

La vita del “borgo”. (*)

« Uscendo dalla porta del Castello si ha di fronte, dopo una bella e vasta piazza - la piazza Tarsetti con al centro un'aiuola ed una vasca costruite dopo l'ultima guerra - la strada principale del paese, il “Borgo” o il “Corso” denominata via Roma che conduce, passando per il vicino paese San Marcello, alla città di Jesi, capoluogo del mandamento.

La via oggi è asfaltata, ma un tempo era semplicemente imbrecciata pur con gli attuali marciapiedi, un po' meno eleganti, fiancheggiata dalle migliori case del paese.

In dette case abitavano le famiglie delle persone più ragguardevoli ed influenti o per agiatezza o per la professione che esercitavano, proprietari, il titolare dell'Ufficio postale, il veterinario, il medico, il farmacista, il maestro, ecc.

In particolare, c'era anche a sinistra, dopo la Chiesa del Sacramento tuttora ufficiata, la bottega dei fabbri [...], lo spaccio dei sali e tabacchi, più giù quella del bottaio [...].

A destra ove e attualmente l'Asilo infantile abitavano i miei nonni materni [...]. Quando li andavamo a trovare e pernottavamo presso di loro (ricordo i lumi a petrolio non essendo ancora giunta la luce elettrica) mi era dolce udire al mattino presto, nel dormiveglia sotto le coperte, il suono squillante del martello battente sull'incudine dei fabbri e dei colpi sordi sui cerchi delle botti del sempre allegro e attivo bottaio che solitamente lavorava sul marciapiede.

Quando sopravveniva l'autunno la strada (il “Borgo” come centro urbano terminava alla Chiesa di San Benedetto) si ingombrava di carri agricoli che trasportavano l'uva per le cantine padronali ivi esistenti mentre sui marciapiedi dentro capaci tini i contadini, con i piedi nudi, tirati a mezza gamba o più in su i pantaloni, pigiavano a tutto andare le grandi quantità d'uva; il prezioso liquido veniva poi di volta in volta “spillato” per essere versato nelle botti.

Un gran da fare si svolgeva intorno a quelle operazioni, mentre le donne lavoravano a loro volta nelle cucine per la gran cena in comune tra proprietari e contadini; un intenso odore di mosto si spargeva ovunque misto a quello delle braci di castrato che si cuocevano sulla graticola nonché, buono odore anch'esso, di quello di stalla per i buoi e le vacche che sostavano in loco pazienti e sottomessi proprio come il “pio bove” di carducciana memoria; un misto che faceva ricordare un gioioso e fruttuoso periodo dell'anno.

Aria di festa per chi lavorava e per chi stava a guardare. Per i monelli poi era l'occasione di arraffare qualche bel grappolo - e anche qualche scappellotto - per mangiarselo più lontano.

Ancora a destra, più giù, la Chiesa di San Benedetto (quasi di fronte, sul lato sinistro della strada, esiste ancora una vecchia fontanella pubblica) che è tuttora Parrocchia con giurisdizione sulla Chiesa di Santa Maria del Fiore in campagna ove il 15 agosto, ricorrenza dell'Assunzione,

si svolgevano, e si svolgono ancora oggi, feste con la banda musicale, giochi con l'albero della cuccagna, sbicchierate a non finire e soprattutto cocomeri portati, insieme ad altri "passatempi" da venditori ambulanti. Tutto il paese partecipava a questa scampagnata. [...]

Proseguendo nella via, sempre avendo alle spalle il castello, altre più modeste case sulla destra fino alla villetta costruita tanti e tanti anni fa dal segretario comunale dell'epoca.

Qui finiva un tempo l'abitato urbano mentre questo adesso si prolunga perfino oltre il lontano bivio di Santa Maria del Fiore.

Sempre su questa via principale in particolari feste si svolgevano, in tempi remoti, corse di cavalli. »

Il "gioco del palló". (*)

« Il largo spazio di fronte all'edificio delle scuole e ora, sotto la scarpata del castello, sistemato a verde pubblico con giochi per bambini, ma un tempo, io ero ragazzo, vi si giocavano le partite di tamburello con un bracciale irto di spuntoni di legno, che s'infilava nel braccio e destinato a battere le piccole palle, ma ben sode, per gettarle in alto e lontano contro gli avversari.

L'arbitro, uno del posto naturalmente, a metà percorso tra le due squadre e scostato in fuori, dava l'inizio della partita con voce tuonante e gridando: "*All'onore*" che significava ovviamente che chi vinceva, vinceva soltanto per la gloria, ma non mancavano mai, terminato il gioco, le bevute di vino offerte a vinti e vincitori da benestanti tifosi generosi. Negli anni successivi, parlo di quelli dopo l'ultima guerra, il campo servì per il gioco, più moderno, del calcio con tanto di porta.

Un mio cugino, medico in Argentina, ma innamorato del paese di origine dei suoi genitori, in una sua visita in Italia fece dono, allora, di una bella coppa d'argento da conservare presso la squadra vincitrice del torneo fra quelle di Morro e dei paesi circostanti.

Alle partite, che si svolgevano nel periodo estivo e di sera, accorrevano tutti; le case si vuotavano, i tifosi oltre in basso ai lati del campo sulla strada gremivano le alte arcate della "Scarpa" per godersi meglio il gratuito spettacolo.

In quelle ore i ladri potevano far man bassa degli averi altrui, ma a Morro non esistevano, almeno in quel tempo ed a tutt'oggi, tanto che si può lasciare la chiave sulla porta d'ingresso della propria casa senza alcuna preoccupazione; anzi meglio di notte che di giorno perché di giorno può venir da fuori qualche mendicante o qualche ambulante incline ad approfittare, con l'occasione, della porta aperta dell'assenza dei proprietari in casa per arrotondare ben più lestamente il proprio guadagno. »

Le “mangiate” in campagna. (*)

« Naturalmente un tempo, parlo dell'epoca della mia infanzia (non risalgo a quella di mio padre in cui - raccontava - ci si nutriva con pane di ghianda e di “foglie” con profumo di sardella - tanta era la miseria ! !), non c'era tutta questa abbondanza, che per eccesso preoccupa oggi la società del consumismo costretta ad inventare le diete per non tribolare le dannose conseguenze delle super calorie introitate nell'organismo; non mancava il buon pane che allora si faceva in casa (io sogno tuttora la sua fragranza) e si portava a cuocere nei vari forni a legna, ma la carne si poteva mangiarla soltanto al sabato perché soltanto in tal giorno funzionava il macello. Però ... anche allora, certe mangiate in campagna!

Mio padre, sempre negli anni della mia fanciullezza, non mancava di trascorrere nell'estate il suo congedo ordinario nel mai dimenticato caro paese ed essendo buon amico di molte famiglie contadine, tutte generosamente ospitali, non poteva esimersi dall'accettare gli inviti di gran cuore offerti per un pranzo od una cena.

Mi è rimasto impresso nella mente un invito di una famiglia; ad alcuni dei loro più giovani componenti, mio padre aveva fatto, da ragazzo, un po' di scuola insegnando loro a leggere ed a far dei conti (la scuola dell'obbligo, a quei tempi, terminava alla 3^a elementare), da qui una perenne riconoscenza. Che pranzo! Non avevo mai mangiato così bene ed abbondantemente: pasta asciutta fatta in casa - ma che sugo con ragagli di pollo ed odori vari - pollo arrosto, coniglio alla cacciatora, frittura, prosciutto e salame di produzione propria, frutta in abbondanza e per finire la zuppa inglese, un dolce fatto in casa molto in uso in quei tempi; tutte cose che noi cittadini, risiedevamo a Roma, non riuscivamo, allora, neanche a sognare.

La famiglia che ci ospitava era composta da una trentina di persone tra grandi e piccoli: figuratevi che tavolata! Nel passato la famiglia contadina era normalmente numerosa: lavorare la terra, specie nei grandi fondi, richiedeva l'opera di molte braccia, oggi l'avanzata tecnica ha ridotto enormemente tale esigenza.

L'economia del paese è stata sempre basata sui proventi dell'agricoltura; solamente in tempi recenti si è avuto, come ovunque, uno sviluppo della piccola industria ed un maggiore impulso del commercio favorito dalla crescente rapidità delle comunicazioni. »

Le donne (e gli uomini). (*)

« Non posso non ricordare le donne di quand'ero ragazzo senza provare un sentimento di commozione e di ammirazione per loro: oltre alle normali faccende di casa, alla custodia e la crescita dei figli, tessevano la tela - anche mia zia [...] possedeva un telaio in cantina e quando poteva vi si dedicava per qualche ora della giornata - o si davano al lavoro dell'ago o della maglia, andavano in campagna per raccogliere l'erba per l'allevamento di qualche animale domestico come polli, conigli e perfino, potendo, maiali.

Qual'era infatti quella famiglia che non cercasse di rimediare una "pacca" di maiale all'anno indispensabile per assicurarsi, particolarmente in inverno, il grasso necessario e quant'altro la preziosa bestia è in grado di offrire?

E ancora le donne si preoccupavano di rimediare "due foglie", cioè della cicoria o delle crespegne o grugni da servire come insalata; riportavano a casa, spesso con un bel carico sulle spalle, le fascine per il fuoco: allevavano in primavera i bachi da seta, un'industria fiorente nelle Marche in quell'epoca, andando anche qui in campagna a raccogliere le foglie di gelso per l'insaziabile fame dei voraci vermi.

Al tempo della falciatura del grano non mancavano di andare a spigolare, a raccogliere, come si diceva, le "pecorelle" (le spighe cadute in terra durante la falciatura) ed erano ore di lavoro curve sotto il sole di luglio per rimediare anche qui un po' di grano da portare poi al mulino per la farina di casa; ed anche a preparare il pane non era fatica lieve, qualche volta l'ho provato anch'io. E così non mancavano di prestarsi alla raccolta del granturco per rimediare la polenta, delle olive per conseguire un "goccio d'olio" e via dicendo.

Ed i divertimenti e gli svaghi?

La Messa la domenica, sì e no un po' di passeggio il pomeriggio della festa e le chiacchiere con le comari; queste sì! (ma gliiele vogliamo concedere?) ... tutti i giorni e in tutte le ore!

Le bambine fin da piccole venivano allevate da siffatte mamme all'arte del sacrificio: le più grandi dovevano guardare e custodire le sorelline e i fratellini più piccoli, aiutare ad accudire alle faccende domestiche e tutte venivano avviate ad imparare un mestiere. C'era anche una scuola femminile di lavoro tenuto dalle Suore. Così c'era chi apprendeva il ricamo, chi il cucito per divenire sarta ecc.

Insomma era saggia regola comune che una ragazza sapesse tenere l'ago in mano perché anche se non avesse avuto bisogno per un proprio sostentamento, ciò che aveva imparato era pur sempre di grande aiuto per il buon andamento della famiglia.

Intendiamoci: con tutto questo non voglio dire che le odierne donne di Morro (e di qualsiasi altro paese) non siano degne discendenti delle loro mamme e delle loro nonne. Dio me ne guardi! I tempi si evolvono, cambiano le mentalità ed i costumi, il progresso trasforma il modo di vivere.

Ma quante volte penso: se ritornassero in vita le mie nonne, decedute intorno al 1910, che cosa mai vedrebbero?

Non più alzarsi presto il mattino, alle volte ancora notte, per pigiare nella "mattera" (madia) sulla pasta del pane per preparare le pagnotte da portare poi al forno (duravano una settimana); non più accendere i fornelli con la carbonella e sventolare, sventolare facendo attenzione ai "tizzoni" che affumicavano la cucina, oggi c'è perfino l'accendino al posto dei fiammiferi nelle comode cucine a gas.

Non più a prendere l'acqua nei pozzi ed economizzarla riservando quella potabile (del pozzo Bò

- Buono - comunale in campagna: che fatica per le donne che dovevano, ritornando in paese, risalire l'erta strada con la pesante "brocca", piena d'acqua, in equilibrio sulla testa) solo per berla (quanto era cattiva!) o per cuocere gli alimenti; adesso la si spreca addirittura lamentandosi solo quando si va a pagare il superconsumo all'esattore; il faticoso bagno nella tinozza, la fioca luce con le candele o il petrolio, i maleodoranti gabinetti con il semplice buco ed il pozzo nero con l'obbligo di vuotarlo o farlo vuotare ogni tanto e di notte per non appestare l'intero paese, i panni da lavare ogni quindici o venti giorni o un mese nelle "pozze" con il tanto faticoso successivo bucato con la cenere (era sempre un avvenimento e con l'aiuto dei vicini), le pulci, i pidocchi, le mosche a non finire che ti cadevano perfino nel piatto della minestra mentre mangiavi (la minestra al moscatello si diceva ridendo) e tanti tanti altri inconvenienti e duri sacrifici che il progresso tecnologico ha spazzato via...

Tutti ricordi del passato, per chi li ha vissuti, ma che ci debbono far pensare che effettivamente oggi si può star meglio e che dobbiamo accontentarci, se proprio tutto non riusciamo ad avere. Ho parlato delle donne, e degli uomini? Beh! Ve n'erano anche tra loro di bravi, di volenterosi, di saggi, di infaticabili; era raro, particolarmente in campagna, nelle famiglie numerose con un buon "capoccia", il capo pieno di esperienza e compreso della responsabilità nella guida della famiglia ed una brava ed energica "vergara", la moglie del capoccia o vergaro, che qualcuno scantinasse.

In paese era più frequente ch'essi, gli uomini, specialmente la sera, si trovassero nelle osterie - non c'erano a quei tempi i bar e i ristoranti o gli spacci di bevande analcoliche, come è uso moderno - o nelle cantine padronali. Raccontava infatti mio padre che, dopo una giornata di lavoro e ancor più nei giorni festivi, gli amici si ritrovassero ora nella cantina di uno, ora in quella di un altro a conversare ed a cantare:

"Viva Noè, gran patriarca,

*salvato dall'arca, sapete perché?
Perché fu l'inventore di questo liquore*

*che allegri ci fa ... ah, ah!
Bevevano i nostri padri?... Siii...*

Bevevano le nostre madri?...Siii...

E noi che figli siamo, beviam, beviam, beviamo!

E noi che f gli siamo, beviam, beviam. boviamo!"

Questo fin quando qualche moglie più energica e risoluta non riusciva a pescare la buona compagnia e, con battibecchi ed aspri rimproveri da una parte e risate e sfottimenti dall'altra, a prelevare, tirandolo per un orecchio, il proprio consorte colpevole di non ritirarsi per tempo nel proprio talamo. In genere i fumi del vino non producevano tragedie; tutt'al più qualcuno diveniva allegro ed esuberante. »

Le bocce e la “rotola”. (*)

« Non voglio dimenticare infine quei modesti passatempi che, nei giorni di festa usavano praticare, solitamente quelli della campagna, gli uomini del tempo passato quando la strada, imbrecciata, era ben libera dall'odierno traffico automobilistico: il gioco delle bocce e quello della ruzzola. Rammento che dietro la nostra abitazione, lungo la via degli Orti (a quei tempi si denominava “sotto gli orti”) si svolgevano alla domenica le interminabili partite delle bocce tra vicinati della zona [...] che duravano fino al calar del sole. La via non era come oggi illuminata e, al buio della sera, così vicina al paese, all'oscuro, si prestava per altri giochi, quelli dei giovani innamorati!

Il gioco della ruzzola richiedeva una strada ben più larga e lunga, di solito quella che porta al Cimitero. Questo gioco consiste nel far rotolare con forza il più lontano possibile una piccola “rotola” di legno (mio padre mi diceva che ai suoi tempi si usavano anche le forme di formaggio pecorino). Gioco un po' pericoloso perché la velocità impressa al mezzo con l'aiuto di uno spago attorcigliato al bordo del mezzo stesso poteva anche rompere le gambe a qualche ignaro viandante per cui doveva esserci sempre qualcuno che provvedeva a fermare e ad avvisare chi percorreva la strada a piedi. »

Le fiere e le feste. (*)

« Ai prodotti già accennati dell'uva, del grano, dell'olio, del granturco (quest'ultimo si sgranava

sulle aie delle case coloniche e veniva ad aiutare gente del paese ed era tutta un'allegria con consumo di vino e canti e balli al suono di un organetto; ora l'usanza non esiste più perché a tutto pensa la macchina, così come per il grano) si aggiungono i prodotti orticoli: cavolfiori, pomodori, fave, cipolle, piselli, fagiolotti, meloni, patate, carciofi ed altro e la frutta come pere, mele, pesche, fichi, susine e via dicendo: ma vi era altresì fino a qualche decennio fa un abbondante allevamento di bestiame bovino.

Ancora adesso si allevano polli anche in forma industriale con conseguente produzione, di uova, conigli, anatre, ma un tempo non c'era casa colonica che non avesse avuto le stalle piene di buoi e vacche da lavoro e perfino di qualche cavallo per l'immane tiro del calessino da tempo ormai sostituito dall'automobile, segno piacevole di una ben maggiore agiatezza. Ho ancora nell'orecchio l'incitamento del contadino al tempo dell'aratura dei campi; nell'aria da mane a sera era un continuo gridio sparso qua e là di "vaggiù" e "vassù" rivolto alla lenta e docile bestia andando su e giù per le colline stimolata in tal maniera dalla voce del padrone. Ora quelle grida che avevano qualcosa di gioioso non si odono più sostituite dallo sferragliare continuo e monotono delle motoaratri.

Così erano frequenti le fiere di bestiame abbinate al mercato di ogni sorta di ben di Dio.

Le fiere avevano luogo ogni mese; dicevano i più anziani che la loro istituzione era stata operata da chi aveva interesse a spacciare il vino, ma in realtà ne traevano beneficio tutti.

La più importante di dette fiere era quella del 4 settembre, il giorno dopo la festa di Santa Teleucania, festa oggi spostata in altro mese. Il paese era tutto in movimento e si riempiva di gente; vi partecipava in gran parte la campagna, ma venivano interessati anche abitanti dei paesi vicini e forestieri di luoghi ancor più lontani, i commercianti di bestiame ed i mediatori detti "traffichini". Le bestie sostavano in determinati luoghi, sempre sotto le mura del castello consentendole l'ampio spazio della strada; sono ancora fissati sulle mura stesse i grossi anelli di ferro ai quali si legavano le bestie. Normalmente il posto destinato era proprio davanti la nostra casa lungo la via Morganti.

Sulla piazza e nei dintorni, anche nella via Roma, si svolgeva il mercato suppergiù, come si svolge oggi quello più modesto di ogni settimana; si vendevano stoffe, tele, biancheria, vestiti, scarpe e tante altre cose utili per la casa e per ogni mestiere.

Particolarmente le mamme approfittavano di questa occasione per aggiungere qualcosa al corredo che immancabilmente si preparava, si fosse ricchi o poveri, per le ragazze da marito. Non mancavano poi i venditori ambulanti di gelati, di noccioline, di giocattoli che suscitavano i naturali desideri dei piccoli ed il tormento delle madri. Era tutto un vociare, un gridare senza gli ossessionanti altoparlanti moderni, ed un continuo muggire delle bestie che venivano contrattate. Se il tempo era buono e bello un vero divertimento per noi ragazzi che peraltro scappavamo ogni volta che qualche toro dava segni d'insofferenza tenuto a stento dal proprietario e da chi lo aiutava nella circostanza.

La contrattazione della bestia avveniva tra il contadino che vendeva, assistito dal fattore che curava gli interessi del "padrone", ed il commerciante che acquistava. Di solito si metteva di mezzo il "traffichino". La trattativa era talvolta lunga, a non finire; si discuteva sull'età, sul peso, sugli eventuali difetti, ma soprattutto sul prezzo; spesso si troncavano le trattative, poi il commerciante ritornava ed il mediatore si dava un gran da fare per arrivare alla conclusione; in sostanza si veniva a determinare, con un tira e molla alle volte esasperante ma tenace, il prezzo che saldava le due opposte convenienze.

Se si giungeva alla conclusione, o ci si avvicinava, vi era la stretta di mano tra le parti; se la stretta era stanca e non decisa voleva dire che uno dei due non era ancora soddisfatto, se si

giungeva infine ad un chiaro e pieno accordo, la stretta stessa era possente, durava a lungo, le mani ben strette e trancianti più volte l'aria aiutate a tenerle insieme il più a lungo possibile da quelle del soddisfattissimo "traffichino". E quella stretta era un contratto non scritto, senza notaio e carte bollate, senza registrazioni ed altre storie, ma sacrosanto; da quel momento l'uno era obbligato a cedere la bestia, l'altro ad acquistarla ed a portarla via se non subito a procurare poi il mezzo per ritrarla dalla stalla. Sul fianco della bestia stessa il mediatore segnava con un gesso colorato una croce che stava ad indicare l'avvenuta vendita e l'indisponibilità dell'animale.

Tutto questo avveniva nella mattinata; verso mezzogiorno o l'una il paese si spopolava richiamato ciascuno dall'ora del pranzo. Ma rimanevano i segni, fra l'altro della sosta degli animali, e bisognava stare attenti a dove mettere i piedi nel camminare!

Nel pomeriggio lo scopino municipale aveva un gran da fare per ripulire le strade a quel tempo ancora imbrecciate; l'asfaltatura delle strade provinciali, compreso il tratto interno del paese, avvenne infatti durante gli anni '50. Il materiale veniva raccolto in un carretto coperto con sportelli di legno tirato da un somarello, quindi portato in un deposito sito in campagna.

Oltre le fiere, qualche festa, particolarmente nel periodo estivo o spesso in coincidenza con una ricorrenza religiosa, veniva organizzata dal Dopo-lavoro, durante il periodo fascista, o da volontari privati che talvolta facevano appello alla generosità delle famiglie per contribuire alle spese delle manifestazioni. [...]

Oggi ci si limita prevalentemente a gare di corse pedonali - va di moda il "footing" - o di biciclette oppure, come son soliti organizzare i partiti, ci si sfoga, previo pagamento di un biglietto, a ballare al suono di un'orchestra fatta venire da fuori e la più possibile nota in campo musicale con l'aggiunta di qualche cantante in voga e ben noto, come Claudio Villa qualche anno fa, oppure, ancora, a mangiare di coratelle e carni varie cotte sul posto in graticole portatili, annaffiata con buon vino del luogo.

Ma, allora, il divertimento era piuttosto vario ed alla portata di tutti senza ingressi e pagamento di prezzi. C'era la corsa con i sacchi, l'albero della cuccagna, il distacco della moneta dalla padella - bisognava staccare con la sola bocca una moneta incollata nel fondo di una padella ben affumicata così da finire d'imbrattare ben bene il viso da sembrare un buffo negro -, la rottura della pigna, la gara degli spaghetti, cioè consisteva nel divorare - è la parola esatta - per primo una capace teiera colma, con le mani legate dietro la schiena servendosi così, come nel gioco della moneta incollata nella padella, della sola bocca.

I concorrenti venivano posti sulla balconata della piazza Romagnoli, la dove si domina la piazza Tarsetti sottostante e la via Roma così che la gente poteva meglio godersi, ben in alto ed in vista di tutti lo spettacolo. Era buffo e fonte di risate il vedere questi concorrenti, di solito giovani con buono ed efficiente stomaco, ingurgitare con la massima velocità possibile, come tanti animali famelici, quel po' po' di roba condita con abbondante e rosso sugo affinché meglio si sporcassero, e voltarsi ogni tanto, rapidi a destra ed a sinistra con quei vermicelli abbondantemente penzolanti dalla colma bocca per seguire i risultati dei vicini avversari e

regolarsi in conseguenza.

Alle risate ed agli allegri incitamenti della chiassosa folla sottostante faceva contrasto il loro serio impegno volto a conseguire la vittoria più per il proprio onore che per il premio finale. Non debbo infine dimenticarmi quella folcloristica tradizione del ballo in piazza che ricorreva, in tempi ormai tanto lontani, nel periodo del carnevale. In quei giorni il paese si riempiva di gente, in parte venuta dalla campagna ed anche da fuori, e bastava qualunque organetto od altro strumento musicale per formare, la per la senza bisogno di licenze od autorizzazioni di polizia, un gruppetto di ballerini in qualsiasi via o piazza del paese. »

Le strade e i trasporti. (*)

« Morro d'Alba oltre che con Jesi [...] e Chiaravalle è collegato con Senigallia e la sua "Spiaggia di Velluto" da una strada per un bel tratto alquanto malagevole perché ora scende, o meglio precipita tanto è forte la discesa, fino al fondo valle scavato dal torrente Triponzio, ed ora risale, una vera erta, sul colle opposto per collegarsi con la più comoda provinciale, in contrada Filetto, Ostra - Senigallia. La strada in questione era fino agli anni '50 comunale e tenuta quindi in modeste condizioni poi, divenuta provinciale, è stata asfaltata.

Nella breve pianura in basso passa su due ponti, il primo detto di Morro, il secondo che attraversa sul Triponzio, detto di Senigallia; quest'ultimo segna il confine tra i due Comuni. Il dialetto parlato dagli abitanti della sponda morrese è, a pochi metri di distanza, del tutto diverso da quello usato dagli abitanti della sponda opposta (il senigalliese): sembra, con meraviglia, di passare da uno Stato ad un altro tant'è la differenza tra i due idiomi.

Il ponte di Senigallia era, nel secolo scorso, mi raccontavano da ragazzo, il luogo, con il suo stretto ed isolato passaggio, ove i briganti attendevano, specialmente durante le famose fiere settembrine di Senigallia, i viaggiatori che lì transitavano, in particolare i commercianti che nella città avevano concluso i loro affari, per depredarli.

Quando non c'erano ancora le auto e si viaggiava con le messaggerie - le ricordo da piccolo - succedeva che in certi punti di maggiore salita, alcuni viaggiatori dovevano scendere per rendere meno pesante la carrozza tirata dal cavallo. Non rammento se anche sulla strada anzidetta veniva applicata la tariffa di trasporto differenziata in classi usata, come mi raccontavano, per salire a Cingoli, sopra Jesi [...].

In che cosa consisteva detta tariffa? Il viaggiatore corrispondeva un prezzo a seconda che scegliesse la prima, la seconda e la terza classe, ma all'interno della carrozza non vi era differenza di posti, neanche i semplici merletti che oggi nei treni distinguono la prima dalla seconda classe; solamente che alla prima sensibile salita il postiglione gridava: *"la terza scendere"*

quelli che avevano pagato la più bassa tariffa della terza classe dovevano scendere per alleggerire il carico; poi ad una salita più ripida il vetturino tornava a gridare:

e

“la seconda scendere e la terza spingere”

e quelli che avevano pagato il biglietto di seconda classe dovevano scendere mentre i già appiedati della terza classe dovevano aiutare, sforzandosi a spingere in su la carrozza; quelli della prima classe godevano ovviamente del privilegio di essere pacificamente e signorilmente trasportati. »

Il “Pozzo bò”. (*)

« L’acquedotto [...] è entrato in funzione dopo la fine della prima guerra mondiale. La popolazione, l’ho già accennato, si serviva delle pozze consistenti in grosse buche ove si convogliavano le acque piovane che, dati i terreni di natura argillosa, si conservavano a lungo, o di pozzi artesiani propri esistenti anche nelle cantine e, per bere e per gli usi della cucina, del pozzo pubblico detto “il pozzo bò” (il pozzo buono) in quanto era garantita la potabilità. Trattavasi, ed è tuttora rimasto, di un grosso pozzo con notevole e permanente quantità d’acqua esternamente chiuso dal quale si prelevava il prezioso liquido per mezzo di una pompa manovrata da una capace ruota girevole; e situato in quella strada di campagna oggi denominata proprio “via del Pozzo Buono”. Si trova a circa un chilometro dal paese, a metà costa della collina per cui a recarvisi è facile percorrere la ripida discesa, anche il percorso non è asfaltato, ma la risalita con il peso poi dell’acqua ...! Vi si recavano normalmente le donne, qualcuna si prestava a pagamento per guadagnare un po’ di soldi, con delle panciute e capaci brocche poste, con perfetto equilibrio, sulla testa appoggiate alla base in un panno attorcigliato; le più robuste ne portavano anche una appoggiata in un fianco; così cariche risalivano piano, piano l’erta china chiacchierando fra loro, distraendosi dalla fatica del peso e della lunga malagevole strada. »

La “boccada”. (**)

Mentre si aggiravano intorno casa gli uomini davano un’occhiata ai lavori e parlavano tra di loro. Era facile sentir dire della stroppa, del segó, dello stacció, della staggia. Intanto poco lontano,

nei pressi del pozzo, le donne erano intente a fare bene la “boccada”. Un tale lavoraccio lungo, complesso e faticoso che a fine giornata rompeva le ossa della schiena.

Con le caldarole tiravano su l’acqua dal pozzo, insaponavano, sfregavano i panni sporchi con energia e nello stesso tempo facevano fuoco con le frasche o i torcoletti, sotto il caratteristico bollitore dell’acqua, la “fornacella” che era lì vicino. Poi sistemavano la biancheria nella grande secchia di legno, vi stendevano sopra il “cenerale” fatto di grossa tela e su quello stacciavano la cenere con la “corvelletta”. A questo punto si poteva “buttà su” l’acqua calda che, piano piano, filtrava attraverso i panni, andando giù fino in fondo e lasciando il bucato pulito e con un caratteristico profumo. Da una cannelletta usciva infine la “ranna” ottimo detersivo per i panni colorati.

La cucina. (**)

Nella pace dei campi, i contadini erano sempre operosi, dei componenti la famiglia, nessuno stava ad oziare, ogni individuo aveva il suo da fare importante o meno.

Quando era l’ora della “mbrendella” però si riunivano, col bel tempo all’ombra di una quercia, oppure in casa a mangiare; le donne avevano preparato pane lonza e vino che gustavano, dal più grande al più piccolo con convinzione ed appetito. Non si mettevano intorno alla tavola in cucina. Dopo aver preso la propria porzione, c’era chi si accostava alla “rola”, chi sedeva sulla panca o sul bordo del “cornicchió” vicino alla legna, chi si isolava giù per le scale.

Un giorno, a quell’ora, c’è un tale che si aggira nei paraggi, chiama, ma non osa avvicinarsi troppo e quelli che lo hanno visto, masticando il cibo, lo incoraggiano e lo invitano con un “boccade, boccade, pijarede un mosco”, (“magari dal cà”, aggiungono sottovoce ridendo).

La cucina era spaziosa, non c’erano i mobili componibili dai cento sportelli come se ne vedono adesso. Non poteva mancare però la “mattera” per impastare il pane e la “spianatora” per fare la pasta in casa, corredata da un robusto rasagnolo, la vetrinetta o credenza a giorno, ove erano riposti i bicchieri buoni, qualche tazza, la cuccuma per il caffè che si adoperava tanto di rado, e, sui vetri di quella, facevano bella mostra di sé le fotografie recenti degli sposi o del giovanotto in divisa militare, il “santarello” con la Madonna di Loreto qualche cartolina illustrata con cuori e fiori colorati o un bigliettino promemoria.

Sopra la “rola” (focolare) c’era la mensola del camino che era il deposito di tutto ciò che poteva occorrere alla massaia mentre preparava da mangiare.

C’era il pestello del sale, il macinino del pepe, i fulminanti e talvolta c’era anche un barattoletto con lo zolfo in polvere per accelerare la fiamma, la sventola di penne, utilissima per alimentare il fuoco (e sollevare la cenere), il lume ad olio o ad acetilene. Il vero tesoro però era all’interno della cappa del camino; “i ciambudelli”, frattaglie di maiale condite con sale, pepe, rosmarino ed aglio e messe ad asciugare penzoloni su un bastone. Più tardi sarebbero stati ottimi e gustosi,

riscaldati sulla graticola e schiacciati tra due fette di pane ... roba da leccarsi le dita In un lato della stanza troneggiava lo "sciacquarolo", bello grande, di graniglia, fatto da Celeste de Morico, col piano del broccaro con una, due, tre brocche per l'acqua pulita e fresca. Le case non erano ancora tutte servite dall'acquedotto comunale. Sopra quel lavello era appesa al muro la "scaffa" dove si mettevano a scolare i piatti ed i tegami lavati.

Agli angoli della "rola" (focolare), si tenevano: la paletta, le mojole, lo scopetto per ammucciare la cenere, il treppiedi di ferro, "la serva" con le gambe lunghe, la graticola ... la modesta graticola che diventava importante e indispensabile in determinate occasioni. Mi par di vederla ancora sopra i carboni accesi, coperta da una succulenta "crescia" coi grasselli, o da una distesa di argentei sardoncini, o, addirittura, da una schiera di carciofi ben ritti ed in fila come soldatini Quanta bontà ci riservava a cottura ultimata, mentre con l'acquolina in bocca aspettavamo di gustarli!

Invece il catenaccio nero nero per appendere il "callaro" veniva giù dalla cappa. C'era anche il fornello: era fatto di mattoni ricoperto di latta, una grata dentro a metà altezza per la carbonella ed una nicchia sotto, dove cadeva e si raccoglieva la cenere. Niente alari sul camino a sostenere "i zocchi": potevano andare benissimo due sassi, così per la legna e per le "zeppe" da ardere. Caratteristica una grande padella con un manico molto lungo che era particolarmente utile a carnevale per la frittura di castagnole e cresciole che potevano danzare nello strutto bollente; era tenuta a dovuta distanza, poggiata sulla "serva" sopra la fiamma del camino e agitata continuamente dalla mano esperta della vergara.

MERENDINA SCOLASTICA (*)**

' Si fedù, giù la scola, a la madina,

quann'è 'n vèro 'n par d'ore che sta a sède,

pija 'n boccó, luscì ... 'na merendina,

scartoccia que ha portado e ... que se vede! ...

Quesso la crescita fatta coi grascelli,

quella 'nte 'n cuderizzo ci ha i beselli,

'no scarciofeno 'n'altro o cioccolata,

con tanto pa' che basta 'na giornata!

'Na mela quello, quessa 'n'ovo tosto ...

(sotta, coraggio, forza che c'è posto!)

quell'altro ci ha 'n'ovetto a la padella,

'no stingo de cunijo o mortadella ...

Ma 'l maestro, poraccio, bònno e zitto

su la cattedra 'rmane; lu nun magna;

sente quello sgranà, je pia 'na lagna

in mezzo a 'si profumi de soffritto ...

Guarda l'arloggio! Mamma mia che fame!

(e 'nvidia quel zocco' che ci ha 'l salame)

je pija i grampi chi, come le doje

a véde ... 'na cresciola co le foje ...

E vorria pure lu, per ... 'ducazió

con lora divorasse un bel filo';

magari 'l fregheria, corpo de Bacco

a quello che l'ha 'rposto, perché stracco!

BAGNO CASALINGO, D'OBBLIGO ()***

'Se feste granne è 'n po' lì casa mia

le giornàde più brutte che ce sia!

Ecco mi moje; secchia messa a stagno

pel problema più grosso, ch'è del bagno!

E curre! 'N te 'l callaro mette l'acqua

ch'ha da bollì, per quelli che se sciacqua.

Quello granne, la scusa ha della scola

e 'ntardia de giù a mollo. (E' 'na parola!).

'L piccoletto eppo', Gesù e Maria,

nun sa più la ragió quel che se sia.

In conclusió, per primo, al sottoscritto,

tocca de sciacquasse, sveltro e zitto

perché sotta 'si giorni c'è l'usanza

de dassè 'na 'rpulida 'n te la panza!

M'arcordo che, l'altr'anno de Nadale

al bagno richiamàdo (more uguale)

m'ero spojado con un freddo cà

e stero 'nsaponannome ... de qua,

quando de bòtto, 'l fonno de la secchia

de colpo s'è sfonnàdo; era 'n po' vecchia ...

'Nte la cucina 'l mare s'era fatto,

era fuggido via ... perfino 'l gatto! ...

Curre mi moje. Piagne 'l piccoletto

(ché forse 'l bòtto j'aveva fatto effetto)

quello granne, da cima de le scale;

- Mamma, que c'è? -

- Tu padre è sempre uguale! -

** Estratto da "Morro d'Alba, nei ricordi di un novantenne" di Giuseppe Gaetti(1906-1999) - Archeoclub d'Italia sede di Morro d'Alba - Jesi, 1997. Opera vincitrice la 1^ edizione del Premio Carlo Stoppani 1995.*

*** Estratto da "Morro d'Alba, paese e paesani" di Teresa Giampaolini Giannelli (1927) - Marzocca 2009.*

**** Versi Tratti da "Poesie in vernacolo" di Ermanno Giampaolini (1913-1993)*