

EVELINA SERAFINELLI
EMILIANO MAGGI

Prima Tenevimo Fr^{le}atte



La vita di due contadini dei casali del Monte Rufeno, prima dell'istituzione della Riserva, raccontata da loro nella loro lingua. Le ultime pagine di una civiltà quasi tutta da scrivere e riconsiderare, prima che scompaia.

1€

MILLELIRE
STAMPALTERNATIVA



MILLELIRE STAMPA ALTERNATIVA

Direzione editoriale Marcello Baraghini

EDIZIONE SPECIALE

Grafica Giulia Pirandello

Hanno collaborato:

Gianluca Forti del Museo Naturalistico del Fiore di Torre Alfina RNMR

Claudio Speroni e Tiziana Segala de Il Felceto
"Casa delle Tradizioni Contadine" della RNMR

Comune di Acquapendente – Assessorato alla Cultura

Massimo Pelosi

Sara Ronca e Ada Anna Bisconti

Gianfranco Gelsomini e Massimo Bellavita
della Riserva Naturale Monte Rufeno

Interviste effettuate dalla Riserva Naturale Monte Rufeno di Acquapendente "L'anne che se vedeva solo macchia e cielo" della R.N.M.R.
Documentazione presso: Felceto "Casa delle Tradizioni Contadine", Museo Naturalistico del Fiore di Torre Alfina e Biblioteca Comunale di Acquapendente.

Contatti www.museodelfiore.it

nella foto sul retro di copertina

Artemio Maggi del Casale Felceto, anno 1949-50

Stampato su carta riciclata
da Graffiti srl - Roma - novembre 2003

CORRERE MENO

Erano le sette di mattina di una fredda giornata del novembre 1989 ed iniziava il turno di lavoro. Io ed Egidio, Guardiaparco della Riserva Naturale, stavamo partendo per un breve giro di controllo al Putifaro; alle dieci ci attendeva Emiliano per un'intervista o meglio per una chiacchierata. Subito siamo rimasti affascinati dalle parole di Emiliano e la mattinata è passata velocemente. Il Felceto, la sua gente, lo scorrere della giornata, le occasioni storiche di vita, tutto raccontato da coloro che lo avevano vissuto.

Quegli incontri con i contadini che abitarono i casali, ora della riserva naturale, sono stati un'esperienza unica ed irripetibile. Per me, figlio di contadini e al podere fino a diciotto anni, i racconti di Emiliano e di tanti altri erano gli stessi che di sera ascoltavo davanti al focolare.

Sono state riportate frasi e vocaboli come ci sono stati raccontati. Certo il dialetto non è aquesiano ma si tratta del loro modo di parlare nel momento che sono stati intervistati, quando hanno fermato i loro ricordi pressati dalla nostra voglia di conoscere. Nel 1930 o nel 1951 abitare a Torre Alfina oppure al Felceto o meglio come si usava dire in quegli anni "di là da Pajja" non è la stessa cosa: Emiliano ed Evelina utilizzano parole o frasi molto differenti tra loro e che noi abbiamo cercato di riportare pedissequamente.

Ringrazio Claudio Speroni che a distanza di un decennio ha ritrovato questo materiale. Partendo dal lavoro di ricerca dei Guardiaparco con l'aiuto di Maurizio Quagliolo, si potrà studiare la vita sociale dei contadini, il loro dialetto e tanti altri aspetti di quel mondo che potranno essere molto utili in futuro. È passato qualche decennio dalle vicende che Emiliano ed Evelina ci hanno raccontato. Eppure nei luoghi dove loro vivevano è come se fossero passati secoli. Forse abbiamo vissuto questi anni troppo velocemente ed allora spero che coloro che si fermeranno a leggere queste pagine di vissuti riflettano, questa volta lentamente, sulla bontà della gara che stiamo correndo. (Massimo Pelosi)

IL PASSATO ATTUALE

Le voci di Evelina Serafinelli del Casale Giardino e di Emiliano Maggi del Casale Felceto ci accompagneranno in questo viaggio nel tempo. Un viaggio che ci parlerà delle nostre origini contadine e delle "radici" che sono il fondamento e il costante e spesso inconsapevole riferimento per noi esseri umani e per la società civile. Quello che troveremo durante il percorso saranno momenti di vita, aneddoti, ricordi. Se ci lasceremo prendere per mano dai racconti, sentiremo i nostri passi risuonare sulle zolle di quei campi che sono stati teatro della civiltà contadina. Una civiltà che ha saputo in ultimo, attraverso la sofferenza del proprio lavoro e della propria fatica, conquistarsi una dignità sociale, riscattarsi da una inaccettabile condizione di miseria e di completa sudditanza ai padroni.

L'orologio di chi lavorava nei campi era il tragitto del sole nel cielo; i ritmi della vita legati all'alternarsi delle stagioni vi si adeguavano in un flusso e riflusso continuo.

Il cibo, il lavoro, le necessità quotidiane, i momenti di festa e di allegria seguivano il corso della natura, soggetti alla durata della luce nel giorno, alla mutevolezza del tempo e del clima, alle imprescindibili esigenze della terra e degli elementi.

Sebbene la fatica e il duro lavoro fossero una presenza costante nella vita, Evelina ed Emiliano, con le loro parole, trasmettono un messaggio di grande energia, avvolgono in una ragnatela di affetti e di rapporti forti che includono le persone, ma anche gli animali, il mondo vegetale, gli oggetti. Oggetti scarni, essenziali, soprattutto fatti dalle loro stesse mani con cura, passione e abilità artigiana. La terra, l'acqua, l'aria, il fuoco e il legno erano gli elementi con i quali il contadino, fatto sciamano dalla natura stessa del proprio operare, anno dopo anno, ricreava la magia della vita.

I contadini raramente erano "cacciatori", il rapporto con il mondo circostante non era di natura predatoria, il rispetto per l'altro era insito nell'atteggiamento mentale di chi lavorava la terra e allevava gli animali, perché riconoscere dignità all'altro significa riconoscerla prima di tutto a se stessi.

Le abitudini alimentari erano molto semplici: si mangiavano legumi, alcune verdure prodotte nel proprio orto, modeste quantità di carne soprattutto di maiale, pasta e pane. Quest'ultimo talvolta costituiva da solo o con qualche condimento l'intero pasto.

La macchia che circondava i poderi e la vita stessa dei contadini di Monte Rufeno, elargiva doni che variavano e arricchivano i loro pasti.

Nella primavera la natura rigogliosa offriva freschi germogli di vitalba (*Clematis vitalba*) per gustose frittate o da lessare e condire con olio e limone... con l'avanzare della stagione calda le donne raccoglievano cicoria (*Cichorium intybus*), strigoli (*Silene vulgaris*), borragine (*Borago officinalis*) e "misticanza" appetitosa; le crognole (*Cornus mas*) erano il frutto selvatico tipico dei boschi, il greppello o sarapollo (*Thymus serpyllum*) veniva aggiunto con il caglio al latte per dargli un buon sapore. L'autunno portava con sé i funghi, risorsa preziosa per preparare condimenti o vere e proprie pietanze; essiccati potevano essere utilizzati per lunghi periodi.

Le stagioni, il sole, la luna regolavano il susseguirsi dei compiti. La vita scorreva lenta, faticosa, sempre affidata alla benevolenza del tempo. Il desiderio di assicurare un esito positivo alla fatica e l'imprevedibilità del risultato, avevano sviluppato nel contadino un fortissimo senso religioso che ne permeava la vita. Il richiamo al divino lo accompagnava in tutte le azioni: bastava una grandinata o un forte acquazzone a fine estate, quando la messe era matura, per vanificare il lavoro di mesi. La religiosità era però fortemente impregnata di magia, superstizioni, in un rapporto quasi animistico con la natura, madre o matrigna a seconda degli eventi, da blandire con preghiere e rituali o maledire con imprecazioni e bestemmie. Sempre e comunque legati al divenire della terra, all'arbitrio della natura, in un mondo dove i nomi dei campi, dei fossi, dei ruscelli e perfino degli alberi costituivano la toponomastica dell'immaginario contadino.

Le giovani lavavano i panni, andavano alla fonte a prendere l'acqua e quando c'era tanta gente dovevano fare parecchi viaggi: la fonte non era dietro l'angolo. Qualche volta, se la

vena d'acqua era dentro la macchia, dovevano fare parecchia strada a piedi con le brocche oppure andavano con la somarra e le "barbozze", piccole botti da circa 25 litri.

Per le donne il giorno del bucato era una giornata di duro lavoro. Il bucato veniva fatto quando necessario, più spesso d'estate, più raramente d'inverno. Il giorno prima si faceva provvista d'acqua e di fascine e si tirava fuori dal camino la cenere ammucchiata, necessaria per l'operazione.

Nel "bucatoro", il recipiente in coccio per fare il bucato, si metteva un legno a croce per isolare il fondo dai panni, che dopo essere stati insaponati venivano messi a strati fino a dove arrivavano. Poi ci si appoggiava sopra il "ceneraccio", un panno di canapa molto grezzo, e un grosso strato di cenere. In alcuni casi si metteva un altro ceneraccio sopra questo strato e si versava l'acqua, prima tiepida e poi, via via, sempre più calda. Versata l'acqua bollente, finiva la prima fase e si lasciava il tutto a riposare fino al giorno dopo. A quel punto si sturava il bucatoro e si lasciava scorrere via l'acqua sporca. Si toglievano i panni per poterli sciacquare dalla cenere in altri contenitori ed eventualmente insaponarli nuovamente se non erano venuti ben puliti. Le grandi ceste di panni lavati, si portavano sulla testa con la "coroja": panno arrotolato che proteggeva la testa e fungeva da base perché la cesta restasse in perfetto equilibrio. I panni venivano stesi ad asciugare al sole. Di norma ci si svegliava all'alba per accudire gli animali nella stalla e prepararli al lavoro nei campi. Il primo spuntino era chiamato "sdigiuno": una fetta di pane con cipolla o prosciutto, cui seguiva verso le nove una colazione sul campo, spesso a base di torta di farina di granturco.

Il pranzo si faceva verso le tredici sempre sul campo; i pasti venivano portati dalle donne con ceste e panieri. Al tramonto gli uomini rientravano dal lavoro e la famiglia cenava. Ci si coricava presto, per smaltire la stanchezza e recuperare le forze per il giorno dopo.

Durante la mietitura gli uomini anticipavano la sveglia alle tre del mattino perché il caldo non facesse cadere il grano dalla spiga nella raccolta.

Per le donne invece la sveglia era legata alla cadenza delle

incombenze settimanali: ci si alzava alle tre e mezza, quattro del mattino quando c'era da fare il pane (ogni cinque giorni circa) oppure quando era giorno di bucato.

Nel periodo della vendemmia si colmavano i tini, pigiando leggermente l'uva. Si lasciava effettuare la fermentazione per un periodo dagli otto ai quindici giorni, dopo di che si svinava e si poneva il mosto così ottenuto in botti della capacità di circa sei ettolitri e si lasciava aperto il cocchiume (apertura alla sommità della botte).

Nei mesi di febbraio e marzo si operava la "muta", il travaso, e quindi per otto giorni si ricolmavano le botti fino al sughero. Una volta estratto il primo mosto, nella tina si aggiungeva dell'acqua per ottenere un secondo vino per uso domestico. Così procedendo si otteneva anche un terzo vino detto "acquatello". L'inverno era la stagione della lentezza, dopo le concitate giornate nei campi, delle serate trascorse a giocare a carte oppure a raccontarsi storie e leggende di briganti o di "paure", seduti davanti al fuoco, intorno al camino mentre le donne filavano.

D'inverno si chiudevano fuori dalla porta il freddo, le tenebre, la morte apparente della natura e si accendevano le luci delle veglie, dei balli al suono di una fisarmonica.

Evelina Serafinelli

IO ERO 'N 'OMO

Nun se la prende, mejio 'l somaro che uno de noe. Sono nata nel '30. Al Giardino ce so' stata 27 anni, fino al '57 quando ho sposato.

Adesso 'l podere nun se riconosce più, è tutto cambiato. Noi se coltivava: eravamo cinque figli, più 'l babbo e la mamma e dovevamo campà con quel terreno lì, allora c'erano tutte le strade, era tutto ripulito, nei campi ce lavoravano, adesso invece...

'L casale... quello sì, è rimasto com'è adesso, con le limette e ogni tanto se 'mbiancava; c'erano tutte le stalle, era come tutte l'altre podere.

C'è stato 'n padrone che ha fatto le stallette pe' i maiali, la stalla della cavalla, le scuderie: prima nun c'erano.

'L primo padrone è stato Verde Oliva, Ciolfi Bruno e la moglie Vania; quando hanno venduto ha comprato uno che je dicevano 'l Conte, forse lo chiamavano Sacchetto, non so se era un soprannome, nun me ricordo, ma è stato lui che ha fatto fare tutti i lavori delle stalle.

'L fattore era 'l povero Giovanni, qui del cantinone e 'l guardiano era Gigge, le fratele. Gigge sarebbe 'l padre de quello che sta all'ufficio de la posta, Alberto.

I fattori erano anche troppo boni, pe' carità, nun c'hanno fatto mai 'na cosa...

I padroni nun se vedevano spesso. 'L fattore, el poro Ciolfi, era una pasta d'uomo: me ricordo che una volta c'aveva partorito la somara e 'l puledrino c'è morto... allora l'avemo chiamato subito e lui ha detto: "Nun se la prende, mejio 'l somaro che uno de noe...", questa me la so' sempre ricordata...

Nei poderi lì intorno, al Putifaro, prima prima, c'erano quattro vecchie senza figlioli, senza niente, che dopo se so' 'nvecchiate e so' morte. Dopo de 'ste quattro vecchie è venuto 'sto Marino insomma... che 'l poro babbo se chiamava Geremia e la mamma Angelina, c'aveva 'l fratello che ora è morto, Oreste... questi qui, insomma...

Al Campo del Prete prima prima, ce stava 'l povero Pasquale... e lei Lucrezia se chiamava, la figliola tant'è vero che è ancora qui sotto a noi,... se chiama Erna, c'avrà settant'anni, che dopo lei da lì è andata a sta' a Carbonara, quella 'n mezzo alla macchia, su... Colonnelli fa de cognome...

Dopo 'sto povero Pasquale me sembra che sia venuto 'sto Leonildo.

Quando ce stavamo noi, al mulino del Subissone ce stava Fifino, Giulio, che lei porina da giù 'ndo stava, veniva a fa' 'l pane a casa nostra, pensate che vita... giù nun c'avevano 'l forno, nun c'avevano niente: stavano in mezzo all'acqua, hai veduto la gora di sotto.

Alle tre de notte, alle tre e mezza noi ce alzavamo pe' fa' 'l pane, perché poi de giorno dovevamo anda' 'n campagna, pensate che vita avemo fatto... e allora lei porina verso le quattro venìa su, noi intanto se scaldava l'acqua e la nonna porina glielo coceva e se lo veniva a ripija' bello e cotto.

Ha fatto quella vita la povera Carlina, se chiamava...!

Le pizziche. Allora se magnava bene perché era tutta roba genuina. Se facevano le biscotte, quelle con l'anice e lo zucchero, quelle belle, rotonde che ce so' anche a vende'; poi se faceva il brodo, la pastasciutta, roba arrosto, agnello a bujone. Insomma quello che se produceva a casa: polle, galline, doveva scappà fore da lì, noi nun c'avevimo pecore.

La pastasciutta se faceva la domenica, pe' la festa.

D'inverno quando nun se faceva niente, c'era 'na macchia, s'andava a rimedià quelle fraschettine (le pizziche, le raschiate nelle gambe e nel viso perché c'erano le rove...) e 'l babbo porino le portava al castello a vende, pe' rimedià qualche cosa per faccise un vestitello, 'n paio de scarpe.

Comunque se mangiava sempre, è mancato qualcosa nel tempo che c'era la tessera, durante la guerra. 'L mi babbo se dava da fa', le zoccole l'ho portate pochino, andava in giro chissà dove e ha sempre cercato de mandà avanti la famiglia bene.

Il greppello. Il greppello (timo o sarapollo) lo usava la mamma pe' 'l gozzo, quanto l'ho colto! Aveva foglioline piccole e

fiori viola, se batteva con un pestello, fino fino e poi co' 'na pezza se lo metteva qui nel collo. La malva se faceva bolle e ce se facea l'impiastre. Se usavano anche le mignatte (sanguisughe), ce l'aveva la gente, ce le prestavano.

Le "troscie d'acqua". Sulla strada vicino alla fontana, dove c'è quella grande quercia, solo lì c'era la troscia pe' da' da bere alle bestie. Alla fontana l'acqua ce veniva sempre, anche d'estate, era buona da bere, ce venivano anche da altri poderi. Ce n'era una anche a mezzo del Campo del Prete.

Nella troscia grande ce se metteva a bagno la canape (canapa), poi se tirava fori, se stendeva tutta e se faceva tutto 'l lavoro che c'era da fa'. La vasca era grande come questa casa. Con la canape ce se faceva le lenzola: ne ho ancora sette o otto de quelle lenzola tutte de canape.

Nella troscia c'erano le ranocchie e anche quelle bottolone... come rospetti piccoli... bottoloncelli che c'avevano la panza gialla. I rospetti non se mangiavano, le ranocchie che me ricordo io, l'emo mangiate solo du' volte.

I pesci c'erano, ma co' i miei fratelli non li prendevamo, non c'interessavano. I pesci era mio marito che c'annava, metteva la cannara, più che altro al Paglia.

Ho lavorato colle vacche. La giornata com'era, era... Quando nun c'era da fa' 'l pane, 'l bucato s'alzavamo verso le cinque, invece se c'era da fa' 'l pane alle tre e mezza-quattro, perché quando era giorno 'l pane doveva esse stato cotto.

Poi s'annava in campagna, quando 'l babbo simentava, noi tutte dietro co' la zappa a zappà perché rimanevano quelle piotte grosse, se dice... no? allora le doveimo affinà tutte. Dopo che aveva simentato tutto 'l campo, colle vacche o 'l bove che sia stato, perché allora nun c'era 'l trattore, col voltaorecchie, la coltrina, 'l quarantadenti, lui passava e noi dietro co' la zappa facevamo tutte quelle zolle.

Poi faceva le solche, che un poco le chiamano le sciacquaiaire, come che sia, perché sinnò quando pioveva, l'acqua portava via tutto il terreno, allora in quel campo se facevano quattro, cinque solche.

Noi dovessimo con la zappetta, a rifà tutte le piottole, riaffinàlle

tutte fine, fine e poi sboccà tutte le solche che annavano verso 'l bosco, che nun portava via 'l terreno.

Quando che era 'l momento della semina: le patate, 'l granturco, i ceci... s'annava a seminà, quando era tutta seminata 'sta roba, quando era ora s'ariprendea la zappa e s'annava a zappà tutto, fagioli, patate, granturco.

Io facevo lo stesso lavoro degli uomini: **ho lavorato colle vacche, a caricà carri de' fieno, a vangà, tutto... io ero 'n 'omo.** Avevo 'na sorella che era malata de stomaco e allora nun poteva lavorà, c'avevo la cognata che purtroppo ha cominciato a fa fije ogni du' anne e allora io che ero ragazza me toccava fa' de tutto.

Poi avevamo pecore, maiali, vaccine. De pecore ne avevamo sempre 'na cinquantina, più o meno, de vaccine dieci o dodice, de maiali 'na decina. Quando che se agginava le pecore la mattina, se tornava a casa, se faceva colazione e poi s'annava al campo. Se invece se agginavano dopo la colazione delle 9, allora al campo ce s'annava prima.

De uva da vendemmià cell'aveimo pochina, la vigna era sul confino del Campo del Prete, là c'erano piante de ciliegi, adesso non ce so' più.

La vigna era pochina, tanto è vero che 'l mi babbo porino s'alzava sempre alle due de notte, governava e poi quando erano le quattro, quattro e mezza partiva e veniva a lavorà 'l terreno alle paesane e le paesane je davano l'uva: faceva 'sto lavoro poretto, lo scagn'opra... dormiva poco.

Quando avevamo bisogno, venivano le persone del paese ad aiutarci, 'l mi babbo c'aveva tanti amici, li metteva all'opre, se diceva così, perché noi oltre al Giardino c'avevamo 'l terreno a le Scagnolese, giù al Paja, erano terrene nostre e del Putifarò, noi se doveva andà a coltivà anche i terreni al Paja.

Se partiva con la marmitta della minestra sulla testa e con la fiaschetta a mano e se facia tutta quella strada a piedi; dopo c'avevamo la somara che lì ce se metteva il pane, le bisacce e s'annava a fa' tutta quella strada.

Con la treccia de la minestra sulla testa e la damigianina da bere s'annava fin laggiù con dieci, dodici operai... se mieteva, se falciava il fieno, se faceva la trebbiatura con lo scagn'opre.

Il bestiame. Noi c'avevamo le maiale, le pecore, la somara, le vacche e le bove. Gli animali li governava 'l babbo, poi mano a mano che sono cresciuti i miei due fratelli, hanno cominciato ad aiutarlo; quando 'l babbo s'è invecchiato facevano tutto le fratelle, se sa...

Al paese a vendere le bestie ci andava 'l babbo col figliolo più grande e col fattore, 'l poro Giovanni.

D'animale selvatiche c'erano la lepre, la volpe che se mangiava tutte le galline; avevamo un cane ma non pe' le bestie, così pe' 'l podere, da guardia. Il lupo c'era, se sentiva di che faceva le danne, ma a noi no... mai niente.

La semina e il concio. Se seminava l'erba medica, 'l bolognino, 'l trifoglio: se il terreno era buono venivano bene ma se c'era la creta venivano peggio. 'L campo sopra là strada che rivenia su verso le Caselle, era tutta terra bona che ce venia la roba bella! Invece la strada in giù andando al mulino era tutta creta, comunque però, insomma... perché lo sconcio delle bestie se portava tutto nel terreno, col carro e allora la roba poi ce veniva perché se stabiava, capito? Nun è come adesso co' le concie, allora era lo stabbio de le bestie. 'L concio al grano jelo davemo anche noe, però nun me ricordo come se chiamava.

La "barcara". Le peggio lavore erano quello che dovevamo andà a fa' quelle fraschette, che nun se sa quanto avemo sofferto e poi la zappa 'nsomma..., a caricà le carre de fieno, dico ero una donna, mica era zuccherò eh..., la zappa, la vanga, mica che ho vangato tanto tanto, però 'nsomma 'n pochino ho vangato e poi quando era la stagione del fieno: se doveva caricà 'ste carre de grano, prima se girava tutto con la forca, poi se facevano le tombole, erano chiamate "tombole" su, alte, e poi dopo se caricavano sul carro.

Col grano se faceva la "barcara". Se faceva al podere, veniva la trebbia, dopo se faceva 'l pajaro, con la paja e la lolla pe' governà le bestie. Pe' la barcara (cumulo di covoni) se faceva un piano e poi se stringeva man mano, s'andava in cima e co' 'na fila de gregne (le fascinette de grano) veniva chiusa, un po' se facevano con la spiga fori e un po' con la cima 'n dentro, de modo che quando pioveva nun c'entrava l'acqua.

Le gregne se facevano con la falciatrice, noi se faceva il balzo, così con la mano, con il braccio se stendeva e la falciatrice passava, se metteva el balzo e poi se legava; quando nun se poteva fa' con la falciatrice se faceva tutto a mano con la falcetta.

Alle tre de notte se alzavamo, quando nun c'era da fa' 'l pane, era ancora buio, a roncà la favetta: se mettevano le fave, la favetta e quando venia giorno dovessimo ave' roncato tutta 'sta favetta, perché dopo col caldo se struciava tutta.

Bisognava che de notte facessimo la favetta e de giorno dovessimo batte 'l grano. De notte se lavorava sempre, erano rare quelle notti che ce alzassimo alle sei.

Adesso se sta mejo pe' tutto sto lavoro, ma se sta peggio pe' tutte l'altre cose, prima tutte 'ste cose nun se sentiva, anche perché nun c'era la televisione... se sapeva solo quello che stava d'intorno.

Erano terre... tutta creta era... Se coltivava grano, granturco, biada, orzo, segola, hai voja quante cose!

De grano facevimo 40, pochino perché erano terre tutta creta, da sopra al podere quello no, era 'n pezzetto bono, quando ce toccava da quella parte semo arrivate forse anche a 50, 55; invece quando toccava al terreno quello sotto che era tutta creta 40, 45. 'L granturco se faceva solo pe' casa.

Alberi da frutto c'avevamo le pere, quelle da inverno, poi c'avevamo le mele, bone anche quelle, poe le ciarase (ciliegie), de pesche poca roba.

Ho fatto solo la prima e la seconda. A scuola io ho fatto solo la prima e la seconda perché dovevo para' le pecore, nun c'era chi parava le pecore, nun c'era chi parava le bestie vaccine... du' volte ho dovuto portà via pecore e vaccine... je dico quanto se godeva, vaccine e pecore insieme però purtroppo toccava falle.

Sì, solo la prima e la seconda ho fatto, c'era una scuola a Torre Alfina... Dei fratelli miei chi è arrivato alla terza, chi è arrivato alla quarta, meno de tutte l'ho fatta io, perché come je ripeto... dopo loro erano più grande e chi ha preso marito e chi moglie e allora...

Le carbonare. C'erano gente che veniva a taja' 'l bosco, dopo venivano le carbonare a fa' 'l carbone... me ricordo che venivano dalla Calabria: prima è venuto 'n 'omo co' la moglie, lui se chiamava Bruno e lei Serafiņa con tre fijole, dopo so' venute tre ragazzi, tre giovanotte sempre da la Calabria.

Noi j'avevamo dato un locale li al Giardino, penso che sia stata la scuderia de le cavalle, perchè l'hanno fatta la scuderia, ma dopo 'l cavallo nun l'ha fatto... insomma 'l padrone, no?, allora ne 'sta scuderia ce stava 'sta famiglia, invece le giovanotte stavano a la capanna.

L'affitto nu' lo pagavano... che je facevate paga', era 'n locale che a noi magari al momento nun ce occorreva e hanno fatto un favore a 'sta gente insomma, con quelle tre figliole...no, no, niente paga', pe' carità.

Quando che so' passati tutti 'sti tedeschi. Del periodo della guerra me ricordo che stavamo tutte ne la grotta, sotto al podere ce so' certe grotte, no? e allora stavamo in quella grotta, semo state li...

Me ricordo che c'era 'l mi' cognato, 'l marito de mi' sorella che stava qui a la Fontana, anche loro so' venute giù, c'avevano le bestie vaccine che le tenevano 'ndo je ho detto io a le Scagnolese, a la macchia... tant'è vero che dopo un tedesco je diede anche 'na botta ne la testa... me ricordo così, insomma... adesso le bestie dove l'avevamo noi nu me ricordo più, l'avremo avute a la macchia...

A noi quand'è passato 'l fronte nun hanno dato fastidio, neanche all'altri poderi... adesso tutto tutto nun me lo ricordo, so' sincera... perché so' trentacinqu'anni eh... però insomma nun ce so' state. Me ricordo bene le mi' cognate... 'sta botta ne la testa, però no li al Giardino, stavano ne la macchia... al Paglia insomma... perché le bestie le avevano portate tutte ne la macchia del Paja, ha capito?... e noi nun me ricordo, penso che anche noi l'avevamo dentro a le macchie.

Le bestie le lasciavamo sempre così al pascolo, mangiavano di fuori; poi quando che era sera penso che s'andavano a prende' e che se mettevano alla stalla, perché mica se potevano lascia' fori... je davamo frasche de olmo, orniello, frassi-

no... ah n'emo fatto poco, n'emo fatto... se strisciava foja pe' foja, fin dove se poteva striscia', dopo anche co' la falcettina, no? giù a taia', poi co' la fascettina se legavano tutte e ce se scaldava 'l forno. Nun se buttava niente praticamente. Era un lavoro che se faceva prima de cena, si se faceva a tempo, e si nun se faceva a tempo quand'era notte le portavamo in casa e li facevamo 'l lavoro... davanti al caminetto.

Quando che so' passati tutti 'sti tedeschi, noi semo scappati fora de 'sta grotta, che se sentiva di', insomma... che erano arrivate, semo scese giù, e loro, che poi erano l'americane, co' le cannocchiale, no? Da l'Aquilonaccio, sa dov'è l'Aquilonaccio, no? C'hanno guardato e... praticamente hanno visto che nun eravamo tedeschi, fortuna che col cannocchiale hanno veduto che eravamo borghesi e nun c'hanno fatto la pelle. Delle manifestazioni e degli scioperi contro 'l padrone dopo la guerra me ricordo che 'na volta c'è stato qualcosa che... dovevamo anda' via dal podere, veniva su uno de Marzapane, da Alleronia insomma... dalla stazione de Alleronia... che veniva al podere e dopo col mi' poro babbo c'ebbero a che di' e insomma... mi sa che andò a finì anche con qualcosa de... grande, perché noi nun eravamo pe' anda' via... adesso nun me ricordo che ce fu... questo era venuto a vede' 'l podere, je piaceva e voleva simenta' l'erba perché prima de veni' al podere se doveva simenta' l'erba pe' le bestie, no? Poi, simentato l'erba e tutto, nun me ricordo che ce fu, nun è venuto più... e semo restate noi, insomma... semo restate noi sempre.

A veja d'inverno. A veja ce s'annava d'inverno, l'estate no perché c'era tanto da lavora'... quand'era notte nun c'era tempo, insomma uno era stanco, no? L'inverno sì, l'inverno s'andava a balla'... a Podernovo, qualche volta a Putifaro ma poco, prima c'erano le vecchie, ha capito? Più che altro s'andava a Podernovo e alle Caselle e poi s'andava qualche volta giù alle Macchie... le mi' sorelle, no io eh! perché ero la più piccola; poi a Carbonara su, 'ndo gli ho detto che stava 'l poro Pasquale. Poi venivano tanti anche li da noi perché c'erano le mi' sorelle, erano du' ragazze e allora le giovanotte ce venivano: se faceva 'l giro, 'na volta da uno e 'na volta dall'altro.

Chi era che sonava? Adesso so' sincera, un po' su alle Caselle ha sonato 'l mi' zio tant'è vero che c'ha... è dell'otto... c'ha ottantaquattr'anni che sta al Poggetto, 'l Poggetto qui alle Zepponame, quel podere proprio sulla strada, lì ce sta 'l mi' zio che suonava l'organetto, è 'l fratello della mi' mamma, allora più che altro era lui che sonava. Sennò qualche volta che era qualche veja proprio... seria, che erano tanta gente perché la gente veniva da Acquapendente, da su per Morello, quelli da la Scrocca, da Lutinano... venivano da tutte le parte, ha capito? Venivano parecchiette persone, de quanto era grande la casa... certo la casa era grande e ce stavano una trentina, quaranta persone... tutte 'ste giovanotte a balla', insomma... le fratelle portavano le sorelle, ha capito? Ecco la vita che se faceva... però era bella!

'L mi' poro babbo pe' le fiere era tremendo. In famiglia erimo sette: cinque figli, 'l babbo e la mamma. All'educazione, alla gestione del denaro ce pensavano 'l babbo e la mamma insieme, poi 'l figlio più grande man mano che cresceva.

Alle fiere s'andava a Castel Giorgio, San Lorenzo, se je dico... 'l mi' poro babbo sa 'ndo è stato? anche a Trevinano... C'è stato tante volte a Trevinano, 'l mi' poro babbo pe' le fiere era tremendo... nun la lasciava una, poretto: lavorava eh! però je piaceva anche tanto d'anda' a le fiere. Andava pe' vende' e anche pe' vede' i prezzi più o meno degli animali.

San Lorenzo, Castel Giorgio, Trevinano Acquapendente... poi nun lo so, ci saranno stati anche altri posti... Se spostava co' 'na somaretta, porino, co' la somara a Trevinano. Dal Giardino pe' venì al paese a Torre Alfina quando nun c'era 'l carro co' le bove, ce veniva a piedi.

Mi padre da giovanotto è stato al Campo de la Casa e da lì è venuto al Giardino, la mamma invece stava a Pomantello e poi è venuta alle Caselle.

Ancora me dicono che 'l pranzo del Giardino, è stato bello. Col mi' marito ce semo conosciute a le Caselle e piano piano, insomma... So' venuta a sposa' a Torre Alfina a piede e 'l pranzo l'emo fatto su... ha veduto dove c'è tutto il piazzale lungo, bello... ecco, lì. Noi de pranzi n'emo fatto uno solo, lui sta-

va qui al paese, nun è che... c'aveva 'l babbo e la mamma e basta, poi insomma... la mamma malata...

Eravamo centotrenta persone e ancora me lo dicono, ancora me dicono che 'l pranzo del Giardino, è stato bello, con tanta gente... Gli altri pranzi, siccome ero la più piccola, so' stata fino a ventiset'anni e l'ho aiutate tanto e so' sincera... emo fatto un bel pranzo, bello proprio. Invece quest'altre, chi ha sposato che era incinta, chi ha sposato 'l momento che uno nun se l'aspettava, nun era preparato...hai capito? e allora un po' meno persone, insomma... per esempio la mi' sorella più grande: avemo fatto 'l pranzo al Giardino e poi n'ha rifatto 'n altro a la Fontana, invece io so' venuta qui al paese, n'avemo fatto uno solo. Quel giorno s'è mangiato... l'antipasto come quello che c'è adesso, co' le crostine nere col fegato, poi 'l brodo, allora se usava... dopo arrosto, pastasciutta, pasta fatta in casa. È stato proprio un pranzo bello.

Se invitavano anche i padroni però loro nun ce venivano.

Se rimediava un vestitello e se tenia pe' le domeniche. Pe' carità, se rimediava un vestitello e se tenia pe' le domeniche, no pe' anda' co le pecore, proprio pe' venì al paese, pe' la festa... c'era Pasqua, San Bernardino, la festa della Madonna. Pe' 'ste giornate se tenia proprio 'sto vestitino... se lavava il sabato che sia stato pronto per la domenica, così... alla mejo che se poteva, nun è che c'erano le vestite bone, niente. C'avevamo le scarpe, mica le tacchine come adesso.

Nun se giocava. Nun se giocava. Ce mettevano dentro a 'na cesta con un panno intorno intorno che nun ce facevamo male e... lì se stava. Poi il carriolo, un po' nel carriolo de' legno... nun so se lo sa, no? De' giocattole chi me le dava... qualche trapoletto, un cucchiaino... Neanche una bambola fatta con gli stracci, la mi' mamma porina c'aveva cinque figli, c'aveva tutto 'l podere da tirà avanti, gli operai sempre quando dieci, quando dodici che c'aiutavano, porina ha fatto una vita... pe' carità, c'aveva 'l tempo de facce le pupazze?

Emiliano Maggi

PRIMA TENEVIMO LE FRATTE

Le fratte e le piante. Nelle giornate che pioveva se stava a casa, toccava custodì le bestie, 'mpajalle e puljille sempre... eh! tutte l'animale.

Invece le fratte, le fosse se pulivano quando nun piuvia: se andava giù al campo e se pulìa 'l fossetto, quello che chiudia tutto 'l campo, ecco...

Prima tenevimo le fratte, adesso le ruspe hanno buttato via tutto... prima intorno casa quel cedro che è di là del Felceto... erano due... l'ha piantati 'l mi povero nonno che erano piccolini, le piantò lui prima della guerra pe' parà la tramontana; le cipresse ce so' ancora... anche quelli le piantò 'l mi povero nonno, le piantava pe' parà 'l vento si no... te vurticava..., ora certo so' venute grosse; le piantine piccole l'aveva prese al vivaio da un certo Sade che gliele mannò su al podere e dopo ha pensato a tutto... a fa' le buche, 'l mi povero nonno.

Di là dal Felceto c'erano anche dei filari de piante alte, con le foglie grosse: adesso se so' seccate per la maggior parte, però qualcuna ancora c'è; quelle che staveno 'ntorno al podere le pijassimo in tutte le poste: erano selvatiche e so' state innestate tutte, anche quelle che ce so' nella vigna.

A quei tempi non era costume innestà le piante, ma noi se pijaveno selvatiche, se mettevono nel terreno, se tajaveno e se innestaveno...

La torta de granturco. In quel periodo si mangiava la torta de granturco... se mettea tanto granturco, se svacava e poi dopo se macinava e poi coll'acqua se scosava e se faceva alta così!... poi se mettea sotto la brace.

La farina la facevimo direttamente da noe, se portava 'l granturco a quel mulino, quello laggiù che ora non c'è più, sotto alla Quintaluna dove c'era un mulinettino a pietra (sotto all'attuale ex mattatoio di Acquapendente).

'L granturco se mettea pe' casa, se nun fusse stato quello, se moria!... la polenta sì che se magnava e se faceva nel paiolo.

De farina invece, c'era poca, nun c'era... se magnava pochina, niente... appena una razione, uno o du staie al massimo di grano, nun c'era perché 'l grano se ne prendeva pochino.

La farina de granturco se pijava, se seminava, ma poi toccava dividerla col padrone, mezzo per uno... non la farina, il granturco... e poi se faceva 'sta pizza, se faceva coll'acqua, se spianava con l'anzagnolo (matterello) e venìa alta così, poi se mettea sotto la cenere.

Quando c'era... la sera ne pigliassimo un pezzo e un poco se mettea 'n saccoccia pe' la mattina dopo.

In casa se semo nove, dieci... 'na decina de persone, eravamo in tanti, poi pe' fa 'na torta grande come quel coso lì, di quel libro, hai voja a fa le pezzettine... va bene che è alta così, è sostanziosa al quadrettino, mah... eh... la vita de ora...

La carne era quella po' che c'era, se magnava pollo... anche questo toccava danne mezzo al padrone, fino a dopo la guerra tutto a mezzo, anche l'altre animale.

Dopo la guerra è tutto cambiato, ma prima della guerra... oh, pe' carità... nun c'era niente!

D'altre animale c'erano le tacchine, galline e tacchine, qualche agnello ma de rado, quelli toccava venderli pe' vestisse, pe' compracce le panne, le scarpe; se vendiano e coi soldi ce se comprava la robba.

I lupari. Non ero cacciatore; d'animale selvatiche c'erano quaglia e lepre. Le fagiane se vediano d'estate, anche le starne ma adesso non ce so' più, hanno risentito più di tutti de 'ste velene e poi anche le siepi, le fratte so' state tajate...

I cinghiali nun c'erano, il lupo invece sì e magnava le bestie: quando le somare figliavano, se magnava tutte le pollere (i puledri), anche quattro o cinque de quelle grosse. E le pecore toccava parolle a corto (badarle da vicino) e poi te le pijavano uguale: erano proprio lupi, mica cani selvatici.

Dopo vennero i lupari a ammazzalli, salivano sulle piante perché aveino paura... giù pe' quella strada che va al cancello de Marzapalo, all'incrocio c'era una pianta grossa e se mettiano in cima: i lupi passavano sempre da lì perché pijavano le stra-

de e loro l'ammazzavano col fucile, era gente che veniva da fuori, nun erano quelli del paese.

Erano tanti, sa...sette o otto pe' volta, a branchi; a le mucche che dovevano fijà i vitelli je se giravano tutte de testa pe' la paura, s'ammontinavano tutte.

Succeste prima della guerra, lo raccontava 'l mi povero nonno e 'l mi povero babbo: quando s'affamavano e ululavano si nun trovavano niente te venivano anche addosso! Dopo so' finite le lupe... quell'anni ch'ero piccolino qualcuno ce n'era ancora, ma dopo so' ite a finì, adesso nun ce so' più.

Intorno ai fiumi e ai torrenti se trovavano le ranocchie e le grance... le ranocchie quelle se magnavano, ma le altre no, non usavamo magnalle.

Falchi de quelle grosse ce ne so' state, se portavano via i pulcini: si c'era la chiocchia d'intorno casa s'abbassavano giù, 'na rampata... e via.

Il greppello e le funghe. Quando se tajassimo se pijava l'olmo, che fa quelle vesciche, quelle groscone e dentro c'era l'acqua e se metta sul taglio: stagnava 'l sangue e disinfettava, era come 'l cerotto adesso... e guariano subito.

Il greppello (timo) se usava pe' 'l latte, col greppello, bono è! Se usava la fojarella, se battia e se metteva nel caglio... je dava 'l sapore. È dappertutto, intorno alle strade, 'l greppello, lo conosci subito che è quello.

Le funghe hai voja se se pijavano: la mi pora mamma a ceste le cojeva, tutte porcine e le portava a vende', un po' se secavano pe' magnalle. Ora se ce vanno mille persone, uno per uno je tocca, eh... prima qui c'erano solo quelli del Felceto, dal paese mica ce venivano a piedi a pijà le funghe.

Pe' vendelli le portassimo a le botteghe, ma a quell'epoca le pagavano mica tanto... una lira, du' lire, mica de più.

Se magnava 'l porcino e 'l galletto e qualche volta l'ordenale (ordinali); se andava a la Netta: di sotto al Felceto c'è una ripa alta, una pianetta chiamata la Riparella. Più su c'è 'l Fosso della Netta, giù dove finiscono gli alberi era chiamato 'l Passo del Cane; quel fossetto più in qua è chiamato 'l Guaccio, e dove finisce la macchia è 'l Lupaccio.

Le fosse ce so' ancora tutte: fosso Vaccaio, la Riparella, la Netta, 'l fosso del Pantano... tutti ce so'.

Dal Felceto parte una strada chiamata la Cerrattina, lì sempre pieno de cerri è stato; passato un altro fosso, dov'è la Macchia Bruciata, ce so' le Puntone.

Ogni posto aveva un nome proprio: Bocca della Fratta, Pian di Mele... adesso alcune nun ce so' più.

'L cancello del Felceto stava su da capo alla vigna (dove ora c'è l'oliveto), da lì passava la strada perugina: quella zona è 'l Pantano e più in là c'è Pian di Mele con la fontana.

Le brocche. Le donne a pijà l'acqua pe' bere, pe' cucinà, c'annavano co' le secchie e le brocche, facevano uno straccio rotonde cussì, faceva la curoja e la mettiano qui... annavano alla costa del gambero, col carro nun ce se poteva annà... se stroncava tutto, toccava annacce a piede, era 'na fatica!

D'animale cell'aveimo poche. D'animale cell'aveimo poche, dopo ce muriano de fame, nun c'era niente pe potelle aiutà, mica c'era niente a quelle tempe; bestie vaccine tenevimo giusto quelle pe' lavorà la terra e se toccava fa' l'arato, l'arato de queste... se bucava 'l ceppo poi co' la maniglia se cavava la terra e dopo nun venia la terra perché eh... tutte storie!

D'altre bestie tenevimo le pecore e 'l maiale, pe' falle magnà se mannavano via, ce mannavano noi fije a parolle ma porine, ie davimo le felce... nun c'era niente da magnà, la roba nun se trovava.

Anche nella macchia pascolavano, andavano su, di là dal Felceto a le Rughe... e lì sopra c'erano le rove, quelle se mangiavano... erano tutte capre; ce se sementava un po', ma che semente..., giusto un po' de biada pel bestiame e un po' de grano pe' magnà.

Prato, trifoglio nun c'erano, nun c'era niente... solo la canepa (la canapa) se coltivava: la cosassimo un po' e dopo la mandassimo a strampiccià in cima a quei chiodi e poi se filava pe' fa le tovaglie e cose.

La filatura la faceva la mi pora nonna e i pori genitori.

La canepa se sementava dietro al Felceto, proprio intorno al

podere tra la vigna e l'aia, in un vallettina... ce veniva alta più de 'sto coso!

Lo stabbio e 'l concio. 'L concime abbiamo cominciato a dallo dopo parecchio, quando nun ce scappa fori, dopo venìa el concio, se dava il nitrato e basta... era nelle cartone, come quelle del cemento, questo è il fatto... Poi se tenìa lo stabbio delle bestie, se ammontinava e se portava via col carro, se dava alla terra: senza concio nun venìa, venìa pochina erba; ora viene tanta, ma è tanto concio, tante velene; invece prima quella che venìa era tutta bona sa, le frutte mica se pelavano mae.

La frutta c'era: noci, purnelle bianche grosse, tutto c'era. Nun se dividìa col padrone però un po' je se portavano e poi il resto le dassimo ai maiali, le magnavano...

Il padrone venìa poco, se vedìa de rado, sempre il fattore venìa.

Dove s'andava c'erano l'ape attaccate. Nun c'era nessun lavoro bello, pe' carità, a quelle tempe... La mietitura, toccava annà a miete co' la falcettina a mano, il grano venìa su alto così, se passavano che dormiano le pecore, venìa bello, se no venìa piccolino.

Dopo se legava e se faceva il balzo: se eravamo quattro o cinque, uno o due a legà e gli altri a miete; se si era in dieci, due legavano. Il cordello se faceva la mattina perché se svacava meno, a la sera le acchiappasemo tutte così e le ammontinassemo perché se scapocciava tutto col secco, invece la mattina è umido... appena che ce se vidìa toccava fallo perché dopo c'era da rimiete'.

Se lavorava sempre: col caldo, di buio e di notte; si c'era la luna ce se vidìa, sinnò la luce nun c'era, toccava falla colla candela ma nun se trovavano le candele... allora se prennea dall'aperi (nidi delle api), se sfaceva la cera, la facessimo bulli poi se pijava 'na canna de quelle bucate e se metteva dentro con un filo: quando che era asciugata se spaccava e se faceva il lume, ma faceva presto a sfojasse...

Sinnò ce se faceva luce col foco; 'l lume a petrolio c'era, ma faceva un fumo... e poi costava, eh! Se usava solo nella stalla. Avevamo anche le api: prima nun moriano, dove s'andava c'e-

rano l'ape attaccate, belle... ora moiono tutte perché je danno queste gran velene, allora al Felceto mica je davano niente, se magnavano anche le patate crude, cusì.

Le patate ce veniano pochino, ce voleva la terra più bianca, migliore; le mettessimo ne la vigna, una volta ci aiutorno i vicini e facessimo un poco per uno. Le seminavamo a pezzettine, però cresceano una qua e una là perché se facevano troppo piccine: patate nun c'erano, ce piaceva magnalle ma toccava usalle per risementà. Anche 'l seme del grano mica se comprava, se riseminava e se ristoppiava pure.

Gli attrezzi: 'l carro pe' lavorà lo facìa il falegname, se usava co' le vacche, col giogo per portare la roba.

Prima la terra se lavorava coll'aratro: se tajava 'na pianta, e ce se metteva giù il coso così, poi se faceva il buco con la verina (trivella da legno a mano) e se tirava co' le vacche.

Se faceva un solchetto, un solchettino largo come un mattone, nun ce arrivava giù... dove trovava qualcosa raschiava e via, perché 'l legno nun regge.

'L quarantadenti s'attaccava con un pezzo de legno, co' la catena e se montava sopra pe' affinà la terra. Prima se passava l'aratro, poi se tirava 'l grano e dopo se passava con quello pe' interrillo, sinnò rimaneva scoperto: 'l quarantadenti lo spianava e poi se facevano dei solchetti poco profondi colla zappa, le righe per scolare l'acqua.

La trebbiatura prima se faceva col motore a fuoco, toccava tajà le piante, se facevano le pezzette pe' infornà, come la stufa ora: ce se metteva uno a infornà sempre le legne che andava a scoppio come un motore, con la cinghia che girava e battìa 'l grano.

Pe' la trebbiatura ce voleva tanta gente che tira via la lulla, porta via 'l bigonzo, fa 'l pajaro, butta su la paja col forcone, quello lungo co' tre corgne (denti): uno su pe' la scala, un altro più su e n'antro ancora più su, ce se passava la paja... quando venìa la sera s'era pieni de dolori!

Li peggio lavori a la trebbia era la lulla (lolla) e la paja, era fatica portà su tutte quelle forcate; dopo uno ce vulìa a taglià le balze con il ronchettino e uno le imbucava giù.

Se faceva scambio, s'aiutassemo fra poderi: oggi la trebbia se

faceva al Felceto, domani s'annava al Fornello, dopodomani a l'Acerona, a Casa Vecchia, a Barlettara, Marzapane, Vitabbieti, Monte Rufeno, per ultimo Sant'Anna.

Tutti dello stesso padrone, però se faceva a turno un anno per uno chi era 'l primo. S'annava a aiutalli a ammontinà, poi 'l grano nun se moveva più, nun je fa niente quando da la barcaja se porta a casa.

Pe' magnà se ammazzava qualche coniglio, però nun era come adesso, pe' carità... dolci nun c'erano, qualche volta un po' de caffè d'orzo, 'l caffè bono chi te lo dava? Se abbruscava l'orzo poi se macinava con 'l macinino, sempre se mettia l'orzo, anche pe' 'l bestiame, pe' ingrassà 'l maiale.

A lavorà ce venivano anche gli operai degli altri poderi, però dopo toccava riannacce anche noi a aiutalli, se faceva assieme, noi andavamo a Sant'Anna a mietere e dopo venivano su loro a aiutà.

Lo sciacquo della tina. Il vino che se faceva era pochino, nun bastava, allora se coglieva la pochina d'uva, se pistava, se cavava 'l vino; poi se buttava l'acqua ne la vinaccia, se beveva lo sciacquo della tina.

'L vino era bono ma poco, se passava solo la domenica o durante la mietitura. D'inverno toccava bere l'acquato.

'L Felceto me piacerebbe rivedello. 'L Felceto me piacerebbe rivedello... da giù toccava portà su l'acqua, da giù dentro a quel... passato 'l Felceto, di sotto a destra c'era un caneto, c'era, una volta... e da lì se portava sempre tutta l'acqua co' le bigonze... mica c'era niente, sa!

L'animale se abbeveravano un pochetto... lì appena prima d'arriva' al Felceto c'è quella cannetta co' la noce, che l'ha fatta 'l mi' povero nonno, all'inverno sempre lì venia. All'estate toccava annà... passato 'l Felceto a quel fosso, sempre lì veniano a bere... quello di sotto, è 'l Fosso della Letta e questo di sopra è 'l Fosso del Felceto, invece quello lassù è 'l Fosso del Pantano, quello su da capo al Felceto... quella strada che va là.

Sopra la Costa del Gambero c'era la fontanella... quella era bona per beve, da Monte Rufeno toccava andà lì a piglialla... adesso nun viene più.

Al Felceto ce so' stato al tempo de guerra. 'L mi' povero babbo e 'l mi' povero nonno venivano da San Biagio... di là, passata la Monaldesca... poi so' venuti a Monte Rufeno, nun era nel quaranta... era prima, eh sì perchè in tempo de guerra io ero lì al Felceto.

Io so' nato proprio a Monte Rufeno nel '31... co' la mi' famiglia semo state un po' d'anne qui al Felceto poi semo venute qui a San Giovanni, dal poro avvocato Crisante... lì ce semo state poco e po' semo venute nel paese.

'L mi' poro nonno è morto al Felceto, ch'erano vecchie...

Dal Felceto semo venute via nel '55-'56, pe' carità ce semo state tanto...

A Monte Rufeno ce semo state un anno solo, me portarono giù ne la fascia... perchè lassù, Monte Rufeno e Felceto, erano tutte de un padrone, allora 'l padrone me disseno portate-lo giù al Felceto.

'L padrone era Sadunne (Sadun), el poro sor Renato, ora nun c'è più, è morto... ora c'è el nipote. C'avìa sia 'l Felceto che Monte Rufeno... ce n'avìa tante: 'l Fornello, Barlettara, tutte... e poi è morto e è restata al su' nipote la roba.

Dopo da lassù noi toccò fuggere, se no nun ce se stava... presero tutto la Forestale... apposta venissemo via...

Era mejo 'l padrone del fattore. C'era Concetto, che sta qui dal bar del por'Antonio... pe' carità, nun era cattivo. Certo era mejo 'l padrone del fattore perchè noe... le bestie... nun c'avessimo che daje... erano due, un paio... nun c'era la roba... che je se dava?

'L fattore amministrava: andava un po' a le Pianacce, a Marzapane, a le Vitabbiete, a Monte Rufeno, a Tigna. Girava sempre, girava co' la cavalla.

A scuola ce so' andato poco. A scuola ce so' andato poco: stavo poco bene a un piede, me mandavano sempre co' i maiali... a para' i maiali, insomma.

La scuola era a Veccia, poi da lì la spostonno e la portonno qua al Fornello.

Le scarpe e le vestite. Le scarpe le facessimo da Gioacchi-

no, quello che è morto... che stava là per la Rugarella, che era mutilato de guerra... lui facia le scarpe, poi delle volte je se dava del grano, i soldi... quello che occurria...

Le vestite nun me ricordo dove se faceano, nelle botteghe se pigliavano... insomma. Però la mi' povera nonna le tagliava da se', lei era proprio sarta, tajava e cucìa, c'aveva la macchina pe' cucire che se girava a mano cussì...

Ce venivano tante anche dall'altre podere a cucille dalla mi' pora nonna...

Pe' forza che le magnavano, o quello o niente, nun c'era altro. La macchia la tajavano quelli del paese, noi nun la tajasimo... tutte dal paese ce veniano, apposta... C'erano anche i carbonai, i rapporti co' 'ste gente erano boni... tante volte dormivano là in quel capanno perché a piedi coll'accetta sera e mattina di lassù... è lontano il tascapane: veniano e dormivano su... però portavano su la roba, magnavano lì poi riannavano via, insomma... è lavoro...

Pe' la legna pe' noi, toccava de diglielo: ce se faceva tajà 'ntorno 'ntorno quell'ornielletto... quelle cose cussì. 'L padrone pe' la macchina ce dava 'na pianta, ma sennò pe' l'altri giorni no: pe' scaldà 'l forno toccava tajà la ginestra... se faceva seccà e se facevano le fasce. 'N pezzo de macchia tajata no, mai, pe' carità... solo le siepi, le cose più piccole...

Dopo intorno a la fratta c'erano... hai visto, è tutta fojuta, se tajava, se facevano le fasce e poi se faceva el pajaretto. Se dava a le pecore... che je se dava?... quelle foje de frasca le magnavano a l'inverno!

Erano piante de cerro, d'agosto se tajavano le frasche... tutte quelle fojute, se tajavano intorno a le frore, se facevano le fascette e se mettevano intorno al pajaro. A l'inverno se portavano le fascette, dopo toccava levalle le legne, le foje se scosavano ma le magnavano lo stesso, nun se scosavano, reggiano: la foja se la tagli il mese d'agosto e poi la metti sotto a un capanno, regge... Pe' forza che le magnavano, o quello o niente, nun c'era altro... quando trovavano la neve alta 'ndo se buttavano?

Durante la guerra è andata male. Durante la guerra è anda-

ta male su al Felceto. L'acquesiane ce vennero, ma passò 'l fronte e spianò 'gni cosa, cascò tutto al podere... ne la parte de sotto c'era la scola, quello più basso, sbarriconno tutto co' le cannonate... di sopra, quell'altro basso, stronconno giù ogni cosa.

Noi stavamo dentro... ferirono 'l mi' povero nonno, ammazzonno una vacca, un vitello. Sparavano quaggiù da Morella... l'artiglieria arrivò al Felceto, in un giorno o due, tutto distrusse...

Una vacca la tenissimo dentro e una cannonata sfondò 'gni cosa, toccò seppellilla, anche un vitello... quell'altre bestie erano tutte de fora, 'n giro, 'ndo annavano, annavano.

Dopo vennero quell'altri, li marocchini, dietro... ma non successe niente, se semo tutti omini, le donne erano fuggite... ne le macchie andiedero. Noi se stava lì, nun ce diedero guasti... nun trovavano niente, che ce portavano via? Ce portavano via a noi! Nun c'era niente, toccava a giorno pensa' pe'... andavamo al paese pe' trova' qualche cosa pe' magna'.

'L grano c'era un pochino, dopo va' a tajà giù pe' la macchia, dentr'a un tinello, a un bigonzo... era poco poco... nun c'era niente, niente quell'anno.

Col padrone ce parlavano quelli che comandavano. Ero piccolette... m'arricordo che quando venia 'l padrone ce mannavano via a noi... eh, sì... "annate in casa, ora arriva 'l padrone, via...", mica ce facevano... insomma, nun volevano che stassimo lì... a quei tempi.

Col padrone ce parlavano quelli che comandavano: 'l mi' poro nonno, 'l poro babbo, le capocce...

El capoccia. El capoccia era 'l poro nonno, Camillo Maggi. La massaia pensava a fa' tutto de magnà a le genti... dopo quando che era ora s'annava tutti a pranzo, come che se fa ora. 'L pranzo a quelli che annavano lontanuccio toccava portajello, la colazione la portavano pure via. Pranzo e cena in genere se facevano in tavola, sinnò sempre la roba ghiaccia.

Da ora a prima è come 'l giorno e la notte, oh pe' carità... come quando ch'è buio a la notte.

Nei matrimoni, quando arrivavano gli sposi tiravano col fucile,

in aria però eh! Noi c'avessimo un fucile solo pe' guardia e basta... poi quann'era tempo de guerra ce lo portarono via. Nun annavamo a caccia e neanche le tajole l'avemo mai messe.

Manco pe' le feste s'annava giù a Acquapendente. Al paese ce s'annava a fare i capelli e basta, eh, sì! perché quando partissimo de lassù ce voleva 'n giorno pe' venì giù a piedi... sempre a piedi. Quanno venivano 'l venerdì, 'na volta la settimana a fa' spesa pigliavano la somara, co' le bisacce. La somara ce l'avemo sempre avuta, con che se portava la roba sinnò? Manco pe' le feste s'annava giù a Acquapendente. Le feste... e chi le vedìa mai? No no, lì nun c'era festa, tutte le giornie, tanto oggi che domani era sempre quella. De gente se conosceva solo quella che veniva su al podere.

Quanno giocavo io nun me ricordo. 'L bambino cominciava a anna' co' le bestie... piccino no, ma quanno cominciava a cammina', a anna' su... nun so quanto tempo c'avìa, venìa via insieme... dopo piano piano co' un altro, se lasciava co' lui, insomma...

I giochi?... quanno giocavo io nun me ricordo... s'annava un po' a la scola a Sant'Anna, se chiappasemo così, quanno Peppino cuceva le scarpe... tieni conto... se giocava un po' così e basta.

S'annava a gioca' co' qualche fijo lì vicino, nun c'era altro. Quann'era sera s'annava a vede' qualche amico, quanno se semo più grande... e basta.

Nun c'erano giocattoli, nun era come adesso, nun c'era con che gioca', ecco. Più che se facea era un po' co' le carte, qualche partita fra figli.

Eh sì, nun c'era niente.

A veja. A veja ce s'annava, però 'l sabato... no tutte le sere, uno era stanche... se giocava a carte, se bevia 'n bicchiere d'acquatello – mica era rosso, era chiaracellino (annacquato), bianco fa' conto, perché sempre a mette' l'acqua...

Se stava a guarda', chi intorno al fuoco... perché prima filavano la canepe, le donne filavano, gli altri giocavano...

Nun se parlava, pe' carità... niente, se dicìa si se possa inventa' che piove, queste cose così e basta, però altre cose niente...

Le medicine chi se le ricorda. Quanno se stava male toccava sta lì, nun se magnava mejo, sempre uguale... e chi lo dava? Quanno partoriva una donna pigliavamo un filoncino de pane e je se portava, eh sì... a quelli tempi 'l pane nun c'era, nun c'era niente nun c'era...

Qualche volta 'l dottore veniva, toccava andallo a piglia' co' la somara: du' viaggi toccava fa'. Le medicine chi se le ricorda... a quelli tempi lì, mica era come ora che c'è tutto, pe' carità!

I CASALI DELLA RISERVA NATURALE MONTE RUFENO

Un'energia inevitabile, lega i casali situati all'interno di questa area protetta, quella di chi in questi luoghi ha vissuto, a volte confrontandosi, spesso combattendo.

Una lotta, non certo bellicosa o frutto di tatticismi perversi, ma semplicemente per conquistare una dignità ed una qualità di vita migliore.

IL CASALE GIARDINO OGGI MUSEO NATURALISTICO DEL FIORE DI TORRE ALFINA

Il casale Giardino è un vecchio casolare costruito con buona probabilità nella metà dell'800; le prime notizie sicure di insediamento risalgono al 1882.

Secondo i dati dell'Archivio Parrocchiale di Torre Alfina (attuale frazione di Acquapendente), ricavati da un censimento stilato nel 1882 dal parroco economo Tommaso Pompei, il casale Giardino era in quell'anno abitato da una vedova, Elisabetta Fifino.

È stato poi ininterrottamente abitato da famiglie di contadini fin sul finire degli anni '50. L'ultimo dato abitativo risale ad un censimento ISTAT sull'agricoltura realizzato nel 1951: in quell'anno il casale, di proprietà di Luciano Ciolfi, era abitato dalla famiglia di Sestilio Serafinelli, composta da otto persone, 4 uomini e 4 donne, tra cui Evelina.

Oggi il Museo del Fiore è un polo didattico della Riserva dove si conservano e propongono i valori preziosi del nostro territorio – sia naturalistici, con piante e animali rari e rappresentativi, sia della tradizione, legati alle attività agro-silvo-pastorali svolte nel casale che lo ospita e alle feste floreali, in particolare ai Pugnalonì.

Vogliamo far tornare ad ascoltare nel casale la voce di Evelina e di tanti altri che hanno abitato la Riserva prima dello spopolamento. La loro voce verrà riproposta in un progetto multimediale, "Il ricordo di un tempo", che rappresenta l'uomo

come uno degli elementi ecologici che hanno plasmato il paesaggio e il territorio.

I racconti di Evelina e degli altri sono preziosi non solo per mantenere la memoria e ritrovare le proprie origini, ma anche per stimolare ragionamenti su stili di vita e la loro compatibilità attuale con l'ambiente. (G.F.)

IL CASALE FELCETO OGGI CASA DELLE TRADIZIONI CONTADINE

Il casale è stato abitato, sino ai primi anni Cinquanta, da una famiglia numerosa, il cui capofamiglia era Camillo Maggi. I Maggi, 4 maschi e 5 femmine, abitavano la parte superiore, formata da una grande cucina e tre camere da letto; al piano terra troviamo le stalle, i magazzini per gli attrezzi, il forno, la scuola di campagna e all'esterno l'aia.

Per ripercorrere o ricordare il passato non in modo nostalgico... ma condividere momenti ed esperienze di vita, abbiamo incontrato più volte Emiliano e ci siamo fatti raccontare da lui cosa accadeva "al podere".

Il Felceto è diventato così "la nostra casa"; qui abbiamo voluto ricostruire un'ambientazione che riproponesse alcuni frammenti di vita passata.

La nostra scommessa è quella di "coniare un nuovo tempo del modo indicativo: il passato attuale".

La Casa delle Tradizioni Contadine si ispira ad un periodo ben preciso (prima metà del Novecento) e ripropone l'uso della cucina e del forno, il trascorrere delle stagioni, il lavoro dei campi ed i raccolti, l'allevamento degli animali e la costruzione degli attrezzi. Le attività didattiche che proponiamo al Felceto ci permetteranno di riconoscere gesti semplici, essenziali, forse millenari. (C.S.)