

Mietitura e Trebbiatura tra passato e presente

Chi non ricorda il vecchio proverbio “giugno la falce in pugno” che si imparava ai miei tempi a scuola! Oggi, penso, lo si pronuncia ancora ma senza coglierne il profondo significato.

Gli addetti all'attività agricola e al raccolto sono sempre di meno grazie all'elevata meccanizzazione ed anche per loro, come per tanti ragazzi, il detto assume solo un significato coreografico.

In questo periodo, sulle strade rotabili, è facile imbattersi in mastodontiche macchine che con la loro falce di 5 metri e oltre, occupano l'intera carreggiata. Anche se arrestiamo la nostra autovettura, per l'anticipata segnalazione di pericolo, si ha timore al sol guardare quel lembo di falce appuntita che sovrasta il tetto della nostra automobile. Per i bambini a bordo, se non intervenisse la nostra spiegazione, le macchine apparirebbero come quei mostri meccanici dei cartoni animati transformers o dei più recenti videogiochi, in cui l'omino, sistemato in una sorta di testa a forma di solido poliedrico, davanti a una consolle, governa quell'enorme marchingegno. Cosa resta dell'antico rito della mietitura se non i racconti e qualche realistica e bella rievocazione come La Sagra del grano di Jelsi?

Ricordo con una certa difficoltà (non suffragato da immagini fotografiche) le decine di uomini che la sera si adagiavano sui marciapiedi. Si diceva che erano i mietitori della Puglia (i barish – i baresi); avevano già completato il lavoro nelle loro terre di pianura ed ora venivano a guadagnarsi la giornata nelle zone di montagna dove il grano matura più tardi. Non potevano certo permettersi la casa in affitto e quindi dormivano per strada. Qualche signore più attempato mi racconta che non portavano le scarpe ma dei rudimentali sandali in gomma, fatti con dei ritagli di scarti di copertoni di autocarro, allacciati alla men peggio. La sera venivano contattati dai proprietari contadini (che spesso dovevano tornare appositamente dalla campagna) promettendogli un po' di lire e soprattutto un buon pasto caldo da prepararsi direttamente in campagna (avevano un bel da fare le donne tra le stoppie recise e spiantate ad accendere fuochi e cucinare). Si partiva ancor prima che fosse giorno, quando nel cielo spuntavano “le gallinelle” (tra i nostri avi era piuttosto diffusa la conoscenza delle costellazioni, erano ben osservabili perché mancavano le luci artificiali, ma mancavano anche gli orologi)

A compiere il lavoro della mietitura vi erano anche molti braccianti locali che però, la notte, almeno un ricovero e un sacco di paglia per dormire l'avevano.

Lo strumento di lavoro era la falce, portata nella mano destra; con la sinistra si doveva accompagnare e contrapporre la manciata di spighe da tagliare. Per evitare i tagli della falce, si usava infilare sulle dita della mano sinistra dei cannelli e sull'indice una sorta di cuffietta di cuoio, - “u scarfagnol” -.

La “paranza”, tipica dei mietitori (baresì), era costituita da quattro falciatori affiancati e da un quinto uomo che li seguiva per comporre i covoni - “manocch” - . L'abilità del mietitore consisteva nel tagliare la “manciata”, preparare una sorta di legaccio - “jermt” - per tenerne insieme una o più falciate, che poi veniva deposta a terra. Qui iniziava il lavoro del quinto uomo (nel lavoro a livello familiare, spesso erano una o più donne): con alcune spighe, prelevate dalla manciata, veniva preparata la cosiddetta “casa” (un secondo livello di legatura) su cui venivano poggiate una decina di “manciate” che, legate insieme, formavano “u manocch” (il covone). A seguire i mietitori vi era il proprietario, che interveniva personalmente a dare una mano nel legare le manciate, ma al solo scopo di evitare il rallentamento dei falciatori. Il compito del proprietario agricoltore, insieme alle altre persone di famiglia era quello di raccogliere i covoni e di sistemarli in una sorta di mucchietto piramidale - “l'acch” - di 15 (5+4+3+2+1) covoni. In questa forma avveniva l'essiccazione, per alcuni giorni, ma per una maggiore efficacia occorreva rivoltare, almeno una volta, i covoni.

I mietitori esigevano ristoro di acqua fresca ed in genere i ragazzi o le donne dovevano provvedere portando dietro la quartara o “u cicin” ai quali abboccavano tutti, tanto che l'acqua diventava quasi dolciastra. Tempi andati, comode le bottiglie di plastica? Soprattutto se conservate in borsa termica e mentre si sta distesi sotto un ombrellone, al mare. L'acqua comunque era abbastanza fresca in quanto la quartara veniva riempita nei barili coperti con la paglia (l'isolante termico del tempo). Al mattino, dopo circa un'ora di lavoro, c'era “a prima vevt”, la prima bevuta con cipolla e vino. A mezzogiorno era pronto il pranzo con pasta al sugo preparata sul posto e secondo a base di carne e cipolla, questa era la predilezione dei pugliesi che, prima di accettare il lavoro, si informavano anche sul trattamento culinario. In serata, i mietitori, a piedi, tornavano in paese per riposarsi,

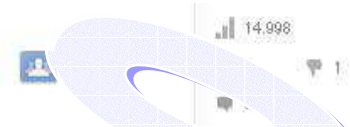
lasciando la campagna a sole ancora alto e, anche se stanchi, con la speranza di venir chiamati al lavoro anche per il giorno successivo. Non ho mai partecipato in modo intensivo alla mietitura ma, a sentire, doveva girare continuamente la quartara d'acqua e non erano infrequenti i malori da colpo di sole. A fine giornata una "paranza" riusciva a mietere anche una versura (un ettaro e un quarto circa). Filmato con immagini della mietitura e commentate su Youtube:

<http://youtu.be/86kVz5E9Ob0>"



Mietitura e Trebbiatura tra passato e presente

27 luglio 2011 19:59



Trascorso il periodo di essiccazione dei covoni, si tornava nel campo con muli e asini che portavano, bilateralmente, dei grossi contenitori - "i spprtun" - (gli sportoni) che venivano riempiti di covoni. Era necessario trasportare i covoni in un luogo piano, l'aia, per la trebbiatura. Mi è capitato, una sola volta, di veder fare la trebbiatura con gli animali. Il mulo, girando in circolo doveva calpestare le spighe per far uscire il chicco. Per rendere più efficace l'operazione, l'animale trainava una piastra di ferro bucata - "a ramer" - , (la ramera) appesantita adeguatamente con delle pietre. Di questo conservo un ricordo indelebile in quanto mio zio, di pochi anni più grande di me, per farmi divertire (e alienarmi, per un momento, dal fastidio delle mosche) toglieva i sassi e mi poneva sulla piastra. Il tutto all'insaputa del nonno, che era consapevole che il maggior peso avrebbe fatto affaticare il mulo. Una magnifica ed esauriente immagine della trebbiatura è ammirabile nell'Aula Magna del Convitto Mario Pagano. L'opera, realizzata dall'artista campobassano Amedeo Trivisonno, è immancabilmente inquadrata nelle riprese televisive, durante i convegni che si tengono frequentemente nella sala.

Finita la "pesatura", si toglieva la paglia e si raccoglieva il grano, ma tra i chicchi rimanevano delle pagliuzze. Per rendere il grano pulito, lo si doveva portare in un luogo scoperto e ventilato, vale per tutti il "Colle d'Arena" e qui procedere con la pala di legno a lanciare in alto il grano, sperando in qualche alito di vento. Diversamente, dopo ripetute imprecazioni, si doveva riportare il tutto nella masseria o attendere l'alzata del vento nel nuovo giorno. Nonostante tutti questi passaggi, l'operazione finale consisteva, a volte, nella setacciatura con i crivelli.

Ma già funzionavano le trebbiatrici meccaniche. I covoni, sempre con i muli, venivano portati in grandi aie - "arij" - per lo più pianeggianti e qui venivano composti i "mucchi". Al centro veniva lasciato lo spazio per la trebbiatrice. C'era quindi l'attesa della trebbia e circolavano voci sulla famiglia di imprenditori locali (o di paesi limitrofi) che avrebbe operato in quell'aia. Finalmente arrivava la trebbia, gli operatori la posizionavano al centro e la equilibravano, ponendo sotto le ruote spessori e cunei di legno. Da questa operazione di livellamento dipendeva la buona resa della trebbiatura meccanica.

La trebbiatrice faceva tutto il lavoro descritto in precedenza, lasciando il grano pulito. Le prime macchine in uso dovevano essere alimentate alla loro sommità. Finchè il mucchio si trovava ad altezza della trebbia, i covoni si lanciavano con facilità, man mano che il mucchio si esauriva, occorreva prenderli dal basso con una forcina - "u mbrcat" - di legno o di ferro e lanciarli alla volta dell'operatore in cima alla trebbia. Erano un po' i momenti di solidarietà e ci si aiutava a vicenda soprattutto tra amici e parenti. Che dalla trebbiatrice uscisse il grano che veniva messo nei sacchi è una cosa ovvia. Quello che mi incuriosiva era vedere un signore che, dietro la trebbiatrice (o "u rongrivello, una macchina setacciatrice aggiuntiva), provvedeva continuamente con il suo mulo, dotato di una grossa rastrelliera in legno, ad allontanare la paglia che si produceva in abbondanza. L'altra curiosità era data dal trattore che forniva la forza motrice: per motivi di sicurezza nel prevenire incendi, veniva posto a distanza di una decina di metri dalla trebbiatrice. Per trasmettere il movimento alla trebbia c'era una grossa cinghia, incrociata al centro, che dalla presa di forza rotante del trattore partiva piuttosto in basso, ma vicino alla trebbiatrice era "quasi ad altezza d'uomo (o forse di ragazzo)". La tentazione di noi ragazzini era quella di passarvi sotto quasi per gioco, ma spesso lo facevano anche gli adulti per evitare di aggirare il trattore. Per l'uomo abituato da millenni agli animali, le macchine rappresentavano un maggior pericolo dovuto alle parti in movimento, allora non protette (cinghia in primis) ed in particolare per l'operatore che in cima alla

trebbia doveva sciogliere i covoni e convogliare le spighe nel famelico foro (una minima distrazione poteva costargli cara) per non parlare di forconi ecc. (quanti episodi verranno in mente, dopo questa lettura, ai signori di quella generazione...)

Conservo un piacevole ricordo dei momenti di pausa, se non per i fastidi arrecati dalle mosche, dagli insetti e dalle pagliuzze che s' infilavano sotto i vestiti e aderivano alla pelle per via del sudore. A pranzo, in mancanza di alberi, ci si sedeva alla ristretta ombra del mucchio, ma faceva caldo lo stesso e dalle bisacce veniva fuori ogni ben di casa. "U cìcin" (la quartana a boccale stretto) tenuto all'ombra e sempre umidificato, conservava l'acqua ad una temperatura accettabile, ma si ripeteva il rito della bevuta collettiva...

Non mancavano i bontemponi che, scansata la fatica, prima del pranzo, di nascosto, andavano a rovistare nelle bisacce, lasciando anche a digiuno gli affaticati contadini.

Dopo un breve periodo, a mio ricordo, fece comparsa la trebbia con l'elevatore a nastro (tipo scala mobile) che evitava all'operatore di salire in cima ad essa e i covoni dal mucchio venivano fatti cadere in basso. Comparve anche la mietitrice meccanica che legava i covoni col lo spago ma continuava a lasciarli lungo il campo.

Quando si doveva spostare la trebbiatrice dalle aie di bassa a quelle di montagna, si dovevano percorrere strade sterrate, pietrose e di notevole pendenza. Nemmeno il traino di più trattori era sufficiente. Ed ecco che si interveniva con alcune pariglie di buoi che riuscivano a far superare alle strette ruote in ferro gli spuntori pietrosi.

Mietitura e trebbiatura, anche se conseguenti, erano due eventi distinti. Che dire oggi di quei mostri semoventi, con ruote gigantesche, capaci di superare qualsiasi avvallamento? Mi meraviglia e mi emoziona nel contempo vedere questa macchina, frutto dell'ingegno umano, che si inerpica sui ripidi pendii delle nostre colline e, attraverso bracci luccicanti che fuoriescono ora di qua ora di là, si mantiene costantemente livellata (altro che cunei da mettere sotto le ruote!). E l'operatore? Lassù in cima è perfettamente a suo agio in una cabina confort-lusso, supertecnologica, climatizzata, insonorizzata e con filtri antipolvere. E per i contadini? Niente più sacchi da trasportare ma solo compensi da pagare.

I padri hanno lavorato duramente, noi figli li abbiamo visti, i nostri figli sentono, a volte, parlarne.