

RICORDI DELLA TREBBIATURA

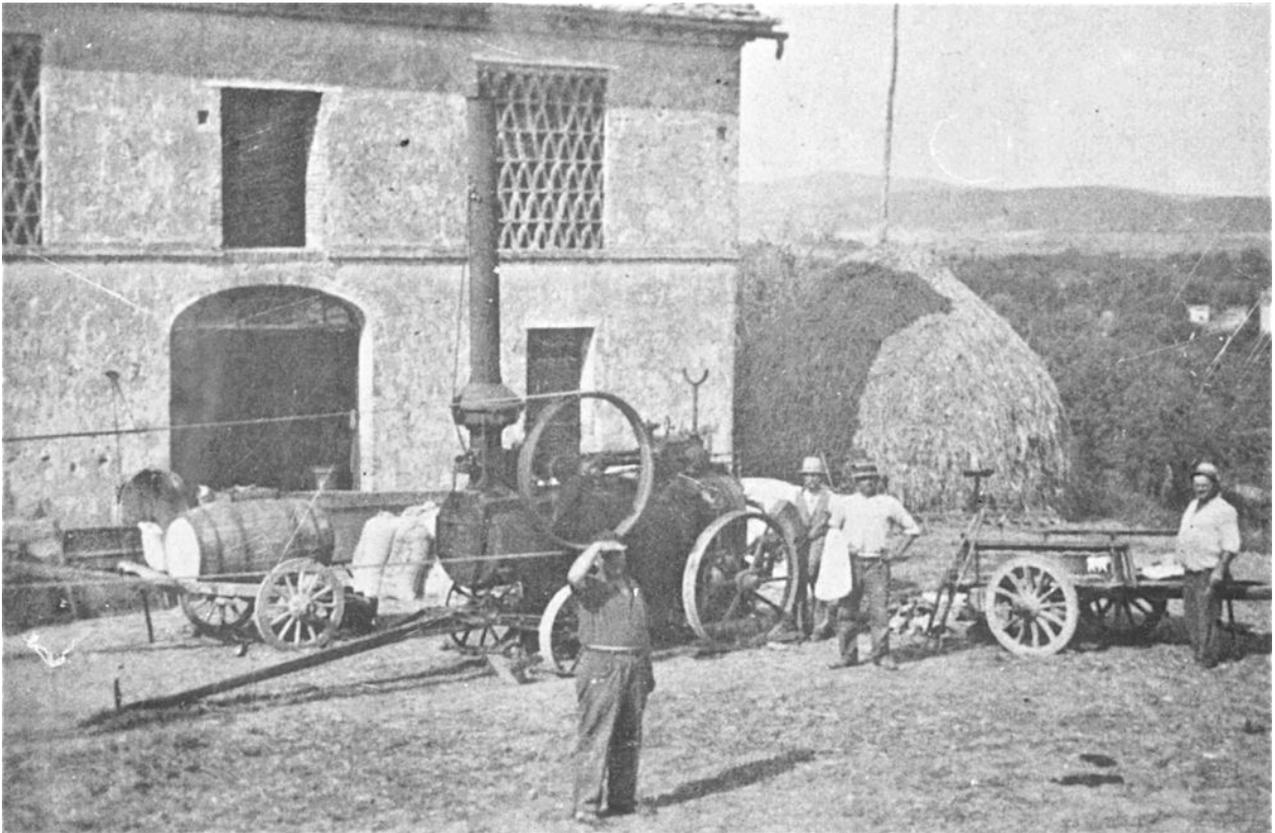
In passato la trebbiatura era vissuta anche come una festa, perché era il coronamento di quasi un anno di lavoro: nelle nostre zone tutta l'economia della famiglia dipendeva dal raccolto del grano e dei cereali, che permettevano l'allevamento del bestiame.



Tribbiatura nelle Crete con la macchina avapore nella prima metà del '900

Il giorno precedente la trebbiatura era dedicato ai preparativi; si faceva rifornimento di acqua, presa dall'Ombrone, per abbeverare il bestiame e per lavarsi: quella del pozzo nel periodo estivo serviva appena per bere e cucinare.

Le donne spennavano i "loci", spellavano i conigli e cominciavano a preparare il sugo per la pastasciutta: ce ne voleva tanto per mettere a tavola una cinquantina di persone; poi cercavano di ripulire bene la cucina e la stanza dove allestire la tavola: le case contadine e tutte quelle dove si allevava bestiame, pullulavano di mosche e altri insetti.



946 - Tribbiatura nell'aia del Poggiolo

Al pomeriggio arrivava la macchina trebbiatrice trainata da due paia di buoi e veniva piazzata in mezzo alle mucchie del grano. Il macchinista Rigatti e gli imbocicatori, Amidei e Palazzi, provvedevano a oliare tutti i meccanismi mobili della macchina.

Nei giorni precedenti si era, inoltre, proceduto a cercare gli “scambi” con i contadini dei dintorni, perché per trebbiare servivano una trentacinquina di persone. La regola per gli “scambi” era che chi trebbiava per una giornata, rispetto a quelli che trebbiavano solo mezza giornata, riceveva una prestazione e ne restituiva due.

Nel dopo guerra e fino a tutti gli anni cinquanta, le grandi aziende agricole avevano una macchina di proprietà, che era azionata da un motore a vapore. Per “fare fuoco”, necessario alla produzione del vapore, non c’era il carbone ma la legna che serviva in abbondanza. Al mattino i macchinisti arrivavano prestissimo, intorno alle quattro, per accendere il motore e metterlo in pressione; quando era pronto per azionare la macchina trebbiatrice, azionavano il fischio che serviva per

segnalare l'inizio del lavoro. Il fischio serviva, poi, per segnalare le soste di riposo durante la giornata e al termine della trebbiatura per attirare l'attenzione di tutti sulla indicazione di quale era il prossimo podere che doveva trebbiare.

Se non capitavano guasti all'attrezzatura, la prima sosta veniva fatta verso le otto per la colazione; il menù consisteva in fagioli stufati con pezzetti di fegato e cipolle di "locio", oppure uova affogate nel sugo di pomodoro e affettati.

Nell'occasione si usava invitare parenti e qualche amico che aveva dato una mano durante la "segatura", c'era anche qualche artigiano del paese che usava autoinvitarsi, compariva all'ora di colazione, del pranzo o della cena.

Si raccontava che da "Pallino", a Sant'Arcangelo, a causa del ritardo nel servire la colazione, l'auto invitato del caso, si mostrava impaziente perché doveva aprire la bottega. La massaia gli propose di iniziare e gli mise davanti il tegame con una dozzina di uova; se le mangiò tutte e fece pure la scarpetta.

Verso l'una il fischio annunciava la sosta per il pranzo e dava il segnale alla massaia per buttare la pasta. Intanto qualcuno si dava una frugale sciacquatina, qualche altro stendeva al sole la camicia o la maglia bagnata di sudore.

In quegli anni, per il pranzo, si usava allestire un tavolo separato per i macchinisti, il fattore, il capoccio e il padrone. Questa usanza scomparve successivamente con la comparsa della bandiera rossa piantata in cima allo stollo del pagliaio. Il menù del pranzo consisteva in: pasta al sugo, arrosto di "locio" e coniglio con patate e insalata di pomodori e cetrioli.

Finito il pranzo si riprendeva la trebbiatura e le prime ore del pomeriggio erano le peggiori: stomaco pieno, caldo, fatica, polvere e sete, facevano davvero soffrire.

Chi era addetto a cavare la "lolla e il tritello" da sotto la macchina trebbiatrice erano gli uomini e le donne più anziani, perché era un

lavoro meno faticoso, ma la polvere a momenti riduceva la visibilità, impediva di respirare, faceva bruciare gli occhi e si appiccicava tutta addosso e sulla faccia, rendendo le persone irriconoscibili quando uscivano a prendere aria.



Anni '60 - Si inizia a trebbiare nei terreni lungo la Copra

A buttare le “manne” dalla mucchia alla trebbiatrice con il forcone, era faticoso e non spianavi mai i piedi spostandosi sulla mucchia. Nel pagliaio, quando si era un po' alzato e se c'era un alito di vento, scansavi la polvere ma dovevi camminare continuamente immerso nella paglia fino alla cintura.

Gli addetti all'imboccatura delle “manne” sulla macchina, non potevano muoversi e erano sottoposti a un continuo scuotimento.

Il grano veniva vagliato, messo in un cassone e poi diviso. Nel mondo contadino gli strumenti per la misura dei cereali raccolti erano lo staio e la rasiera. Lo staio era un recipiente in metallo che, a seconda della “granigione” dei chicchi raccolti, conteneva dai diciassette ai diciotto

chilogrammi di grano; il contenitore veniva riempito e rasato per garantire la precisione della misura.

Verso le cinque del pomeriggio si usava servire uno spuntino, stendendo una tovaglietta con sopra il pane con un po' di affettato e formaggio, e chi voleva poteva servirsi.

Al termine della giornata, le donne avevano preparato, vicino al pozzo o alle botti dell'acqua, due o tre bacinelle e tre o quattro asciugamani, questo era il bagno disponibile allora. I primi che si sciacquavano trovavano l'asciugamano bianco e pulito, gli ultimi invece "una carta geografica" con colori sfumati e non era possibile trovare dove asciugarsi la faccia. Quando si trebbiava nei poderi vicini al fiume, i più giovani correvano a fare due o tre tuffi per togliersi la polvere di dosso e rinfrescarsi.



I Boccini tribbiano il loro grano in prossimità del fiume Copra

Le donne come sempre erano le più penalizzate, non potendo spogliarsi come gli uomini, dovevano accontentarsi di lavarsi solo le mani e la faccia.

Dopo essersi sciacquati, si andava tutti a tavola. Il menù della cena era: minestra di grandinina in brodo di "locio", lesso accompagnato da coniglio e pollo fritto con contorno d'insalata di pomodori e cetrioli. Malgrado la stanchezza, durante la cena, non mancava mai l'allegria e la voglia di farsi scherzi.

Finito di mangiare, si tornava a casa per dormire; le ore erano poche, infatti non si arrivava a casa prima delle dieci e alle quattro del mattino si doveva essere di nuovo in piedi.

Ricordo ancora la risposta di uno che era arrivato tardi a uno che gli diceva: <<hai dormito stamani?>> <<non lo so, ma ieri sera quando sono andato a letto ho appeso il cappello al chiodo e quando mi sono alzato, ho visto che dondolava sempre.>>

C'erano alcuni che per la stanchezza e la distanza da casa, dormivano nel granaio sopra il grano, adoperando le balle e il lenzuolo usato per portare la lolla dalla trebbiatrice alla capanna, o sulla paglia sotto il "levatore". Questo, ovviamente, succedeva se la trebbiatura non finiva in un giorno e era necessario tornare all'indomani.