

Il lume al grano

La famiglia del mezzadro, dalle nostre parti, aveva a disposizione per la sua alimentazione quasi esclusivamente il grano.

Nei poderi di pianura e di collina la potenzialità produttiva di grano nell'anno di ciascun podere era l'elemento qualificante. I poderi migliori erano quelli in cui si produceva più grano. Occorreva comunque che il podere ne producesse una quantità tale da permettere la sopravvivenza per un anno intero di tutto il nucleo familiare, spesso numeroso, tenendo conto anche che il raccolto complessivo, in considerazione del rapporto di mezzadria intrattenuto con il padronato e quindi del fatto che metà del raccolto spettava al padrone del fondo, doveva essere il doppio di quanto strettamente necessario. Bisognava poi anche tener conto delle rotazioni agrarie, della pratica del sovescio e in definitiva del fatto che, al massimo, si poteva coltivare a grano sempre un po' meno della metà della superficie seminativa del fondo. Per tutti questi motivi il raccolto del grano nei poderi era quello principale, quello che qualificava il podere, perché era quello che avrebbe permesso alla gente di famiglia di alimentarsi e di continuare a lavorare, di anno in anno, per avere un altro raccolto e per ... continuare a sopravvivere e spesso ... non ci si poteva aspettare niente di più.

Perdere il raccolto del grano avrebbe significato per tutta la famiglia, oltre allo spettro della fame, anche l'impossibilità di ottenere la semente per la semina successiva, in poche parole una vera tragedia.

Per questo l'andamento delle coltivazioni si seguiva sempre con ansia, anche se, dopo aver seminato, in alcun modo si poteva intervenire e tutto rimaneva solo nelle mani di Dio; c'erano i proverbi, che sempre avevano un fondo di verità: "sotto la neve pane, sotto l'acqua fame" per dire che era più salutare, in inverno, per il grano rimanere coperto di neve, che marcire nell'acqua; e poi c'erano anche i riti, a volte di gusto un po' pagano come quello di andare a ... "far lume al grano" per evitare che si

ammalasse e che fosse aggredito dai funghi, ovvero da quella malattia che i contadini chiamavano "carbonchio" perché faceva diventare le piante nere, i chicchi neri e la farina nera e inutilizzabile. Il rito consisteva nell'andare in corteo nei campi dove il grano era appena spuntato, di notte dopo il tramonto con delle fiaccole fatte con la paglia accese in cima a lunghi bastoni. Tutto questo si faceva l'ultima sera di carnevale; i contadini mentre camminavano per le viottole al bordo dei campi cantavano a squarciagola una specie di filastrocca, che cambiava da luogo a luogo, da podere a podere, ma che comunque dappertutto conservava il medesimo impianto. Di seguito se ne riporta una delle tante versioni che ci sono state tramandate.

I contadini, persone intelligenti, non credevano certo che la salute del raccolto dipendesse da questo rito, ma neppure volevano avere lo scrupolo di non averlo compiuto e poi questa era un'occasione per fare un po' di festa, per vivere una socialità diversa, un momento di svago, in un giorno particolare come l'ultimo giorno di carnevale.

*Grano, grano non carbonchiare
L'ultima sera di carnevale
Io ti vengo a luminare
Tanto al piano tanto al poggio
Ché ogni spiga empia un moggio
Grano, grano, allunga, allunga
Che la fame non ci giunga
Grano, grano non carbonchiare
L'ultima sera di carnevale
Ti fo lume e non ti brucio
Torno a casa e mangio il lucio.*

In questa filastrocca c'è l'amore per la terra e per la natura e c'è l'accoramento per il lavoro che deve dare i frutti sperati, ma c'è forse anche un po' di botanica quando dice "grano, grano allunga, allunga,"; c'è nelle parole semplici del contadino preoccupato e ansioso, tutta la fisiologia della crescita del grano; c'è anche la granatura delle spighe che era ed è importante e questo certo non sfuggiva ai contadini e alla

loro invocazione tanto che avrebbero voluto che ogni spiga dopo la battitura empisse addirittura un moggio (il moggio era un'unità di misura di capacità corrispondente a più di otto litri ed era in genere realizzato con un recipiente cilindrico di rame ed era, quindi lo strumento con il quale si misurava il grano).

E poi una notazione poetica e di costume sugli ultimi due versi; iniziano con la luce "ti fo lume" e finiscono con una parola "lucio" che sembra avere la stessa radice fonetica di luce.

Il lucio in Toscana è il tacchino e quindi i due versi stanno a significare che dopo il rito del lume al grano esaurito nei campi il contadino sarebbe tornato a casa per mangiare carne di tacchino, proprio perché era l'ultimo giorno di carnevale, mentre il giorno dopo sarebbe iniziata la quaresima, periodo di stretta vigilia, nel quale anche se fosse avanzato, il tacchino non si poteva certo mangiare.

In effetti il tacchino è stato portato dall'America e naturalmente ha popolato la nostre campagne solo a partire dal sedicesimo secolo. La parola lucio deriva comunque da oca e nel senese il maschio dell'oca l'ocio, che poi assimilando anche l'articolo è diventato il lucio. I contadini ne tenevano sempre qualcuno nei loro pollai, ma più spesso stavano liberi intorno a casa o nell'aia. I maschi, quelli che facevano la ruota, erano cattivissimi e aggressivi, beccavano che si avvicinava ed erano il terrore dei bambini. Si diceva che avessero un'idiosincrasia per il colore rosso, come i tori, e quindi bisognava evitare di avvicinarli vestiti di questo colore.

I contadini allevavano i tacchini proprio in vista di un evento particolare, perché era tradizione mangiare il lucio l'ultima domenica di carnevale in un grande pranzo che riuniva una volta l'anno le figlie sposate alla famiglia.

C'era un proverbio infatti che diceva:

*Per l'ultima domenica di carnevale
tutte le figlie a casa del padre.*

Infatti le consuetudini della mezzadria volevano che i figli maschi rimanessero in casa, mentre il destino delle figlie femmine era quello, sposandosi, di accasarsi in un'altra famiglia, in un'altra casa di contadini, abbandonando il tetto paterno. Per questo tra le rigide consuetudini di un mondo che aveva regole tramandate precise, c'era anche quella che una volta all'anno le

figlie sposate ritornassero con i mariti e i figli spesso numerosi, alla casa dei genitori.

Era questa un'occasione di festa e l'opportunità di una grande mangiata a base di tordi allo spiedo, maiale e fegatelli, ma soprattutto con il grosso tacchino in umido "il lucio", allevato proprio per l'occasione.

Spesso il tacchino avanzava e allora si mangiava la sera del martedì grasso, nell'ultimo pasto in cui si poteva mangiare la carne.

Forse è stata proprio la condizione della donna nella famiglia mezzadrile l'elemento che ha scardinato l'impalcatura secolare.

La donna in questa famiglia patriarcale era relegata in un ruolo sempre secondario, sia in casa del padre, perché le figlie femmine non portavano forza lavoro nel podere, sia in casa del marito, dove le giovani spose si ritrovavano sempre sottomesse ai voleri della suocera o della massaia.

Nel momento in cui le giovani spose hanno capito che forse, con il progresso del dopoguerra, era possibile una vita diversa, una famiglia diversa, un'organizzazione sociale diversa, sono state proprio loro che hanno spinto i mariti ad abbandonare la terra, a cercare il lavoro in fabbrica (in conca o alla Piaggio) a trovare due stanze in affitto, ma con il W.C. e a volte anche con il bagno, con la possibilità di vivere una vita autodeterminata e non sempre e completamente dipendente da qualcun altro.

Erano, quelle, rivendicazioni assolutamente giuste e che dovevano sicuramente trovare una soluzione a livello di organizzazione sociale, ma forse quella di rinunciare a tutta una cultura precedente, per avventurarsi in un'esperienza completamente nuova, forse non è stata, con l'esperienza di poi, una scelta proprio vincente.

Oggi cominciamo a sentirne le conseguenze:

le nostre città sono caotiche, le nostre campagne non sono più abitate o se lo sono, non ci sono più i contadini, il cibo che mangiamo non sappiamo da dove viene e quel poco che produciamo ancora sulla nostra terra non sappiamo dove va.

Ma qui il discorso si fa lungo e non adatto all'allegria del carnevale e all'evocazione delle spensierate scorribande notturne con le torce accese per illuminare, con il grano, la speranza di un raccolto abbandonate e di una vita serena.

PITINGHI