

# Gli ultimi baratti

*Tratto da « Caparentri », di Franca Spagnolo, raccolta di articoli apparsi sulla rivista « Il Barbacian »*

Grazie al potere evocativo della memoria, rivivo ancora lontani autunni avvolti da un placido sole che accendeva filari di pampini rosseggianti, vestiva d'oro ampie foglie di gelso, svelava improvvisi guizzi di pannocchie, appena affiorate dai cartocci spenti.

Scendevano queste, una dopo l'altra, a riempire grandi cesti scricchiolanti e poi si ritrovavano sempre più numerose sul carro, opportunamente trattenute da quattro alte sponde di tavole, in attesa di essere trascinate, poco prima dei tramonti, da una pariglia lenta di mucche, fino alla soglia della casa colonica, per salire trionfanti nel granaio, dopo essere state accuratamente mondate dai cartocci e dai pistilli residui e diligentemente selezionate.

La spannocchiatura durava diversi giorni e vi prendeva parte tutta la famiglia; le voci dei raccoglitori si rincorrevano da un solco all'altro, confuse al brusio delle foglie secche del mais e al crepitio dei cartocci, intervallate da canti, da frizzi, da risate. Completata la raccolta delle pannocchie, bisognava procedere a ripulire il campo, sempre in folta schiera, tagliando le canne, ronciâ, con un colpo ben assestato di falce messoria, sésula, per legarle poi in fasci, balsò, che venivano in seguito radunati in ampi covoni, medis.

Mentre i culmi cadevano uno dopo l'altro, i mietitori, per lo più donne della famiglia, di tanto in tanto si avvedevano che qualche canna era particolarmente pesante, perché ancora gravata dal carico della pannocchia, sfuggita inavvertitamente all'occhio dei raccoglitori. Si provvedeva allora a staccarla e a riporla nel grembiule, rimboccato e trattenuto per mezzo delle cocche attorno alla cintola, e di cui ogni donna era provvista.

Quando ogni mietitrice giungeva in fondo al solco, tutte le pannocchie, che per lo più erano piccole ed irregolari, e per questo erano soprannominate siòns, venivano riunite in un apposito sacco, in precedenza preparato in mezzo alla capezzagna. Esse non erano destinate a raggiungere le loro consorelle sul granaio, ma restavano in disparte, dentro i sacchi, in attesa che fosse completato il taglio di tutte le canne.

Infatti i siòns erano destinati a trasformarsi, mediante il baratto, in mele e castagne non appena fossero apparsi i barei da li montagnolis, cioè i carretti trainati da due o più robuste donne scese da Castelnuovo, da Vito d'Asio o da Clauzetto, e carichi di frutta odorosa.

Affinché il gruzzolo di siòns fosse più consistente, nelle numerose famiglie patriarcali, dove non era possibile sottrarre un solo chilo di granoturco all'onniveggente patriarca, certi furboni lasciavano di proposito, durante la spannocchiatura, qualche pannocchia indietro, sempre che il padre-padrone non controllasse di frequente, tastando i cartocci vuoti, se la raccolta era stata eseguita a dovere o se c'era stato tentativo di frode. In tal caso, i malcapitati trasgressori, si vedevano privati di ogni loro spettanza e costretti a rinunciare per quell'autunno alla frutta.

Verso la seconda decade di ottobre, era stata quasi completata la raccolta del mais, le canne sostavano in covone ai limiti del podere e già era stato seminato il terreno destinato a grano; la terra, umida per le piogge e arata di fresco, si velava di nebbie sottili nelle fresche mattinate, intrise del profumo dei funghi.

Anche sulle colline attorno a Spilimbergo erano già state raccolte le mele vermiglie e le prime castagne cominciarono a far capolino dai ricci spinosi.

Le donne dei villaggi della pedemontana avevano da tempo quasi cessato il commercio al minuto nei giorni di sabato, lungo il corso di Spilimbergo, continuato per tutto l'estate e per parte dell'autunno, quando esse dovevano provvedere a cedere in fretta e per poche lire i cestini di frutta facile a deperire, come le ciliege, le pere moscatelle, le mele di San Pietro, le corniole, le susine e i fichi.

Ora invece, con l'autunno tiepido e luminoso, anche li montagnolis avevano riempito camere e solai di un bene serbevole e prezioso, da convertire miracolosamente in profumata polenta, in quantità

bastante a rendere meno lunghi ed incerti i mesi dell'inverno.

Bisognava così attendere che la raccolta in pianura fosse a buon punto, che le famiglie dei contadini dello spilimberghese, poco disposte a largheggiare, data l'esiguità dei raccolti, avessero accumulato la loro riserva di siòns, e che laggiù, nella Bassa opulenta, verso Latisana e Bagnarola, i granai traboccassero, affinché i padroni di casa intenerissero il cuore al profumo dei monti e lasciassero le donne fare man bassa dei loro tesori.

Finalmente, al momento giusto, caricavano i barei con diversi sacchi, ceste e gerle di mele, con qualche sacchetto di castagne, aggiungevano l'indispensabile bilancia e scendevano, di solito in due donne, una giovane e l'altra più matura, per sostenersi e custodirsi a vicenda, verso la pianura. La ragazza giovane e ardita trascinava il carretto reggendo il timone con la mano destra e tirando con la spalla una grossa fune agganciata alla sponda; la più attempata, resa prudente e guardinga dagli anni, spingeva dal di dietro.

E avanti, in cerca di fortuna. Passavano di casa in casa, fermandosi nei cortili, invitando le massaie ad uscire col il noto richiamo: milùs, ciastinis, parona!

Se non aveva già provveduto a rifornirsi, la padrona usciva, attorniata dai bambini, che spalancavano gli occhi avidi sopra tanta grazia di Dio, e cominciavano a trattare.

Le proprietarie della frutta badavano a vantare la loro merce, le acquirenti a disprezzarla, aggiungendo alle critiche sul sapore, il colore e la pezzatura, l'accusa di volere troppe pannocchie in cambio. Allora li montagnolis erano costrette, sempre che non volessero rinunciare a piazzare la merce, a diminuire la richiesta, passando da un chilo e mezzo di granoturco per ogni chilo di frutta, a un solo chilogrammo.

A questo punto veniva presentato il prezioso sacco di siòns. Iniziavano allora le geremiadi delle venditrici: insinuavano che le pannocchie erano piccole, mal fatte, composte più di tutolo che di chicchi. L'acquirente, indignata, si preparava a rientrare offesa col suo carico di blava.

Cessavano così immediatamente le recriminazioni e l'affare veniva concluso. Restavano però ancora da pesare i rispettivi prodotti: occhio dunque alla bilancia, che nessuna tentasse di frodare l'altra, che il braccio di ferro non oscillasse troppo, né verso l'alto né verso il basso.

Finalmente, dopo tante incertezze e trattative, le pannocchie passavano sul carretto e le mele, deposte delicatamente in un cesto, entravano, tra l'esultanza generale, in casa, a profumarla tutta, e venivano gelosamente custodite nei camarins o nei granai, assieme alle eventuali castagne che sarebbero state consumate per i Santi; le mele invece dovevano bastare per tutto l'inverno ed alcune avrebbero avuto l'onore di venire benedette la vigilia dell'Epifania, per essere trasformate in toccasana per la gola.

Perciò era rigorosamente vietato l'accesso al luogo dove venivano custodite, a meno che, per qualche provvidenziale distrazione del Cerbero di turno, che aveva scordato la chiave nella toppa, non fosse possibile, ai più coraggiosi, perpetrare, complici le tenebre della notte, qualche furterello, camminando a piedi nudi lungo le scale e sulle assi del granaio, attenti a non sollevare pericolosi scricchiolii e a non inciampare contro qualche ostacolo imprevisto. Tanta attenzione e così numerosi rischi, venivano poi abbondantemente ripagati dal piacere delizioso di saziare palato e narici con quei frutti succulenti e odorosi, nel tepore accogliente e sicuro del letto.

Concluso il baratto, il carretto delle venditrici di mele si allontanava in cerca di un altro possibile compratore.

Esse trascorrevano anche qualche settimana lontane da casa, a seconda della celerità con cui veniva esaurita la merce e della zona prescelta per piazzarla. Così dovevano trovare un ricovero per la notte. C'era a tale scopo sempre una stalla, più o meno accogliente, un fascio di paglia e una coperta custodita nel carretto e, prima di addormentarsi cullate dal ritmico ruminare delle mucche, un tozzo di pane e una scheggia di formaggio.

Però alcune di queste montagnolis, a furia di percorrere di anno in anno lo stesso itinerario, stringevano dei legami amichevoli con diverse acquirenti, presso le quali alloggiavano alla pari.

Venivano invitate anche a dividere la cena, per lo più a base di polenta, radicchio e frittata e poi, specie quando la famiglia amica era composta da tante donne, ci si stringeva a letto per far posto alle nuove venute. Così fra le ruvide lenzuola, odorose di bucato a mano, in attesa del sonno ristoratore, le bocche si schiudevano ad improvvise quanto inattese confidenze.

E fu proprio durante una di queste notti di pianura che Emilia Muzzatti svelava all'amica che la ospitava, Giuditta Francesconi, di possedere un figlio veramente in gamba, già desideroso di mettere su famiglia e che la di lei primogenita le sembrava proprio adatta a tale scopo. Difatti qualche tempo dopo, e precisamente nel 1954, avvenne che Caterina Cividin, florida e avvenente fanciulla di Barbeano, venisse impalmata, complici le mele, da un baldo giovanotto di Castelnuovo, Giovanni Muzzatti, figlio appunto di Emilia.

E l'autunno dopo anche Rina si univa alla suocera e ad altre due donne per scendere fino a Latisana a smerciare i prodotti dei rispettivi bearz.

Erano quelli gli ultimi anni di sopravvivenza dell'antica e faticosa peregrinazione della gente dei nostri monti attraverso le campagne, per esercitare il tradizionale baratto della frutta; infatti i paesi della pedemontana si andavano via via spopolando, divorati dall'emigrazione interna ed estera; le piante da frutto, private delle cure, languivano miseramente e le accresciute disponibilità di denaro permettevano alle famiglie contadine della pianura di effettuare gli acquisti come e quando desideravano.

Persino Emilia Muzzatti, intrepida veterana del baratto, essendo rimasta sola a casa, dopo che il figlio e la nuora si furono trasferiti per motivi di lavoro a Bolzano, dovette cedere alla forza degli eventi e troncare, dopo l'autunno del 1958, il suo giro abituale.

Ricordo che negli anni immediatamente dopo il secondo conflitto mondiale, quando la consuetudine di barattare la frutta in cambio di pannocchie era ancora fiorente, anche la nonna Angela Cimarosti aveva un ospite da rifocillare e da alloggiare per una notte, sia durante il viaggio di andata che in quello di ritorno.

Per una volta tanto, invece di una donna, si trattava di un uomo: un vecchio straordinariamente alto e vigoroso ed incredibilmente sporco; giacca, gilè e pantaloni di velluto luccicavano per l'unto che avevano addosso. Ciò nonostante il suo volto emanava una maestosa fierezza.

Quando se ne andava, reggendo la gerla vuota su una spalla e trainando con una sola mano il carretto sovraccarico di sacchi e sacchetti, ci lasciava qualche manciata di frutta in regalo ma, data la provenienza, ero la sola a gustarla, perché gli altri componenti della famiglia la giudicavano infetta.

Io rammento invece ancora la bontà di certe nespole, tenere e mature al punto giusto; forse assieme alla paglia, anche un po' di sudiciume, avrà contribuito a raggiungere il risultato finale, veramente egregio. Dopo tanti anni ho dimenticato il nome e il luogo di origine dell'anziano ospite, ma non il suo sguardo sereno e volitivo e la fragranza saporosa di quel pugno di nespole.

(Il Barbacian, agosto 1985)

---

**Franca Spagnolo** : *una poetessa e ricercatrice che non aveva paura di definirsi contadina. Anzi, ne andava fiera ... lei vive ancora e così la sua passione per il mondo contadino, per le persone che lo hanno animato, per le piante e gli animali che l'hanno accompagnata hanno animato, per le piante e gli animali che l'hanno accompagnata*

Su Franca Spagnolo: [www.enciclopediadelledonne.it/index.php?azione=pagina&id=1130](http://www.enciclopediadelledonne.it/index.php?azione=pagina&id=1130)