



**26 marzo 2009**

**Biblioteca Comunale di Casier-Dosson**

**"Indrìo nel tempo"**

**di Attilio Furlan e Luigi Pianca**

**Lecture dai testi "Spigolando" e "Parlar de Biban" a cura di SeLALUNA e Amici della Biblioteca**

## **PRIMA PARTE** da “Parlar de Biban” di Luigi Pianca

Dall'inizio del secolo (scorso) fino agli anni quaranta (in maniera minore, anche dopo la seconda guerra mondiale e fin dentro gli anni cinquanta), *laoràr* è un verbo tipico dell'agricoltura, essendo la maggioranza dei paesani occupati in essa. Non che chi praticava un mestiere rimanesse con le mani in mano; ma, siccome la maggior parte della gente era impegnata nella terra, il mestiere diventava un'occupazione diversa, che aveva anche la sua connotazione linguistica e si definiva appunto con: *inparàr un mistiér*.<sup>1</sup> Il che richiedeva comunque un apprendistato, innanzitutto di bottega, da un *mistro*, poi di attività, in proprio o *sóte parón*; impegno che occupava, senza soste, tutti i santi giorni dell'anno, con l'unico riposo festivo.

I mestieri nobili erano quelli artigianali: *barbiér, carèr, cariato, carpentiér, caleghèr o scarpèr, letricista, marescalco -marangón, botèr, bandéta, casaro, scarpelin, fornèr o pjstór, sartór, lavandera, murèr, cordèr, favro, idràulico, boscariòl, carboner*.

Altri erano considerati mestieri minori, *mistierét o mistieròi*.

Di essi, alcuni venivano attivati da persone del luogo, soprattutto nei periodi morti dell'agricoltura: *porzhelèr, zhester, careghéta o conzhacaréghe, zhocolèr, mastelèr*. Altri da ambulanti o “foresti” che li esercitavano per tutto l'anno, quale unica fonte di sostentamento per se stessi e la famiglia: *onbreléta, spazhacamìn, calierèr, scoatin, stramazhèr*.

Poi c'erano quelli connotati da un impegno sociale permanente, più rispettabili perché di utilità pubblica, quali: *comare, postìn, cursór, bechìn, stradìn, sacrestàn e canpanèr, dazhiér*.

E i più elevati: *spizhiér, prète, dottor*; mentre sindaco, assessori e *fabrizhiéri* erano elettivi con cariche «*prò-tempore*».

Esistevano infine attività commerciali stanziali e ambulanti quali: *boteghèr, pessèr, marzhèr, formajèr, bechèr, munèr, pastizhiér, fritolìn e strazhèr*.

Spesso capitava che una stessa persona fosse abilitata o in grado di sbrigarsela in campi diversi per innate capacità e abilità artigianali, che esprimeva nei periodi morti dell'agricoltura, soprattutto d'inverno. Cosicché *laoràr* si opponeva decisamente a: *star de bando, co' le man in man, co' le man a picolón*; situazione più che evidente e biasimevole, quando qualcuno rifiutava di scegliersi un'occupazione.

Peraltro l'espressione veniva impiegata anche se uno era costretto dalle circostanze a restare inattivo, per casi di forza maggiore. Ma, solo malattia o convalescenza erano prese in considerazione. È evidente che, in tutti gli altri casi, era necessario far qualcosa, perfino durante le licenze militari.

Se poi lo stare in ozio diventava un'abitudine o una scelta ricorrente, chi non si applicava in qualcosa era qualificato di: *stracapiàzhe, pelandrón, fagnént, smedolà*. Altre espressioni risultano meno eleganti.

## **CESTI E ALTRI INTRECCI** da “Spigolando” di Attilio Furlan

Chissà quando si incominciò ad intrecciare rametti o quant'altro, per costruire quei manufatti che furono e sono, l'idea è ancora valida, molto utili come ceste, panieri ecc...

Erano numerosi gli oggetti che si realizzavano con la tecnica, dell'intreccio e fra quelli elencati in un bando di concorso, finalizzato ad incrementare il piccolo artigianato, pubblicato nel Veneto nel 1889, si potevano trovare, oltre ai sempre utilizzati cesti, canestri, gerle, sporte,

corbe, panieri ecc... anche altri manufatti curiosi, certo non..piu in uso in questo nostro tempo come: cappelli di giunco o di corteccia oppure impermeabili di giunco e paglia per i pastori

Fra i tanti materiali che più comunemente si usava intrecciare c'era, nella nostra provincia, il vimine o vinco (*salix viminalis*) erroneamente chiamato anche giunco che si trovava in abbondanza al limitare dei corsi d'acqua, specie su quelli ad origine torrentizia.

Il vimine del Piave era fra i migliori e fu, per un certo periodo, anche coltivato.

Il periodo di raccolta ideale, di quei flessibili rametti era nel mese di agosto e l'intero raccolto giornaliero veniva in giornata scortecciato dagli stessi raccoglitori, uomini, donne, bambini quando la corteccia era ancora umida, usando un attrezzo semplice, da loro costruito, che chiamavano *iova*.

I rami più grossi erano tagliati a metà, nel senso della lunghezza, o anche a strisce di vario spessore a seconda dell'uso. Il tutto si lasciava essiccare per bene e poi, legato a mazzi, s'immagazzinava aspettando la stagione invernale, quando con la fine dei lavori nei campi, molta manodopera era disponibile.

Si costruivano ogni tipo di cestini grezzi o raffinati, culle ma anche contenitori per l'imballaggio di fiori, frutta, verdura, pesce, da spedire in tutta Italia e anche all'estero.

Oltre che nella zona del Solighese, dove da secoli si è sempre lavorato il giunco nostrano, l'altra zona dove da secoli si è sempre lavorato il giunco nostrano, è Cimadolmo.

Qui generazioni di maestri cestai operarono creando, nei primi anni del '900, anche una scuola dove s'insegnava l'arte della lavorazione di quell'utilissima pianta.

Oggi di quella tradizionale attività, ormai scomparsa, non restano che le notizie, riportate dagli storici, che la documentano fiorente già dalla seconda metà del '600 e qualche anziano artista che con la sua abile e sapiente manualità riesce ancora a stupirci, domando e trasformando quelle semplici bacchette in graziosi oggetti ancora validi per arredare, perché no, queste nostre case.

## **E LAVANDÈRE** da “Spigolando” di Attilio Furlan

Erano in tante, giovani e meno giovani, costrette dal bisogno a lavare lungo il Sile, per conto terzi. Ognuna aveva anche più *casae* da servire. Un lavoro duro e massacrante per poter raggranellare solo qualche soldo.

Arrivavano al fiume al mattino presto con la carriola carica di cesti colmi di roba da lavare e il *lampòr*. Era questo un arnese in legno formato da una tavola inclinata verso l'acqua e nella parte posteriore uno scalino sempre in legno. Un vero e proprio inginocchiatoio insomma, che consentiva alle *lavandère* di restare all'asciutto, o quasi.

Bagnavano, insaponavano e strofinavano i panni usando la *spasseta*, poi li sbattevano sulla tavola in modo che lo sporco rimosso dal sapone si staccasse.

Parlavano ad alta voce, fra loro, delle vicende familiari o delle situazioni economiche, sentimentali, spettegolando un po' su tutto su tutti. E ridevano, ridevano allegre, quasi in gara con l'acqua che scorreva gorgogliando, fra i sassi.

A volte cantavano, si cantavano: *Amar dammi il tuo fazzolettino...* Spazzolavano sbattendo con forza i panni e poi li immergevano più volte nell'acqua fino a che questa, non più intorbidita dal sapone, scorreva via limpida, pulita.

Sembravano felici, contente, serene ed è così che le dipingevano i pittori, le cantavano i poeti e più tardi i fotografi che le fissarono su lastre con le loro macchine. Un saluto da Treviso, dicevano le cartoline e sul cartoncino lucido sotto ad una bella veduta dei Buranelli o del Ponte Dante, le *lavandère* che sorridevano in riva al Sile.

Ma non erano felici, non erano contente, l'allegria era bugiarda, ridevano sì, ma per nascondere l'angoscia che veniva dalla fatica o dal freddo d'inverno, o per soffocare il bruciore alle mani, tagliate dalla soda, al contatto con l'acqua.

E cantavano, certo cantavano, ma per farsi coraggio, per darsi forza, per non pensare.

Il giorno dopo, ancora la con la carriola carica di altre ceste, altre ore con la schiena curva, con le mani *a moja* in ginocchio come per una grande penitenza e cantavano ancora **ogni macchietta un bacino d'amor.....**

Qualche volta d'inverno, verso sera, gli sprazzi che rimbalzando ricadevano su di loro, gelavano e il fazzoletto da testa e parte del vestito si copriva così di lustrini, quasi come una veste da gran sera. Stanche, sfinite non cantavano più e subito i pensieri rincorrevano i sogni: un principe azzurro, il moroso militare che ancora non scrive, il marito emigrato in un paese lontano e i figli da crescere, e pregare i Santi che restassero in salute.

Per spingere la carriola su per la rampa bisognava mettersi in due tanto pesavano i panni bagnati. E non era ancora finita. A casa bisognava stenderli tutti ad asciugare per poi piegarli per bene e riportare il tutto *alle padrone*.

Pesante, ingrato, insalubre il lavoro delle *lavandère* di quel tempo ormai passato, lontano dimenticato dai più. E oggi, chissà se qualche pittore o poeta, con la grande fantasia che li distingue, le sente, le vede ancora inginocchiate sul *lampòr* a cantare, vicino all'acqua non più chiara, non più fresca, non più dolce di questa nostra era.

## **EL STAGNIN** da "Spigolando" di Attilio Furlan

All'inizio erano zingari della tribù Kaldresh, che costruivano e commerciavano pentole ed altri recipienti in rame stagnato internamente per evitare gli effetti tossici del verderame.

Poi però dalle montagne del Friuli, del Bellunese o del Trentino, cominciarono a scendere, con sempre più frequenza, ambulanti nostrani a piedi, con piccoli carretti trainati, più spesso spinti, da loro stessi e più tardi con le biciclette.

Arrivavano con i primi freddi, quando in montagna ogni lavoro era ormai impossibile per il freddo e la neve. Stabilivano così, in piano, il loro cantiere in un angolo del cortile di una qualche casa colonica, con il benessere del proprietario, in cambio solitamente di piccoli lavoretti.

Al mattino di buon'ora partivano e girando di casa in casa, di paese in paese portavano a chi ne aveva bisogno, la loro arte, il loro mestiere.

Manici delle pentole da cambiare o da fissare con le *broche*, la stagnatura interna da rifare, far rinvenire e lisciare le botte immancabili o sostituire il fondo perché ormai consumato, bruciato... e le vecchie pentole di rame tornavano come nuove.

I piccoli lavori venivano fatti sul posto: in strada, sotto l'occhio attento e incuriosito dei bambini, mentre quelli più complicati li dovevano portare al cantiere e dopo qualche giorno li riportavano al padrone ben riparati e lucidati.

Inconfondibili, *gli stagnini*, con i loro pochi attrezzi e il pentolame vario appeso sul carrettino o *de picolon* sul manubrio della bicicletta, i manici cigolavano dondolando e sbattendo fra loro *le pignate* creavano una sorta di musica, quasi una colonna sonora che si udiva venire da lontano nel silenzio, nella quiete del tardo autunno, accompagnando così quella figura oscura e misteriosa.

Parlavano poco gli stagnini e fra loro usavano un dialetto, quasi un gergo: il Tarom, incomprensibile, arabo per noi. Serviva loro per scambiarsi notizie che riguardavano il lavoro o le strade da percorrere per non intralciarsi l'un l'altro.

Poi il progresso, l'alluminio, l'acciaio inox e altri materiali resero inutile, vecchio il loro lavoro. Così gli stagnini, lentamente, come erano arrivati, svanirono portandosi via in un niente il ritmato martellio sul polso ( la loro incudine ). e quella musica che malinconica li accompagnava quasi come un canto d'addio per un mestiere che non tornerà più.

## **PARTE SECONDA** da “Parlar de Biban” di Luigi Pianca

C'era sempre in paese una fascia di persone, i *repetini*, nullatenenti, che aspettavano i momenti di estrema necessità di forza lavoro, per entrare in qualche grossa azienda a giornata. Rimediavano dei pasti *de bòna tècia* e recuperavano, a «*San Martin*», qualche *sac de biava in panocia*, una fetta di lardo (magari tagliato da *'na bafa che inzhènde*), *un sac de patate, do zhuche, 'na damigiana de sbicia*, o comunque di vitello. Inoltre, il permesso di prendersi qualche *pan de vérdhe*, dopo le prime *bròse e radici da inverno*. I più generosi aggiungevano un *zhestèl de óvi*, un *sachét de fasói*. Niente denaro. Ogni regolamento di conti veniva effettuato in natura.

Questa gente poverissima non aveva prospettive allegre per l'inverno rigido e lungo che si avvicinava; se non quella di tenersi buona la famiglia che l'aveva chiamata a lavorare, sperando di ricevere qualcosa dalla sua bontà e di poter frequentare la sua stalla, unico luogo caldo e accogliente, nella distesa gelata, deserta e desolata dei campi.

Quando le attività all'aperto sono finite, la *stala* diventa, dunque, luogo di aggregazione, centro di raccolta. Spente le *fassine sul larin*, raffreddata la grande *cusina*, è presto ancora per ritirarsi nelle camere da letto, anche se fuori è buio pesto. Allora la stalla diventa il luogo in cui convergono le persone, il punto di riferimento per chi non possiede nemmeno quell'unico stanzone caldo.

Qui dentro, gli animali riuniti: *fède, cavre, vache, bò, manzh, vedèi, muss e cavai*, hanno accumulato, per tutto il giorno, un caldo umido, malsano; ma certo più accogliente del gelo, della brina, della neve che attanaglia le piante.

È un calore animale che rende puzzolenti gli abiti, ma che diventa indispensabile per le persone coperte da poveri panni, altrimenti morirebbero assiderate.

Le misere stalle, disseminate nella campagna, si trasformano in accoglienti luoghi di riunione. In compagnia, le serate trascorrono a *filò*, al tremulo baluginare d'un lume a petrolio, d'un beccuccio d'acetilene a carburo, d'un *mòcol de candéla*.

Sottovoce, si recita il rosario, si cantano le *antànie*; ma, dopo le preghiere, si ripete il racconto delle *stòrie*: sono leggende, tramandate per secoli, con infinite varianti. Le *ragazze* da marito ricamano *la dota, ciacolando col moróso*; le vecchie filano al *córlo*; le spose lavorano a *fèri par scapinar calzhét, cusir, pontàr o mendàr màje, camise, braghésse*.

C'è chi assembla, con *spago forzhìn*, vecchi stracci riuniti, per fare *siòle da scarpét*; altre donne sono impegnate a ridurre camicie logore, vestiti, giacche, calzoni, che passano dai più grandi ai più piccoli. Tutto è gelosamente conservato; quanto non serve oggi può *végner bón dimàn* per fare: *màje, petorài, panzhière, pèzhe da pie, fazholét, panesèi, pissòt, brazharòle e passamàn*.

Per parte loro, gli uomini sono impegnati a revisionare gli *attrezzi*, a raccomandare e rinforzare le parti consunte dei vari *car, carét, sarabàn, varsór, solzhìt*. Si riprendono in mano: *sapa, vanga, badil, sapon, manèra, manarìn, séga, segàt, restèl, fórcia, forcón* per verificare le parti sane e sostituire quelle logorate. Molti di questi *attrezzi* hanno soltanto bisogno di essere affilati o necessitano di un manico nuovo, che deve essere di legno resistente e stagionato e va fatto secondo modelli fissati da secoli.

Ci sono inoltre uomini, o giovani, abili a ritagliare dai *zhóc de ólmo* vari modelli di calzature: *dàlmede, zhòcoi, zhocolét, zhonpièi d'ista*, secondo le misure dei piedi di tutta la famiglia. Ai legni, tirati alla perfezione col *cortèi*, verranno poi applicati i *tomèr*, schiodati dagli zoccoli usati, oppure nuovi, secondo le disponibilità finanziarie.

Altri intrecciano *zbést, zhestèi, paniér, nasse*, con *vische de conastrèla*, tagliate in autunno e messe da parte. È un prezioso lavoro d'artigianato! I flessibili, ma resistenti rametti, vengono decorticati, asciugati all'aria e adoperati prima che secchino del tutto, in modo che pieghino, senza spezzarsi, seguendo le volute e le curve che impone loro l'artigiano. Quale meraviglia di agilità, abilità e precisione! Alla fine, il manufatto è lì davanti ai vostri occhi nella sua semplicità, frutto di una selezione nei movimenti che è durata una vita. Questi lavori, di varia foggia e dimensione, vanno dai cestini piccolissimi, che vengono donati alle bambine per i giochi infantili, alle grandi *criole*, intrecciate per le *parone de casa*. Esse serviranno in primavera a nascondere *pitùs, dindiotin, razhète, ochét, faraóne 'pena sciosolade*, all'occhio acuto e rapace di *pojane e falché*.

## **MOETA E GIUSTAOMBREE** da “Spigolando” di Attilio Furlan

Prima ancora di vederlo, si sentiva arrivare da lontano quel suo modulato, anche se un po' rauco richiamo: **donee... xe qua el moeta!**... era l'arrotino con il suo strano carretto.

Puntava diretto al centro del borgo, piazzava con cura la sua cigolante officina e quando tutto era pronto, lanciava ancora una volta, forte, quel suo slogan: **donee xe riva 'el moeta...** Sembrava che la cosa fosse organizzata da tempo e in un niente era attorniato da donne e bambini che portavano forbici di ogni misura e coltelli di tutte le dimensioni, da affilare, da aggiustare. A volte le lame erano ridotte al minimo, consumate dalle innumerevoli affilature, ma lui, magari brontolando un po', riusciva a farle tagliare ancora... quasi come nuove diceva e solo per qualche soldo.

Il vecchio arrotino, sempre lo stesso da tanto, era ormai ben conosciuto da tutti, gli anziani dicevano che veniva *dal furlan* (Friuli) e che rimaneva lontano da casa per dei mesi, dormendo nel fienile di qualche contadino amico e mangiando qualcosa nei momenti di pausa e poi via in un altro villaggio ad affilare forbici e coltelli sempre più consumati. Era curioso quel suo carretto, sembrava (ma forse lo era) una slitta con le ruote. Due servivano per lo spostamento, la terza, posta nella parte superiore, fungeva da ruota motrice fatta girare da una biella collegata ad una pedaliera snodata che l'arrotino premeva alternativamente e per mezzo di una cinghia, la ruota trasmetteva il moto rotatorio alla mola. Poi col tempo il *trabicolo* del *moeta* fu sostituito da una più leggera bicicletta, attrezzata a dovere, con la mola sistemata sulla canna e dotata di due robusti cavalletti che, quando serviva, la tenevano ben ferma in equilibrio.

Spostando opportunamente la catena e restando comodamente seduto sulla sella, pedalava tranquillo facendo girare, anziché la ruota della bici, la mola. L'arrotino era cambiato, non era più il vecchio che tutti conoscevano, solo il richiamo era rimasto quasi lo stesso: **donee xe qua el moeta uso forbese e cortei...** e attorno all'artigiano ambulante si radunavano ancora le donne del borgo ma non più numerose come un tempo, qualcosa stava cambiando.

Finì anche il periodo della bicicletta, sostituita dal più moderno e veloce motorino, ma il lavoro dell'ueta cominciò sempre più a diminuire tanto che per arrotondare il magro incasso accostarono al proprio un altro *mistiereto*: *el giustaombree* (l'ombrellaio).

Per questo mestiere, oltre ad una buona abilità, bastava poco, qualche manico, delle stecche di ricambio, poco altro e velocemente gli ombrelli rotti tornavano a funzionare.

Grande e utilissima l'invenzione del parapioggia che risale al 1560, opera del bolognese Camillo di Astore, monaco dell'ordine dei Cavalieri Gaudenti. Ma neanche il pur utilissimo parasole o parapioggia servì ad *umentare il reddito al nostro artigiano errante e sempre meno donne accorrevano* ormai al suo stanco richiamo. Forse oggi forbici e coltelli, nelle nostre case, si usano poco, gli alimenti si tagliano ora anche con un grissino e quando piove con l'auto si va fin dentro casa e se proprio serve l'ombrello se ne compra uno nuovo per poi perderlo regolarmente.

Così il bravo ambulante dai tanti nomi: arrotino, *moeta*, *uieta*, *gua* ma anche ombrellaio, *ombreeta*, *giusta omhree*, dopo secoli di attività, sparì, come tanti altri bei personaggi del passato, per non tornare più.

### **PARTE TERZA** da “Parlar de Biban” di Luigi Pianca

Esisteva al tempo un'altra attività di cui oggi si è spento il ricordo: quella dello spazzacamino. Un mestiere duro, insalubre, disperato. *Spazhacamin* era il romanzesco e romantico «uomo nero» che incuteva paura ai bambini. Per il suo esercizio quotidiano (che induceva, quale conseguenza, l'assuefazione alla sporcizia), egli portava in giro la faccia, le mani e le parti scoperte del corpo, nere di fuliggine. Ciò creava un contrasto sconvolgente con il bianco candido dei denti e dei globi oculari, il rosso acceso delle labbra, della lingua, della bocca e del grande fazzoletto allacciato *a strangolin* sul collo, di cui si serviva nelle ascensioni ai camini. Era il suo, un triste, continuo peregrinare da masseria a masseria. Si rimorchiava dietro la famiglia, alla meglio alloggiata nella paglia o nei fienili, ora in un luogo ora in un altro: nelle stalle fumose d'inverno, nei *tabià* in estate; in perpetuo *strassinón* senza dimora fissa. Gli strumenti del suo lavoro erano fra i più poveri: i *rust* o pungitopo; alcuni *scoàt* di diversa dimensione, necessari a rimuovere *pólvera e calidhen*; una corda da legare alia vita; la *grataròla* di latta, per raschiare lo sporco più resistente e asportare le incrostazioni del *bio* (il grasso fumoso della cottura degli alimenti, mischiato alle resine del legno nella combustione).

Quando affermo che, un'attività come questa, era fra le più disperate, non aggiungo nulla alla tragica realtà dell'esistenza di tale uomo e della sua famiglia. Innanzitutto la pericolosità del lavoro: il grande fazzoletto rosso, al collo, riparava alla meglio le sue vie respiratorie, sottoposte all'attacco impalpabile della fuliggine, durante l'ascesa e nell'operazione di pulitura della grande canna fumaria. Era infatti necessario sbarrare porte e finestre affinché non fosse soffocato dalla corrente ascensionale, forza aspirante di ogni camino che si rispetti. La canna fumaria era fornita di pietre sporgenti (*pache*) che gli agevolavano la scalata, pur sempre insicura.

Ma qual era il compenso di un'immane fatica e di un'ascesa, pericolosa per l'incolumità dell'uomo a breve e a lungo termine? Nella maggioranza dei casi, nessuna somma in denaro. Gli venivano offerti: un misero vitto, l'alloggio per sé e per la famiglia e due scodelle di vino, prima e dopo la pulitura.

Sicché egli agiva normalmente sotto l'ebbrezza e i fumi dell'alcool, che gli forniva un momentaneo vigore, ma alla lunga gli minava il fisico. Finiva, un giorno, stecchito ai bordi di quelle strade che aveva percorso scalzo, sporco e discinto, spingendo il misero carretto con gli arnesi da lavoro e i figli infreddoliti o febbricitanti.

Mi torna alla memoria la scena del *Menghin*, che vidi sostare davanti al mio cancello e il cui sguardo perduto riscosse, nel bambino fortunato che io ero, riparato da una casa, coperto da un vestito caldo, una profonda emozione e una struggente pietà. *Menghin* era appunto il soprannome attribuito a una famiglia che esercitava da sempre il mestiere di spazzacamino, passandoselo, come una croce, di padre in figlio.

### **LA MAGIA DEL STRASSER**

C'era una volta... (*ghe jera 'na volta*) così iniziavano sempre le favole che nonne o mamme usavano raccontare ed erano storie fantastiche che si ascoltavano, anche per più volte, in assoluto silenzio.

Si può ancora usare oggi quella piccola frase, per raccontare non più di maghi, fate, cavalieri, ma di certi personaggi veri, reali, anche se un po' misteriosi, che passavano e si fermavano per le strade dei nostri paesi solo qualche tempo fa.

Erano ambulanti, figure strane e qualche volta un po' buffe che arrivavano all'improvviso, a piedi o con sgangherati mezzi di trasporto, ad offrire la loro abilità, la loro arte, in cambio di solo qualche soldo.

Erano in molti a girare in quei tempi, ognuno col suo mestiere, ma oggi parleremo di uno solo, un tipo molto particolare, che in cambio del suo aiuto non chiedeva niente, anzi pagava e questa è la sua storia vera.

C'era una volta lo straccivendolo *strasser o strassariol* che arrivava, ogni tanto, non si sa da dove e prima ancora di vederlo sentivi quel suo inconfondibile richiamo **strasse, ossi e fero vecio da vendar**, poi lo scorgevi in fondo alla strada che spingeva sui pedali di quel suo triciclo rovescio. Quando si fermava batteva, con foga, un vecchio mestolo su di un recipiente di latta ormai informe e per attirare ancor di più l'attenzione ripeteva a gran voce quel suo slogan: **strasse... ossi... fero vecio**.

Dalle case, donne e bambini portavano un po' di tutto: vecchi abiti non più rammendabili, qualche camicia consumata e senza bottoni, delle pentole bruciacchiate, che lui valutava e pesava con quella sua vecchia bilancia che sapeva maneggiare con abilità, imbrogliando un po' sul peso (lo chiamavano anche *balancin*). In quel tempo ogni cosa aveva il suo valore e il tutto poteva fruttare qualche *palanca* (10 centesimi di lira)... intanto il carrettino pian piano si riempiva di cianfrusaglie, vecchie cose, *intrighi* che non servivano più.

Anche le pelli di certi animali erano pagate, soprattutto la pelle dei conigli ma anche delle *tompinere o rumariole* (talpe) e non si buttava di certo *el peo* del maiale (le setole). Il ferro vecchio era l'altra mercanzia che lui trattava, e allora si poteva vedere il carretto riempirsi di ogni sorta di ferramenta: recipienti di latta, attrezzi rotti, ma anche di cose che ricordavano le guerre passate come paletti di ferro e il relativo filo spinato, schegge di bombe d'aereo e bozzoli di proiettili d'artiglieria, che poi abili artigiani sapevano trasformare in eleganti vasi. Quando il carretto era ormai colmo, lo straccivendolo, contento, si rimetteva in cammino spingendo con più forza, in piedi sui pedali, e pian piano tornava là, da dove era venuto. Non si sa né come né quando, per un po' nessuno se ne accorse, ma *et strasser* sparì.

Qualcuno continuò ancora, in un angolo del cortile ad accumulare *ratatuje*, sperando che un giorno ritornasse ma non tornò più, così le cose vecchie, inutili, si aggiunsero alle tonnellate di rifiuti che ormai ci circondano,

Dove sarà andato quell'ometto dall'occhio furbo che pagava per, far sparire, come un mago, le cose che non volevamo più? Forse dovevamo pagarlo noi, forse era davvero un mago che sapeva riciclare i nostri rifiuti e ora, come il Pifferaio magico, si sta vendicando lasciandoci da soli in mezzo alle discariche.

Chissà se un giorno potremmo rivederlo ancora con quella sua buffa bici da trasporto, con le due ruote davanti e risentire, accompagnato dal suo tamburo di latta, il suo canto: "**Strasse, ossi e fero vecio da vendar... e pee de cunicio**."

#### **PARTE QUARTA** da "Parlar de Biban" di Luigi Pianca

*Porzhelèr* era di solito *un del colmèl* o del borgo: parecchi infatti erano in grado *copàr al porzhèl e de far su la porzhelarta*, cioè di uccidere il maiale e di insaccarlo. Tale attività, esercitata da dicembre a fine gennaio, durante la stasi del lavoro dei campi e favorita dal freddo, richiedeva una certa abilità nel tagliare le varie parti dell'animale, di mescolarle per poi macinarle e preparare i diversi insaccati.

Quasi tutte le famiglie, ad eccezione dei poveri, allevavano il maiale, nutrito di: *spolentadure, lavadure del secèr, zhucòi véci, zhuche marzhe, biava de scarto* e siero prelevato la mattina in latteria. Il siero, detto *scòlo*, conteneva una minima quantità delle energie calorifere del latte, ormai debitamente scremato dal *casaro*, per la produzione di burro e formaggi. Ma un *làip* era comunque sempre pieno di intrugli, che le donne rifilavano al maiale, prima per farlo crescere in altezza, poi per dargli peso, infine per ingrassarlo. Tale animale costituiva l'unica riserva di proteine e di grassi per tutta la famiglia, nei mesi in cui il freddo intenso domanda calorie al corpo in maggiore quantità. Ucciso, ripulito,



sventrato, fatto a pezzi, insaccato e poi mangiato, diventava la risorsa e la ricchezza riconosciuta da tutti in famiglia; tant'è vero che anche oggi si apprezzano: *saladi de casada, muset,, ossocòi e soprèsse*, sebbene molti preferiscano i prosciutti cotti e crudi, messi in vendita nelle salumerie.

Per ottenere un buon prodotto, era necessario, prima, asciugare gli insaccati e poi stagionarli in ambienti freschi, onde evitare il rancido. L'uccisione del maiale, diventava un atto importante e atteso da tutti, quasi un rito, che si consumava in una gelida giornata invernale.

Per tempo, si accendeva il fuoco sotto un' enorme *caliera* d'acqua che doveva diventare bollente. Attorno a queste fiamme, si scatenavano le danze propiziatorie, le capriole, insieme festose e timorose dei bambini,, che avevano visto crescere l'animale e farsi minaccioso negli ultimi tempi. Il re della festa, il macellaio del mostro, arrivava nel primo pomeriggio con i suoi arnesi infilati in un sacco di juta, sacco che gli sarebbe servito da *traverson* e poi da beffa per qualche allocco, spedito al casolare vicino per la *mesura dei saladi*.

Dopo aver supervisionato le operazioni preliminari ed essersi accertato che l'acqua ha raggiunto 'l *bójo, porzhelèr* e aiutanti prelevano il maiale il cui muso viene legato.

La corda blocca *sgnaric* e bocca, onde evitare i morsi. Trascinato, fra urla e grida, dallo *stàol* a una *ormela* rovesciata, viene sgozzato. Il coltello affilato recide l'arteria giugulare; il liquido bollente e fumante esce a fiotti come si addice appunto al sangue arterioso. Subito accorre una giovane con una *caliéra* a raccogliere la linfa vitale, che mescola senza sosta per scongiurarne il coagulo. Dissanguata in pochi minuti, la povera bestia cessa di ululare, ma il suo ultimo grido è lacerante e disperato. Oramai ha solo qualche convulsione, qualche grugnito, poi tace esausta. È finita. Il sangue caldo, trasferito in cucina, è oggetto delle cure delle donne. Esse preparano *la sanguada*, una specie di torta, divorata alla sera dalla famiglia, riunita attorno al *porzhelèr*, che diventa per due giorni la persona più importante, a cui non si lesinano elogi e buoni bicchieri di vino.

Nel frattempo, all'esterno, dove è avvenuto il «sacrificio», l'acqua bollente è servita a lavare il maiale; esso è ripulito delle setole, che saranno raccolte, asciugate e poi vendute a un *strazhèr*. Una volta terminata la «*toilette*», viene inserito un bastone, appuntito e decorticato, nei tendini delle *zampe* posteriori dell'animale, per poterlo issare - a mezzo *de un sacàl* - e appenderlo alla travatura del *sotopòrtego* (in tutte le case coloniche trevisane, il porticato era luogo di riunione per e donne e, in estate, per il riposo serale). Qui, sventrato, sgomberato dalla *budelada*, l'animale morto è lasciato scolare tutta la notte. Il mattino seguente, sarà *despicà, tajà a toc, desossà* e la carne *masenada*. Il pastone verrà diviso in mucchi omogenei per i vari tipi d'insaccati: *rceie, sgnèc e scorzh*, andranno inseriti nei profumati muset: con le carni di spalla si faranno le più pregiate soppresse; con i filetti i succulenti *ossocoi*, infine con i visceri *le pulmone, le luganeghe, i figadei; le salsicce* preferite dai bambini. \

## II RITO DELLE ROGAZIONI

Da quando cominciarono a coltivare la terra, per il proprio sostentamento, gli uomini si sono dovuti confrontare con una grande quantità di problemi e *disgrassie*.

Erano cause atmosferiche come: fulmini, la prolungata siccità o al contrario allagamenti dovuti alla troppa pioggia. Problemi potevano anche derivare da insetti come le cavallette, che divoravano tutto il raccolto, o dal passaggio di interi popoli, mai pacifici, che calpestavano, rovinando, quello che non era stato razziato.

Non c'erano rimedi, l'unica speranza era quella riposta nell'aiuto delle numerose divinità che sovrintendevano all' agricoltura.

Gli antichi Greci, per esempio, dedicavano a Dioniso (Bacco), cerimonie imponenti, con giochi, rappresentazioni teatrali e processioni che in suo onore si chiamavano le grandi Dionisiache e si celebravano in primavera.

Più tardi i Romani accostarono a Bacco, Libero, antica divinità italica della fertilità dei campi, che con Cerere, Proserpina e Plutone completavano il gruppo di divinità che dovevano vigilare sul buon andamento delle colture. A tutti questi protettori dedicarono quelle grandi cerimonie rituali che si svolgevano in primavera e si chiamavano Ambarvalia.

Con la decadenza dell'Impero Romano e l'avvento del Cristianesimo, la quasi totalità dei riti pagani si persero, ma gli agricoltori continuavano ad invocare protezione per le loro messi mischiando, a volte, riti pagani con la nuova religione.

Fu nel V secolo d.C. che si cercò di regolare un po' la situazione, sembra per merito di S. Mamerto (protettore dai lupi) che istituì le Rogazioni. Erano queste, processioni penitenziali di propiziazione per il buon esito delle semine e raccolti.

Furono bene accolte dalle popolazioni rurali, per le preghiere si usava l'antica lingua e anche alcuni gesti si richiamavano agli ancora non dimenticati rituali del passato. Le Rogazioni si celebravano a partire dal 25 Aprile e la processione, un lungo corteo cui partecipava l'intera comunità, o quasi, si snodava per le vie e i sentieri della parrocchia. Era un continuo melodico salmodiare e le preghiere erano rivolte a Dio, alla Madonna, a tutti

1 Santi, agli Angeli, ai Martiri, ai Profeti, implorando *Fructus terrae dare et conservare* al quale seguiva l'invocazione corale: *Exaudi nos Domine*. Si chiedeva anche conforto e aiuto alle persone per le più temute disgrazie: *A peste, fame et bello* (guerra), a qui tutti rispondevano, mestamente ma con convinzione, *libera nos Domine*.

L'usanza prevedeva che all'inizio di ogni stradina -*passada*, che portava alla casa, si costruisse un piccolo altare addobbato con i capi migliori della dote, la tovaglia bianca e ricamata (mai usata per altro) o il copriletto ereditato dalla nonna che vedeva la luce solo in quell'occasione.

Sopra si disponeva un'immagine sacra con ai lati dei fiori, magari di campo e il candelabro con la candela accesa. La processione si fermava e tutto era benedetto, fra canti e preghiere, anche le piccole croci *crosete* fatte con rametti di salice che saranno poi piazzate ad ogni angolo del podere lavorato perché possano allontanare tutti i malanni possibili. Queste cerimonie finirono negli anni '50 - '60 del secolo ormai passato anche se qualche anziano si ostina, ancora a costruire quelle piccole croci per metterle ai confini della proprietà .

**in fameia: o gavemo senpre fato, no sta ben cambiar.**