

ALMANACCO BERICO LA STAGIONE DEL FREDDO

10.11.2000

E mi son novembre alegro / quel che 'l sposa le novisse / e ghe fa passar le spisse; / vago pian, parchè son pegro ./ E mi son novembre alegro, recitava una vecchia filastrocca sui mesi, diffusa con varianti in tutto il Veneto.

Il primo di novembre era la festa dei Santi, ma fin dal pomeriggio il pensiero era rivolto ai defunti (per la Chiesa la commemorazione ufficiale era il due, ma per il popolo dire “ai Santi” o “ai Morti” era la stessa cosa), andando in processione al cimitero al canto delle “rechie” (da “requiem”, l’inizio in latino de “l’eterno riposo”, la nota preghiera per i defunti); le tombe erano state ripulite dall’erba e adornate con crisantemi, lumini e immagini sacre a forma di croce. Per gli emigrati era l’occasione per tornare in paese per “catate i morti”, per visitare i propri defunti, e per salutare i parenti. La sera della vigilia ci si riuniva attorno al focolare, davanti a una padella di marroni scoppiettanti inaffiati da un buon bicchiere di vino nuovo (al pranzo del giorno dei Morti si sarebbe mangiato “polenta e osèi”, polenta e uccelli). Ad intervalli, e fino a tarda sera, le campane suonavano “a morto”: la famiglia allora si raccoglieva un momento in preghiera in suffragio dei propri defunti. I campanari “per restare svegli” consumavano il vino che avevano raccolto per questo servizio passando tra le contrade con una damigianetta sulle spalle avvolta in un sacco. A mezzanotte concludevano la giornata all’osteria davanti ad un piatto di “bigoli”, di spaghetti.

Per il primo di novembre, poi, il frumento doveva essere già seminato: “ai Santi, ch’el formento sia in tei canpi, da San Martin pòrtalo al molin”, perché a San Martino (11 novembre) si chiudeva il vecchio anno agrario e iniziava il nuovo. Per i fittavoli scadevano i contratti, si saldavano i conti con il padrone che aveva lasciato correre a San Giacomo (25 luglio), al momento del primo acconto, perché sapeva che la verità sarebbe saltata fuori al momento del saldo (*San Giacomo busiero, San Martin veritiero*, avvertiva il proverbio) e se i rapporti non erano stati buoni tra le parti, bisognava “fare sammartin”, traslocare, “catarse on altro paron”, cioè cercarsi un altro padrone. La famiglia caricava su un carro le poche masserizie (i letti, i materassi, la cassa degli indumenti, il “caldiero” o paiolo) e si trasferiva sul nuovo “logo” (podere).

A San Martino si saldava anche “el casolin”, il droghiere, e si sposavano le “novizze” (“novizzi” venivano chiamati i giovani che avevano fatto le pubblicazioni di matrimonio). Al momento della chiusura dell’annata agraria il padre poteva permettersi qualche spesa per la dote della ragazza, disponeva del vino novello (“a San Martin ogni mosto xe bon vin”, ogni mosto è vino buono), poteva concedersi una pausa nei lavori sui campi e poi contava sul fatto che durante l’inverno la figlia non gli sarebbe servita come forza lavoro, anzi avrebbe avuto una bocca in meno da sfamare. E non era da poco, per quei tempi.

Se dopo le burrasche dei Morti il tempo sembrava volgere al bello, non bisognava illudersi troppo perché “l’istà de San Martin dura tri dì e on pochetin” (l’estate di San Martino dura poco più di tre giorni) e presto la temperatura si sarebbe abbassata: “A Santa Caterina (25 novembre) el fredo se rafina”.

Sui monti si incominciavano a seminare i piselli, si raccoglievano le “pomèle”, le olive, che per la spremitura venivano portate ai frantoi dei paesi ai piedi dei Colli. Ma qualcuno le portava fin nei Lessini, a Montecchia di Crosara, perché “rendevano di più”.

Santa Caterina veniva rappresentata con la ruota del martirio, e quindi era divenuta la protettrice dei mugnai, che vedevano in essa la ruota del mulino, e dei carrai, mestieri un tempo molto diffusi nelle valli dei Berici. Nel santuario della Madonna Addolorata di Spiazzo di Grancona si può ammirare l’affresco di una Pietà in cui sembra che la primitiva immagine dell’apostolo Giovanni sia stata addirittura mutata “da un ignorante pennello” in una Santa Caterina con la ruota appoggiata al fianco “forse su commissione di qualche devoto...”.

La fiera di Santa Caterina di Barbarano era un appuntamento al quale i nostri contadini non potevano mancare. Potevano acquistare attrezzi agricoli (quei pochi che non potevano costruirsi da sé: lame da falci, coltelli, accette...), “sgàlmare” e “sgjàvare” (scarpe con la suola di legno), qualche oggetto per la casa, un pezzo di stoffa per la dote della figlia. Comperavano anche il nuovo “Poiana”, il lunario di Giovanni Spello ispirato dall’abate Antonio Masenello che, affisso all’interno della porta della stalla o della cucina, magari sopra quello vecchio, riportava le principali fiere e mercati del Veneto, ma soprattutto le previsioni del tempo (“co nol sbaglia, el gh’intiva”, quando non sbaglia, indovina, dicevano saggiamente i contadini) e le fasi lunari, dalle quali dipendeva tutta l’attività agricola. Venivano conclusi gli affari con una stretta di mano, perché “l’omo par la parola, la bestia par la caézha”, l’uomo si sentiva vincolato dalla parola data, l’animale dalla cavezza. I suonatori ambulanti (famoso il “Tajadela”) cantavano le “canzonette”, accompagnandosi con la fisarmonica, per invogliare il pubblico ad acquistare i fogli volanti o i libretti con i testi delle loro storie. Si poteva incontrare anche un altro cantastorie, il Torototèla, con il suo rozzo strumento musicale, la torototèla appunto, ricavato da una zucca svuotata e suonato con un bastone ricurvo tenuto in tensione da una o più corde. Muoveva al riso lanciando lazzi agli spettatori e chiedeva la questua cantando la sua filastrocca: *La siora Meneghina / la buràta la farina, / la va in piazza, / la conpera el galo da semezho, / la ghe lo mola ale galine, / coeste bele cocoline, / le da’ uvi in quantità, / Torototèla, torototà.*

Chi poteva, acquistava sulle bancarelle un pezzo di “mandolato” (magari quello di Colonia o di Lonigo), o “na colana de sagra dal sagrao”, il venditore ambulante che con il suo panierino di vimini appeso al braccio ricolmo di dolciumi dai vivaci colori attirava la golosità dei più piccoli.

E mi son dicenbre vecio / che ghe piase stare al fogo / col vin bon e on bravo cogo / e on amigo o do par specio. / E mi son dicenbre vecio, proseguiva la filastrocca.

L’inverno della terra non guardava il calendario, era ormai arrivato, e il contadino lavorava nella stalla o sotto il portico, osservando i campi coperti di “caliverna”, di brina.

Attento alle variazioni del tempo e all’andamento delle stagioni, dalle quali dipendeva il raccolto, e quindi la sopravvivenza della famiglia, si affidava alle previsioni meteorologiche del lunario e alla saggezza dei proverbi. “Santa Bibiana (2 dicembre), quaranta dì e una settimana”: le condizioni del tempo di quel giorno si sarebbero mantenute fino al venti di gennaio.

Il 4 di dicembre i “priari” della Val Liona, sia gli scalpellini eredi delle antiche botteghe medioevali dei “tajapiere” che i cavaatori di pietra, festeggiavano con i minatori Santa Barbara, alla quale avevano dedicato un capitello votivo al Gazzo di Zovencedo, di fronte alla vecchia miniera di lignite e sabbia. Ma durante i temporali la santa era invocata anche dai contadini contro la “sita”, la folgore, che poteva scendere dai camini delle case, abbattersi sulle stalle, bruciare i fienili o colpire gli uomini e gli animali che avevano trovato momentaneo ma imprudente riparo sotto una pianta.

San Nicola (6 dicembre), santo diffusissimo nel Veneto con il nome di Nicolò (il “Santa Claus” dei paesi dell’Europa settentrionale e centrale, divenuto Babbo Natale in America) era particolarmente venerato dai campanari: “A San Nicolò da Bari, fa festa i campanari”.

Nella campagna si finiva di raccogliere le “strobe”, i vimini, che sarebbero servite per legare le viti, per intessere cesti e rivestimenti per fiaschi, per confezionare scope da cortile.

In questo periodo si doveva anche uccidere il maiale, presenza insostituibile nel cortile del contadino tradizionale. Era stato allevato dalle donne, attente a non buttar via niente che potesse servire per la sua alimentazione. La sua uccisione coinvolgeva tutta la famiglia per un paio di giorni. Dopo che il “mazhìn” (il norcino) lo aveva ammazzato conficcandogli un coltello alla gola, il maiale veniva posto nella “mesa” (vasca di legno a sezione trapezoidale con il fondo sulla base minore) e scottato con l’acqua bollente per potergli levare il “pelo” (le setole) più facilmente raschiandolo con le lame dei coltelli. Veniva quindi appeso ad una trave sotto il portico, per poterlo aprire per lungo, dividere in due parti e per levargli le interiora. Il giorno dopo le due “medéne” (metà), asciugatesi durante la notte, venivano lavorate e trasformate in salami, soppresse, pancette, cotechini, “mortandèle e luganeghe” (insaccati di carni meno pregiate, come il cuore, i

reni, la carne macchiata di sangue); gli “ossi” venivano salati e conservati in un mastello, al fresco. Alla sera si faceva una gran festa e alla *zhena del mas-cio*, a base di risotto fatto con la “pasta de salado” (la carne macinata preparata per i salami) venivano invitati anche i parenti, mentre i salami facevano bella mostra di sé appesi ad una stanga in cucina, gocciolanti. L’asciugatura continuava poi in camera e si concludeva in cantina. Dell’animale veniva usato tutto: anche il sangue, cotto, che era consumato a fette; il lardo, che veniva messo sotto sale; il grasso, bollito e conservato nella vescica o macinato con le cotiche per i cotechini; i “zhizholi”, i ciccioli che si ricavano dalla cottura dello strutto; le setole per le spazzole, le ossa per i pettini e i manic di coltello (passava a raccogliarli lo straccivendolo con il suo caratteristico richiamo: “Strasse, ossi, fero vecio...”). I prodotti del maiale erano la riserva alimentare cui attingere con parsimonia durante il lungo inverno, la “musina” (il salvadanaio) della famiglia. Il norcino per il suo servizio veniva ripagato con una *bresòla* (braciola). Un’altra veniva data al prete quando veniva a benedire la stalla, e un’altra ancora al dottore o alla levatrice perché era meglio conservare la loro benevolenza, “xe mejo tegnèrseli in bona, no se sa mai”, come consigliava anche il detto popolare: “prete, dotore e comare, mejo lassarli stare” (prete, medico e levatrice, meglio rispettarli).

L’inverno era anche la stagione delle veglie in stalla. Ogni contadino che possedeva un pezzo di terra aveva anche una stalla con almeno un paio di mucche che gli davano il latte, qualche vitello, ma anche la forza-lavoro per trainare un carro o un aratro leggero. E qualche famiglia aveva i buoi che venivano usati per i lavori più pesanti (traino dei carri di pietra e di legna, arature più profonde). La stalla diventava il centro sociale della *contrà*: durante le fredde serate vi si riunivano i vicini per riscaldarsi, per far *filò*, le donne per tessere e per ricamare la dote, gli uomini per riparare qualche piccolo utensile, per intrecciare cesti, per giocare a carte. I dialoghi si accendevano, e tra i presenti c’era sempre qualche esperto narratore che con le sue storie di santi, di cavalieri e di streghe, aiutandosi con i gesti e con gli improvvisi cambiamenti di tono di voce, affascina gli uditori. Erano questi incontri che favorivano il trasferimento della cultura contadina dai più anziani ai più giovani, il diffondersi di nuove idee, la nascita dei primi amori. E naturalmente le stalle più frequentate erano quelle dove c’erano ragazze da maritare.

A Santa Lucia (13 dicembre) il freddo ormai rattrappisce le membra: “Santa Lùzhia, el fredo cruzhia”. La santa veniva festeggiata nei paesi confinanti con il veronese, soprattutto a Lonigo. Anticipando la festa di Natale (“Santa Luzhionale, tredese dì dopo vien Nadale”: tredici giorni dopo Santa Lucia viene Natale) e dell’Epifania, arrivava di notte con il suo asinello per portare i doni ai bambini, che preparavano per lei sul tavolo della cucina qualche dolcetto e per l’asinello, in un angolo, una manciata di fieno e una brocca d’acqua.

Ma ormai bisognava incominciare a preparare il presepio; i bambini andavano nel bosco o lungo i fossi a raccogliere il muschio, la mamma portava giù dal “granaro” (soffitta) le statuine di gesso. Un “denévre”, un ginepro, sostituiva il pino dell’albero di Natale, tradizione tipica dei paesi nordici diffusasi da noi solo in tempi più recenti.

Nelle sere prima del 25 dicembre, durante la novena, si “cantava Natale”. Alcuni fedeli da un poggio panoramico cantavano la strofa di una “nenia”: dal colle vicino rispondevano altri con un’altra strofa, e così via, alternandosi nel canto. A Zovencedo, un gruppo di sorelle cantava dal Castello, sul Corno, mentre i giovanotti rispondevano dal “Pitòn” e, se la corrente d’aria era a favore, perfino dal Monte Stodegarda.

Il 24 “si faceva vigilia”, la Chiesa prescriveva digiuno e astinenza dalle carni, come in tutte le viglie delle grandi feste religiose, e si mangiava di magro: “bìgoli co la sardèla”, baccalà, il “bisato” (anguilla marinata), mostarda e verze bollite.

Il giorno di Natale conservava il suo aspetto religioso. Gli uomini “fora de messa seconda”, sulla porta della chiesa (le donne erano state a “messa prima”, perché dovevano preparare il pranzo) si scambiavano gli auguri e qualche osservazione sull’andamento del tempo, dimenticando per un giorno le fatiche del lavoro.

Nelle sere da Natale all’Epifania compagnie di giovani passavano per le contrade di porta in porta al seguito di una grande stella di cartapesta e carta velina colorata, infilata su una lunga pertica e

illuminata dall'interno con una candela, per “cantare la stella” (il gruppo degli adulti, avvolti nel tabarro e accompagnati dal parroco, raccoglieva offerte per la parrocchia): *Siam qui con la gran stella / per 'dorare Maria e Gesù, / per portarvi la novella / che xe nato el Redentor*. Le famiglie ascoltavano il canto che ricordava l'episodio dei Re Magi che, guidati da una stella, andarono a rendere omaggio al Bambinello. Il testo mescolava, talvolta in modo piuttosto disordinato, testi evangelici con leggende sull'infanzia di Gesù, storpiando nomi di città e di personaggi, e si concludeva sempre con una richiesta e un augurio: *Signori, noi vi ringraziamo / della grazia e del favore. / Un altr'anno ritorneremo / se gli piaccia al Signor*. Alla fine ricevevano “on goto de graspià” (un bicchiere di vinello ottenuto dalle vinacce innaffiate con acqua), una “sèsola” di farina gialla, un cotechino o, dai più abbienti, un salame. Non mancava neanche allora qualche burlone irriverente che pensava più allo stomaco vuoto che all'annuncio della nascita del Messia: *Dall'Oriente siam partiti / co 'na voja de paniti / co 'na voja de vin grosso / e on salado belo coto*. L'ultimo dell'anno era festeggiato con discrezione. Dopo il canto del “Te Deum” in chiesa in ringraziamento dell'anno che stava per finire, gli uomini si radunavano nelle osterie per “on goto de vin”, un bicchiere di vino, o per mangiare con gli amici “on salado in gradèla”, un salame ai ferri che si erano portati da casa, e si auguravano “buona fine e buon principio”. Le donne restavano in famiglia dove consumavano con i figli noci, mandorle, “on toco de fugazha coi fighi”, una fetta di focaccia di farina gialla, impastata con i fichi e cotta sul focolare, sotto la cenere, ricoperta da una foglia di verza o dal “testo”, un coperchio di ferro o di rame a cupola.

E mi son genaro fredo / che dal fredo son rabià; / tra l'inverno e tra l'istà / son el mese che più i teme. / E mi son genaro fredo.

Al mattino del primo dell'anno i più piccoli (ma solo i maschi, perché le femmine portavano via la fortuna a chi le incontrava in quel giorno!) giravano per le case augurando il “bon principio”: *Bon di, bon ano, / bon principio de l'ano, / bone feste, bone minestre, / boni capòni, boni boconi, / 'na caneva de vin, / on granaro de sorgo / 'na banca de oro, / una de argento, / déme 'na bona man / che son contento / contento che sia / deme 'na bona man / che vaga via*. Ricevevano in cambio offerte in natura: “na brancà de nose, màndole e nosèle ulièghe” (una manciata di noci, mandorle e noccioline da orto), farina.

Il due di gennaio si festeggiava San Bovo, protettore degli animali, la cui immagine era fissata alla porta di ogni stalla. Le donne portavano alle “bestie” un pizzico di sale benedetto in chiesa la mattina. In questo giorno non si poteva uccidere il maiale: San Bovo l'avrebbe impedito. Nella notte della vigilia i buoi parlavano tra di loro, ma guai a chi avesse tentato di spiarli. Un bovaro che si era nascosto nella greppia per ascoltarli, fu trovato la mattina dopo morto incornato.

All'Epifania (6 gennaio), nuova festa per i bambini, che la sera della vigilia avevano appeso la calza alla cappa del camino per ricevere i doni dalla Befana: “bajiji, stracaganasse, caròbole” (arachidi, castagne secche, carrube) e, in tempi più recenti, qualche mandarino.

Le giornate incominciavano ad allungarsi: “Da Nadale on piè de galo, da Pascoéta on'oreta” (a Natale un passo di gallo, all'Epifania un'oretta), ma la temperatura si manteneva fredda, i fossati erano ghiacciati e, se non pioveva, la neve copriva la terra: “Sant'Antonio da la barba bianca, se no piove la neve no manca” (è Sant'Antonio abate, 17 gennaio, altro santo protettore delle bestie da cortile, che veniva raffigurato con un porcellino ai piedi). Ma per il frumento era meglio che il tempo restasse asciutto, perché “gran fredo de genaro colma el granaro” e anche “polvere de genaro, travi de rovere”: se gennaio restava asciutto, ci sarebbe stata tanta abbondanza di raccolto che le travi del granaio avrebbero faticato a reggerne il peso.

In qualche paese (lo ricordano anche gli Statuti di Orgiano del 1431) veniva acquistato a tempo debito “el mas-cio de Sant'Antonio”, un maiale che veniva allevato dalla comunità. Al momento dell'uccisione le sue carni, divise in porzioni, erano vendute alle famiglie ad un prezzo popolare. Il ricavato veniva consegnato ai frati che dovevano elargirlo in elemosina e pregare per coloro che avevano mantenuto il maiale.

Il freddo cominciava finalmente ad allentarsi: “San Bastian co la viola in man”, a San Sebastiano (20 gennaio) comparivano le prime viole, e a Sant’Agnese (21 gennaio) “la bisardola su par le zhiése”, la lucertola si riscaldava sulle siepi. E comunque, “San Vincenzo gran fredura, San Lorenzo gran caldura, l’una e l’altra poco le dura” (il gran freddo di San Vincenzo, 22 gennaio, e il gran caldo di San Lorenzo, 10 agosto, durano poco)!

*De febraro no se parla / el xe on mese tanto fin / e che ‘l sa de brustolin; / e se pol ciapar na calda.
/ De febraro no se parla.*

Passata la burrasca de “i giorni della merla” (dal 29 gennaio), il 2 di febbraio si celebrava la festa della Purificazione della Vergine, ricordata dal popolo come il giorno della “Zheriola” o della “Candelora”, dai ceri e dalle candele che venivano benedette durante la cerimonia in chiesa e che venivano conservate in famiglia per accenderle durante i temporali. La brutta stagione poteva riservare ancora qualche sorpresa: “El dì de la Candelora, de l’inverno sémo fora, ma se piove o tira vento, de l’inverno sémo drento” (il giorno della Candelora siamo fuori dall’inverno, ma se piove o tira vento, siamo ancora dentro), anche se in qualche vallata si notavano i primi benefici delle giornate che si allungavano: “El dì de la Zheriòla, el sole dai Bastianèi va drento e fora” (il giorno della Ceriola, il sole illumina la località dei Bastianelli, in Val Gazzo, che per tre mesi non l’aveva più visto). Non bisognava illudersi troppo (“de febraro, coalche mato va senza tabaro”!) perché, anche se era il mese più corto, era il peggiore di tutti, “Febraro curto, pedo di tuto”, e bisognava essere parsimoniosi con il foraggio perché “a la Seriòla, gh’in vole on caro a la bestiola”, cioè per arrivare a primavera ci voleva ancora un carro di fieno per animale.

Il 3 febbraio si andava in chiesa per chiedere a San Biagio la protezione contro il mal di gola: il prete appoggiava alla gola del fedele due candele benedette recitando una invocazione.

Ma ormai nei campi bisognava darsi da fare: “San Valentin, la colazione sol cavazhìn”; a San Valentino (14 febbraio) si fa merenda sul bordo del campo (il “cavazhìn” è il tratto in fondo al campo dove si girano i buoi durante l’aratura), perché le giornate si sono allungate e quindi si lavora di più. Si semina l’orto, “San Valentin, s’impianta l’ortesin”, e si pianta l’aglio: “chi vol on bel ajo, lo pianta in febraio”.

“A febraro, tuti i veci va a punaro”, tutti i vecchi vanno a letto presto (il “punaro” è il pollaio), ma per i giovani le feste non erano ancora finite. Allegre brigate giravano la sera in maschera per i “filò” e per le contrade per festeggiare rumorosamente il Carnevale, rompendo i tradizionali vincoli di comportamento ai quali si era legati per il resto dell’anno. I più piccoli recitavano la filastrocca “Doman doman xe festa / se magna la minestra / se beve col bocale / eviva Carnevale”! In famiglia si preparavano “frìtole e grùstuli”, (frittelle e crostoli: si era da poco ucciso il maiale e quindi si poteva disporre dello strutto per la frittura). La festa raggiungeva il suo culmine il giovedì grasso e il martedì ultimo di Carnevale, quando ci si radunava all’osteria per un salame ai ferri e per far quattro salti, al suono di un organetto (il “verticale”) o di una fisarmonica. Era l’ultima festa dell’inverno. Il giorno dopo, con il mercoledì delle Ceneri, si sarebbe entrati in Quaresima, un lungo periodo di astinenza, di digiuno, di penitenza.

Flavio Dalla Libera