



GINO CARLOMAGO

...CARO AMICO

(Racconti)



GINO CARLOMAGO

...CARO AMICO
(Racconti)



Finito di scrivere, ottobre 2008.
Diritti e copyright riservati.

*Ogni riferimento a persone esistenti o a fatti realmente accaduti
è puramente casuale*

Copyright © MMXVI
«NeP edizioni Srls» di Roma (RM)
www.nepedizioni.com
info@nepedizioni.com
Via dei Monti Tiburtini 590
00157 Roma (RM)
P. iva 13248681002
Codice fiscale 13248681002
Numero REA 1432587
ISBN 978-88-99259-71-6

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.
Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.
I edizione: settembre 2016

*...Perché qualche cosa che ci è appartenuta,
rimanga nei ricordi di chi ci ha amato.*

(Gino Carlomagno)

Viene da una considerazione attenta, affiorata sulle labbra, come un'urgenza paragonabile al bisogno di respirare quando riemergere da un tuffo in acqua.

In quella mattina di fine estate, alle sette, quando l'alba spinge via la notte, noi già in viaggio a fare consegne, nasce in me il desiderio di esprimerti e confermarti, ancora più forte, se fosse possibile, il sentimento di un'amicizia. Carlo, voglio che tu sappia quanto considero giusto il proverbio *"Chi trova un amico trova un tesoro"*. Ed io voglio aggiungere a questa già grande verità *"Chi come me trova un amico come te, trova molto, molto di più"*.

E tu, con la tua modestia innata, un gesto della mano a dire "lascia andare", lo sguardo rivolto altrove a vedere il nulla: "Sono io che mi ritengo fortunato".

Mi provochi, m'incoraggi, dopo quarant'anni che ci conosciamo, buona parte di questi anni trascorsi a lavorare insieme, mai come datore di lavoro e collaboratore, sempre come buoni amici che condividono tutto, il buono e il cattivo di ogni giorno, vuoi sapere, vuoi che ti racconti la mia infanzia, vuoi che ti racconti della Lucania, la mia terra di origine. Mi conosci e sai aprire i rubinetti del fiume dei miei ricordi; quante volte ti ripeto le stesse cose, e tu ti stupisci come se fosse la prima volta, ...e poi comincio.

...IL GRANO ...LA NEVE

Siamo seduti al tavolo del self-service, sopra i vassoi il nostro pranzo, lo sguardo di entrambi cade sul pane.

Tu, figlio di panettiere, osservi quel panino, non parli, non dici nulla, ma io leggo in un'espressione che dura solo un lampo, la tua considerazione: sarà anche un luogo comune, sarà che negli anni duemila il pane non rappresenta più il mezzo sicuro e unico per placare la fame.

Non dici nulla, ci conosciamo da troppo tempo perché mi sfugga quell'alzata di occhi, mentre inarchi l'angolo della bocca tu pensi: "Il pane di mio padre era diverso, aveva un... profumo!".

Vedi Carlo, da noi, in Lucania, il pane aveva anche una sacralità. Quando lo mangiavi ci sentivi dentro il profumo del vento che sale dal fondovalle, carico dell'umidità della rugiada che con il primo sole del mattino diventa foschia tremula, poi, salendo ancora, sfiora le spighe, le ondeggia: ti sembra di vedere il mare.

Io le guardavo, le inseguivo con gli occhi: partivano dai piedi della collina e l'onda saliva su, fino a raggiungere i miei piedi. In quell'istante le narici percepivano un profumo intenso di grano maturo, si dilatavano, e riempivano talmente tanto i polmoni che ti sembrava di svenire. Nonno Antonio ci insegnava persino come andava tagliato il pane.

Ti parlerò spesso di lui. Diceva: "Il pane va spezzato come fece Gesù". Sprecarne anche una piccola briciola sarebbe

non capire il sudore dell'uomo che regge l'aratro tirato a fatica da buoi aggiogati, tormentati dal sole e dalle mosche; non capire la fatica dei mietitori costretti ad alzarsi presto al mattino per anticipare le ore di caldo forte; la fatica della trebbiatura e separazione del grano dalla paglia per riempire *li cascioni*, scorta per tutto l'anno. Noi due sappiamo che in una fetta di pane e nel suo profumo, senza esagerare, è scritta la storia dell'intera umanità.

A proposito dei mietitori, voglio raccontarti un'aneddoto che viene molto spesso citato dalle mie parti: *U malu mitituru li vanu stritti li canniddi*. Traduco: al cattivo mietitore vanno stretti i ripari per le dita.

Devi sapere che fino agli anni sessanta il grano era mietuto esclusivamente a mano con la falce. Qui potrei raccontarti un'infinità di comportamenti, di sfide tra mietitori, di bravure e tante, tante storie inventate su di essi. Ma tornando all'aneddoto, si esclama ogni qualvolta si vuole apostrofare un fannullone, qualcuno che si trascina sul lavoro, che trova mille appigli per non fare.

Che cosa erano "*li canniddi*", ovvero i "ripara-dita"?

Erano dei ditali fatti con canna di bambù con una parte terminale intera, come un piccolo tubo da calzare a mò di ditale sulla prima falange di ogni dito, la parte posteriore verso il palmo della mano era tagliata in senso longitudinale lasciando intera metà della parte superiore fino all'inizio del dorso della mano proteggendo così le dita dalla falce.

Un esempio che può aiutare a capire: immaginiamo un guanto della corazza degli antichi cavalieri che abbia solo l'anello della prima falange con le placche di protezione sul

dorso e senza la rete metallica del palmo, come questo guanto serviva a proteggere le dita dai colpi di spada così *li canniddu* dei mietitori servivano a ripare le dita dei mietitori dai colpi della falce. Perché allora il detto. “Al cattivo mietitore vanno stretti i ripari per le dita”? Perché mietere il grano con la falce era molto faticoso (non dimenticare che dove sono nato io, la zona in piano più estesa misura al massimo mille metri quadri). Normalmente si cominciava il lavoro ai piedi della collina. I mietitori erano predisposti in fila e a schiena piegata, ognuno mieteva una striscia larga tre quattro metri.

Ora è ovvio che se un cattivo lavoratore si attardava a cominciare e si lamentava di non trovare ripara-dita adatti, tardava a cominciare la sua striscia e, per forza maggiore, toccava agli altri mietitori allargare il proprio campo.

Lascia che ti racconti quanto era bello per noi ragazzi vedere questo gruppo di mietitori sfidarsi tra loro per avanzare più velocemente. Ognuno di essi mieteva tante spighe quante ne poteva contenere la mano, quando questa era piena li annodava a mazzo *grigniddu* con parte del gambo delle spighe come in un bouquet di fiori, e li lasciava a terra. Le donne seguivano i mietitori, con legati intorno alla vita rami di salici ritorti come cordicelle, e raccoglievano dieci mazzi di spighe e li legavano insieme a formare un fascio (*gregne*). Altri uomini raccoglievano i fasci di spighe utilizzando a volte anche un asino o un mulo con un “basto” predisposto, e trasportavano i fasci in una zona già preparata, possibilmente pianeggiante, con un palo (*pertica*) piantato nel terreno e disponevano intorno ad esso i fasci che formavano il govone (*meta*).

A luglio, intorno alle undici il sole diventava rovente. I lavoratori fiaccati e spossati dalla fatica cercavano allora un riparo all'ombra delle querce o dei noci. Che bello vedere le ragazze più giovani arrivare con le brocche di terra cotta (*vozze*) colme d'acqua fresca per dissetare l'arsura che impastava la lingua e impediva persino di parlare, erano inevitabili i complimenti e le battutine, verso quelle ragazzine, che le facevano arrossire, ma alle quali per nessun motivo al mondo vi avrebbero rinunciato. Dalla *masseria* arrivavano le donne portando sul capo ciotolone di gnocchi (*trisciddi*) fumanti, conditi con un buon sugo di pomodoro fresco, un pizzichino di peperoncino *cannaricchio*, innevati da un'abbondante grattugiata di formaggio pecorino stagionato. Nonno Antonio diceva: "*N'ginni vò tantu ca sà'dda vidi a pedata du 'attu*" [occorre che ce ne sia tanto che se ci cammina sopra un gatto si deve vedere l'impronta come sulla neve].

L'inverno da noi è lungo e freddo. Nei tempi passati lo era ancora di più e a volte nevicava tanto che per uscire da casa era necessario scavare una trincea. La Lucania è una regione piccola e anche se è bagnata da due mari, è sostanzialmente una regione montuosa e impervia. Pur con tutte le difficoltà che l'inverno procura non ci si ferma mai.

Per noi ragazzi le giornate d'inverno, anche con i loro imprevisti erano piacevoli, perché ci permettevano di divertirci con slitte improvvisate, battaglie di palle di neve. Preparavamo le granite con mosto di vino cotto e fettine di arancia: erano una vera leccornia! La preparazione consisteva nel fortunato ritrovamento di neve trasformata in micro granu-

li, che si formano su quella depositata da giorni che, esposta al sole, di giorno si scioglieva per poi righiacciarsi di notte. Ne grattavamo una buona quantità, con un cucchiaino ne riempivano i bicchieri e su questi si versava il mosto di vino cotto (il mosto era fatto bollire e condensare fino a diventare una crema rosso scuro), sufficientemente dolce; la neve si colorava di un rosso vermiglio, aggiungevamo due fettine di arance dolci, quelle vanigliate di Policoro, e... delizia per noi!

L'attività che a me affascinava in modo particolare durante l'inverno era montare *li cannizzi*.

Oggi riterrei aberrante questa pratica, ma allora no. Sono trascorsi sessant'anni. Era premio di abilità e necessità di cibo. In campagna o meglio in montagna, quando la neve copre tutto, i merli e i passerotti volano di pianta in pianta, cercando riparo sotto di esse, in quegli spazi non coperti dalla neve, un posto asciutto per posarsi e cercare cibo, è qui che entrano in azione *li cannizzi*. Sono costruiti con l'intreccio di bacchette di legno e vimini a formare un disco o un rettangolo simile a una racchetta da neve. Si appoggiano con una parte a terra e si appesantiscono con una pietra, poi si pone al di sotto del lato che tocca a terra un ramo a forma di "V" con la parte delle due diramazioni bene ancorate a terra. Dalla parte opposta *il cannizzo* è sollevato a formare un angolo di circa trenta gradi e sostenuto da un bastoncino appoggiato al vertice della "V" rovesciata. Questa operazione richiede una buona abilità. Bisogna trovare un punto d'appoggio che sostenga la struttura ma che allo stesso tempo sia il più precario possibile, per far sì che quando gli uccelli cominciano a saltellare sotto questo riparo, il bastoncino di

sostegno sfugga al suo precario equilibrio e il “cannizzo”, appesantito dalla pietra, si abbassi rapidamente intrappolando gli uccellini. La cattura di venti o trenta piccole prede, era sovente una delle poche occasioni per mangiare carne durante la stagione fredda.

La sera d'inverno arrivava presto e il buio diventava come pece. Per la cena ci si riuniva intorno al fuoco che ardeva nel camino (*furnedda*). Era un incanto osservare le ombre che si rincorrevano sulle pareti; immagini angeliche prima, e poi all'improvviso streghe, animali orribili, frutto della fantasia alimentata da racconti di *paure*: spiriti che secondo i racconti dei grandi si sentono e si manifestano attorno ai luoghi dove, si dice, si sono suicidate delle persone o sono capitati incidenti mortali. Immaginatevi il terrore per noi bambini, seduti su di uno scannetto, aggrappati alle gonne della mamma con la testa posata sul suo grembo. Vinti dal sonno, ma con la voglia di restare. Di tanto in tanto, quando il racconto diventava più colorito e ti sembrava che l'ombra sul muro fosse proprio una *paura*, un brivido saliva lungo la schiena, sulle braccia la pelle si accaponava e poi su, il cuoio capelluto ti sembrava esplodesse e i capelli diventassero dritti. Sovente interveniva la mamma a far tacere per un attimo il narratore: “Ma insomma non vedi che ci sono *li criaturi*? Una amorevole carezza e l'incoraggiamento ad andare a letto. Dramma nel dramma: andare a letto voleva dire attraversare la sala da pranzo e il corridoio al buio, illuminato solo da un moccoletto di candela tenuto fra le mani che invece di fare luce, non faceva altro che proiettare enormi ombre tremolanti sulle pareti. Allora il buffet diventava

un grosso pipistrello pronto ad avvolgerti nelle sue ali nere; le sedie con la spalliera alta che terminava con i masselli a ricciolo, diventavano tori infuriati, pronti a incornarti. Se correvi era peggio: si spegneva la candela e allora tutto ti cadeva addosso in un buio impenetrabile, ti sentivi avvolto da ragnatele giganti, dietro di te sentivi chiaramente le mani di un orco cattivo che stava per afferrarti.

Il secondo dramma era che in quelle case non c'era riscaldamento. Noi eravamo considerati quasi dei benestanti perché la casa era stata costruita dal nostro papà dopo la guerra. Gli infissi erano di solito costruiti con legno di castagno. Il castagno, l'ontano e le querce sono le uniche piante disponibili a quell'altezza (circa 1.150 metri sul livello del mare). L'ontano e le ginestre secche sono buoni come legna da ardere. Le querce sono preziose perché producono le ghiande, alimento indispensabile per allevare e ingrassare i maiali. Il castagno, in misura più abbondante nelle nostre terre, trova impiego per costruire infissi e mobili. Questo legno se pur stagionato risente fortemente dei cambiamenti termici e di umidità. Capitava regolarmente che durante la primavera e l'autunno, stagioni notoriamente piovose, gli infissi si gonfiassero e si faceva una gran fatica ad aprirli e chiuderli. In inverno con tempo asciutto, solo la bora a volte soffiava tagliante, e gli infissi si contraevano e allora il vento infuriava anche in camera. I vetri *laschi* vibravano come bicchieri su di un vassoio traballante. Per vincere il freddo e infilarsi in quel letto con le lenzuola di tela di ginestra (da noi la ginestra, che si trova abbondante, si usava per ricavarne un filo da tessere, neppure lontanamente paragonabile al cotone), che