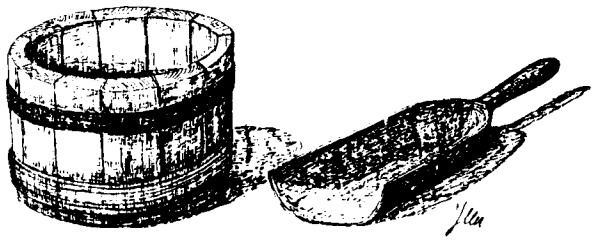
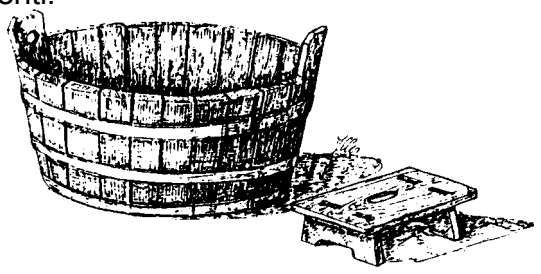
Come eravamo

di Raffaella Zanderigo Rosolo

Una volta si viveva così , una volta si faceva così ...Una volta, una volta ... parole che ci possono portare lontano, lontano nel tempo, ma fermarci anche vicino al nostro tempo: trenta, quaranta, cinquanta anni fa e rientrano nel nostro 'come eravamo'.

La spesa



Nella piazza del paese c'era la Cooperativa Cattolica di Consumo, fondata nel 1906, con più di cento soci che vi partecipavano con azioni da £ 2.
Noi andavamo lì a fare la spesa perché eravamo soci. Ricordo il miscuglio di odori tipico della bottega-osteria, odore di baccalà, di aringhe, di petrolio, di vino ... Ogni giorno si svolgeva il solito rituale davanti al lungo bancone tra cliente e banconiere. La mamma spediva noi bambine a fare la spesa con borsa di tela e libretto.
«Cosa vuoi?»
«Un etto di conserva!»
Il banconiere prendeva un foglietto di carta oleata, affondava il mestolo di legno nel vaso del concentrato di pomodoro, versava la cucchiaiata sul foglio, pesava o aggiustava il peso. Piegava i due lembi della carta, ripiegava i bordi con un abile gioco delle dita e il cartoccio era pronto.
«E poi?»
«Un quarto d'olio» e gli si porgeva la bottiglietta.
Pescava con il misurino di latta nel fustino dell'olio, lasciava sgocciolare, versava dall'imbuto nella bottiglietta e tappava.
« È tutto qui?»
«Un chilo di zucchero, del riso e della farina di frumento»
Allora apriva un cassetto del lungo bancone, riempiva una paletta di legno, lasciava cadere lo zucchero, il riso e la farina sul foglio di carta paglia preparato sulla bilancia, pesava, accartocciava.
«Dammi il libretto!»
Il banconiere annotava data e importo. Riportava poi il tutto anche sul libretto che prendeva da uno scaffale protetto da una grata di legno, un séparé per la parte contabile.
Le cose acquistate venivano messe in una borsa di tela chiusa da due cerchi di ferro, un «Grazie e sani!» e via con un'ultima occhiata golosa al vaso di vetro bombato con il coperchio di ottone. Lì stavano i ginevrini, zuccherini rotondi colorati o i riccioli di citrato effervescente. Arriverà forse un soldino dai nonni per gustare queste delizie?
Così la spesa giornaliera fino ad una trentina d'anni fa. Ora invece carrelli stracolmi nei supermercati ...
Mia sorella Marcella ricorda con affettuosa nostalgia quando la nonna Beppa la mandava a comperare con 20 centesimi una pagnotta di pane bianco con un segno di croce che lo divideva in quattro. Che delizia un po' di 'pan bel' dopo tanto pane nero!
La realtà era così , un abisso dai giorni nostri.
Allora l'appetito era il miglior condimento.
La famiglia che possedeva campi e stalle era quasi autosufficiente. C'era la segala per il pane, l'orzo per la minestra e quello tostato per il caffè. Il caffè vero, in chicchi verdi, tostato in casa con la palla di metallo da ruotare sul fuoco, era riservato 'par den ben u den mal', cioè per i momenti lieti o tristi della vita, per 'tirar su il cuore e il morale'.

In cantina i cassoni erano pieni di patate da utilizzare in vari modi. Infilati nei bastoni pendevano dal soffitto salami, salsicce, carne e ossa affumicate, sugna per ingrassare scarpe e funi.
Non mancavano mai latte, formaggio, ricotta e il burro cotto conservato da una stagione all'altra in un vaso di pietra con il coperchio di legno. Poi lo strutto per friggere, fave per la minestra, il barile dei crauti.
Poche cose restavano da comperare. La spesa più grossa era il granoturco da macin-are al mulino ad acqua. La farina da polenta veniva usata ogni giorno, quella di grano per la pasta, gli gnocchi, i ravioli e i canederli, ma solo nei giorni di festa.
Una alimentazione non certo varia ed equili-brata per la dietologia modema. Ma siamo cresciuti tutti sani e forti. Mia madre è arriva-ta a novantacinque anni usando come con-dimento solo burro cotto. Orrore per il dietologo!
Limitata era dunque la spesa da segnare sul libretto. Certo, si comperava a credito. Pochi avevano soldi in contanti. Solo chi emigrava o aveva un impiego, un'attività artigianale o commerciale. Tutti gli altri: «Segnate, paghe-remo in autunno, quando venderemo il be-stiame o il legname». Così il credito, sulla parola. Dice mia madre: «Valeva più il credito che i soldi».
Qualche bidonata l'avranno presa anche al-lora i commercianti... ma si dava sulla parola.
Al nonno Luigi si era presentata l'occasione di comperare 'an legu', terreno e fienile. Una famiglia di 'klòmpar' (stagnini) gli prestò tutto il denaro, subito, sulla parola.
Per i poveri c'era la Provvidenza. Nessuno è morto di fame, nei ricordi di mia madre.
Mia sorella Marcella ricorda: «Siamo andati in processione da Candide a Costa per implorare la protezione di San Daniele contro i venti impetuosi che potevano abbattersi lungo il costone del monte Spina e scompigliare i tetti di scandole, i mannelli di lino stesi a macerare o il fieno dei prati e portarlo lontano. Per noi era un'avventura, un'evasione. Qualche Pater, Ave, Gloria saranno arrivati anche in cielo. Una sosta a Cappella Tamai e noi bambine sedute sui tronchi a lato della strada a gustare la merenda. Dalla borsa di tela o di un sacco uscivano un uovo sodo, una fetta di pane nero di segala, la carta oleata con un po' di concentrato di pomodoro da spalmare sul pane e poi... la carta da leccare. Mi sembra ancora di gustare la delizia di quel sapore!».
Mia madre suggerisce che si è scoperto questo condimento solo durante la Grande Guerra, merito dei soldati del Sud che, venuti al fronte, avevano trovato ospitalità nelle famiglie del paese.
Come eravamo! Non poveri, perché era nella norma della vita di allora. Felici, perché la felicità è fatta veramente di piccole, povere cose. E nei corsi e ricorsi della storia, la cucina povera è adesso il piatto forte nei ristoranti alla moda.
Meraviglia delle meraviglie, non c'erano i rifiuti, grande problema dei tempi odierni. Con quale cura si conservava un vaso o un barattolo di latta! Ricordo un vaso rosso di concentrato di pomodoro, con le scritte in giallo e nero che faceva bella mostra sul balcone di mia nonna. Vi aveva messo una pianta di geranio portata dalla Sicilia e sostenuta da una piccola spalliera di legno.
Un barattolo? Cosa preziosa per conservare chiodi, resina, grasso... e per i ragazzi a fare i botti con il carburo a seconda delle stagioni.
La carta veniva conservata con cura. Serviva per accendere il fuoco ma se era di paglia gialla, ripiegata a più strati e imbevuta di acqua e sale o aceto serviva a curare ematomi, bernoccoli, ferite specie di noi bambini.
Della spesa, di quello che si consumava in casa, nulla era da gettare. Veniva tutto rici-clato nella stalla, nel pollaio, nel porcile o bruciato in un angolo dell'orto.
Ecco i vantaggi della vita semplice! Vita da terzo mondo, potrà suggerire qualcuno!
Ora noi siamo riusciti a complicare talmente le cose che «i rifiuti gettati dalla porta, presto rientreranno dalla finestra».
Non è un film di fantascienza. Staremo agli eventi!