausta prognosi. A dispetto della scienza i familiari si illudevano ancora; infatti il bambino, sebbene non parlasse e non camminasse, si reggeva all'impiedi, se appoggiato ad un sostegno; era forte e robusto: forse i medici si erano sbagliati.

Nel 1957 Anita lasciò Pordenone e la sua casa di sposa per rientrare a Gradisca, al fine di essere di aiuto alla madre, impegnata ad assistere il marito gravemente ammalato. Ubaldo Lenarduzzi moriva l'anno dopo e le due donne rimasero assieme, per sostenersi a vicenda.

Ora anche il marito di Anita, Gastone Bresin, aveva raggiunto i cognati in Venezuela.

Il piccolo Angelo, dopo i sei anni, cominciò fatalmente a declinare: non si manteneva più diritto, non riusciva più a controllare la sua mobilità manuale, tanto che gli riusciva impossibile afferrare o reggere qualsiasi oggetto; a poco a poco non poté più compiere nessun movimento volontario. Perciò madre e nonna furono costrette ad acquistargli una carrozzella.

Anita, nonostante tutto, sperava sempre; si rivolgeva fiduciosa ai medici e alla Madonna; incominciò a percorrere il cammino della speranza verso Lourdes; in questo santuario Mariano Angelo si recò per ben quattordici volte e qui ricevette anche la sua prima comunione.

Il solo miracolo ottenuto dalla sfortunata madre fu una carica illimitata di ottimismo che la sostenne sempre, fino alla fine dei suoi giorni. Eugenia, coraggiosamente, condivise il destino della figlia e le rimase sempre accanto. Si allontanò soltanto per sei mesi, per far visita alle famiglie dei figli emigrati in Venezuela.

Gastone Bresin rientrò in Italia nel 1961, precedendo di qualche anno nel rimpatrio gli altri parenti, e prese a recarsi in Germania.

Nel 1962 nacque Severino, che se da un lato rallegrava con la sua grazia e la sua precoce intelligenza gli infelici genitori, dall'altra rendeva più evidente la menomazione del primogenito.

Anita e Genia riempivano i loro giorni con la cura della casa, dei campi e dei due bambini; a

scandire il ritmo delle loro giornate intense erano soprattutto i servizi da offrire ad Angelo: lavarlo, cambiarlo parecchie volte al giorno di panni come un neonato, imboccarlo.

Verso i quindici anni la sua colonna vertebrale, a causa della mancanza di movimento, cominciò a deformarsi e non fu più in grado di mantenersi seduto sulla carrozzina. Fu perciò costretto a restare sempre steso nel letto; a poco a poco, la deformazione della colonna vertebrale si fece sempre più macroscopica, fino a spostarsi in direzione del fianco, comprimendo vistosamente lo stomaco e la gabbia toracica.

Incapace di trattenere per qualche secondo un oggetto fra le mani o di sollevare un arto, giacque per sempre inerte nel letto, protetto dalle sponde e dall'affetto dei suoi cari.

Siccome la sua pelle delicatissima non sopporta pannolini, ogni mattina il giaciglio deve essere rinnovato, sovrapponendo tre coperte e tre lenzuola matrimoniali ripiegate e stese sopra il materasso, coperto da un telo plastificato. I genitori di Angelo dovettero acquistare tre lavatrici automatiche, centinaia di coperte e di lenzuola, decine e decine di pigiami, per poter sempre disporre di biancheria pulita e asciutta.

Anita ed Eugenia accettarono serenamente la loro croce e seppero scoprire in quella creatura menomata, che viveva grazie alla loro abnegazione, recondite manifestazioni di tenerezza che Angelo riserva proprio a chi si prende cura di lui.

Nei ritagli di tempo le due donne si permettevano perfino qualche diversivo: la figlia coltivava i suoi splendidi fiori e la madre badava al magnifico orto.

Ma sei anni fa Anita fu sottoposta a un delicato intervento chirurgico. Si ristabilì in breve e tornò ad occuparsi dei figli e della casa. Anche Genia si ammalò seriamente, ma la sua forte fibra ebbe ragione della malattia. Anita invece, dopo un paio d'anni, cominciò ad accusare nuovi disturbi. Lentamente andò peggiorando e nonostante la sua incrollabile forza di volontà, non poté vincere il male che la divorava. Cedette definitivamente il 26 febbraio 1984; il giorno prima Angelo aveva compiuto trent'anni, trascorsi in gran parte nell'immobilità e sempre in silenzio.

Ciò nonostante egli possiede una sua vita affettiva: conosce i suoi cari, gioisce delle attenzioni che gli vengono usate, diffida degli estranei e non sopporta di essere separato dai suoi familiari; una volta tentarono un ricovero alla Nostra Famiglia, ma nonostante le attente cure di cui poteva disporre, si rattristò a tal punto da rifiutare il cibo e i genitori furono costretti a riportarlo a casa.

Dopo la morte della mamma, Angelo è rimasto con il padre, con il fratello e con la nonna. Adesso Genia, che si sta approssimando al traguardo dei 92 anni, ha dovuto rinunciare a cambiarlo, si limita perciò ad imboccarlo; cinque volte al giorno sale le scale che portano al piano superiore, dove giace il povero ragazzo, immerso in un tepido limbo intriso di musica, proveniente da una radio che viene accesa quando lo risvegliano al mattino e spenta alla sera, quando lo affidano di nuovo al sonno.

Angelo avverte il passo della nonna, non appena posa il piede sul primo gradino: il suo volto si anima, pervaso da un'intensa soddisfazione. Quando Genia giunge in camera, reggendo fra

le mani la scodella ricolma e celando fra le pieghe del grembiule qualche leccornia, egli l'attende già con la bocca aperta come un uccellino implume e poi inghiotte con grande appetito, senza masticare, visto che non possiede movimenti volontari, il cibo sempre abbastanza fluido.

A mandare avanti la casa pensa il bravo Gastone, sollecito e preciso più di una donna. Dopo aver lavato e cambiato il figlio infermo, fatto il bucato, preparato i pasti, gli resta anche il tempo di curare i fiori che furono tanto cari alla moglie.

Genia, nella bella stagione, ricerca ancora, nonostante l'età, il sentiero che conduce all'orto, come se quel contatto con la terra riuscisse a trasmetterle nuovo vigore.

L'anziana donna percorre così l'ultimo tratto del suo tragitto, vigile e attenta ai bisogni dei nipote di cui sa interpretare meglio di chiunque altro la misteriosa mimica del volto. Ella gli parla col sorriso; egli le risponde con gli occhi.

Nonna e nipote si comprendono in silenzio e si sostengono a vicenda.

(Il Barbacian, agosto 1987)

---

## **Il ricettario di cucina di Anna Liemberberger**

Parecchio tempo dopo che Siora Annetti, carica di anni e di meriti, aveva lasciato definitivamente la nuova patria di elezione e la numerosa famiglia che le si era raccolta attorno, per riposarsi per l'eternità, ancora si favoleggiava di lei a Barbeano e si narrava come avesse racimolato con laboriosa pazienza un cospicuo patrimonio di case e di terre, in parte frutto dei guadagni del marito, capomastro a Vienna e in parte dei proventi del suo piccolo commercio di alimentari.

Era stata tutta sua l'idea di iniziare a vendere qualche genere di prima necessità in un villaggio che fino ad allora non aveva mai potuto disporre di un negozio: così introdusse una vera e propria innovazione nel villaggio di Barbeano ben 130 anni prima che risalisse la Penisola «un manipolo di donne di successo a dare la sveglia alle coscienze locali». Davanti alla modesta abitazione che il marito aveva ereditato dai genitori, aveva sistemato una bancarella e aveva disposto in bella vista qualche cassetta di pasta, un sacchetto di zucchero, pochi pezzi di sapone, accanto ad alcuni fogli di carta e ad una rudimentale bilancia e si era messa a disposizione dei primi clienti. Questi non tardarono a comparire, specie quando si resero conto che Annetti era disposta a far credito e ad aspettare pazientemente i soldi fino a quando avessero venduto o i bozzoli, o il grano, o il vino, oppure avessero fatto ritorno dalle Germanie i mariti, con in tasca i sudati risparmi.

Intanto si poteva approfittare della comodità e risparmiare i quattro chilometri di strada che separano la frazione dal capoluogo.

La nuova bottegaia era simpatica e gioviale; cercava in tutti i modi di rendersi ben accetta ai

suoi attuali compaesani, sforzandosi di apprenderne la lingua.

Ella infatti non era nata a Barbeano, ma veniva da molto lontano. La sua città natale era Trirehberg in Ungheria, dove aveva visto la luce il 5 luglio 1847; la madre si chiamava Giovanna Trubar ed il padre Ignazio. Giunta in età di marito sposò Giuseppe Wichth e il 5 dicembre 1869 la loro unione fu rallegrata dalla nascita di una bambina che chiamarono Mari. La piccina era bionda e paffuta, ma ben presto quando incominciò a muovere i primi passi la madre si accorse che presentava delle difficoltà motorie al braccio destro. Giuseppe poi preferiva alla compagnia della moglie e della figlioletta quella degli amici e una buona fetta del suo salario si trasformava in spumeggianti boccali di birra.

Anna, per sanare il precario bilancio familiare, si ingegnò a cucinare per un gruppo di muratori friulani che lavoravano nei pressi della sua abitazione. Fu così che conobbe Pasquale Deotti, il capo di quella compagnia di emigranti. Quel baldo giovanotto aveva da poco oltrepassato la trentina, essendo nato a Barbeano il 4 maggio 1839 da Giacomo Deotti, originario di Verzegnis e trasferitosi in pianura al seguito del fratello cappellano; la madre invece Marianna Maccanin apparteneva a una vecchia famiglia locale. Pasquale era alto e slanciato, aveva occhi e capelli neri, due baffi foltissimi e una parlantina sciolta. Fra la donna delusa dalla precedente unione e l'uomo lontano dalla patria e desideroso di trovare un affetto, nacque un'improvvisa passione. Quando finì la bella stagione e i primi geli di novembre posero fine ai lavori di muratura, Pasquale e Anna, assieme alla piccola Maria presero il volo come le rondini verso il paese dei sole e ripararono in Italia.

Certamente lo stupore dei familiari deve essere stato grande: mai più avrebbero pensato che un giovanotto di così belle speranze si fosse adattato a prendere una donna già maritata e per di più madre di una bimba. La tedesca però era piacente ed affabile, ma soprattutto laboriosa, virtù assai apprezzata nel nostro ambiente, per cui fu ben presto accettata dalla comunità di Barbeano. E poi era la prima tedesca appartenente a un popolo di dominatori che faceva il suo ingresso in paese e che univa il suo destino a quello di un friulano.

Così Anna, chiamata da tutti affettuosamente Annetti, divenne la donna di un emigrante e divise la sorte di tutte le altre mogli che avevano mariti all'estero, con la sola differenza che lei, invece di piegare la schiena sui solchi, si affacciava davanti alla sua bancarella. Ad ogni rientro durante la cattiva stagione Pasquale si dava da fare a costruire in un sito di fronte a quella vecchia, la sua nuova abitazione: a poco a poco edificò una vasta dimora che comprendeva un'ampia cucina, con un grande focolare sopraelevato, il negozio, il magazzino, la stube e le numerose stanze da letto al piano superiore.

Ed Anna ebbe così un vero banco su cui appoggiare una nuova bilancia e una parete dove facevano bella mostra decine di cassetti colmi di pasta, di riso, di zucchero e in alto sulla mensola panciuti vasi di vetro per i bombons e la scatola di metallo per i biscotti savoiardi. Nella grande cucina si allineavano i tavoli scuri, attorno ai quali si raccoglievano i clienti per bere un bicchiere di vino o per gustare una zuppa con le trippe; a rischiarare l'ombra fumosa della stanza ali innumerevoli tegami di rame appesi alle pareti che le donne di casa lucidavano ogni sabato con la sabbia del vicino torrente Cosa e, dopo averli risciacquati nella roggia, sciorinavano al sole.

Ad approfittare della cucina di Anna Liebenberger erano soprattutto i carradori che

scendevano da Clauzetto e da Tramonti coi carichi di legname e facevano ritorno con una discreta provvista di granoturco, oppure i mercanti e i mediatori che trattavano gli acquisti del bestiame e rifornivano in primavera ogni famiglia di un roseo maialetto dalla voce acuta di soprano. I piatti erano semplici e rapidi, tuttavia tenevano sempre in serbo un lieve sapore esotico che rammentava ai commensali le lontane origini della cuoca.

La nipote Marietta, che custodisce gelosamente nella sua casa di Barbeano, ricostruita dopo il sisma del 1976 nell'area dove sorgeva la casa edificata cent'anni prima da Pasquale Deotti, le memorie di famiglia e continua dietro ai fornelli la tradizione della zia Annetti, mi ha mostrato un ricettario di cucina pubblicato nel 1855 dagli Editori Volpat di Milano «La cucina facile, economica e salutare francese, tedesca ed italiana - 4a edizione con aggiunte importanti» appartenuto a Siora Annetti.

é un libriccino strano, più simile a un messalino che a un manuale di cucina. I numerosi bimbi che lo ebbero fra le mani hanno lasciato qua e là traccia della loro abilità di scrivani. La prosa è piuttosto arcaica, a volte persino barocca (per lo che si adopera, eglino possano assaggiare di tutto ciò che loro si porge) talvolta frammista a vocaboli del dialetto lombardo-veneto (una salsa peverata, carta butirata, fatele dare un bollo) e francesismi (pomi di terra, bicchier di consumato, suppe, vino di Sciampagne).

Nell'introduzione il libretto elargisce alcuni consigli sul modo di preparare la tavola e di tagliare le carni perché «bisogna conoscere le parti migliori dei cibi che si possono servire a quelle persone cui si vuole onorare di preferenza». Ecco qualche esempio «La culatta dei manzo, o parte deretana, si taglia in traverso e nel mezzo affettandola... La carne vicina agli ossi della coda è la migliore». «Tutte le lingue si tagliano in traverso, ed a fette; i pezzi più teneri sono quelli del mezzo». «Della testa dei vitello i migliori bocconi sono gli occhi, le orecchie e le cervella».

Continua poi illustrando alcuni metodi validi per conservare gli alimenti, dalla bollitura a bagno-maria, in vasi di vetro, consigliata dal signor Appert, all'uso del carbone di legna. Se qualcuno intendesse risparmiare sulla bolletta della luce eliminando il frigorifero, ecco il sistema:

Bisogna ricuoprire di uno strato di polvere del detto carbone il fondo del vaso che si vuole adoperare... Si pone la carne su questo strato di carbone; si riempie il vaso di detta polvere in modo che il carbone non permetta alla carne di toccare le pareti in alcun tempo, quindi si chiude ermeticamente e si pone in luogo secco. Con questo processo si possono conservare più di un mese le carni senza che soffrano. Quando queste carni si vogliono adoperare per la cucina, si debbono lavare diligentemente per togliere tutta la polvere che vi resta aderente. Volendo conservare con questo processo il pollame e la cacciagione, non bisogna togliere le penne e il pelo, ma vuotarle delle interiora e del grasso, e lavarle con molta diligenza, poscia riempirle perfettamente di detta polvere.

Al pesce si debbono togliere le scaglie, aprirlo, vuotarlo, e poscia riempirlo con cura di questa polvere.

La medesima polvere può servire più volte, basta solo lavarla nell'acqua ed esporla al sole e

all'aria per farla seccare... Poi si adobra per abbruciare».

Tutti questi accorgimenti ci fanno capire quanto fossero parsimoniosi cento anni fa perfino coloro che si potevano permettere il consumo della carne. Niente infatti andava sciupato: lo provano queste due ricette.

Croste alla marmitta (provenzale)

Ponete in una forma delle croste di pane ben colorate, gettatevi un po' di brodo grasso e fate andar tutto a fuoco lento. Quando la vostra crosta si sarà formata aggiungete un po' di brodo e servite, dopo di aver ben sgrassato.

Orecchie di manzo al sugo

Bisogna scegliere le più tenere, scaldarle all'acqua bollente sino a tanto che si siano ben nettate: fatele allessare e cuocere in brodo, con un po' di lardo tagliato a pezzi, cipolle, chiodi di garofano, lauro ed un bicchier di vino bianco, sale e pepe moderatamente.

Lorquando saran cotte, estraetele e tagliatele verso l'estremità più grossa per aprirle e dar loro una forma più bella: disponete in un piatto e versatevi sopra la salsa»

Il prezioso libretto prende in rassegna tutti gli alimenti, dalle minestre, alle carni, alle verdure, per finire con i dolci.

Alcuni ingredienti in quegli anni erano ancora poco usati; fra questi compare il pomodoro. «Questa pianta originaria dell'America meridionale s'adopera a cagione del suo colore e della sua acidità in molti ragù e in qualche tramesso (antipasto)». Invece si consumavano i topinambour che l'autore definisce però in maniera errata, come pianta della famiglia dei pomi di terra. «Si lavano, si fan cuocere in acqua salata, si tagliano a fette e si mettono in una salsa con butiro: si mangiano pure in insalata».

Siora Annetti però avrà senza dubbio realizzato con vivissimo piacere alcuni piatti a lei familiari, perché tipici della sua terra d'origine come le «Ova alla Tedesca», le «Frittelle di Pomi e pere», «La focaccia di pomi di terra» e le «Patate alla Paesana». Ma il piatto più richiesto allora dai viaggiatori infreddoliti sarà stato senza dubbio una buona zuppa col brodo.

In due pinte d'acqua ponete una fetta di due libbre di manzo magro; un vecchio pollo, due grosse carote, due cipolle, due porri, erbe aromatiche e due chiodi di garofano e fatto bollire il tutto a fuoco moderato, sì che si riduca ad un terzo, levatene poi il grasso. Prendete alcune croste di pane ben cotto: allogatele in fondo d'una casserola, con un po' di brodo sur un fuoco mite; lasciate che si secchino e leggermente abbrustoliscano: staccatele con dei brodo dalla casserola: ponetele nella zuppiera, versate il brodo e servite in tavola.

Agli stomaci più robusti giovava anche un buon piatto di trippe preparato nel modo seguente:

Lavate a parecchie acque e raschiate bene la trippa, tagliatela poi della larghezza di tre dita, fatela bollire con un buon mazzetto di prezzemolo, timo, lauro ed aglio; ponete sale, pepe e tre o quattro grosse cipolle: fate cuocere due buone ore; versatela poi sul pane abbrustolito e



servire. Oppure ritirate tutti i pezzi e fateli sgocciolare. Fate arrossare nel butiro una dozzina di grosse cipolle tagliate a quarti; quando avranno preso un bel biondo mettete un cucchiaino di farina, rimestate bene ed aggiungete quindi una bottiglia di vino bianco, funghi, sale e pepe, e fate cuocere a lento fuoco.

Grazie alla sua solerzia dietro al banco e alla sua bravura davanti ai fornelli il negozio e l'osteria di Annetti prosperavano.

Ora tutti la chiamavano signora Annetti, per quella grande casa accogliente e spaziosa che il marito le aveva edificato, per il negozio e la dispensa sempre ben forniti che si aprivano sulla strada principale del paese, per i campi che andava acquistando e che le assicuravano un tenore di vita di gran lunga superiore alla gran massa dei compaesani.

Intanto in Austria, gonfio di birra, era deceduto Giuseppe Wichth e Anna aveva potuto finalmente nel 1882 regolarizzare il suo vincolo affettivo. Anche Mari era cresciuta e, nonostante la lieve imperfezione fisica, era diventata una bella fanciulla, tranquilla e rotondetta. A far dimenticare qualsiasi difetto giovava la posizione economica: era infatti l'unica erede dei due coniugi, poiché dall'unione di Anna e Pasquale non erano nati figli. I pretendenti non mancavano; la scelta cadde su un giovane mestierante di Gradisca che il patrigno della fanciulla aveva avuto modo di apprezzare sul lavoro e che alla madre piaceva per quel suo nome altisonante e straordinariamente asburgico: Carlo Massimiliano Bisaro, nato a Gradisca, un anno soltanto prima della fidanzata. I nostri due giovani si sposarono e vissero felici e contenti poiché Mari era proprio buona come il pane e, virtù rara in una donna, per niente linguacciuta. Ad offuscare l'idillio di Carlo e Maria e a rattristare profondamente Pasquale ed Anna, desiderosi di veder prosperare la loro casa, subentrò una cocente delusione: gli anni passavano, ma nessun bimbo veniva ad allietare la coppia.

Carlo e Mari si recavano piuttosto frequentemente a Gradisca, specie in occasione delle più significative ricorrenze; tutte le volte solevano lasciare calesse e cavallo nel cortile dei Doros dove viveva coi padre Luigia Bisaro, vedova di Valentino Visentin, circondata da un drappello di quattro ragazzi, ancora in tenera età.

Il marito di Luigia era stato vittima di un incidente sul lavoro nella centrale di Montereale Valcellina; ora la donna lavorava nei campi a fianco del padre e del fratello per far crescere i suoi ragazzi, che facevano del loro meglio per assecondare gli sforzi della madre. Luigia Bisaro, quando era andata sposa a Noventa di Piave, aveva creduto di iniziare finalmente un'esistenza protetta e serena dopo i tanti lutti che avevano colpito la sua sfortunata madre, che aveva seppellito nell'arco di trent'anni ben dieci dei suoi tredici figli; la sorte però le era stata egualmente infausta ed era rimasta ben presto vedova, inoltre di lì a poco lei stessa avrebbe perso l'ultimogenito Pietro.

Carlo Massimiliano era ammirato dalla forza morale di Luigia e della bravura dei suoi figlioli. Soprattutto il terzogenito Amedeo, un ragazzino pronto e servizievole, destava le sue simpatie; egli lo prese a ben volere e cominciò a chiedere alla madre il permesso di condurlo qualche volta a Barbeano. I soggiorni di Amedeo Visentin in casa Deotti-Bisaro si fecero sempre più lunghi e frequenti, finché il fanciullo rimase definitivamente nella sua nuova famiglia adottiva. Gli anni trascorsero anche per lui e si fece uomo.

Passò sul paese la bufera della guerra; tornarono gli Austriaci ed Anna Liebenberger si diede da fare, durante l'invasione, per mitigare con la sua parola misurata e suadente, le prepotenze dei dominatori, a volte causate proprio dalla difficoltà di comprendersi a vicenda. Alla fine del conflitto Amedeo, rientrato dal fronte, si sposò con una fanciulla di Barbeano, piacente e prosperosa; Maria Bozzer, che diventò di buon grado l'allieva diligente della Zia Annetti, che a poco a poco le svelò tutti i segreti del suo mestiere, felice di poter trasmettere a una scolaria docile e attenta tutti quegli accorgimenti che non aveva mai potuto confidare a Mari, impegnata a dividere il suo tempo fra il ricamo, i lavori all'uncinetto e le pratiche devozionali. Tra gli altri suggerimenti, Annetti raccomandava alla giovane Maria: «Quando un cliente segue con attenzione lo spostamento dell'ago della bilancia e protesta quando cerchi di pesargli più merce di quanta non ne abbia richiesta, non aver timore: costui pagherà sempre in contanti; chi invece non si interessa a pesi e a quantità, è senza dubbio intenzionato a lasciare insoluti i suoi conti».

Maria Bozzer non si limitava soltanto ad incartare pasta o zucchero, ma si dava da fare a mettere al mondo dei bellissimi bambini (9 in tutto). Siora Annetti ebbe la gioia di accoglierne, nei momenti di sosta, sulle sue ginocchia quattro: Carlo, Anna, Rosa, Maria; a badare a loro durante il giorno pensava poi la nonna Mari che per una ventina d'anni radunò attorno al suo seggiolone e alla sua vasta gonna una corona di bimbi: dopo i primi quattro sarebbero venuti al mondo Amedeo junior, Pasquale, Benito, Vittorio, Luigina. Ma ormai il tempo di Anna Liebenberger si era compiuto: ella se ne andò nella pienezza dei suoi giorni, nell'anno 1935, prima che la morte impietosa recidesse le tenere vite di Anna Visentin, fanciulla tredicenne e della sorellina Rosa, di soli cinque anni.

La casa, che assieme al marito Pasquale ella aveva edificato, continuò a prosperare, accogliente e laboriosa con Amedeo e Maria Visentin fino alla loro morte, ed anche oltre.

Soltanto il terremoto squarciò orribilmente i suoi muri, ma la nipote Marietta ne riedificò una nuova nella medesima area e continuò a sfaccendare, al pari della zia Annetti, attorno ai fornelli.

(Il Barbacian, agosto 1988)

---

## **Un mercante gentiluomo e una moglie devota**

Durante la mia infanzia, nei villaggi di campagna, la famiglia non comprendeva solamente gli esseri umani, legati tra loro da vincoli parentali, ma si allargava fino ad includere i pochi bovini allevati nella stalla, con i quali gli agricoltori dividevano la fatica quotidiana, necessaria alla coltura dei campi, e dai quali ricevevano preziosi alimenti, soprattutto il latte, materia prima per ottenere le necessarie scorte di formaggio e di burro, pilastri dell'alimentazione nel Friuli di allora.

Gli eventi lieti e tristi che riguardavano la Sisila, la Colomba o la Stella erano motivo di trepidazione per l'intero nucleo umano. La nascita di un vitello procurava una tensione più o meno prolungata e se tutto si concludeva nel migliore dei modi, una piacevole euforia si impadroniva di grandi e piccini; in caso contrario la costernazione invadeva l'intera famiglia,

specie quando soccombeva anche la puerpera e bisognava svendere la sfortunata armenta per un pezzo di pane, a mercanti di pochi scrupoli, che si precipitavano come avvoltoi sulla preda. Invece quando la stalla prosperava, le vitelle destinate all'allevamento, diventavano dopo due anni giovenche e dopo tre mucche, così si poteva vendere un bell'esemplare e realizzare un discreto guadagno.

Il contadino che aveva un capo di bestiame da trattare lo faceva sapere al mediatore locale (a Barbeano esercitavano tale attività Pasquale Bertuzzi e Rovere Ernesto, a Gradisca Fioravante Bertuzzi). Costoro avvertivano il mercante disposto a fare acquisti. Nella nostra zona i mercanti di bestiame erano numerosi ed ogni coltivatore o mediatore poteva scegliere, a seconda dei propri gusti.

I miei genitori preferivano vendere il proprio bestiame adulto a Berto Orlando, perché era un compratore di parola e rispettava gli impegni presi.

Berto era un uomo distinto e compito, ordinato e pulito, in stridente contrasto con il mediatore Pasquale Bertuzzi, più noto come Pascalin, che odorava perpetuamente di tabacco masticato di cui era golosissimo. Il mediatore barbeanese per nove mesi all'anno compariva accartocciato dentro un tabarro nero, che gli penzolava da tutte le parti. Orlando invece indossava camicie bianche, stirate alla perfezione e pantaloni puliti e sempre con la piega in ordine. D'inverno si difendeva dal freddo avvolgendo la persona e la relativa bicicletta, suo consueto mezzo di trasporto, in un elegante mantello nero, di buona lana, con il colletto di velluto.

Arrivava pedalando misurato, ed entrava nella stalla con discrezione, senza mai alzare la voce o dare in escandescenze, come facevano certi suoi colleghi, troppo invadenti o esageratamente avidi.

Berto invece era educato e paziente; cercava di rispettare i diritti del venditore e non disprezzava mai esageratamente il bestiame posto in vendita; egli trattava esclusivamente bovini in ottimo stato di salute che poi rivendeva ad altri agricoltori, conducendoli personalmente nei vari mercati della zona: Spilimbergo, Valvasone, Codroipo, San Vito, Sacile, Pordenone.

Quando i miei genitori decidevano di vendere una mucca, io prendevo il lutto e mi rifiutavo di assistere al doloroso distacco. Quando la sfortunata bovina usciva dalla stalla, mi rincantucciavo in cucina per non vedere la partenza, quasi sempre lunga e forzata, e poter versare, lontano di occhi indiscreti, lacrime di desolazione. Mi confortavo in parte solo se sapevo che la mucca andava da Berto: secondo me quell'uomo distinto ed educato non le avrebbe fatto mancare nulla e poi l'avrebbe sistemata in una stalla dove sarebbe stata trattata con tutti i riguardi.

Berto per me era un vero signore e di lui mi fidavo ciecamente. Sapevo che abitava a San Giorgio, un paese che i miei familiari mi avevano detto che era situato là dove finiva la prateria dei magredi e cominciavano i campi fertili; io però non c'ero mai stata.

Berto, in quel paese per me ancora tanto lontano, era sovrano di un reame popolato di giovenche e mucche pezzate che egli procurava di sistemare poi presso alcuni allevatori.

Quello che la mia fertile fantasia aveva costruito esisteva in gran parte, grazie soprattutto all'infaticabile ed operosa compagna di Berto, che si era legata a lui per la vita nel lontano 1924, a soli 19 anni; io la conobbi solamente una decina d'anni fa quando ormai Berto aveva concluso il suo viaggio terreno. Incontrandola compresi come il marito, pur muovendosi in mezzo al bestiame, fosse sempre così impeccabile. Il bel cavaliere di San Giorgio, nel suo reame, aveva accanto a sé una fata impareggiabile: Elisa Pagura che gli aveva rapito il cuore contemplandolo dall'alto di un poggiolo a Vacile, durante un giro di affari che Berto aveva compiuto in compagnia di un amico.

Elisa era una giovinetta deliziosa; anche l'amico di Orlando l'aveva trovata incantevole e lo aveva incoraggiato a tentare l'impossibile per non lasciarsi sfuggire una simile occasione. Ma anche Elisa, pur essendosi ritirata in fretta da quel poggiolo galeotto, era rimasta colpita dalla distinzione di Berto: il fulmine li aveva dunque investiti entrambi e, dopo un breve fidanzamento, si unirono in matrimonio: lui aveva 32 anni e lei 19. Dopo la cerimonia nuziale si recarono per due giorni a Trieste, ospiti di una parente; durante il breve viaggio di nozze un fotografo rinomato li ritrasse agghindati e felici. Il lunedì seguente rientrarono a San Giorgio per iniziare una convivenza serena e lunghissima, costruita giorno dopo giorno con l'operosità e la stima reciproca.

L'unione di Berto ed Elisa fu rallegrata dalla nascita di sei figli: Maria, Marcello, Gigetta, Lucia, Lina, Francesco; la primogenita nacque nel 1926, l'ultimogenito nel 1947.

Elisa, novella sposa, si stabilì nella casa che il marito aveva edificato poco prima delle nozze; assieme poi costruirono una stalla vasta e luminosa, capace di accogliere le numerose mucche di transito.

La giornata di Elisa iniziava prima del giorno e terminava verso la mezzanotte. Al mattino, aiutata dal famiglio (oggi si dice il bracciante agricolo), nutriva e mungeva le mucche, puliva la stalla e sistemava nella concimaia il letame trasportato con la carriola. Dodici animali adulti erano ospitati, più o meno a lungo nella loro stalla; se la loro mandria si faceva più numerosa doveva ricorrere ad un rustico poco lontano. La fatica più gravosa era quella di far provvista di acqua al pozzo del villaggio ed in seguito abbeverare con i secchi gli animali.

Solo molto più tardi giunse fino alla loro casa un modesto ruscello, abbastanza esangue che faceva sempre rimpiangere ad Elisa la vorticoso e limpida abbondanza della roggia di Vacile che scorreva accanto alla sua casa natale.

Poi c'era il fieno da accumulare per tutte quelle bocche, una più vorace dell'altra. Il famiglio falciava, ed Elisa e le figlie provvedevano a spandere l'erba, a rigirlarla, a rastrellare e a radunare il fieno già secco in covoni, per poi trasportarlo a casa con il carro trainato da due mucche o dal cavallo.

A volte il prato era lontano, come la Tilissa di Barbeano, toccata agli Orlando in eredità attraverso Regina Tubello, madre di Berto. Alla sera il fieno, una forcata dopo l'altra, veniva sistemato nel fienile; poi c'era la cena e il riposo per la numerosa famiglia, tranne che per Elisa, che continuava per ore ed ore tutti quei lavori che Berto, a torto, giudicava di scarsa importanza e che invece procuravano alla sua casa e alla sua persona una distinzione

particolare e che facevano di lui un «signor» mercante.

Dopo aver lucidato i pavimenti, lavato e stirato panni fino a mezzanotte, il mattino dopo Elisa era di nuovo in piedi per ripetere l'eterna mungitura. Per avvicinarsi alle mucche forestiere ci voleva una grande psicologia ed un tatto straordinario; a volte era necessaria la dolcezza, a volte la fermezza e perfino le maniere forti. Alla fine anche le più riottose si lasciavano mungere o preparare, per essere presentate sul mercato. Veniva eseguito un vero e proprio lifting: le mucche venivano strigliate a dovere, si provvedeva ad accorciare i peli della coda e a lucidare le corna, per far sparire i numerosi anelli, implacabili rivelatori dell'anzianità.

Quando le candidate erano pronte si sceglieva il mercato dove era più vantaggioso presentarle e, dopo una levataccia mattutina, si raggiungeva a piedi la località prescelta.

Solo più tardi Berto, quando il figlio maggiore Marcello prese a collaborare con lui, si adattò a far trasportare gli animali nei mercati più lontani sopra un camion, appositamente noleggiato; però non cessava mai di deprecare il rumore del motore e lo stress arrecato alle sue preziose mucche da quei mezzi moderni Berto vedeva malvolentieri dilagare attorno a lui la civiltà delle macchine e declinare quella dei bovini.

Egli era, secondo una definizione molto originale del figlio Francesco «un vaccocentrico» e non comprendeva assolutamente la mancanza di riguardi verso questo animale così utile ed importante. Confesso di condividere in pieno il giudizio del principe azzurro della mia infanzia; anche secondo me la mucca dovrebbe essere tenuta con grande cura e nessuna femmina dovrebbe essere macellata, ma lasciata tranquillamente morire di vecchiaia, dopo un onorato servizio, per ripagarla dei doni preziosi forniti alla comunità: forza-lavoro, latte, burro, formaggio, vitelli. Purtroppo oggi l'Italia deve vendere all'estero automobili, frigoriferi, scarpe, confezioni e lo spazio riservato ai bovini italiani dalle leggi della Comunità Europa diventa sempre più ristretto ed i montanti compensativi, per il latte prodotto in più delle quote stabilite a tavolino, anti economici per ogni assennato produttore.

Già negli ultimi anni di vita Berto assistette al tramonto della civiltà della mucca, ma oggi che interi allevamenti vengono eliminati per incassare il premio di abbattimento, inorridirebbe senza dubbio, dal momento che l'Italia importa una buona parte del latte necessario al fabbisogno della nostra popolazione.

Negli ultimi anni della sua attività di mercante Berto aveva sostituito l'amata bicicletta con un motorino, ma la guida gli risultò sempre piuttosto impegnativa e in più gli procurò, a suo dire, una fastidiosa bronchite.

Muoversi divenne più facile quando si decise a permettere al figlio Marcello di acquistare una utilitaria così poteva essere trasportato nelle stalle dei clienti e sui mercati al riparo dal freddo senza sfidare il destino in sella a quell'infernale motorino che troppo spesso si ostinava a non fermarsi al momento opportuno e lo costringeva così a compiere complicate acrobazie.

Qualche anno dopo la morte di Berto, avvenuta nel 1977, le mucche scomparvero perfino dalla stalla di famiglia.

Elisa colmò il grande vuoto lasciatole dal marito con l'affetto dei figli e dei numerosi nipoti.

Nella sua luminosa cucina trascorre il giorno a cucinare, a cucire, a lavare, a stirare ed a inamidare candide camicette vaporose o a confezionare stupendi maglioni, impegnandosi sempre con abnegazione, per rendere più lieta e meno faticosa la vita dei suoi cari.

(Il Barbacian, dicembre 1991)

---

## I pomodori dell'emigrante

Quando Antonio Cividin e Giuseppina Campardo, negli anni Cinquanta celebrarono il loro matrimonio, erano già consapevoli che i giorni dell'idillio sarebbero stati pochi; infatti con il sopraggiungere della buona stagione bisognava che Antonio riempisse di nuovo la valigia di cartone e raggiungesse il posto di lavoro in Francia, al Pas de Calais.

Allora per gli uomini del nostro mandamento non c'erano altre possibilità: in quegli anni quasi tutti erano costretti ad emigrare; i ragazzi, alcuni dopo le elementari, altri dopo aver frequentato la Scuola di Mosaico, intraprendevano per lo più l'arte del muratore o del terraziere. Nei nostri paesi i cantieri di lavoro erano pochissimi; soltanto a qualche fortunato era concesso trovare un'occupazione meno faticosa nei pressi di casa; per tutti gli altri il destino era segnato dall'esempio degli adulti ed ognuno si preparava a seguire le orme del proprio genitore fin dalla prima infanzia.

Erano già dei privilegiati quelli che avevano potuto prepararsi con tre anni di Scuola di Mosaico a diventare operai specializzati nel settore dell'edilizia.

Questa possibilità era mancata invece a tutta quella gioventù che era uscita dalla guerra.

Coloro che non erano riusciti prima del secondo conflitto mondiale ad imparare un mestiere, erano finiti con paghe da fame, nelle miniere di carbone del Belgio o in quelle di ferro della Francia, a saturare di polvere, giorno dopo giorno, i polmoni per un pezzo di pane. Quando poi sarebbero giunti al termine di un'attività così logorante, avrebbero goduto per breve tempo della sudatissima pensione perché la silicosi aveva già completato la sua azione demolitrice.

Antonio Cividin, fortunatamente, aveva appreso giovanissimo il mestiere dell'imbianchino.

Mancando in Italia la possibilità di svolgere un lavoro continuato, emigrò come tanti altri suoi compaesani, in Francia.

I primi risparmi del giovane emigrante servirono ad acquistare la cjamera, cioè i mobili per la stanza da letto.

Pina Campardo, durante il periodo del fidanzamento, aveva allevato assieme alla madre e alla sorella, sacrificando il tempo libero che restava loro dopo il lavoro compiuto in campagna accanto al papà e ai fratelli, polli e tacchini per tramutare il ricavato della vendita in candidatela; nelle lunghe serate d'inverno, durante le veglie in stalla o in cucina accanto al

spoler, sfruttando la fioca luce di una lampadina da poche candele, aveva cucito e ricamato il proprio corredo.

Ma quel letto matrimoniale, preparato con tanta cura affettuosa, doveva restare semideserto per nove mesi all'anno, cioè per l'intera stagione migratoria che andava dai primi di marzo alla metà di dicembre Antonio Cividin qualche mese dopo il matrimonio, ripartì per Calais dove ferveva la ricostruzione, come nel resto della Francia, per riparare i danni provocati dall'immane conflitto mondiale.

Alloggiava come era costume dei nostri emigranti nei pressi dei cantieri di lavoro, in baracche di legno fornite dalla ditta; a turno un collega si occupava della cucina, la mattina della domenica era riservata al bucato che la maggior parte degli operai gestiva personalmente, per economizzare anche i soldi della lavandaia.

Intanto Pina in paese, col cuore gonfio di nostalgia, aiutava la suocera Teresa Babuin, nelle faccende domestiche e il suocero Leonardo nei campi e nella stalla. La giovane sposa era abituata ai lavori di campagna poiché, essendo figlia di mezzadri veneti, fin dalla prima infanzia aveva cominciato a rendersi utile, prima in casa e poi nei campi, dove c'era da zappare il mais per intere settimane e da rastrellare a mano vaste distese di prato, nei Magredi situati ad ovest di Barbeano.

Finalmente dopo alcuni anni di forzata separazione Antonio riuscì a trovare nella località dove lavorava un alloggio per sistemare la sua famigliola: così trasferì in Francia la moglie e la figliuola Maria Teresa.

I vecchi Cividin rinunciarono a coltivare direttamente i campicelli e finché durarono in salute, rimasero nella loro casa, che per oltre un secolo e mezzo era stata della nobile famiglia Businelli, a tenere la porta aperta e il focolare acceso, affinché i tre figli, uno residente a Milano e due in Francia, ad ogni temporaneo rientro, potessero godere l'intimità della famiglia. Teresa Babuin fu la prima ad andarsene definitivamente; Leonardo toccò la soglia del secolo, però trascorse gli ultimi anni della sua lunga vita presso il figlio maggiore residente a Milano. La vecchia casa rimase perciò chiusa.

In Francia Antonio e Giuseppina lavorarono di comune accordo; il marito a poco a poco riuscì ad organizzare una piccola impresa artigiana, la moglie si prodigava perché ai suoi cari non mancasse nulla. I coniugi Cividin incominciarono a pensare al giorno del rientro.

Nell'orto della casa di Barbeano edificarono con i loro risparmi una graziosa villetta che avrebbe dovuto essere la loro dimora quando Antonio avrebbe smesso la sua attività.

Avrebbero potuto così ritrovarsi con amici e parenti e trascorrere insieme un meritato riposo.

In paese risiedono infatti tre fratelli di Pina con le loro famiglie e il padre Giovanni ora quasi centenario.

Anche i coniugi Cividin avrebbero ripreso le care vecchie abitudini d'un tempo: per Pina ci sarebbe stata la possibilità di scambiare ancora quattro chiacchiere all'uscita della messa domenicale o nei pomeriggi feriali nel vicino lavatoio; Antonio si sarebbe incontrato con i

compaesani nell'osteria, dinanzi a un bianchetto. Avrebbero poi avuto l'orto e il giardino da curare e i polli da crescere: quando poi Maria Teresa sarebbe venuta in vacanza in Italia, avrebbe goduto dell'aria buona e della dispensa piena.

Purtroppo l'uomo propone e Dio dispone; la figlia Maria Teresa, che si era sposata in Francia, anche dopo il matrimonio si trovò nella condizione di dover trattenere i genitori accanto a sé.

Così Pina ed Antonio dovettero accontentarsi di venire ogni tanto a Barbeano a far visita ai parenti e perciò godettero la loro casa assai di rado.

Antonio quando raggiunse l'età della pensione nella dimora francese di Calais aveva molto tempo da dedicare all'orto che curava con vera passione.

Durante un soggiorno in Italia rimase entusiasta alla vista dei magnifici pomodori che coltivava la cognata Rosina, moglie del fratello di Pina. I coniugi Cividin vollero esportare in Francia un po' di seme e tentare la coltivazione.

Nonostante il clima atlantico sia meno favorevole di quello dei Friuli, in quanto l'estate se ne va molto prima, i coniugi Cividin ottennero dei pomodori eccezionali, tanto eccezionali che un giornale locale «La voix du Nord» pubblicò la loro fotografia e quella dei magnifici frutti che essi avevano saputo produrre nel loro orticello di Oignies.

Il corrispondente dei quotidiani così scrive:

I frutti pesano oltre un chilogrammo e duecento l'uno ed hanno una circonferenza di cinquanta centimetri. E non ce n'è uno solo, inoltre sono deliziosi. Il Signor Gividino (si tratta di un errore di stampa o di una trasformazione apportata in Francia al cognome), artigiano pittore attualmente pensionato e sua moglie hanno portato dall'Italia, loro terra di origine, cinque anni fa, dei semi di pomodoro giganti che essi hanno saputo riprodurre e migliorare.

Per ottenere questi risultati, niente prodotti né ricette miracolose, ma cure, tempo e molto letame bello e buono...

Il risultato può fare impallidire di invidia ed arrossire di confusione gli ortolani di Oignies e dintorni che sono numerosi e ricchi di esperienza. Presumiamo che questa pezzatura non abbia niente di eccezionale. Infatti quest'anno le loro piante di ribes hanno permesso loro di fabbricare cento litri di eccellente vino bianco e rosato con l'etichetta: «messo in bottiglia nella proprietà di Oignies».

Pina e Antonio, anche se hanno dovuto rinunciare al sogno di rientrare in Italia, hanno saputo organizzare perfettamente la loro giornata di pensionati e hanno trasformato un minuscolo angolo della grande pianura francese in un paradiso terrestre; non potendo disporre dei frutti della vite per ottenere la bevanda preferita dai friulani, si sono ingegnati con l'uva ribes, realizzando un vino che a dire del corrispondente francese, che senz'altro non manca di esperienza, risulta «eccellente». Antonio e Pina hanno raggiunto questi risultati perché conservano l'amore per la terra che già fu per secoli e secoli patrimonio dei loro antenati e che anche a quelli procurò, assieme a sudore e fatica, qualche piccola - grande soddisfazione.



(Il Barbacian, agosto 1989)

---

## Il sindaco dei profughi

Andrea Collesan, nato a Spilimbergo nell'anno 1872 da Giovanni e da Maria Petris, proprietari di un negozio di generi alimentari e di una discreta campagna che assicurava il fieno a qualche mucca e a diversi cavalli, fin da giovane aveva collaborato con la madre, impegnandosi nel commercio e nell'amministrazione dei beni di famiglia, cercando di ampliare la casa situata in Barbacane ed anche quella prospiciente il corso Roma, dove si apriva il negozio, nei locali ora occupati dalla ditta Donadon. Agli inizi del nostro secolo aveva sposato una graziosa ragazza di Urbignacco di Buia, Teresa Savonitto, che si era data subito da fare per riempire la vasta casa di bimbi, dandone alla luce ben dodici. Nonostante gli impegni familiari il cav. Andrea si era sempre occupato anche dei problemi sociali ed amministrativi della natia Spilimbergo, entrando a far parte della Società Operaia di cui fu Presidente e del Consiglio Comunale, dove ricoprì per parecchi anni la carica di Assessore. Egli si prodigava moltissimo affinché i suoi concittadini avessero la possibilità di reperire un lavoro senza essere sempre costretti ad emigrare, perciò ogni qual volta riusciva a realizzare attraverso il commercio degli utili, si dava da fare per acquistare materiale edilizio, in tal modo assicurava un tetto più comodo alla numerosa famiglia e un salario ai muratori impegnati nel nuovo cantiere.

Nel 1912 Andrea Collesan venne eletto sindaco e continuò ad impegnarsi con maggior zelo per la sua gente, recandosi periodicamente in Udine per sollecitare i finanziamenti necessari e l'evasione delle pratiche, utilizzando mezzi propri al fine di non gravare sul bilancio comunale che voleva sempre attivo.

Purtroppo due anni dopo la sua elezione l'Austria-Ungheria dichiarò guerra alla Serbia, in seguito all'attentato di Sarajevo, scatenando il primo conflitto mondiale. Dopo in anno di aspre polemiche fra pacifisti ed interventisti, anche l'Italia dichiarò guerra agli Imperi Centrali ed il Friuli venne a trovarsi in prima linea. Spilimbergo ormai faceva parte delle retrovie, il paese si riempì di militari ed il cav. Andrea Collesan, che fino allora si era occupato di opere di pace come il riempimento del vallone con costruzione di un ponte, poi coperto, sopra un piccolo corso d'acqua che affluiva in Tagliamento all'imbocco dell'attuale Via Bertrando, fu costretto ad impegnarsi per procacciare gli alloggi per la numerosa truppa e i loro cavalli, poiché la caserma non bastava a contenerli tutti; inoltre bisognava provvedere al foraggiamento dei numerosi cavalli, sempre nel rispetto dei cittadini del Comune.

Spesso però era difficile conciliare gli ordini delle autorità militari con i timori dei cittadini, specie quando fu stabilito di edificare un hangar a Tauriano per ospitarvi un dirigibile. Gli abitanti della frazione protestarono vivacemente ed il sindaco fu costretto a calmarli, ricordando loro che la patria era in guerra e che le strategie offensive adottate dalle competenti autorità dovevano essere realizzate. Però Andrea Collesan si premurò di ottenere dai comandanti del presidio le necessarie garanzie per salvaguardare l'incolumità pubblica: i militari gli risposero che era compito del Sindaco proteggere la popolazione, costruendo le difese necessarie.

Egli allora si recò a cercar lumi a Cervignano, che distava pochi chilometri dal fronte: in quella località l'unica protezione civile consisteva in qualche trincea, scavata alla periferia del paese e coperta di tavoloni che non avrebbero certamente riparato, chi vi avesse trovato rifugio, dalle granate. Andrea Collesan tornò a Spilimbergo scoraggiato e deluso. Dopo qualche mese il comandante del locale presidio gli chiese cosa avesse studiato l'Amministrazione Comunale per garantire l'incolumità dei cittadini; il sindaco rispose deciso: «Abbiamo ampliato il cimitero».

Più i mesi passavano, più si intensificava il conflitto, più aumentavano le perdite nelle atroci battaglie dell'Isonzo e nelle impervie montagne della Carnia e del Trentino. Frequenti erano le notizie provenienti dal fronte di nostri concittadini caduti: era compito del sindaco di recarsi nelle famiglie colpite a trasmettere il luttuoso evento, unitamente agli effetti personali della vittima che a volte venivano recuperati accanto alla salma. Erano scene strazianti che purtroppo si ripetevano con sempre maggior frequenza.

Intanto lentamente erano trascorsi due anni di guerra ed era iniziato l'autunno del 1917. Settembre era stato bello, la vendemmia abbondante. Ad ottobre invece iniziarono piogge sempre più insistenti; il 24 dello stesso mese austriaci e tedeschi, nel corso di una poderosa offensiva, sfondarono il fronte a Caporetto e si aprirono la strada verso Cividale e l'intero Friuli. La notizia si sparse immediatamente e cominciarono ad affollare le strade dei Friuli formazioni militari in ritirata, soldati in fuga, civili atterriti di venire schiacciati in mezzo ai due eserciti contendenti.

Il 28 ottobre già gli austriaci e i tedeschi si trovavano a Udine, da dove era fuggita gran parte della cittadinanza. Anche a Spilimbergo iniziò l'esodo, Andrea Collesan decise di restare al suo posto e di attendere l'evolversi degli eventi, mise però in salvo la famiglia, affidando moglie e i figlioletti al cognato che era giunto con i suoi congiunti da Udine. Partirono da Spilimbergo la mattina del 28, con due carri, ognuno dei quali era trainato da due cavalli. Andrea, la madre Maria, e la sorella Arcangela con la figlioletta rimasero a Spilimbergo, decisi a non muoversi. La sera del 28 la comitiva dei 40 profughi, in maggioranza donne e bambini, pilotati dallo zio, giunsero a Zoppola dove passarono la notte in un fienile. Dopo enormi difficoltà, riuscirono a superare il ponte pericolante sul Meduna. Giunti a Pordenone lasciarono i carri e i cavalli, entrarono in stazione e salirono sul treno speciale che una locomotiva ansante trasportò faticosamente al di là dei Piave. Durante il viaggio avvenivano scene strazianti perché alcuni nuclei familiari erano stati spezzati: alla partenza da Pordenone una donna di Cividale che recava in braccio un bambino, piangeva disperata la perdita del marito e del figlio ancora lattante rimasto sul carro periti tra le acque limacciose del Meduna per l'improvviso crollo del ponte. I bimbi Collesan e i loro congiunti arrivarono prima a Bologna e poi a Firenze; qui nessuno li voleva alloggiare; lo zio fece la voce grossa e riuscì a farsi ospitare a Fiesole, in una proprietà della marchesa Niccolini.

Intanto il cav. Andrea a Spilimbergo cercava di salvaguardare la vita dei concittadini rimasti, poiché in paese vigeva la legge marziale: alcuni soldati italiani, entrati in un negozio, erano usciti con un paio di scarpe, di cui forse avevano bisogno ed erano stati fucilati, nonostante che il sindaco avesse supplicato il comandante di usare clemenza.

Ormai il grosso della truppa italiana era passato al di qua del Tagliamento e già giungevano le cannonate degli invasori. Il colonnello Colle e il suo aiutante tenente Pisapia chiesero ad

Andrea, che aveva dei buoni cavalli e un calesse, di far loro guardare i torrenti Cosa, Meduna e Cellina in piena, guidandoli dove la corrente era meno vorticosa, allo scopo di porre in salvo importanti documenti. Partirono da Spilimbergo e dopo aver guadato con fatica il Cosa in piena, attraversarono la prateria brulla, diretti al Meduna che rumoreggiava sinistro. Ormai anche il ponte Giulio era stato fatto saltare dai soldati in ritirata, sicché non restava che cercare un passaggio accessibile al calesse. Vagarono incerti lungo le sponde, perché il torrente è piuttosto mutevole nel suo percorso ed infido per le ghiaie dove le ruote dei carriaggi affondano facilmente.

Dopo lungo penare lo attraversarono, un branc alla volta, incitando il cavallo e spingendo il calesse che spesso minacciava di essere capovolto. Solo a sera guadagnarono la riva destra e trovarono riparo per la notte in un casolare abbandonato. Il sonno venne interrotto bruscamente da una cannonata che cadde a pochi metri dalla casa; il tenente Pisapia, che era duro di orecchio, si svegliò di colpo e rivolto al suo colonnello disse: «Signor colonnello qualcuno ha bussato alla porta!». Buon per loro che i colpi che seguirono cambiarono direzione. L'indomani, sul far del giorno, erano di nuovo in piedi e presero d'assalto il Cellina che richiese lo stesso impegno del giorno precedente. Attraversati i torrenti, gli ufficiali e il loro prezioso carico poterono considerarsi in salvo perché raggiunsero i camion in attesa che li trasportarono al di là dei Piave. La missione del sindaco era terminata, ma ormai la via del ritorno era preclusa perché già gli austriaci gli erano alle spalle.

Si rassegnò quindi a lasciare la madre e la sorella sole alle prese con le truppe di occupazione e a proseguire la sua corsa verso ovest. Si preoccupò innanzitutto di ritirare il figlio dodicenne Angelo che si trovava in convitto nel collegio Ricci di Vittorio Veneto. Il fanciullo indossò in fretta il suo abito migliore, una divisa di piccolo alpino, molto in voga allora e saltò nel calesse. Il ragazzino aveva fame, ma il padre non fu in grado di offrirgli che del cioccolato che mai mancò in casa Collesan data la compartecipazione dei cav. Andrea nell'industria dolciaria Novi Ligure attiva all'epoca; finalmente giunsero a Treviso e qui un militare procurò al ragazzo una fetta di pane spalmata di conserva di pomodoro che divorò come una vera leccornia. Il giorno dopo fecero tappa a Monselice: il cavallo fu legato in una stalla ed Angelo gli dormì accanto, nella mangiatoia, per timore che qualcuno se ne impadronisse. Il padre cav. Andrea rimase invece dentro il calesse, per il medesimo motivo. Giunti a Bologna acquistarono un giornale dove trovarono un trafiletto fatto stampare dallo zio che rendeva noto che il grosso della famiglia si era diretto qualche giorno prima a Firenze. Così dopo una settimana di viaggio, per strade strette, rese quasi impraticabili dal movimento di militari e civili, giunsero a Fiesole.

Qui Andrea si ingegnò subito ad aprire un negozietto per procurare a tante bocche di bambini il sostentamento che il sussidio governativo, piuttosto esiguo, rendeva precario. Prese subito a muoversi per prendere contatto con i suoi concittadini, profughi in Toscana e dopo essersi fatto rilasciare, a spese proprie da vero galantuomo, un biglietto che gli permetteva di accedere a tutti i treni, percorse l'Italia in lungo e in largo, giungendo fino in Puglia e prendendo ovunque contatto con gli spilimberghesi che si erano rifugiati in quelle località: ascoltava le loro richieste e le appoggiava con coraggio presso le autorità competenti. Approfittava anche dei suoi spostamenti per acquistare della merce disponibile nelle varie località che poi le donne di casa Collesan avrebbero provveduto a rivendere nel negozietto di Fiesole.

Fino a dicembre la covata dei bimbi più piccoli era affidata al dodicenne Angelo che era il maggiore. I fratellini e i cuginetti correvano come puledri per la collina, in cima alla quale sorgeva la villa in cui erano alloggiati; i maschietti avevano una passione particolare per i focherelli, che nel clima arido e ventoso della zona si allargavano pericolosamente e i contadini avevano poi il loro daffare a spegnerti. Le prodezze di quei biscari venivano poi riportate alla villa e il povero Angelo le buscava al posto dei fratelli, perché a parere degli adulti non aveva saputo custodirli. A dicembre fu liberato da quei supplizio, ma ne iniziò uno forse più gravoso, perché il padre, approfittando di un viaggio «apostolico» lo accompagnò a Torino, nel collegio dei salesiani, dove avrebbe potuto continuare la scuola interrotta. Qui nonostante la buona volontà dei superiori, i viveri scarseggiavano e il povero Angelo soffrì la fame e tanta nostalgia, perché in due anni di permanenza in quei convitto fu visitato dal padre solo due volte e si era ormai convinto di essere stato abbandonato.

Intanto che il cav. Andrea Collesan si spostava da una città all'altra per rianimare i suoi concittadini, l'offensiva dei Piave aveva prodotto i suoi frutti e culminò ai primi di novembre con la vittoria di Vittorio Veneto. Andrea fece ritorno a Spilimbergo il 3 novembre, al seguito della truppa liberatrice. Ormai il posto di sindaco della città era stato assegnato, in sua assenza, al signor De Stefano che mantenne l'incarico fino alle elezioni, le ultime dell'Italia democratica, nelle quali risultò eletto il signor Ezio Cantarutti.

Il cav. Andrea Collesan scese a Fiesole a riprendere la famiglia subito dopo la fine del conflitto perché voleva che la moglie partorisce a Spilimbergo. Giunsero in città il 10 dicembre e la piccola Elena nacque l'8 gennaio dell'anno successivo. Poi si diede da fare a rimettere in piedi il negozio vuoto e a rifornire la popolazione dei generi di cui aveva più bisogno: formaggio e lardo. Siccome i formaggi in zona scarseggiavano, poiché le mucche erano state requisite dalla truppa di occupazione, si rifornì presso il conte Ceconi di Pielungo di una partita di formaggio pecorino sardo che venne acquistato dalla popolazione e giudicato buonissimo; si premurò allora di recarsi in Sardegna per una fornitura diretta, ma ormai il cibo era venuto a nausea ai clienti e così dovette penare moltissimo per liberarsi di quel pecorino.

Il dopoguerra era travagliato oltre che dalla mancanza di viveri, anche dalla disoccupazione e dalla incertezza politica, che culminò nella dittatura: anche il cav. Andrea, che ormai viveva piuttosto appartato, dovette subire il taglio dei baffi, che aveva sempre portato lunghi e appuntiti, ritenuti una bandiera sovversiva. Calmatesi le acque, i baffi rispuntarono e fecero bella mostra, nel suo volto fiero fino all'età di ottanta anni, quando chiuse la sua giornata terrena e raggiunse nell'eternità la fedele compagna Teresa che già lo aveva preceduto.

(Il Barbacian, dicembre 1990)

---

## Gigia Ronca

Dopo tanciu aigns che il siò ort al è diventât un pradut cun cualchi frutâr, a mi pâr di iodi inciamò Gigia Ronca, pleada in doi, macia nera in tal vert, sora una ieca di versis o di brocui, impegnada a netâ li plantutis da l'erba ch'a nasseva dibot sot i siei vôi. Chei di cjasia a lavin a poiasi qualchi ora tai dopo misdîs di estât; iè invessi a iu passava simpri ta l'ort, cuierta il cjâf

da un cjapelon di paia ch'al faseva ombrena al siò cuarpisin sutîl di sisila.

Encia dopo vè parat dongia e consumât la sena di polenta e radic, intant che li dô noris Anzuluta e Santina a distrigavin la cusina, a tornava inciamò in chel blec di cjera, fra la strada e il rivâl, a bagnâ li plantutis par iudalis a cressi. A pareva una furmia ch'a strassinassi dô mastelonis di banda; dopo cu la manuta a patafava liserâ l'aga su la ieca, atenta a no distirâ li plantutis.

A San Pieri a erin prontis li verzis par riplantalis davôr forment e pì indennat il sedino, e dopo i brocui e il radic roman che li feminis dai cjasai lî ator a vignevin a comprâ. A rivavin cui sei da semenâ o cul podin di len e Gigia iu implenava di vert, senza culumia, atenta a no crevâ li pividutis e a scartâ li giambis 'sà vuarbis. A era largia di mania e a no contava mai i piè di verdura; a si regolava simpri a voli: deis francs un sei, cinc francs un podin e se dopo replantadis il soreli a li brusava o il grilo talpa a li roseava par sot, a era buna di 'sontâ qualchi altri mac. Chei francùs ca cjapava a erin duta la so entrada e a servivin a tirâ indenant sencia tociâ i bês dal formai, dal butiro, dal vigjel, destinâ a scurtâ il debit che il siò om, Santin Colonel, al veva fat tal 1923 par comprâ la cjera e tirâ sù la ciasa, dopo ch'al era vignut fôr di fitual dal Roncs, dulâ ch'al era nassut lui, siò pari e i nonus dai nonus.

Jè, puarina, a no comprava nuia par sé, nencia una giugiula, par smoleâ che tossata asmatica che la lassava senza fuarsis e senza flât. La domenia a 'seva a messa prima a Spilimberc e a consegnava al Monsignor i besùs ch'a veva rincurât via pa la setemana zirant par Bussulin a tirâ dongja ôs pa la glesia; a passava a saludâ una o l'altra da li do fîs, Maria e Talia, maridadis in paîs; dopo di nouf a cjasa e ta l'ort, fin a la domenia davôr.

Tre voltis a l'an a vigneva a messa a Barbean: par Sant'Antoni di zenâr, par Sant'Apolonia il nûf di fevrâr e par la Madona di ottobre, la seconda domenia; alora a faseva il ziro da la parintât, encja se ormai lungja.

A vegniva ancja a cjasa nestra, parsè che la mari di me mari, Anuta Colonela, a era nassuda ai Roncs ta la famea dal siò om.

Intant ch'a beveva il cafè cu la sgnapa, a ni contava duti li novitâs dai ultins meis, la pi part brutis: o la vacja a veva dispierdût, o la manza a era muarta sul fâ, o il pursit al si era malât di mal russit. Chistis a erin li maloris pi pissulis, parsè che a la famea di Gigia a no erin stadis sparegnadis li disgrassis grandis; tal 1944 al era muart Santin e l'an dopo, il 1 di mai dal 1945, i todescs a vevin copât il fi Nadalin ch'al era restat par deis dîs sot il punt da la roia, davant dai Zanetins. Chei di cjasa a vevin sperât ch'al tornassi, ma quant ch'ân cjatât li taminis iù par Gradiscja ân passât duta la roia e a l'ân tirât fôr di là sot, sglonf come un pivot: la so pora mari a no à podut nencja iodilu. A la vedua e ai doi canaiùs a ei tocjada una cagnera di pension e a Gigia a iè restât un grop sul stomit, ch'a la scjafoiava pì da la tos. I cuatri cjamps a rindevin pòc; sul pi biel da la stagjon a vigneva il sec o la tempiesta e li bocis ator da la taula a erin vot.

Il fi Toni a si iudava cul traspuart dal lat, molt da li stalis di Bussulin, fin ta la lateria di Spilimberc, ma s'al meteva in cont il timp pierdut da la so femina e da so cugnada par pesâ il lat e lavâ i podins, il viàs fin a Spilimberc e il fen dal cjaival, a in restava pòcs. Cussì Gigia, fin ch'a podut à continuât a rincurâ tal meis di sugn semensa di verzis, di brocui, di sedino, a

semenâ e a orlevâ plantutis par duta la borgada.

Tai ultins aigns l'asma e la toss a no i lassavin requie e l'ort al à cominsât a zî al mancul. Ma ormai li contadinis a no plantavin pì tantis verzis; qualchiduna a no faseva nencja pì l'ort: da li rivendiculis o sul marcjat si cjatava la verdura za pronta in dutis li stagions: Gigia Ronca a no serviva pì. L'ultima volta ch'i l'ài ioduda al è stât tal meis di otobre dal 1959, pa la fiesta da la Madona; la tos ormai a era la so compagna e a faseva fadia a fevelâ.

L'an dopo a no è vignuda a cjatami par Sant'Antoni: a era muarta cuatri dis prima, il 13 di zenâr.

Encja sio fi Toni, consumât da un malàn, a iè 'sût davor, cuatri agns dopo, simpri il 13 di zenâr.

(Il Tamon, marzo 1989)

---

## Una vita par tirâ su una cjasa

Cuant che i à cognossût Giovanna Donula, femina di Angelin Colèt, io i eri una frutina e iè una nuvizza in flôr.

A vegneva a fâ fen cu la so int tai prâs da la Cosa e a si tirava davôr dos frutinis, Celestina e Anna maria, culuridis come rosis e bunis come un toc di pan.

Duciu a seavin i prâs ta li stessis zornadis e cussì si cjatavin la maitna, a spandi antons, e tal dopo misdi, cuant ca si cargava i cjars dal fen.

Fin al 1940 la zoventût a implenava i prâs; dopo, par cuatri-cinc aigns, a son restâs dome pi vecius, ch'a tiravin di lunc, par pora di cjatâsi sempri di mancul.

Cuant ch'a è finida la guera, a son tornâs dongja i zovins e par cualchi an a son vignûs a seâ ancjamò i prâs, prima di lâ via pal mont.

Encja i Colès a erin in tanciu: tre fradis, una sor da maridâ, li cugnadis, i nevôs.

Giovana a veva vût un'altra frutina, Rita, ch'a cresceva cu la musuta blancja e rossa come un milussût e cun doi voglons ch'a lusivin di ligria.

Giovana a lavorava senza sparagnâsi e cuant ch'a spetava ch'a si seciàs il fen, a si tirava dongja li so canais e a discoreva cun lôr.

A pareva propit una di ches bielis madonis ch'a mi vardavin la domenia a messa granda dai confalons da la glesia: biela di musa e scleta, cu li stressis neris ch'a incurnisavin il cjâf e i voi ridins.

Giovana a contava a che ninutis la storia di un'altra mari, Maria di Nazaret: encia iè a veva

cressût un frut, biel e bon, che una volta doventât grant, al veva volût dongja di sè duciu i frus e al veva prometût a lor, e a chei ch'a saressin stats come lor, il paradis.

Cumò che mari cun chel frut a stava di cjasa poc lontan dal lôc dai Colès, ma a veva una cjasuta massa picciula, dulà ch'a stentava a losâ chei ch'a sevin a cjatâ iè e siò fi.

Giovana a ghi voleva ben e a si dava da fâ par tirâ dongja cualchi sentesin e ingrandî che cjasa massa streta.

Ma a Navarons, tal curtîf dai Bisars, a no si podeva slargjâsi nè di cà nè di là. Encia monsignor Tesolin a la pensava come Giovana, ma par tirâsi fôr da chel curtîf a volevin tanciu bes e che ch'a ingrumava la Donula, zirant pa li cjasis dal borc, a erin sempri massa pocs.

Pensa e torna a pensâ, monsignor Tesolin tal 1965 al a dessidût che dut Spilimberc al iudàs a fâ su una cjasa nova; e cussì al è stat.

Dopo sinc aigns, tal 1970, la cjasa nova di Maria di Nazaret a era finida, un fregul pì indevant da la cjasa che Angelin e Giovana a vevin tirât su, dopo che la famea dai Colès a si era dividuda.

Cussì Giovanan à metût di banda li clâfs da la cjasa vecia e à cjavât in consegna chês di che nova.

Encja se la salut ormai ai ghi dava qualche preocupassion, à cuminsât a dassi da fâ par che dentri e for a fossi dut in ordin.

Ma ades che l'altar al era pì grant, encja la cros a era pì granda: par mantignî che biela cjasa a volevin tanciu bes.

Una dì Giovana à vût una biela idea: la int à tanta roba da scartâ, vistîs, fiers, cjarta, veri. Il pì da li voltis a no sa proipit dulà butâla. A si podeva proiodi a cjavâla su par dopo vendila.

Cussì, d'acordo cun Angelin ch'al era zût in pension, à pensât di tirâ dongja sè che la int a veva di massa, di sielsilu, di ingrumâlu e dopo vendilu par guadagnâ cualchi franc pa la cjasa di Maria di Nazaret. Par aigns Giovana e Angelin àn vût il curtîf, la loibia, la stala e il toglât cjamât di roba vecia; par aigns àn lavât, suiât, spacât, intassât lana, fier, cjarta, veri; par aigns cul siò lavoro àn iudât a mandâ indevant la cjasa di Maria di Nazaret e insegnât a duciu ch'a no si devi butâ via nuia, parcè che dut al po essi recuperât.

Cumò che par Giovana e Angelin al è rivât il moment di polsâ, i sperìn che cualchi d'un al cjamini pa la strada che lôr àn viert.

(Il Tamon, novembre 1989)

---

**La scarpada verda**

aCorint in treno su li nestrìs stradis feradis, a zova slungiâ il voli cinc - sis metros pì lontan da li scarpadis par no riscjà di impiâi tai baras di spins di mora nera ch'a scjafoin dut lunc cualchi bar mendic di arcat, mâl nudrît e piês orlevât. In cualchi trat àn pensât di comedâ che intric copant dut cul diserbant e lassant in piè dome i speroi dai lens senza pì fueis e senza pì vita; di linc i binaris e uitôr ai spins una miseria di sufàs di erbata zala dulà che la prima cica di sigareta butada da un fignestrin, a varès impiât un fogarut, che magari dopo cualchi ora al sares doventât un fogaron.

Se investit cunfinans cu la ferovia a fossin stâs omis come Giovanni Battista Mongiat, allora si che l'Italia a sares stada duta ordenada come la Svizzera e il vert dai arbui e da l'erba a varessin passût i nestrìs voidi lunc li stradis di dut il nestrìteritori nazionâl.

Fin d'ora c'al è stât in vita, Tita Mongiat al era paron di una braiduta, tociada ades in reeditâl fi e ai doi nevôs, a man sanca da la linea ferroviaria Cjasarsa-Spilimberc. La «Littorina» vinc aigns fa a era belzà da un piês in pension e il servissi al vegneva fat come cumò cu la coriera. Iò, mestra a Bussulin, i menavi dispes i scuolars a spas iù pa li sinis, tant a no corevin nissun pericol: a si podeva rivâ fin a Gradiscja par «direttissima», schivant la strada sfaltada. A ogni stagion al era alc di guardâ o di scuersi; a miesa strada a mi inciantava la scarpada verda di Tita e i si fermavin a gioldila e a vuardâ tant ch'a era diferent di che di front.

Tal mê di fevrâr i vin vût mô di iodi Tita al lavôr insiemit a la so femina, Quas Caterina. Iè a parava a tocs i ramas che Tita al dispedava cul curcel par netâ i bars di arcas ch'a crescevin ca e là a scjapis. Lui al dava di curciel svelto di man come un zovin di vincj aigns e a nol perdeva timp davôr di me e dai canais, ma Caterina a podeva ingrumâ fassinis e fevelâ.

Cussì i soi vignuda a savê che chei doi vecius cussì ordenâs, a erin i nonus di un scolâr che vevi vût aigns prima e che a vivevin lì dongja, ta una cjasuta ch'a rideva di madons, ros ta li zornadis di soreli e ancje ta chês di ploia; pôc lontan al veva tirât su la viluta nova il fi. Fin al 1950 Tita e Caterina a vivevin a Redona, ma cuant che l'aga da la Miduna a veva implenada la valada, come dutis li fameis di lassù una vora di lôr a si son trasferîs in planura, e a si son plantâs da li bandis di Spilimberc. Una trupa di Mongias a erin finîs a Navarons. Tita Mongiat, nassût a Tramons di Sora il 20 avrîl dal 1908 e la so femina Quas Caterina nassuda a Tramons di Sora l'an dopo, il 25 otobre 1909, a vevin plantât insiemit a l'impresa di Mirul che cjasuta rossa di madon tal mies da la braida, dividuda in tanciu fii da li plantis di vit e a vevin rincurât cu passion fin l'ultin sblec di cera: la busa vissin da la ferovia. Denti e atôr a taiavin tre voltis a l'an l'erba par nudrî li vacis e i cunins, cualchi pâl di arcat par tegni sù li vis e un pôcs di raclis, pì o mancul gros, par impiâ il spoler.

Tita, fin ch'a no l'è zût in pension, a si è ocupât dal ciamp tal «tempo libero», come ch'a si usa disi al di di vuè, parsè ch'a l'era muradôr prima cu l'impresa Mirul e dopo cun Guera. Cuan ch'a l'è zût in pension a l'ha podût gioldisi i ciamps, ch'a erin la so passion. Lui e Catina a tegnevin dut in dret; cu la sesula a taiavin parfin i sufs di erba ch'a crescevin tôr i arcas e che al no podeva seâ cul falset.

Li plantis da li vis a li svuangiavin cu la pala, do voltis a l'an: in primavera e tal mes di avost, par ch'a la tina si implenassi di most. A vevin dôr in iù pa li plantis, pomis di dutis li cualitâts e ta l'ort la verdura par ogni stagion, ma il timp al è passât encia par lôr; la pagina da la vita di Tita e Caterina a era ormai duta scritta e una bugada di vint l'ha voltada. Tita al è muart dal



«dito al fato», tal mai dal 1989, prima di boscjâ la scarpada; Caterina pôc dopo à tacât a titubâ e a ei colada inferma.

Ades i voi sperâ che il nevôt Roberto a si ricuardi via par l'unvier encja da la scarpada dongja la ferovia e che a nol lassi cressi tal sio toc, come par dut, i spins di mora nera e li erbis salvadis.

(Il Tamon, aprile 1990)

---

## La cjasuta di Gigi e Davide Clarot

Carlo Clarot, dopo la granda guera, al veva volût tirâ su una cjasuta encja par chei doi siei fioi ch'a vevin pierdut la vita in trincea: ta na punta di cera, sul cunfin cui Colonei, al veva fabricât una glesiuta par ricuardâ Gigi e Davide ch'a vevin lavorât come chei altris cinc fradis, via pa li Merichis, par podê comprâ la cjasa Boreana e una biela braida, dut lunc la roia di Gradiscja. I fioi mascjus di Carlo e Antonia Livia a erin siet: Zvuan, Bepo, Pieri, Toni, Isaia, Gigi e Davide. Apena dispatussâs a vevin tacât a zî duciu pal mont, par podê cuistâ un lôc e lavorâ sul siò.

Da frutins a si erin ciatâs in cutuardis, siet mascjus e siet feminis, e la mari Antonia a veva lambicât par tirâiu su a San Zvuan di Ciasarsa.

A vivevin ta una cjasuta di sotans, a vevin un ciamput ch'a nol bastava nencja pa la blava e Carlo, par comprâ la farina di polenta ch'a mancjava, al zeva a cuadri par dut l'unvier, via pai prâs.

Cuant che i fantassins a tacavin a slungiâ li gjambis e a rinfuarsâ i bras, àn cuminsât a zî pal mont. Carlo, par podê parâ fôr encja lui cualchi franc, par sparagnâ i dolars ch'a rivavin dal Canadá, a l'è zût fitual a San Danêl, dai Pironi.

Intant che lui al faseva pratica cu la boaria, i fantas in Canada a tegnevin cont pì ch'a podevin e tal 1912 Carlo al à comprât la cjasa Boreana in Bussulin.

Cussì al à lassât San Danêl e la culina plena di lûs e di colors, a l'à cargât sul cjar tirât da li vacis femina, noris e nevôs e al è rivât tal sio lôc, in plen bosc.

Par dut fossai, busatis, pes-ciarons, poi e arcas di ca e di là e tal mies la braida. Li feminis di cjasa a si cjatavin pierdudis dentri ta chel bosc, a tre chilometri da Spilimberc e da Gradiscja e a doi da Barbean. Par fortuna che in cjasa a erin tancju e la nona Antonia a rincurava ducju intor di iè, specie i canais che li noris a metevin al mont nouf mens dopo che l'om al era tornât a polsâ in famea.

Dopo tre agn ch'a vevin comprât la cjasa Boreana, l'Italia a ei entrada in guera e Gigi e Davide a son tornâs in Italia par fâ i soldas, par pora di essi diclarâs disertôrs: duciu doi a son restâs a ingrassâ i magris cunfins da l'Italia tal 1916, second an di guera. Gigi e Davide a no erin maridâs e Carlo, dopo vèiu vaiûs insiemit a la so femina, a l'à pensât ch'a vevin dirit encja

lor doi di vê una cjasuta come chei altris fradis pì fortunâs ch'a vevin duciu fameia: al à pensât di tirâ su una glesiuta. Il 21 di fevrâr dal 1922 il predi di Gradiscja al à screada puartant in prucission fin cassù la statua da la madona dal rosari ch'al veva metût di banda da cualchi an in sacrestia.

A tor dai murs da la glesia Carlo al à volût piciâ, invessit dai cuadris da la «Via Crucis», il «Credo» ilustrât e duciu i canaius a restavin inciantâs da che figuris coloradis di sans, di peciadôrs za in man dal diaul e di animis bunis diretis in Paradis.

Antonia Clarota, la mari, a no à podût iodi la glesia finida, parcè che a murì di asma l'an prima.

Cussì Carlo, ch'al era nassût il 18 di avril dal 1850, al è restât vedul a 71 agns e par altri 29 al à tirât indenant bessol: li noris a turno a i fasevin li voris e che dôs ch'a erin a l'estero, una in Francia e una tai Stâs Unîs, a mandavin i bes par ch'a proiodessin al vecju ches tre ch'a erin a cjasa: Lussia, Anuta e Virginia.

Carlo a nol era mai dibant: al lavorava il len, al inventava zogatui par lui e pai nevôs (un aereoplano piciât sora un pâl, ch'al zirava l'elica cul vint), al parava dongja sul siò spolerut il gustà e la sena.

Li noris a scovavin e a lustravin la so cjasuta e pì di dut a lavavin e a sopressavin i siei vistîs.

Carlo al portava duciu i dis la ciamesa blancja cul golet, la muda nera cu li braghessis cun tant di riga drete. Al ciaminava in devant e in devôr par la strada di Bussulin come un fantat, sempri dret come un fûs, la musa lustra e frescja come un frut di lat. Ormai duciu a pensavin che la so zoventût a no ves mai vût da finî. Invessi 40 dis prima di completâ i cent agns, il 9 mars dal 1950 a l'è muart par una bronchituta ch'a lu à quartât via in t'un lamp.

Fin ch'al era al mont Carlo e Clarot, la glesia a eri sempri lustra e furnida; tai mens di mai e di otobre la int di Bussulin a si tirava dongja par disi rosari. Dopo la so muart nissun a no l'è metût pì man: la puarta a si è scredilida e fraididia, il cuiertin al à tacât a spandi e i cuadris dal «Credo» a son stâs cuasi duciu mangiâs da la mufa.

L'an ch'a ven il grop dal Tupus a la metarà in sest e Carlo, dal sio Paradis, al sarà content che la cjasuta di Gigi e Davide a torni a puest, come 70 agn fa.

(Il Tamon, dicembre 1990)

---

## Pì fuarta dal mâl

Maria Clarota, veduva di Berto Basso, miôr cognossût in Bussulin come Zorzan, a ei nassuda a San Denêl dal Friûl tal 1903, prima fia di Pieri e di Lussia Butazzoni.

Il pari a l'è giolduda pôc da pissula parcè ca l'era a fâ la stagion via pa li Germaniis, dulà c'al veva tacât a zî da canai, a vot-nuf ains, prima anciamò di vê finît di cressi. I parons todescs, ca

vevin una fabrica di vâs di ciera cueta, àn subit capît che il fantassut al valeva e lu àn mandât a scuela seral par c'al si disgredeàs cu la lenga e cul dissen.

Al si era fat propit un fantat di sest e a volevin tignilu come un di famea, ma Pieri al veva tal côr i siei di cjasa e a ogni unvier al tornava in Friûl. Sio pari Carlo al era lâf fital a San Denêl; al si era distacât da San Zuan di Cjasarsa, ma a nol voleva dâ via il sio sanc: almancul a Nadâl ca tornassin duciu ator da la so taula.

Un unvier Pieri, su che culina selesta come il siel, a l'â ciatât la murosia e subit dopo a si è maridât.

Cussì a ei nassuda Maria, prima di una covada di tredis canais. La frutina a cresceva taronduta e fres-cia come un bocul di rosa; ma cuant che à vût cuatri ains, encia lassù, su la culina plena di lûs, a ei capitada una infession di meningite.

Chei di cjasa àn clamât il miedi che, dopo vêla visitada, al à dit che ormai a veva dome briga di murî. Cussì il nonu Carlo al à vertût sio fi Pieri c'al vignès dongia a saludâ la so canaiuta. Il paron todesc a l'â volût compagnâlu e cuant ca son rivâz, a l'è zût ancia lui in ciamera a iodi la fruta: a veva i voi sierâs e a pareva ca no tirâs nencja il flât.

Il paron alora al à ordenât a Pieri ca i quartassi una gjalina nera di pluma, di satis e di bec, un curtis e un ciadin. Li feminis a son coretis tal gjalinâr e in cusina e a àn proiodût dut se ca il todesc al veva domandât. Lui alora al à copât la gjalina e cuant ca era inciamò cjalda e cu li plumis, a l'â vierta e spacada tal mies; dopo a l'â sollevât li cuiertis e al à poiât chei doi tocs di gjalina sot i piedûs da la nina, involussant dut cun doi pessôs blancs.

Al è passât dut il dopo misdì senza ca sussedès nuia, ma tal vignî not Mariuta à viert i voi e à clamât: «Mame, mame!».

Il todesc ca nol si era mot da pît dal iet, al à dit ta la so lenga: «Cumò a ei salva».

Ta l'indoman la pissula à tacât a fevelâ e a mangiâ. I ains a son passâs; Maria a ei diventada una fantassina e la famea dai Clarôs a ei vignuda a stâ in Bussulin, ta la cjasa Boreana.

A iodût passâ la uera ca à robât doi barbis sul front e il fradi Carlo, saltât pararia dongja cjasa, cu 'na bomba bandonada tai dis da la ritirada.

Ormai li tempiestis a parevin lontanis, ma il mâl a l'â brincada un'altra volta, a 16 ains, tal zenar dal 1919; Maria a si è malada di tif, di polmonite e di nefrite. A vignevin a curâla i miedis di San Zorz, pari e fi. Di mattina al rivava il pari, dopo misdì il fi; midisinis a non d'era e il zovin D'Andrea, il dottor Sandro, a si inzeznava a parâi dongja un beveron di polveris di farmacia e di lemon; dopo di che volta Maria a no à pî podût soportâ il savor dal lemon. Mariute a ei restada vot meis tal iet e da otanta chilos ca pesava prima di malassi, a si à ridota a trentacinc e ai son colâs duciu i cjavei.

Ma bel planc à cuminsât a tirâ il bec e a la fin di setembre a l'ân ievada e quartada in bras fin in cusina. Da chel dì à dât di cà e à cuminsât a cjapâ fuarsa, bevint un dêt di vin cul sucar.

L'an dopo a era tornada a riflurî e tal 1927 a si è sposada. Mariuta a ei lada a marît ta una fameona: il missêr, la madona, cugnâs e cugnadis e tanciu nevôs. Il lavôr al no manciava, ma iè, encja sa era stada tant malada, a no si è mai tirada indavôr, nencia cuant ca i tociava discargâ i ciars di fen. Muart il missêr, la famea a si è dividuda e Mariuta à scugnût lavorâ di pì cun tre frutis picininis e la prima cu la gjamba ruvinada par una colada dal ciar; l'om al era un pôc debul di schena, cussì il solfato a li vîs a lu dava simpri Maria, cu la machina plena di aga su li spalîs.

Cumò ca ei veduva a vîf cu la fia Lina e a la so etât a rincura anciamò la cjasa, a prepara il mangià, a lustra come un spielî il spolèr di madon e ta li bielîs zornadis a no mancia di fâi visita ai flôrs. Bisugna propit disi ca ei stada pì fuarta dal mâl o ca li malatiis a l'ân rinfuarsada.

(Il Tamon, maggio 1991)

---

## Impensansi di Tosca

I ài congossût Tosca Giacomini in ospedâl a Spilimberc, un dopo di misdî, il 23 zenâr dal 1990. Dopo sent dis passâs tal ospedâl di Udin, i miedis ch'a mi vevin tirât di cà a mi àn mandât inciamò tal puest di dulà chi eri partida, par chi ciapassi un fregul di fuarsa e i serciassi di imparâ un'altra volta a ciaminâ. I sei stada sistemada in midisina, in ta la seconda ciamara e tal second iet, a man buna. Cuant che mi sei vuardada in ziro, i mi sei necuarta che dongja di me, tal prin iet, a era una malada ch'a no si passeva di flât e ch'a pativa tant che mai. Una femina zovina, nera di voi e di ciavei, ai ghi stava dongia e a serciava di cuietâla.

Io, che a Udin i vevi vût come companis di ciamara prima una puarina «in coma» e dopo un'altra paralizada mieza vita, i ài pensât che i eri propit destinada a vivi cun int ch'a stava piês di me: il mâl di chei altris a mi cioleva la fuarsa di combâti il gno. La me vissina a no à sierât voli in duta la not; i siei di ciasa a lavin e vignevin dentri e fôr e io i mi voltavi e mi ziravi tal iet, senza pâs. Tal doman i ài savût da la zovina ch'a la veglava, una nora, Mariana, nassuda in Galizia, che so madona a era di Distrà e a veva il côr dilatât. Par una setemana il mâl a no l'â mai lassada un moment: i miedis e li infermieris a serciavin di iudâla in dutis li manieris: tal bras a veva tacada la «flebo» di di e di not e cuasi sempre la caneta da l'ossigeno sot il nâs.

Passada la crisi pì granda, à vût cualchi moment di remission: i si sin vuardadis in musa e i vin tacât a contâsi li nestrîs maloris. Iè, puarina, a era ains ch'a pativa: prima pa' li operacions e dopo par il côr, ma a veva tant coragio e voia di vivi. A Distrà a veva lassât l'om, tre fantas maridâs, tre noris e cinc nevôs ch'a erin sempre tal siò pensêr, specie la gnessa pì granda, ch'a era tant brava a scuola e plena di sestin. Il miedi, che in chei dis a ni veva in cura, il dottor Lisotto di Pordenon, al faseva di dut par che Tosca a podessi ievâ dal iet; a fevrâr à cuminsât a fâ cualchi zirut in tôr da la ciamara, da un iet a che l'altri, e par ch'a si tirassi indevant miôr, i ài prestât il gno baston. Dopo un mêis io i sei stada mandada a ciasa e Tosca a stava un fregul miôr.

Pì indevant a l'ân puartada a Distrà par cualchi di, ma dopo a ei tornada a stâ mâl e à passât

dut l'estât e l'autun in ospedâl; ai prins di novembre àn tentât di mandâla un'altra volta a ciasa. Al 21 dal stes mens i ài scugnût ricoverâmi encia iò; i soi tornada un'altra volta ta la seconda ciamara, stavolta tal prin iet, a man sanca. Dopo tre dis, un dopo misdì, a ei rivada su una carossela una malada ch'a si stuarzeva dai dolors e ch'a tirava il flât a bocons: un'altra volta Tosca. A l'àn metuda dongja di me, tal second iet, ch'a si era liberât il dì prima.

Stavolta a la curava il dottor Felace, sostignût dal primari Brovedani, dal dottor Filippelli e da la dotoressa Bortuzzo. A nol saveva pì se medisinis parâi dentri ta li «flebos», impiradis una par bras e al faseva il pussibil par dâi coragio e tignila alegra, quant ch'a steva un pôc miôr.

Cumò Tosca a no si moveva pì dal iet e a tirava flât grassie a l'ossigeno. I siei tre fantas, Angelin, Silvano e Dino, un pì bravo di chel altri, quant che li crisis, sot sera, a erin pì tremendis, a corevin subit intôr dal siò iet e a la lassavin dome quant ch'a cuminsava a cuietâsi. A no savevin se fâi e se puartâi, par ch'a podessi bagnâ la boccia e savurî il stomit ch'al stentava a rissevi il mangiâ. Dino, il fi pì zovin, spes a la lavava e a la cambiava come una frutina; so nora Mariana, ch'a veva li frutis pì grandutis, a vegneva a informâsi come ch'a veva passât la not, ogni matina; a misdì al rivava puntuâl il siò om, Cesare Rossi. Tosca a veva simpri pì mâl, ma no si è mai pierduda di coragio: a voleva vivi, magari sentada su l'ôr dal iet, par volêi ben ai siei di ciasa ch'a la adoravin come una Madona. Ai prins di dicembre io i ài lassât l'ospedâl e Tosca à tant vaiût quant chi soi partida: in chel mens e mies chi vevin passât vissinis di iet, iè a resisti al mâl e io a spetâ che il sio côr malât si calmassi e a la lassassi polsâ, si erin peadis pì che se i vessin vivût par ains ta la stessa famea. Una volta a ciasa, io mi informavi sempri di iè, domandant come ch'a stava ai gnei amigos di Distrà: a voltis mâl mâl, a voltis un fregul miôr.

La seconda setemana di zenâr di chist an i ài ciatât il coragio di zî a saludâla; i ài capît subit ch'a i restava pôc da vivi: la musa e i bras a si erin scurîs, segnu che il sanc a l'era sempre pì intosseât, e i voi a no vevin pì lusôr. Iè, puarina, quant ch'a mi à ioduda, à tacât a vaî, io i ài serciât di dâi coragio, ma li mès a erin peraulis che a no convinsevin né me né iè. Dopo di chel dì no ài pì volût tornâ a fâla ingropâ. Una setemana dopo, il 19 di zenâr, Tosca a ei muarta: a veva 64 ains. Io, encia si mi la spetavi, i soi restada copada: a mi displaseva ch'a vessi tribulât fin a l'ultim e che la muart a no la vessi lassada gioldi inciamò la famea, ch'a era duta la so vita.

Par dis e nos i sintivi un pês tal stomi, un malstà, una disperassion. Ma una not i mi soi sumiada cun Tosca: a ei vignuda a sentâsi sul gno iet. Io i ài domandât: «Come vade, Tosca?» «Benon» a mi à rispondût. E io: «I iôt che ades ti ciaminis!» E iè: «Sì, cumò i ciamini sicura».

A veva la musa clara e i voi ridins.

A la matina mi soi sveada cu l'anima in pês: Tosca a era contenta e a viveva in ta un mont dulà ch'a no fadeva pì fadia a tirâ flât.

(Il Tamon, dicembre 1991)

---

## Una cjasà cun dôs madonis

Rita Da Ronch, femina di Mario Daniotti, a conòs la risseta par tegni cont e gioldi in compagnia so mari Gina e so madona Ida: ài vòl ben a dutis dôs, a respìeta il lôr môt di essi e di pensâ, soradut che da la madona. Ida e Gina, za prima che Mario e Rita si sposassin, a vivevin tal stes palàs popolar, a Spilimberc; i doi apartaments dulà che ancjamò a sta, a si ciatin a essi un parsora di chel altri: li do feminis, via pal dî, a si clamavin pal barcon e a mandavin indevant e indavôr cualchi imprest dentri un zeut ch'al piciulava da una cuarduta; cumò a son un fregul pì durutis di orela e alora Ida, ch'a sta sot, a bat la scova e Gina, davôr i colps, a sa regolâsi e sa coventa, a fai li scialis e a ven a bas. Cuant che il timp al è mancu mal, tal dopo di misdî, dutis dôs a partissin in bicicleta e da in somp di Spilimberc a vegnin fin a Navarons, in via dal Grano, par stâ dongja ai siei fioi; cussì àn podût gioldi insiemit la ciasa, nassuda in mies dai flôrs colorâs dal giardin e al vert da l'ort, e i doi nevôs ch'a son cressûs boins e bravos, nudrîs di pan e di afiet. Cumò che il pì grant, Moreno, al vîf ta un mont di lûs, Mario, Rita, Gina, Ida e Omar a si fan compagnia tant ch'a possin e cussì a si sintin inciamò duciu insiemit, cunfuartâs da una presinza luminosa.

Par Ida e Gina la pierdita dal nevôt al è stât l'ultin anel di una cjadena di disgrassis sopuartadis sempre cun coragio e rassegnassion. Cuminsìn cu la madona pì zovina, Ida Pascutto, nassuda a Pos il 29 di zenar dal 1915; fin a 25 ains a ei vivuda in una fameona di contadins fata di ordin e di lavôr, dulà che duciu a si messedavin senza culumia par sîs dis da la setemana, ma la domenica a polsavin, par respìet dal Signôr: li fantatis di cjasà a passavin in ligria li zornadis di fiesta, lant a messa e a iespui e tal zî e tal vignî a flurivin li stradis di Pos di zoventût. Ma ains di dolôrs e di miseris a stavin madurant su l'arbul dal timp: Ida a si è sposada tai ains di guera cun Giovanni Daniotti, ch'al lavorava a Genova. Al è nassût Mario, ma cuant che il canai al veva doi ains, il pari al è muart sot i bombardamens.

Ida, che za a veva fat vitis a tirâ su il sio frutin una vora delicadut e che par tant timp a ei lada a cirî il lat fresc a Barbean da Miuta Bigeta, ogni matina, ancja cu l'aga in Cosa, serciant di passâ dulà che il branc a si slargiava e a no si coreva il ris-ciu di finî ta una busa, à scugnût dâsi da fâ a lavorâ for di cjasà, ta la «Distilleria Serena». Io in chei ains i eri canaia e cuant ca la Cosa a era in plena i passavi oris e oris a guardâ l'aga tombolâsi; i mi impensi anciamò di che femina magra, cun doi voi grainc ch'a lusivin come spiei, ch'a cjaminava indevant e indavôr, iu pal salet in sercia di ciatâ il puest mancûl pericolôs par passâ; a lassava intant la bicicletà ta un bar e a la cjavava su cuant ch'a tornava da Barbean. A mi veva dit che il lat al era pal sio frut e io, tal gno cor di nina, i ghi ài augurât che una volta grant al savessi tignî cont so mari come che iè a veva fat cun lui, ris-ciant la vita a passâ l'aga turbia da la Cosa. Ida, ancja da veduva, a viveva cu la madona e cui cugnâs, ma spes a si sentiva di pê; cussì tal 1950 a si è tornada a maridâ cun Toni Gorgazzin e à dividût cun lui una vita di lavôr, a vendi lens e ciarvòn; tal 1971 a ei restada veduva pa la seconda volta.

Encia la vita da la so vissina di cjasà, Gina Bozer, a no ei stada guarnida di flôrs: nassuda a Spilimberc, tre mens prima di Ida, l'11 di otobre dal 1914, a si era sposada zovina cun Carlo Da Ronch, natîf di Conean. Da fantata par fâsi la dota a si era scuetada li mans in filanda. Tal 1940 Carlo al è partît pa la guera, a l'à fat la campagna di Grecia e che di Albania; tal 1943, dopo il 8 di setembre, come talian, a si era cjatât a essi, da la sera a la matina, nemigo dai todescs e destinât a finî in Germania in t'un ciamp di concentrament; ma Carlo a si è platât ta la cjasà di una veciuta albanesa: cuant ca si fasevin iodi lî a tôr i todescs o i partigians albanês

di Hoxa, lui al s-ciampava a platâsi tal bosc; cussì par colpa dal fret e da la ploia, cuant ch'al è tornât a Spilimberc, al veva la salût ruvinada, dopo una guera che il nestri capo al veva volût par fâsi iodi fuart. Alora Gina, par un tocon, à scugnût lavorâ inciamò in filanda, par mantignî la famea: tre bustatis e l'om. Dopo tanciu ains ancia Carlo al à cuminsât a stâ miôr e al à cjatât ancia il lavôr: a Gina a i pareva di tociâ il siêl cun t'un dêt, encia parsè che la filanda di Spilimberc a era stada sierada.

Una domenia dal 1960 Carlo al à volût zî a ciatâ i siei a Conean, cul treno; dopo una zornada passada in compagnia, un cugnât a lu à compagnât al treno cu la Vespa, ma una machina a iu à ciapâs sot: Carlo al è muart sul colp e il cugnât a no l'è stât nencja ferît, ma il sio côr al è stât scossât e a no l'è vût pì ben, fin ch'al è lât par di là encja lui. Gina à scugnût tirâ su di gnof lis manis par mandâ indevant la famea: Rita, cuant ch'a l'è muart siò pari a veva dodis ains. Cuant che encja la bustata pì zovina a si è sposada cun Mario Daniotti tal 1969, Ida e Gina àn capît che ades lor dôs a dovevin essi pì che sors, parsè ch'a vevin doi fioi ch'a cuminsavin una gnova vita insiemit, da iudâ e da tegni cont. Prima i doi nuvîs a stevin cuasi dongja di lor e chel toc di strada ch'al divideva li tre fameis a podevin fâiu a piè. Ma pì indevant Mario e Rita àn tirât su una biela cjasuta ta la cera dai Daniotti a Navarons in tal mies dal vert. Ida e Gina a son diventadis ciclistis a tempo pieno e àn tacât a zî e a vignî pa la strada di Gradiscia. una volta rivadis a destinassion, a si tirin su lis manis, Ida ta l'ort e davôr li gjalinis e Gina in cjasa; cuant che l'invier al si fâs pì dûr, li do madonis a si sentin dongja dal fôc: Gina a guciâ cjalsins e Ida a meti dongja cu l'uncinet fii di lana di duciu i colôrs: a la fin a nassin cuiertis ch'a somein iechis di flôrs. Sul vignî scûr li dos madonis a cjapin su la bicicletta e via, una devôr di che altra, fin a cjasa, a spetâ ch'a passi la not e ch'a torni un'altra dì da consumâ miesa bessolis e miesa a volê ben a Mario, a Rita, a Moreno e a Omar.

(Il Tamon, marzo 1992)

---

## Insiemit par 70 ains

Giovanin Bozzer di Barbean, classe 1899, a l'è vût la fortuna o la scalogna di restâ sempri un fantat dal '99, un di chei che a 18 ains àn combatût e a son muars encia sul Piave. E il fantat di chei ains lontans al vîv inciamò tal so côr e al scialda da 70 ains encia chel di Regina Martina, diventada la so femina il 21 mars 1922. Di che volta in cà a no àn mai cambiât môt di vivi: lavorâ sul cantîr, in ciasa o tai ciamps, tegni cont il francut, cressi la canaia e insegnâi a essi dres e coragiôs.

Cuant che Giovanin e Regina a si son sposâs, lavôr in Italia and'era pôc, cussì, cuant che i frus erin un pôc dispatussâs, àn lassât come tanciu furlans i vecius a ciasa e son partîs pa la Francia par guadagnâ alc di pì par la famea. A son partîs pa la Francia tal 1928. Il frut masciu Toni al veva sîs ains e Caterina cuatri. La vita da la nestra int in Francia era fata di sacrificiss e di tant lavôr: l'om a lavorâ di muradôr, la femina a tegni cont la ciasa di cualchi siora francesa e tal stes timp la stansuta in afit, e la not a lavâ, a cusi, a pontâ par duta la famea.

A Barbean a vevin i vecius cu la speransa che il grumut di francs al cresses a la svelta e a tornassin fioi e nevôs, par passâ i ultins ains insiemit. Toni e Catina Bozzer a vivevin cuasi in font al paîs, ta una ciasuta di famea, ma Gigi Martina e Talia Pontello a stavin parsora dala

lateria. Gigi Martina al era stât il puestin di duciu i paisus da la Comun e forsit a nol veva mai podût disgrupâ i vues; cussì a la sera al si distirava parsora di un paion di sclofis, tirât dongja da Talia e a si riposava di chei tanciu ains di cori in ziro pa la Comun a puartâ puesta. La int a vigneva a puartâ il lat; i canai a zuiavin corint di cà e di là: Gigi al resatava sempri distirât tal siò cianton a polsâ i vues stracs di tanciu ziros in bicicletâ; tal stes timp al dirigeva encja la sena che Talia a parava dongja ogni dopo di misdì, tai fossai e tai ciamps di là di Cosa. Talia Pontela, pissuluta e tonda come una baluta, a conosceva dutis li erbis: era una da li feminis pì pissulis dal païs e cuant ch'a entrava in tun fossâl a spariva tal mies da li erbis. A la sera però a compariva sempri in taula un plat plen di savôrs par tirâ dongja il stomit di Gigi.

Intant i ains a passavin, ma il grum dai francùs al sfadiava a cressi. I nestrìs governos, invesse di pensâ al ben da la int, a fasevin proges di grandiera. Tal 1939 a ei scopiada la guera tra la Germania, la Francia, la Polonia e l'Inghiltera. L'Italia a no si era inciamò pronunciada. Ma Giovanin e Regina prima ch'a scopiassi la guera encia fra Italia e Francia, a son rimpatriâs. Tonin, plen di vita e di zoventût, cuant ch'a ei scopiada la guera a si è ciatât al siò puest come talian, in chei ains aleâs cui todescs. Tal 1941 [ma 1943], cuant che i vecius amigos a ni àn considerât traditôrs, Tonin a l'â savût subit sielzi e si è metût contro la prepotensa e sclavitût; tal stes 1944 Toni, in mission vissin ai mericans, al è stât copât il 27 di mars dal 1944 e a no l'â pì iodût la so int ch'a lu spietava in plassa.

Giovanin e Regina àn continuât a tribulâ encia dopo vè perdût Tunin. La fia Rina cu l'om Gigetto Savoldo àn scugnût par vè lavôr cori fin in Canadà e sopuartâ il frêt dal païs e la pocia pasiensa dai abitans. Giovanin al è tornât in Francia a tirâ su un dai tanciu païs distrust dai todescs (Gerarmer dans les Vosges) e a l'â lavorât fin ch'a l'è lât in pension, ma una volta tornât a Barbean a l'â continuât a cori: motorin e barelut a via ta la vigna a tegni cont li vîs. A si è cuietât l'an passât cuant che una giamba a i à tacât a dâi cualchi fastidi. Cussì a si è tirât pì dongja a Regina a vardiâ il gustà e la sena e a zuiâ cualchi partida a ciartis. Il grant vueit ch'al à lassât il fi Toni, encia se il fi di Rina e Gigeto al quarta il sio nom, a l'è sempri grant. A Giovanin e a regina pì di dut a i resta la sodisfassion che il siò fantat al veva scielt la libertât e chei che come lui a la desideravin.

Ta la ciasa di Barbean, in via Bozzer, a resta la fotografia di Tonin e il lusôr di una medaia d'arint, la corona pì granda a 70 ains di matrimoni fra Giovanin e Regina.

(Il Tamon, luglio 1992)