

Storia di povera gente di un Tempo
Cavarzere, dal "quinto" alla "munega"

Quando la miseria se la portò via l'alluvione del 1951

C'era una volta.... "il quinto", che non era il personaggio di un "giallo", ma una misura usuale che faceva parte della spesa dei poveri. Era un misurino di vetro, esattamente il quinto di un litro, usato per l'olio e l'aceto (quando si potevano trovare dal "Casoin"⁽¹⁾ in tempo di guerra, col "tesseramento" e i razionamenti di tutti i principali generi alimentari). All'esterno dei negozi si dovevano esporre per legge i cartelli: "olio di oliva", "olio di semi", "burro naturale", "formaggi semigrassi" e "aceto di vino". Ma a trovarli e poterli acquistare era un problema, non solo economico. La "tesera annonaria" alimentava il "mercato nero" o "cero preseri" per chi poteva pagare.

Credo che ricordare le tribolazioni dei poveri di un tempo (rimaste nei ricordi dei più anziani) sia un bene, un beneficio per l'animo umano. Un ricordo che dovrebbe contribuire a "fuggare" le nubi sociali odierne, rinsaldare il senso comunitario e religioso e sfuggire alla tentazione dell'egoismo. Io la miseria l'ho conosciuta da vicino, quando ero un ragazzo, anche se non l'ho vissuta, ma in certo senso "conossuta" con i miei coetanei meno fortunati.

E ciò in quanto sia la mia famiglia che i miei parenti più stretti appartenevano al ceto medio: commercianti ed esercenti e fornai, che esercitavano a Ca' Labia (dove sono nato). Un grosso borgo agricolo, politicamente da sempre "rosso", me

(1) "Casoin", negozio di alimentari

capace di grande solidarietà umana. Poterono anche succedere disaccordi e "baruffe", ma la bontà e l'amicizia finivano sempre per prevalere. Tra una famiglia e l'altra era cosa di tutti i giorni prestarsi, al bisogno, generi alimentari (sale compreso).

Ma come si "viveva" la povertà durante la mia infanzia? La "dispenza" alimentare era costituita prevalentemente dall'orto, dal pollaio, dal maiale, e "sostenuta" dal lavoro stagionale dei campi "a compartecipazione"; col quale si poteva saldare il debito del "casoin"; dove si cedevano le uova del pollaio in cambio di fidei jecti, datterini e aringhe da consumare con la polenta. Il pane "de casado" lo si faceva una volta l'anno o con il frutto della "meanda" (raccolta e trebbiatura del grano) o con la biblica spigolatura nei campi, dopo la raccolta del frumento.

Pane (allora "nero") e polenta erano i generi di maggiore consumo (il pane era "sotto chiave" nella credenza), oltre ai fagioli, alle fave, alle patate e agli altri prodotti dell'orto.

Il latte lo si comprava appena munto, ancora caldo, da qualche piccolo allevamento di mucche. Ma c'era anche chi teneva una capretta da mungere. Per il resto, potendo, ci si serviva a bottega, a credito. E quando il "casoin" chiedeva il "rientro" dal debito, perché troppo oneroso, la soluzione era cambiare negozio, dove si poteva fare un altro "tacon"⁽¹⁾. C'era anche chi comprava

le uova a credito in un negozio e poi le rivendeva in contanti ad un altro.

Di notte ci si "procurava" la "socca" (legna da ardere) in campagna. Al posto del vino, per i poveri c'era la "spicia" (un sostituto del vino ricavato con l'acqua dalle vinacce). Le trippie, il baccalà e le aringhe (i "scopetoni") si potevano considerare consumi "festivi". Il "computo" delle uova da "spendere" la mattina lo facevo di sera per il giorno seguente, "palpando" le ovaie degli animali. Ma non sempre è conto tornava. Non per errori di calcolo, ma perché o le uova erano state "depositate" fuori del pollaio, durante il "pescolo", o perché qualcuno le aveva "levate" prima della padrona di casa, "descendon" (di nascosto). Poteva anche essere stato un figlio per "coversi" la fame fuori casa.

Allora le mance erano pressoché sconosciute. Venivano date per sudore e scuola; sempre a piedi, con la cartella di cartone, qualche quaderno e libro di lettura. Non mancava mai la "storia di Roma". Con le mance lo scolaro si comprava le carube, i "biscottini" (castagne seccate), un'arancia o un limone con il "ciuccio" di liquorizia. Fortunato il povero che a scuola poteva "contare" anche sulla razione di una scodella di latte e di una "ciopa" di pane, durante l'intervallo.

Era il tempo, purtroppo, quello a cui mi riferisco, di una grande moria infantile.

Tante concepite morivano prima di nascere, altri sopravvivevano solo qualche giorno o qualche mese, per motivi di igiene e malnutrizione, sia per la puerpera che per il neonato o nascituro. Mancavano i dovuti soccorsi sanitari, né il medico condotto, né la levatrice "casalinga" potevano fornire adeguatamente. Allora, la numerosa figliolanza, quando c'era, non era ritenuta un "peso" o uno "disgrazia", ma una benedizione del Padreterno per il futuro economico familiare.

Ma anche chi sopravviveva all'infanzia, non di rado, da ragazzo era assillato da malattie talvolta sconosciute o dai vermi intestinali (dovuti alla cattiva nutrizione), che potevano portare al soffocamento e alla morte. A completare il quadro, c'erano anche la pellagra (dovuta al gran consumo della polenta) e la malaria (che comportava un "videmizzo" per i dipendenti pubblici). Le medicine a disposizione per i poveri erano il chinino di Stato, l'olio di ricino, la "Vermolina", il "sale amaro" (sale inglese) e la magnesia; che spesso servivano per "sgravare" i ragazzi di tutte le "porcherie" che avevano mangiato fuori casa e di eliminare i vermi.

Il gabinetto "igienico" era in fondo all'orto, a ciel sereno. E la corte per il "servizio" erano le foglie più varie. Il letamaio costituiva il concime per l'orto. Il caffè per "sollevare" un

po' i malati, per "tirarli sù", era scomparso dalla bottega. Allora si faceva una bevanda sostitutiva; macinando i "gramostini" (acini) dell'uva, il frumento e talvolta anche il mais, dopo averli "arrostiti". Come? con la famosa "bolla" di ferro apribile, e due manici, appesa sopra il fuoco, alla catena del caminetto (che era anche il riscaldamento della casa d'inverno). E per dare un po' di gusto vi più alla bevanda la si integrava con la "cicoria" (un surrogato del caffè del Tempo).

A letto, per scaldarsi, si dormiva spesso "ammucchiati", o con la "borsa" di acqua calda o con un grosso sasso o mattone riscaldato nel camino. I più fortunati disponevano della "munega" o del "prete" (che erano la stessa cosa), col rischio di bruciare le lenzuola con le "bronse". La "munega" (o il "prete"), per chi non lo sapesse, era una specie di gabbia formata da stecchiette di legno, alla base delle quali si metteva un braceire. Posta sotto le lenzuola, prima di coricarsi, riscaldava il letto.

Non patire il freddo per i poveri ragazzi era pressoché impossibile, perché malvestiti, oltre che denutriti, le "bugause" (i geloni) alle orecchie e ai piedi erano un tormento. Erano di "modo" le "sgalmare" (scarponi con il fondo tutto in legno, coperto di "teste di chiodo" e con le punte e il tacco rinforzati con i "ferretti" per consumare il meno possibile); una calzatura che la-

sua sempre i piedi freddi o gelati, anche con le calze di lana. E il riscaldamento a cenolo? Veniva effettuato con enormi stufe in terracotta che producevano più fumo che calore. Le classi erano formate anche da una quarantina di alunni; che spesso, invitati dalla maestra, portavano la "socca"⁽⁴⁾ da casa. In mancanza della quale c'era, a volte, solo il riscaldamento "a fisto". La stufa, comunque, faceva più fumo che caldo.

Gli orari delle famiglie povere del tempo per i figli erano severe; "a letto con le galline e sveglia con il gallo". Gli uomini che lavoravano fuori paese partivano al mattino col buio e tornavano con l'imbrunire serale, "in Tochi" (in pezzi o sfiniti); dopo aver percorso chilometri a piedi, con la "carricola",⁵ mano e il badile, per lavorare la terra. Ritornati a casa non "vedevano" che il letto per riposarsi. Mentre le donne, di sera, approfittavano di qualche ora libera per rammendare i vestiti logori, con "pezze" e "toppe"; adottandoli, quando era possibile, dal figlio più grande per il più piccolo. E quando diventavano uno straccio servivano per lavare i perimenti o spolverare i mobili. Ultima soluzione, era la vendita allo stracciendolo di passaggio. La lavatrice o la lavastoviglie erano ancora un sogno. E per fare il bucato "con l'olio del gombio"⁽⁵⁾, quando non c'era la lisciva o la varecchina, si adoperava la cenere del caminetto.

Solo S. Antonio da Padova, il più vivace, ha

(4) socca, grosso pezzo di legno. (5) la forza delle braccia

Rolando Ferrarese

7

conosciuto tutti i limiti, le pene e i dolori di quel
tempo di miseria. Una triste stagione della vita
scomparsa (dopo la guerra) con l'alluvione del
1951 e l'emigrazione di migliaia di concittadini
diretti verso il Piemonte e la Lombardia, in
particolare (oltre diecimila dalla sola Casazza).

Rolando Ferrarese

Rolando Ferrarese