

Caterina

(a cura di Fabio Secondi)

periodo 1930-1950



C'è bisogno di allattare il bambino della mia vicina che è rimasta "asciutta", chiederò a mia figlia di darle un po' del suo latte.

La vita delle famiglie del popolo era segnata dalla povertà, lenita da un forte sentimento di solidarietà di vicinato.

I vestiti erano spesso ricavati da quelli dei genitori o dei fratelli maggiori, con qualche aggiunta, pezza o rammendo, perché dovevano durare a lungo; giacche e cappotti erano rivoltati e riadattati.

Le ragazze ricamavano tovaglie, lenzuola, coperte, e preparavano la dote.

Le donne, con ferri e uncinetto, erano impegnate a confezionare calze, maglie, gilè (“el crosét”) e maglioni per la famiglia. Le calzature, feste a parte, erano gli zoccoli di legno.

Per riscaldare si usava un fuoco, o una stufa a legna, che bastava a mala pena per la cucina; l’acqua si prendeva al pozzo o alla fontana pubblica e d’inverno era spesso ghiacciata nel catino della camera.

Le famiglie contadine, nelle sere fredde, si rifugiavano nelle stalle dove si chiacchierava, si pregava, si raccontavano storie (“filò”) e i giovani arrivavano alla ricerca delle fidanzate.

Con i tralci di vite e le ramaglie si scaldava il pentolone in cui lenzuola e biancheria di casa venivano fatte bollire con l’aggiunta di lisciva, sapone e cenere e poi vi si faceva il bagno caldo ai ragazzi.

Le donne lavavano i panni lungo i corsi d’acqua stando in ginocchio sulla nuda pietra, insaponandoli e risciacquandoli nell’acqua corrente, oppure si recavano ai lavatoi pubblici, solitamente nella piazza della chiesa.



La vendemmia avveniva dopo mesi d'attenzione perché l'uva potesse maturare senza incorrere in malattie o siccità o troppa acqua piovana, o fosse danneggiata dalla grandine o dal forte vento. Il lavoro iniziava alle prime luci dell'alba, si protraeva fino a sera e a mezzogiorno si pranzava nel vigneto. Dopo la vendemmia l'uva veniva portata nelle cantine e fatta riposare nelle botti; infine le vinacce, i raspi e quanto era rimasto nel fondo delle botti, venivano tolti e posti nel torchio per la spremitura. Nei vigneti c'era la spigolatura, come avveniva in campagna per il frumento e il granturco: nulla andava perduto nel mondo contadino.

Bibliografia

Massimo Tedeschi, *Il bosco, la vigna, la pietra. Botticino nella storia*. Ed. Comune di Botticino, 1989.

Don S. Gorni, *Sott'Acqua amata contrada di Botticino Mattina*, ed. La Rosa, 2012

Don S. Gorni, *Botticino Mattina La parrocchiale dei S. Faustino e Giovita*, ed. La Rosa, 1992