

Il contadino



L'agricoltura è stata, insieme alla pastorizia, una delle prime attività dell'uomo, come testimonia la stessa Bibbia che ci parla di Abele, pastore, e Caino, agricoltore, lavoratore della terra. E, in effetti, la nostra è stata sempre una civiltà prettamente contadina se si considera che è stata proprio l'agricoltura a rendere l'uomo stanziale, favorendo il passaggio dall'uomo cacciatore e nomade a uomo civico. Tutto avvenne, quando l'uomo sentì l'esigenza di fermarsi in un determinato posto e lì trascorrere la sua vita: la caccia non fu più sufficiente ad assicurargli il cibo e nacque la necessità di coltivare la terra per trarre da essa il cibo necessario al suo sostentamento. Ha imparato a coltivare le piante e ad allevare gli animali. Ed è diventato sedentario, cioè viveva sempre nello stesso posto e a non si spostava più per cercare il cibo.

A questo uomo che coltivò la terra si diede il nome di "*contadino*", per cui si può affermare che il mestiere di contadino è da considerare il più antico del mondo, un mestiere fondamentale fino ai giorni nostri, perché lavorare la terra è stata la principale occupazione della maggioranza degli umani dalla rivoluzione del neolitico al XX secolo.

Parlare del contadino significa rievocare una civiltà rurale arcaica che non esiste più. La civiltà contadina, immutata per tanti secoli, si è, infatti, conclusa nel giro di qualche decennio, (intorno agli anni '50-'60 del secolo scorso) causa, soprattutto, la fuga verso la città, la meccanizzazione in agricoltura e la formazione di grandi aziende con la contestuale scomparsa di quei "*fazzoletti*" di terra caratteristici della nostra terra.

Gli antichi amavano la campagna, grandi uomini del passato erano coinvolti direttamente nel lavoro dei campi. Ricordiamo per tutti Cincinnato, personaggio romano di grande rilievo, che seppa della sua nomina a "*dittatore*" mentre arava un campo e, finita la carica, ritornò alla vita dei campi.

I latini dicevano "*agricola terram colit ac valde amat*" ("Il contadino coltiva la terra e molto l'ama"). E, in effetti, la cultura latina considerava la campagna ideale per l'"*otium*", il tempo dedicato allo studio, alla contemplazione meditativa della natura e all'esplorazione del sé, in contrapposizione al "*negotium*", il mondo degli affari e dell'attività politica, che costituivano il fulcro della vita cittadina.

Quello del contadino, "*u'zzappaturi*", era un lavoro molto faticoso, pesante, gravoso a tal punto che fino a qualche decennio fa era normale incontrare nei nostri piccoli paesi persone, uomini e anche donne in età avanzata, che assumevano una posizione curva, quasi ad angolo retto, conseguenza della postura che avevano tenuto, lavorando.

Il contadino "*viveva*" la campagna, era la sua vita. Le sue preoccupazioni più grandi erano la grandine, la siccità, le malattie e i predatori. Non conosceva né feste né riposo. Iniziava a lavorare la mattina molto presto e smetteva la sera molto tardi con il buio. Zappava, seminava, curava le piante e gli animali come curava i suoi stessi figli. Aveva il viso e le braccia bruciati dal sole e gli immancabili calli alle mani.

I contadini erano nella quasi totalità analfabeti. Accadeva, perché già a sette anni diventavano lavoratori attivi, aiutando i genitori nei campi o pascolando la capretta. Lavoravano la terra non di loro proprietà, erano affittuari o coloni, pagavano l'affitto con metà del raccolto, a volte toccavano tre parti al proprietario, una al contadino.

Il lavoro del contadino non si esauriva mai, perché le colture avevano un ritmo incalzante dominato dallo scorrere delle stagioni. Le sue attività comprendevano l'*aratura*, la *semina*, la *zappatura*, la *concimatura*, l'*innesto*, la *potatura*, la *mietitura*, il *raccolto*. Per lo svolgimento della sua attività utilizzava utensili quali *vanga*, *zappa* ("*zzappuni*"), *tridente* ("*tridenti*"),

falce, falcetto (“*farcigghjuni*”), *roncola*, (“*rrunca*”), *maglio, pala, rastrello* (“*rasteddhu*”), *piccone* (“*picu*”), *accètta* (“*cugnata*”, “*sciuni*”).

L'anno agrario iniziava con la semina del grano a novembre e si concludeva con la vendemmia di ottobre e la raccolta delle olive di novembre dell'anno successivo. Prima della semina il contadino dissodava il terreno, toglieva le pietre più grosse, bruciava i cespugli, sradicava le erbacce e, dopo, si apprestava all'aratura, l'operazione essenziale e primaria per la buona riuscita del suo lavoro.

In questa attività il contadino si faceva aiutare dall'animale, buoi o mulo, a cui metteva il giogo, attaccandovi l'*aratro*, quel semplice, ma indispensabile strumento di lavoro che tanto ha contribuito alla civilizzazione dell'umanità. Lo inventarono, intorno al IV millennio a. C., in Mesopotamia, i Sumeri, cui si deve anche l'invenzione della ruota. L'aratro sminuzzava il terreno, lo rimescolava, lo aerava, conferendogli la necessaria porosità per essere coltivato. Concimato, poi, il terreno, il contadino, munito di un sacchetto di semi a tracolla, spargeva, “*a spaglio*”, con un largo gesto del braccio, il grano sul terreno lavorato. Importante era, quando il grano cresceva, estirpare l'erbaccia, detta “*jina*”, che vi cresce in mezzo.

Con la primavera i campi “*si svegliavano*” e cominciano a crescere le piante. Era, perciò, necessario smuovere lo strato superficiale del terreno circostante le piantine, allo scopo di favorire l'aerazione del suolo, rimuovere le erbe. Bisognava, cioè, “*zzappulari*”, usando a tale scopo una zappa leggera, “*a 'zzappetta*”.

L'altro lavoro pesante, che andava eseguito, stando curvi sul terreno e leggermente piegati sulle gambe, era la mietitura che avveniva verso la fine del mese di giugno. La mietitura con la conseguente trebbiatura era un grande avvenimento, il momento più atteso della gente di campagna. La fase del raccolto era un'operazione che coinvolgeva tutti i membri della famiglia e rappresentava, oltre che un momento d'intenso lavoro, anche occasione di incontro e ritrovo fra le persone, perché ci si aiutava reciprocamente tra parenti e conoscenti, il tutto caratterizzato da una gioiosa convivialità.

Il grano veniva mietuto a mano con la *falce*, la “*falx messoria*” di antica memoria romana. Con una mano si teneva il manello di steli di grano e con la falce lo si tagliava a circa venti centimetri da terra, dove, raccolto in covoni, detti “*gregni*”, si lasciava per qualche giorno per l'essiccazione. Poi “*ntimognavano*”, ammassavano, cioè, i covoni nei pressi di un’*aria* (aia), dove facevano entrare i muli o le mucche, che, girando a mo' di giostra, provocavano la fuoriuscita dei chicchi di grano dalle spighe e riducevano gli steli in paglia. Aspettavano, quindi, il vento per iniziare a “*spagliare*”, separare il grano dalla paglia, aiutandosi con pale e tridenti, ma anche con setacci, chiamati “*crivelli*” o “*crivi*”. Finita la trebbiatura (“*pisatura*”), con l'aiuto di un rastrello di legno senza denti e scope fatte da una pianta di rovi, si raccoglieva il grano fino all'ultimo chicco dentro sacchi di *iuta*, pronti per essere portati al mulino.

Un altro lavoro che costava tanta fatica al contadino era la coltivazione della vite per la produzione del vino. Oltre a fare il lavoro dello “*scugnari*”, rivoltare il terreno ad una certa profondità, bisognava togliere l'erbaccia, i germogli inutili, combattere le malattie della vite, la famigerata e odiata “*peronospora*” in particolare, vendemmiare. La *vendemmia* (dal latino “*vinum*” e “*demere*”, raccogliere) era operazione leggera e allegra e ha sempre rappresentato un momento di festa, un rituale dal significato sociale alquanto forte che vedeva la partecipazione di amici, parenti e vicini di casa tutti insieme a lavorare nelle vigne per poi festeggiare con un ricco banchetto. Allegramente, ognuno provvedeva a tagliare i grappoli maturi che, messi in ampie ceste di vimini, venivano portati al più vicino *palmento*, vasca in muratura, in cui l'uva veniva pigiata dalla forza del calpestio dei piedi e dalla quale, attraverso un canaletto tutto il frutto della spremitura andava a finire in una cisterna, dove iniziava a fermentare. In alcune località, come nella reggina Ferruzzano, si rinvengono ancora oggi i resti di un numero impressionante di palmenti, usati ininterrottamente fin dai tempi dei Romani sino a qualche tempo fa.

Il mosto, così ottenuto, veniva raccolto in grandi tini posti in ambiente ben aerato. Con la fermentazione il mosto si purificava e si trasformava in quel nettare tanto caro a dio Bacco, il vino, tradizionalmente gustato, in anteprima, alla vigilia di San Martino.

Finita la vendemmia, i contadini si dedicavano alla raccolta delle noci e delle olive. Subentrava il mese di novembre ed era già tempo di arare il terreno per la semina: iniziava il nuovo anno agrario.

Ma oggi, nell'era tecnologica che stiamo vivendo, esiste il "*contadino*"? Se ci riferiamo al contadino sprovveduto, analfabeta, dalle mani callose, che viveva sempre in campagna, ingobbito dalla zappa e nero per la troppa esposizione al sole, certamente no! Con la scomparsa della civiltà contadina è scomparso anche quel tipo di uomo, di morale e di ambiente, ma è rimasta quell'idea stereotipata del contadino, immortalato come campagnolo, persona goffa e rozza, diventando, quasi, un termine offensivo, ingiurioso, uno stereotipo da cui tutti hanno cercato di fuggire, "*in primis*" i genitori che non volevano brutte etichettature per i loro figli, tanto che nessun padre, potendo scegliere tra i mestieri, ha consigliato al proprio figlio di fare il contadino. Ancora oggi "*figlio di contadino*", "*hai modi da contadino*" sono termini correnti espressi per offendere una persona.

Esiste oggi "*il lavoratore della terra*", che fa le stesse operazioni del contadino di una volta, però, in un modo più veloce e con sforzi e fatiche infinitamente minori, grazie alla meccanizzazione che ha eliminato moltissimi dei pesanti lavori che si facevano un tempo. Nell'arco di tempo di alcuni decenni, infatti, il modo di coltivare la terra è cambiato. Da un'agricoltura arcaica si è passati a un'agricoltura meccanizzata, da un'agricoltura estensiva si è andati verso un'agricoltura intensiva e in serra, dove pochi metri quadrati terra, danno quantità di prodotti che prima erano dati solo da grandi estensioni di terreno.

Ma fino a quando ci sarà agricoltura, ci saranno i "*contadini*". Potranno assumere nomi diversi, "*olivicoltori*", "*viticoltori*", "*ortolani*", "*frutticoltori*", "*operatori agricoli*", avranno anche acquisito una cultura tecnologica ed essere specializzati in colture specifiche, si recheranno nelle aziende agricole in macchina, vestiranno anche "*bene*" e percepiranno redditi decenti, ma saranno sempre "*lavoratori della terra*", eredi dei contadini di un tempo.

I valori della civiltà contadina, perciò, non possono e non devono essere dimenticati e dovrebbe essere un impegno comune cercare di mantenere vivo il ricordo di un passato povero ma laborioso. Dimenticarli significherebbe, per noi che da quel mondo discendiamo, estirpare le nostre stesse radici. In fondo, siamo tutti "*figli di contadini*"!

Bruno Palamara