

San Giovanni Teatino

Vite, racconti e immagini di una comunità



Raffaella Ciancetta

San Giovanni Teatino

Vite, racconti e immagini di una comunità

a cura di
Raffaella Ciancetta

con un saggio di Sandra Degli Espositi Elisi







Progetto per il recupero culturale della memoria locale, realizzato nell'ambito del lavoro etnografico denominato "Conoscere il passato, vivere il presente, ideare il futuro" svolto dalla dott.ssa Raffaella Ciancetta

Promosso da

Comune di San Giovanni Teatino

In collaborazione con

Assessorato alla cultura

Progetto e cura

Raffaella Ciancetta

Produzione

Comune di San Giovanni Teatino

Progetto grafico ed impaginazione

Carla Lozzi

Fotografia in copertina

Christian Maragliano

Fotolito e stampa

Tipolitografia Sigraf (Pe)

Tutti i diritti riservati.

Foto concesse in licenza dai legittimi proprietari.

Si Ringraziano:

Duilio Di Nicola, per i minuziosi approfondimenti ed il considerevole materiale fotografico fornito

Il Centro Ricreativo per Anziani di Sambuceto e la Pro-Loco di San Giovanni Teatino per la disponibilità mostrata

L'intera comunità di San Giovanni Teatino per le eloquenti testimonianze concesse

ed inoltre:

Giada Gasparotto e Manuela Faieta per il loro insostituibile contributo

Un ringraziamento particolare al nonno Rocco per la sua costante presenza, gli incoraggiamenti e le sue ultime, preziosissime, attenzioni

PRESENTAZIONE

Inseguire la tradizione come spazio e tempo protetto entro cui ricercare, reinventare e coltivare antiche e nuove radici, oltre che perseguire costantemente l'obiettivo del recupero culturale del folklore locale, attraverso studi approfonditi e rigorosi degli aspetti salienti della storia del territorio comunale di San Giovanni Teatino: è stato l'orientamento che ha caratterizzato fortemente l'impegno e l'attività dell'Amministrazione comunale attraverso il proprio Assessorato alla Cultura.

Il progetto di ricerca etnoantropologica di Raffaella Ciancetta, nostra concittadina, denominato "Conoscere il passato, vivere il presente, ideare il futuro" è stato il volano che ha permesso di riscoprire le tradizioni popolari locali, con l'evidente obiettivo di rinsaldare il rapporto dei cittadini con le proprie origini e cercare di trasmettere alle nuove generazioni il patrimonio culturale che ha fatto la storia di questa collettività, attraverso laboratori ed iniziative che hanno visto protagonisti bambini, giovani adulti e anziani.

Il lavoro svolto, anche in sinergia con il locale Istituto Comprensivo, nell'arco del biennio 2009-2011 ha avuto l'obiettivo di ricostruire, attraverso l'analisi sistematica della "tradizione orale" e la raccolta e catalogazione di racconti individuali degli anziani, alcuni aspetti che hanno caratterizzato, nel passato, la vita sociale di questa comunità. Lo studio mira, pertanto alla realizzazione di una sorta di "archivio della memoria", composto dalle registrazioni delle interviste fatte agli anziani e da un archivio visivo composto da fotografie familiari, oggetti del ricordo che accompagnano con continuità il passare del tempo.

"**San Giovanni Teatino - vite racconti e immagini di una comunità**", che affonda le radici nel contenuto risultante dal progetto di ricerca etnoantropologica, si fa anche pretesto didattico per rinnovare l'incontro generazionale della collettività, ed ha indotto a privilegiare, nella necessità di una selezione degli argomenti trattati, la dimensione narrativa ed "evocativa" delle testimonianze raccolte. Leggendo i colloqui sarà peraltro evidente come la dimensione didattica sia "germogliata" quasi naturalmente dalle rievocazioni dei protagonisti delle interviste, aprendo scorci imprevedibili e spesso illuminanti del loro "sguardo" sul mondo del passato.

È sorprendente scoprire come l'orizzonte contemporaneo è caratterizzato da una singolare quanto inattesa ripresa di questi istituti folklorici che, più di altri, sembrano promettere e permettere complessi processi d'appaesamento, il recupero di pendolari identità sperdute nelle complesse reti strumentali della postmodernità. Le feste, le tradizioni, i riti, gli usi e i costumi paiono essere la risorsa culturale più opportuna per l'individuo di autorappresentarsi attivamente sul teatro della vita al fine di non morire dimenticato. Uno studio, questo,

che indica nuovi e fecondi sentieri, temi promettenti del prossimo e appassionato dibattito antropologico sull'uomo del presente.

Si ringrazia vivamente l'Ufficio Cultura che ha sostenuto e seguito costantemente il progetto e ha reso possibile la concretizzazione di questo importante studio.

Il Sindaco
Dott. Verino Caldarelli

MEMORIE PER IL FUTURO

1. Il presente sempre in movimento

San Giovanni Teatino: comune in provincia di Chieti, conta più di dodicimila abitanti, il suo territorio è di confine con le vicine province di Pescara e Chieti e in particolare può essere compreso nell'area metropolitana di queste due città. Come appare oggi questo comune nelle descrizioni dei giovani e come viene ricordato dalle generazioni più anziane prima dei drastici cambiamenti urbanistici, architettonici e degli insediamenti commerciali odierni? Gli anziani, che si sono resi disponibili al lavoro di ricerca appena concluso, hanno raccontato nelle interviste la loro vita di un tempo, quello che oggi sembra un passato avulso dal quotidiano, hanno delineato luoghi spaziali reali e luoghi della memoria oggi difficilmente identificabili, hanno descritto un territorio profondamente mutato sia negli insediamenti umani che negli elementi naturali.

Trasformazioni inevitabili, inesorabili e rapide che hanno accelerato il frammentarsi e il ricomporsi dei tessuti urbani di molti comuni e luoghi su tutto il nostro territorio nazionale, che hanno travolto nel cammino verso la modernità (e soprattutto ciò che essa comporta) intere popolazioni locali e il loro stile di vita. Autostrade e tangenziali, aeroporti e centri commerciali seppur necessari alle esigenze delle dislocazioni fisiche e economiche del quotidiano a San Giovanni Teatino hanno ridisegnato la geografia del territorio e dei rapporti sociali dei suoi abitanti, disorientati dallo sciogliersi dei legami di appartenenza alla comunità, dal non sentirsi più parte di quella comunità.

In altro modo, utilizzando Geertz (1998), possiamo attraverso questo lavoro etnografico cercare di ricomporre una "descrizione densa" di questo territorio, una descrizione che davanti a numerosi dati, strutture di pensiero complesse, sovrapposte e a volte intrecciate tra loro possa delineare quell'identità che ha prodotto e continua a produrre significati per questa società, per questa cultura.

Come ricordano Appadurai, Ferguson, Gupta, Marcus e altri studiosi contemporanei insieme alle nozioni di cultura e di identità l'antropologia è stata impegnata negli anni Novanta in una profonda revisione del concetto di "locale", indotta dai due fenomeni che si accompagnano alla globalizzazione, ossia gli spostamenti di enormi masse di individui sul planisfero terrestre e l'accelerato sviluppo dei mezzi di comunicazione elettronica¹:

1 Cfr. in particolare Appadurai, 1996, 2001; Ferguson e Gupta, 1997; Marcus, 1995; Marcus e Fischer, 1986.

Porsi come obiettivo i problemi delle nuove spazialità, le territorializzazioni o deterritorializzazioni identitarie, significa porre il lavoro antropologico contemporaneo su una scena sociale attraversata da flussi di uomini e beni in movimento, che rende più complessa quella categoria di cultura prevalentemente considerata come un contenitore standardizzato e omogeneo. Spazio e tempo diventano allora le frontiere di una ben più articolata analisi dei mondi contemporanei che sposta il lavoro antropologico su una scena mobile, sulla quale è necessario imparare a lavorare sensibili alla precarietà di ciò che ci scorre dinnanzi, sensibili a ogni mutamento improvviso.
(Pandolfi, 2000, p. 198)

Anche Homi Bhabha ha invitato a riconsiderare l'idea di località come un contesto dato dalle interazioni reali, materiali e virtuali, contesto che non rimane bloccato nella fissità dei confini geografici (Bhabha, 2001). Sullo stesso versante Appadurai ha coniato il termine *ethnoscape*, cioè di paesaggio umano dato dall'insieme delle relazioni istituite dalle persone che caratterizzano il mondo mobile di oggi, ovvero migranti, rifugiati, protagonisti di diaspore, pendolari tra stati, turisti. Essi trasformano le dinamiche interne degli stati nazionali e forgianno reti di rapporti sociali proprio a partire dai loro spostamenti, sia su base fisica sia virtuale, originando per esempio le comunità virtuali su Internet (Appadurai, 1996; 2001).

La vita della comunità di San Giovanni Teatino, al pari di tante altre sia piccole che più ampie e che all'apparenza appaiono meno esposte ai fenomeni citati, è stata proiettata verso cambiamenti, mutazioni e inglobamenti che alcune volte hanno intrecciato passato e presente e altre invece li hanno frammentati allontanandoli.

Le tradizioni locali, qualora siano persistite, pur essendo state spesso demolite in modo aggressivo, possono essere interpretate semmai «come articolazioni originali di elementi eterogenei, vecchi e nuovi, indigeni e stranieri» (Clifford, 2004; p. 85). Poiché si presuppone che le forme culturali siano create, disfatte e ricreate, la teoria dell'articolazione accantona i temi della autenticità e inautenticità, per concentrarsi sull'analisi di come i gruppi sociali si riconfigurino, attingendo a passati selezionati e interpretati secondo diverse strategie del ricordo del singolo o della memoria collettiva. Anche il senso del luogo, l'attaccamento alla terra è riarticolato, ripensato e vissuto in modi diversi nel corso del tempo, così come i miti e le genealogie cambiano, si connettono e si estendono, seppure in rapporto al legame con lo spazio d'un tempo. Il concetto di articolazione rinvia inoltre a quello di legami e connessioni: basti pensare all'identità di una collettività che si origina proprio a partire da un luogo geografico combinando elementi antichi e più recenti come avviene sempre più frequentemente anche in campi come la letteratura, la musica (da quella tradizionale al blues, al jazz, all'hip-pop), la poesia e l'arte. Anche se la teoria dell'articolazione sembra attivarsi positivamente a condizione che la ripresa di elementi del passato venga liberamente accostata a mezzi di espressione e a significati contemporanei, riappropriazione e reinterpretazione diventano possibili a loro volta grazie a un'altra condizione: deve essersi verificata una rottura, una discontinuità nella storia del gruppo sociale e dell'individuo e, questa, è sovente associata a una dislocazione geografica. (Bravo, 2001; Cafuri, 2005)

2. Il lavoro sulla memoria: una prima dislocazione

Pontelagoscuro era in passato un piccolo centro alle porte di Ferrara, ora è pressoché inglobato nella stessa città. Quasi completamente distrutto dai bombardamenti durante la Seconda Guerra Mondiale, fu ricostruito, ma solo in parte, in uno spazio vicino a quello originale. Nuovo il luogo, nuova l'identità del paese, che da quegli anni in poi e fino ad oggi si è trovato a dover far fronte a migrazioni consistenti. La più importante e lacerante per questo paese è stata quella avvenuta all'inizio degli anni Cinquanta, quando la chiusura della miniera di Cabernardi, nelle Marche, ha dato inizio ad un vero e proprio movimento forzato di lavoratori e dei numerosi nuclei famigliari che li accompagnavano verso il nuovo insediamento petrolchimico di Ferrara. Il processo di integrazione con la comunità ferrarese si è presentato secondario rispetto alle necessità del nuovo abitato e si è realizzato altrettanto faticosamente per fasi successive in oltre quarant'anni di convivenza. Dal 2006 gli abitanti, anziani e giovani, uomini e donne, autoctoni o migranti del paese di Pontelagoscuro riflettono su loro stessi, sulle dinamiche migratorie del passato e recenti, sulla memoria degli individui che quegli eventi hanno vissuto e che condiziona spesso ancora il loro presente, lo fanno attraverso il lavoro del Teatro Comunitario² e con questo si sono messi in scena. Il lungo percorso di elaborazione di due spettacoli, "Il paese che non c'è" nel 2007 e "Signora Memoria" nel 2008, ha permesso di riflettere, oltre che sulla memoria degli individui e sulle loro identità, sulle complesse dinamiche che il territorio ha presentato, sulle contaminazioni continue, sulle rappresentazioni collettive.

Con *Signora Memoria*, attraverso il lavoro del Teatro comunitario, alcune giovani hanno riscoperto le loro nonne, altre la vita delle donne nel passato, un passato che non è poi così lontano. Sono state raccontate storie di donne e di nonne che mostrano ancora l'orgoglio della propria origine, che mettono accanto al ricordo delle vecchie ferite (la migrazione forzata) la consapevolezza di ciò che si è raggiunto, di come l'ambito della propria vita ne sia emerso modificato e di come ci si è modificati. Il pubblico durante lo spettacolo ha appreso la fatica di vivere, ma anche la gioia, le speranze e le piccole felicità che hanno costellato la vita di tutte loro.

Storie a volte celate nella memoria, quando le emozioni si facevano troppo forti o raccontate ripetutamente ai figli, ai famigliari e che sono diventate un bagaglio di ricordi inattaccabili dal tempo. È accaduto, però, che spesso non si sia ceduto all'emozione del racconto per risparmiarsi tristezza ai propri figli, per agevolare l'inserimento nella nuova condizione e per nascondere un sentimento di vergogna, non facilmente trasmissibile e suscitata dall'essere oggetto del pregiudizio. Sono storie rintracciabili ancora nel lavoro etnografico svolto³ (centrato su un paese che può essere scambiato per tanti altri sul nostro territorio nazionale), che va ben oltre l'analisi del semplice incontro, del conflitto iniziale, dello stemperarsi delle diversità e/o delle difficoltà di relazione, dimostrando che non sembra più tanto necessario rievocare un passato che divide, perché la frequentazione quotidiana ha "trasformato" gli antagonismi, i comportamenti e le diversità di abitudini in una dialettica di integrazione e

² Cfr. www.teatronucleo.org

³ La prima indagine a cura del Centro etnografico ferrarese in collaborazione con il Comune di Ferrara e l'UDI risale agli anni Novanta e si è chiusa nel 1993; la seconda più recente è iniziata nel 2005 ed è terminata nel 2009. La nuova indagine ha visto coinvolto ancora il Centro Etnografico Ferrarese assieme ad organizzazioni di volontariato e di non profit, il Teatro comunitario e la facoltà di Lettere e filosofia dell'Università degli studi di Ferrara.

scambio culturale.

Una domanda che ci si può porre a questo punto: «Come si recepisce e si interpreta il passato che viene trasmesso problematicamente dai genitori o dai nonni?».

L'apprendere mette a dura prova, perché non si vogliono negare quei ricordi, quei dolori, che appaiono in frammenti pungenti più frequentemente delle gioie, dei momenti positivi che si leggono nel corpo, nei gesti, nelle posture, nei silenzi, nei sospiri, in brandelli di racconto.

Nel caso di Pontelagoscuro l'emigrazione dai contesti marchigiani si è presentata come "promessa di un nuovo inizio", ha sommato dolori ad altri dolori e a perdite, non solo di persone care, conosciute, che hanno fatto parte della vita precedente, ma anche di luoghi che si lasciano per altri luoghi e che appaiono perduti definitivamente. Ovunque, però e quindi anche a San Giovanni Teatino, il tempo che è passato inesorabile, come si dice comunemente, va letto in retrospettiva per evidenziare i mutamenti negli stili di vita, nei modi di pensare, negli adattamenti differenziati, ai quali i giovani aderiscono più facilmente; il divario culturale tra le generazioni si stempera a poco a poco nel confronto diretto, nel rapporto quotidiano a scuola, in strada, in palestra, nei punti di ritrovo. I figli crescono nella nuova realtà, si allontanano lentamente dalle perplessità e dai rimpianti dei genitori per un passato che sembra perdersi, dal mondo conosciuto dell'infanzia, apprendono a destreggiarsi tra le loro esigenze di autonomia e l'attaccamento affettivo alla famiglia; così come apprendono a non lasciare molto spazio ai ricordi a favore di una nuova visione della vita "moderna", in cui non cedere, però, alla tentazione di scambiare l'intero passato con la parte negativa del presente.

3. La memoria, tra passato e presente

I ricordi non sono registrazioni passive della realtà, non sono "semplici fotografie riposte nell'album della mente", sono legati al significato, al senso e alle emozioni che quelle esperienze ci hanno offerto.

Registriamo, afferma Schacter (2001), l'impossibilità di scindere i ricordi degli eventi a noi più vicini da quelli vissuti in precedenza:

Quanto ci è accaduto in passato determina quanto ricaviamo dagli incontri quotidiani della vita. I ricordi sono registrazioni di come abbiamo vissuto un evento, non repliche dell'evento stesso. [...] Le conoscenze preesistenti influenzano notevolmente la codifica e l'immagazzinamento dei nuovi ricordi, contribuendo in tal modo alla natura, alla composizione e alla qualità di quanto ricorderemo di quel momento.

Ricordi, esperienze, oggetti che conserviamo per rafforzarli sono intrecciati e indissolubili nel quotidiano e nel passato, ci offrono soluzioni o, a volte, vie di fuga, ma sono il tessuto sul quale costruiamo le nostre vite. Cito ancora lo stesso studioso, che ha approfondito nel corso della sua vita gli aspetti biologici e psicologici della memoria e delle varie patologie ad essa legate, ma che sento, nella citazione che presento, molto vicino al mio modo di vedere la complessità del discorso sulla memoria:

Come gli oggetti con cui cerchiamo di preservare il passato, il fragile potere della memoria ci dà il senso di chi siamo e di dove siamo stati, pur tacendo molti episodi specifici che hanno contribuito a formarci. Possiamo essere profondamente commossi da esperienze che non ricordiamo con accuratezza, o da ricordi illusori di eventi soltanto temuti o immaginati. I nostri pensieri e le azioni sono a volte influenzati implicitamente da avvenimenti che non ricordiamo affatto. E molti degli episodi specifici della nostra vita sono svaniti dalla nostra memoria per sempre. [...] Essendo tutto ciò che ci resta del passato, certi racconti sono potenti fattori che formano l'immagine che abbiamo di noi stessi e delle nostre azioni. Eppure le nostre storie si compongono di diversi ingredienti: brandelli di fatti realmente accaduti, pensieri su quanto avrebbe potuto accadere e convinzioni che ci guidano mentre cerchiamo di ricordare. I nostri ricordi sono fragili ma potenti prodotti di ciò che rievochiamo del passato, crediamo del presente e immaginiamo del futuro. (Schacter, 2001; pp. 335\336)

4. Viaggiare avanti e indietro nel tempo per raccontare la storia della propria vita

Si deve cominciare a perdere la memoria, anche solo brandelli dei ricordi, per capire che in essa consiste la nostra vita. Senza memoria la vita non è vita. La nostra memoria è la nostra coerenza, la nostra ragione, il nostro sentimento, persino il nostro agire. Oliver Sacks

Tutti noi siamo consapevoli che gli anziani passano molto del loro tempo a narrare gli eventi che hanno avuto significato nella loro vita: di quanto è accaduto nella loro famiglia, delle storie del padre, dei consigli materni, degli insegnamenti della vita stessa, mostrando una straordinaria persistenza nella memoria dei propri eventi traumatici, ma anche di quelli straordinari che hanno vissuto, dei ricordi felici, di azioni quotidiane e tanto altro; conferendo così sostegno alla teoria secondo cui l'amigdala collabora con molte altre strutture cerebrali nell'assemblaggio dei ricordi emotivi. (Schacter, 2001; p. 232)

Sorge spontanea, allora, una domanda sul loro presente: «È così impoverito da spingerli a cercare conforto nei loro ricordi idealizzati?»

Quando cerchiamo di ricordare alcune esperienze molto intense e significative dal punto di vista personale, che tuttora ci tornano in mente con accenti vividi e dettagliati, quando sono avvenute?

Studi dimostrano che gli anziani possiedono ricordi vividi che risalgono all'adolescenza e alla prima età adulta più che a qualunque altro periodo, perché sono quelli legati agli apprendimenti e ai primi insegnamenti della vita vissuta autonomamente nella comunità, mentre, secondo gli studi presi in considerazione, i ricordi successivi diventano sempre più inaccessibili col passare del tempo, dato che rinforzano e integrano il quotidiano. È innegabile che la memoria invecchi assieme all'individuo, ma non così automaticamente come crediamo e con il passare degli anni, entrando nell'ultima fase della loro vita, molte persone a seguito dei cambiamenti sia fisiologici che sociali si sentono spinte, quasi "costrette", ad attingere ai propri ricordi autobiografici più spesso e più intensamente di prima.

Le società occidentali hanno svalutato la reminiscenza ricorrendo ad espressioni negative come vivere nel passato, facendola divenire una patologia dell'età anziana. I professionisti che lavorano con gli anziani hanno sempre scoraggiato l'uso (o meglio l'abuso) dei ricordi da parte di questi ultimi. È un atteggiamento ancora radicato e oltremodo rafforzato nella nostra società, anche se oggi molti gerontologi invece di sminuire la preoccupazione degli anziani per il passato, considerano quest'ultimo come uno strumento di riesame della vita, un "venire a patti con l'esistenza che aiuta a capire e a integrare il sé", non ultimo, aggiungono gli stessi gerontologi, ad aiutarli a conciliare i vissuti passati, la lettura del presente e le aspettative che la vita offre loro.

Se i giovani, come afferma Demetrio (1995; 73 e segg.), si concentrano sul presente e viaggiano verso le attese del futuro, il mondo adulto e, nel nostro caso, anziano vive progressivamente all'istante e volge al passato il proprio sguardo, pur muovendosi alla ricerca di piccole novità giornaliere con tempi meno stressanti e frenetici. Anche il passato non felice, quello che ha logorato il fisico e la mente, il tempo trascorso nella fatica e gli eventi consumati vengono rievocati alla stregua dei momenti felici e dei progetti attuati. Il percorso di ogni vita ne emerge come un continuo lavoro di tessitura che nell'età della tarda adultità permette di ricomporre i frammenti, di riannodare i fili di un tessuto [il testo della narrazione] già intrecciato, già scritto.

Superfluo appare ora citare scrittori della letteratura passata e presente che hanno riflettuto su questi percorsi di ricordo, allo stesso modo sarebbe possibile ricorrere a numerosi studiosi di discipline umanistiche e scientifiche che hanno ricercato, scoperto, approfondito il rapporto tra l'individuo e il gruppo di origine e, in termini più antropologici, tra l'individuo e la sua cultura, i legami con il suo territorio, la sua appartenenza, la sua identità e quella del gruppo in cui si è inseriti⁴.

Il parlare di sé diviene (e non è certo una scoperta recente) il tempo della "sutura" dei pezzi sparsi del nostro vivere, consente di rivivere se stessi e prendere al contempo le distanze da se stessi e dalle azioni che ci hanno consentito di vivere per noi, con noi e soprattutto con gli altri noi. Così come di evidenziare "l'arcipelago" delle tante identità distribuite nelle varie fasi vissute e fruite non soltanto da ognuno, ma da tutto il gruppo e poter in questo modo ricostruire la storia collettiva: l'io tessitore della propria narrazione, anche se inconsapevole del racconto di altri che con lui hanno condiviso percorsi di vita, diviene narratore di un mondo collettivo che lo ha sempre inglobato. Citando ancora Schacter, possiamo affermare che i ricordi sottoposti a un ripasso e a una elaborazione prolungata formano il nucleo delle nostre storie di vita, delle narrazioni del sé che aiutano a definire e a comprendere la nostra identità e il nostro posto nel mondo. Le esperienze passate, una volta raccontate, diventano cruciali nell'emergere della nostra storia di vita e nella formulazione dei nostri miti personali.

Le narrazioni di ciò che si è vissuto, raccontate più volte, poi, consentono di arricchire il racconto con molte componenti dell'episodio, perché la rievocazione di un episodio che è già noto non richiede l'apporto dei sistemi cerebrali frontali e mediali temporali (quelli che mostrano più di altri l'invecchiamento della nostra mente), determinanti per la creazione e

⁴ In particolare un riferimento a Fabietti U. e Matera V. (a cura di), (1999), *Memorie e identità. Simboli e strategie del ricordo*, Meltemi, Roma.

l'accesso ai ricordi delle esperienze recenti. Ognuno di noi può ricordare il fascino con cui ha ascoltato un nonno, una zia o più in generale un adulto della famiglia raccontare le storie del loro passato, storie che anche ripetute nel tempo ammaliavano. Allo stesso modo ciò che veniva raccontato dai genitori non era altrettanto ricco di fascino, di suspense, di *livelli magici*, questo perché, nei primi, la ripetizione le ha fissate meglio nella memoria e permette quindi di arricchirle di particolari.

La funzione riconosciuta agli anziani in molte società consiste nel tramandare oralmente il patrimonio personale e quello culturale del gruppo di appartenenza ai membri più giovani, ossia raccontare storie sulle proprie esperienze personali e di vita collettiva, sulle consuetudini legate ai lavori agricoli e altro di un tempo, sulle tradizioni così come venivano attuate e riconosciute nel passato e sugli eventi memorabili della società.

In molte società occidentali, tra cui sicuramente anche la nostra, questa funzione viene disattesa, anche in considerazione degli stereotipi negativi che legano l'essere anziano nella nostra cultura e all'opposto l'alto valore che si assegna a tutto ciò che è nuovo, tecnologico e moderno. Maggiore importanza veniva riconosciuta agli anziani nelle società tribali, dove la narrazione era considerata ancora una forma di conoscenza irrinunciabile; ma anche in queste società spesso il racconto è una forma di apprendimento e comportamento di vita annientato, oggi, nel valore che l'incontro con la nostra società gli assegna e condannato all'oblio, perché rappresenta un passato che non sembra offrire più alcun interesse al presente e al futuro.

Esempi di quanto detto si possono ritrovare facilmente nella letteratura antropologica, sia nell'ambito di comunità lontane che di quelle del nostro territorio, ben consapevoli che il divario che si tende a rinforzare tra noi e loro, tra oggi e ieri, tra il modo di vivere nel presente e quello più legato al passato, non si può definire così nettamente, così metodicamente. L'inadeguatezza che riserviamo al passato deve essere stemperata nella certezza che da quel passato non possiamo svincolarci, né che quello stesso passato sia così incontaminato da essere rappresentato e immaginato staccato da ogni altra storia. Diviene quindi pressante la necessità, ma sicuramente anche il desiderio, di conciliare il passato personale con il presente collettivo per non spezzare la catena dei ricordi intergenerazionali, per ricomporre il passato con il presente e da questo lavoro estrarre la possibilità di far emergere delle linee guida con cui le generazioni attuali e future si aiutino nelle scelte da attuare rispetto al gruppo, al territorio, alla cultura tutta.

5. Ancora un rimando al locale

Facendo a questo punto riferimento alla prima edizione del Festival del Documentario in Basilicata, al quale ho partecipato a fine maggio 2008 e ai tanti riferimenti che in esso sono emersi sul film etnografico in genere (e in particolare su quelli girati in Lucania nei decenni passati) non possiamo non rilevare quanto sia stata abbondante la produzione in questo campo, rispetto ad altri contesti territoriali, e allo stesso tempo quanto, invece, sia emersa carente la memoria orale dei suoi abitanti (c'è un unico esempio che possiamo citare di raccolta di storie di vita fatto nel passato) e pressoché assente la raccolta di fotografie che potremmo definire "profane", come possono esserle le immagini che popolano gli album che ogni famiglia

custodisce gelosamente e passa alla generazione successiva.

Fotografie che non sono state fatte durante il lavoro sul campo, adatte ad accompagnare le registrazioni etnografiche classiche, bensì *famigliari oggetti del ricordo* che accompagnano con continuità il passare del tempo. La fotografia, in ambito antropologico, già dal secolo scorso, era stata accolta come strumento di registrazione della memoria, soprattutto di quelle popolazioni che erano in via di estinzione o che stavano subendo notevoli trasformazioni, la stessa Margaret Mead (1977, pp. 8\9) dichiara:

Dobbiamo riconoscere chiaramente e senza equivoci che la scomparsa di certi tipi di comportamento ci impone di conservarli in forme tali che non solo permetteranno ai discendenti di riappropriarsi del loro patrimonio culturale (e, peraltro, permetteranno alle generazioni presenti di integrarlo nei loro modelli culturali emergenti), ma forniranno anche alla nostra comprensione della storia umana e delle potenzialità umane un corpus affidabile, riproducibile e analizzabile all'infinito.

Costruire un archivio visuale come fosse una banca dati oggi non è più così al centro del dibattito, è quasi "scontato" soprattutto per il rapido cambiamento degli strumenti atti alla registrazione. Abbiamo ormai acquisito la consapevolezza del valore attribuito alle collezioni private, continuative nel tempo come può essere un album fotografico familiare, perché esso raccoglie gli eventi di un microcosmo che mette in luce non solo se stesso, bensì il macrocosmo che lo ricomprende; non solo i membri di una famiglia, ma tutta la famiglia nella comunità, con le sue consuetudini e le sue regole. Rivelatrici di modelli culturali sia locali che globali (come direbbe ancora Margaret Mead).

Tutti noi, comunque, siamo legati alla forma di rinforzo della memoria costituita dalle fotografie, che sono in grado di suscitare rievocazioni autobiografiche nei singoli, ma anche di consentire la lettura della cultura di appartenenza, una lettura più approfondita se la esaminiamo in termini di raffigurazione di potere, di gerarchie di ruoli e di genere, di conservazione come di cambiamenti. Gli anziani tendono a considerare queste foto come un bene prezioso che consente loro di viaggiare indietro nel tempo e rivivere il proprio vissuto personale all'interno della famiglia, del gruppo dei pari, degli adulti di riferimento, rinforzando l'idea che le foto degli eventi e delle persone care facilitino nuove narrazioni, portando alla luce, spesso, frammenti di vita dimenticati.

Siamo tutti consapevoli che queste tracce, su cui si costruiscono le narrazioni, sono fragili e spesso ridotte a frammenti che si allontanano tra di loro, che rischiano di deteriorarsi, di svanire.

Possiamo citare a questo proposito Freeman⁵, che tra tanti ha sicuramente descritto con molta efficacia nelle sue opere queste sensazioni nell'«alchimia tra il tempo e i nostri tentativi di contrastare il suo scorrere custodendo come reliquie gli oggetti, le immagini e i concetti perché certi momenti restassero immortali», affinché sia possibile che «queste reliquie [che] perdono chiarezza, definizione e significato, ma mantengono una presenza forte che reca l'energia e la cultura del momento in cui nacquero» e concludere con alcune aspettative: che la memoria, quindi, da individuale diventi collettiva attraverso la conservazione e l'ampliamento.

⁵ Citato in Schacter D.L., *Alla ricerca della memoria*, Einaudi, Torino 2001.

to nel futuro del percorso attuato fino ad ora a San Giovanni Teatino e che possa allo stesso modo rendere partecipi tutti i suoi abitanti alla costruzione di una identità che possa rinsaldare tutta la comunità al suo interno e le consenta di elaborare quelle scelte verso l'esterno necessarie a portare avanti il cammino già intrapreso.

*SANDRA DEGLI ESPOSTI ELISI ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITA' DI BOLOGNA*

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV., *Cristalli nella nebbia*, Comune di Ferrara, Centro Etnografico Ferrarese, Ferrara 1996.
- Althabe G., Selim M. (2008), *Approcci etnologici alla modernità*, l'Harmattan Italia, Torino, trad. di *Démarches ethnologiques au présent*, l'Harmattan, Paris.
- Appadurai A. (1996), *Sovereignty without territoriality: notes for a post national geography*, in Yaeger P. (a cura di), *The geography of identity*, University of Michigan Press, Ann Arbor, pp. 40-58.
- Appadurai A. (2001), *Modernità in polvere*, Meltemi, Roma (trad. di *Modernity at large: cultural dimensions of globalization*, University of Minnesota Press, Minneapolis, 1996).
- Appadurai A. (2001), *Modernità in polvere*, Meltemi, Roma (trad. di *Modernity at large. Cultural dimension of globalisation*, Minnesota University Press, Minneapolis-London 1996).
- Bhabha H. (2001), *I luoghi della cultura*, Meltemi, Roma (trad. di *The location of culture*, Routledge, London-New York 1994).
- Bonato L. e Grimaldi P. (a cura di) (2005), *La complessità della tradizione*, Franco Angeli, Milano.
- Bravo G.L. (1983), *Festa contadina e società complessa*, Franco Angeli, Milano.
- Bravo G.L. (1987), *Sacre rappresentazioni e bricolage*, presentazione a Grimaldi R., *Complessità sociale e comportamento cerimoniale*, Franco Angeli, Milano.
- Bravo G.L. (2001), *Italiani*, Meltemi, Roma.
- Cafuri R. (2005), *L'arte della migrazione. Memorie africane tra diaspora, arte e musei*, Trauben, Torino.
- Cammelli M. (a cura di) (2004), *Il Codice dei beni culturali e del paesaggio*, il Mulino, Bologna.
- Certeau M. de (1980), *L'invention du quotidien. Arts de faire*, Paris, Uge 10/18, (trad. *L'invenzione del quotidiano*, ed. Lavoro, Roma 2001).
- Clemente P. (2006), *Antropologi tra museo e patrimonio*, «Antropologia», 7, pp. 155-175.
- Clemente P., Mugnaini F. (a cura di) (2001), *Oltre il folklore. Tradizioni popolari e antropologia nella società contemporanea*, Carocci, Roma.
- Clifford J. (1993), *I frutti puri impazziscono: etnografia, letteratura e arte nel XX secolo*, Bollati Boringhieri, Torino (trad. di *The predicament of culture: twentieth-century ethnography, literature and art*, Harvard University Press, Cambridge 1988).
- Clifford J. (1999), *Strade. Viaggio e traduzione alla fine del secolo XX*, Bollati Boringhieri, Torino (trad. di *Routes. Travel and translation in the twentieth century*, Harvard University Press, Cambridge 1997).
- Dal Pozzo G., *Donne di Cabernardi* in "Noi Donne", n. 27, 5 luglio 1952, Archivio UDI di Ferrara.
- Degli Esposti Elisi S., *Tra locale e globale, nomadismi e stanzialità, intervento al Festival del documentario in Basilicata "Tra storia e memoria"*, Pescopagano 25 maggio 2008.
- Degli Esposti Elisi S., *Una comunità allo specchio. Un'esperienza di Teatro Comunitario in Zola L.* (2010), *Memoria del territorio. Territori della memoria*, Franco Angeli, Milano.
- Fabietti U., Matera V. (a cura di) (1999), *Memorie e identità. Simboli e strategie del ricordo*, Meltemi, Roma. Geertz C. (1998, ed. or. 1988), *Interpretazione di culture*, il Mulino, Bologna (trad. di *The Interpretation of Cultures*, Basic Books, New York, 1973).
- Grimaldi P. (1996), *Tempi grassi, tempi magri. Percorsi etnografici*, Omega, Torino.
- Gupta N. and Ferguson J. (1997a), *Culture, power, place. Explorations in critical anthropology*, Duke University Press, Durham.
- Gupta N. and Ferguson J. (1997b), *Anthropological locations. Boundaries and grounds of a field science*, University of California Press, Berkeley.
- Lévi-Strauss C. (1962), *La pensée sauvage*, Plon, Paris (trad. *Il pensiero selvaggio*, Il Saggiatore, Milano 1964).
- Maggi M. (2001), "Il patrimonio locale", in AA.VV., *Il valore del territorio. Primo rapporto sugli ecomusei in Piemonte*, Laboratorio Ecomusei coordinato dall'IRES Piemonte, Umberto Allemandi & C., Torino.
- Marcus G.E. (1995), *Ethnography in/of the world system: the emergence of multisited ethnography*, «Annual Review of Anthropology», n. 9, pp. 7-30.
- Marcus G.E. and Fischer M.M. (1986), *Anthropology as cultural critique. An experimental moment in the human sciences*, University of Chicago, Chicago (trad. *Antropologia come critica culturale*, Meltemi, Roma 1998).
- Mead M., (1977), *L'inverno delle more*, Arnoldo Mondadori, Milano.
- Pandolfi M. (2000), *Translocalità e diaspora: riflessioni su un'antropologia 'on move'*, «Etnoantropologia», nn.8-9, pp. 197-208.
- Pedrocco G. (a cura di), *Un mondo cancellato. Miniere e minatori a Cabernardi*, Pesaro 1995.
- Remotti F. (1993), *Luoghi e corpi. Antropologia dello spazio, del tempo e del potere*, Bollati Boringhieri, Torino.
- Signorelli A., *Movimenti di popolazione e trasformazioni culturali in "Storia dell'Italia Repubblicana"*, vol. 2/1, *La trasformazione dell'Italia. Sviluppo e squilibri*, Einaudi, Torino 1995. Turri E. (1974), *Antropologia del paesaggio*, Edizioni di Comunità, Milano.
- Zola L. (2010), *Memoria del territorio. Territori della memoria*, Franco Angeli, Milano.

«La memoria conta veramente per gli individui, la collettività, la civiltà, solo se tiene insieme l'impronta del passato e il progetto del futuro, se permette di fare senza dimenticare quel che si voleva fare, di diventare, senza smettere di essere, di essere senza smettere di diventare.»

Italo Calvino

Conoscere il passato, vivere il presente, ideare il futuro

E' nella citazione di Italo Calvino posta all'inizio della presente prefazione che è racchiusa l'essenza del pensiero che ha dato origine, ormai più di un anno e mezzo fa, al progetto di recupero della memoria storica locale ed alla successiva fase di trasmissione del sapere ritrovato alle giovani generazioni.

Due visioni contrapposte della medesima realtà territoriale convivono attualmente a San Giovanni Teatino. Quella dei più giovani, immersa nel presente e proiettata verso il futuro, che è ovviamente avvezza a considerare il proprio comune di residenza come luogo poliedrico in grado di soddisfare tutte, o per lo meno quasi, le esigenze primarie di cui se ne avverte la necessità. E' il paese delle moderne strutture scolastiche, degli impianti sportivi all'avanguardia, delle istituzioni in cui apprendere e "consumare" cultura, delle attese per le futuristiche costruzioni architettoniche, delle strade stracolme di auto ed abbagliate dalle luci al neon degli esercizi commerciali, dei tanti centri commerciali che, seppur suscettibili di polemiche, non mancano di esercitare la loro attrattiva, specie sui ragazzi. E poi c'è la visione degli anziani. Loro volgono al passato il loro sguardo. I loro ricordi dipingono, come in un film in bianco e nero, un paese povero, dalle silenziose strade fangose attraversate, di rado, da una biga o da un carro trainato dai buoi, primordiali mezzi di trasporto allora ampiamente usati dai contadini della zona; ricordano un paese di poche case rurali ancora illuminate dalle sole lampade a carburo, ricordano l'austerità della famiglia patriarcale e la fatica del duro lavoro nei campi, al fine di garantire una mera sopravvivenza; ricordano la gioia che nasceva dallo stare insieme semplicemente, dalla solidarietà che univa, dal primo all'ultimo, tutti i membri della comunità.

L'importante, adesso, è collegare queste due visioni apparentemente antitetiche per non dimenticare, ovvero per conoscere le origini della nostra splendida comunità. Possiamo farlo soltanto recuperando un rapporto con i nostri anziani, ascoltando i loro memoriali, i loro racconti, insomma, riservando ad essi un ruolo privilegiato all'interno della società attuale. Un privilegio guadagnato grazie al loro essere testimoni di un'epoca passata. Imparare ad ascoltare per lasciarsi trasportare dal fascino della storia. La nostra.

Questo lavoro vuol condurre in un viaggio attraverso le immagini d'epoca e le trascrizioni di alcune delle interviste raccolte durante la fase di ricerca. Vuole tramandare i saperi, le pratiche sociali, le usanze che si sono conservate nella memoria dei nostri più anziani concittadini. Vuole costituire una prima antologia della nostra cultura immateriale, da conservare per valutare nel tempo la misura dei cambiamenti sociali. Vuole essere uno strumento per i

giovani affinché possano disporre di un supporto per reinterpretare la storia collettiva, “*per fare senza dimenticare quel che si voleva fare*”.

Un particolare ringraziamento all'Amministrazione comunale che ha sostenuto il progetto, alla professoressa Sandra Degli Esposti Elisi per la sua guida sapiente, agli anziani che hanno collaborato numerosi, all'Istituto Comprensivo Statale di San Giovanni Teatino che ha permesso il coinvolgimento delle giovani generazioni, alla comunità tutta, ed a tutti coloro che, negli anni, hanno seminato in me la passione per la storia ed il rispetto per i particolarismi culturali e le tradizioni popolari.

Nella speranza che in questa direzione, altre iniziative seguiranno.

Raffaella Ciancetta

Sommario

La ricerca in sintesi	23
Il secolo scorso, a San Giovanni Teatino...	29
La famiglia contadina	39
Le abitazioni e la vita domestica	51
Com'era il territorio	61
Contrade e soprannomi	69
Produzioni agricole ed aspetti legati alla vita contadina	79
Le festività tradizionali	97
La cucina tradizionale	119
I giochi della tradizione	127
La ritualità tra i giovani: il fidanzamento, la dote, il matrimonio	139
Medicina popolare e riti apotropaici	153

LA RICERCA IN SINTESI

Il materiale racchiuso in questo volume è stato raccolto, trascritto e catalogato nell'ambito del progetto di ricerca antropologica denominato "Conoscere il passato, vivere il presente, ideare il futuro". Un progetto finalizzato alla salvaguardia del patrimonio etno-antropologico di San Giovanni Teatino, con lo scopo di valorizzare questo complesso insieme di cultura immateriale depositato nella memoria dei testimoni di un'epoca passata e di una civiltà contadina ormai ampiamente superata.



All'interno della nostra comunità nel corso degli anni è stato fatto molto per tentare di ricostruire le origini del paese e la sua evoluzione storica; significative sono state, a tal riguardo, le indagini archivistiche e le successive pubblicazioni. Prima d'ora invece non era stata ancora ravvisata la necessità di documentare i modi di vivere, i riti, le credenze, le tradizioni: espressioni di una cultura così vicina da sembrare, agli occhi di molti, ancora attuale, eppure già da qualche decennio soppiantata inesorabilmente da un processo di "omologazione culturale" imposto dalla imperante società dei consumi.



Dunque per scongiurare il pericolo della scomparsa di un annoso sapere, il progetto è stato concretamente avviato nel mese di giugno 2009.

La ricerca è stata necessariamente impostata seguendo la prassi della ricerca sul campo, adottando una metodologia rigorosa, scientifica e sistematica.

All'origine è stato impostato un piano di ricerca che ha permesso di individuare l'oggetto vero e proprio sul quale concentrare l'inchiesta etnografica, precisamente la civiltà contadina di San Giovanni Teatino nel contesto storico che va dall'inizio del secolo scorso fino ad arrivare agli anni Sessanta del Novecento. Successivamente sono stati delineati i vari tematismi da indagare, i quali cadenzaranno, in questo contesto, i diversi capitoli del testo.

Dopo aver inevitabilmente ricercato una preesistente letteratura antropologica riferita al territorio di San Giovanni Teatino, prendendo atto della sua pressoché inesistenza è stato deciso di andare avanti con la presentazione del progetto presso i soggetti coinvolti, diffondendo la ricerca ed i suoi obiettivi e sollecitando la partecipazione attiva della comunità.

La tappa successiva è stata quella del reperimento del campione di popolazione da sottoporre ad intervista approfondita. Per la selezione del campione da intervistare è stato ritenuto opportuno adottare il metodo della scelta ragionata, seguendo quindi un metodo non probabilistico o matematico, bensì fondato sulla ricerca di individui ritenuti significativamente in grado di fornire elementi utili per il fenomeno oggetto di studio. Tenendo conto delle condizioni socio-sanitarie nonché delle condizioni di salute dei presunti intervistati, considerando inoltre i loro criteri conoscitivi al fine di garantire l'acquisizione del maggior numero possibile di informazioni, è stato individuato il campione definitivo da contattare. In totale sono stati selezionati oltre novanta anziani, ai quali sono state inviate delle lettere personali



al fine di richiedere la loro collaborazione alla ricerca attraverso i propri ricordi e racconti di vita.

Il ruolo del ricercatore e quello del nativo sono andati in questo caso sovrapponendosi, pur restando comunque evidenti le differenze connesse al distacco generazionale indotto dal contesto e dalle tematiche, ovvero dalle materie di studio nell'ambito della presente inchiesta etnografica. Per facilitare dunque il lavoro antropologico e permettere di superare le iniziali diffidenze, che sono comprensibilmente da ostacolo alla riuscita di un viaggio introspettivo all'interno della memoria collettiva, summa delle varie dimensioni personali da riportare alla luce, è stato spesso necessario ricorrere ad interlocutori privilegiati, vale a dire a delle personalità ampiamente inserite nel contesto, in grado di indirizzare il ricercatore all'interno della comunità garantendone il riconoscimento del suo ruolo, fornendo per di più conoscenze introduttive sull'ambiente ed i concetti da riscoprire.



A questo punto le unità selezionate sono state contattate telefonicamente chiedendo un appuntamento per lo svolgimento delle interviste. Tra le prime cinquantacinque persone (di età compresa tra ottanta e centouno anni) che sono state contattate telefonicamente nella prima fase dell'inchiesta, ben trentatré hanno accettato di collaborare sottoponendosi ad intervista. Altri testimoni sono stati intervistati in seguito, in concomitanza con il lavoro svolto nell'ambito del progetto scolastico.

Soltanto a ricerca conclusa è di solito possibile fare un resoconto dei punti di forza e di debolezza della ricerca stessa; ebbene in questo caso, nell'ottica di una riflessione critica a proposito della formazione del campione di popolazione sottoposto ad intervista, è doveroso segnalare la superiorità numerica dei testimoni residenti a Sambuceto (Dragonara inclusa), a discapito degli anziani cittadini residenti nell'area collinare del paese; infatti dei trentatré ultra ottantenni intervistati nella prima parte della ricerca, soltanto cinque risultano originari di San Giovanni alta. Questa discrepanza è stata causata non tanto dalla difficoltà nel reperimento dei nominativi dei possibili testimoni residenti nell'area collinare del paese, piuttosto in seguito, quando una volta contattati, essi stessi, o i loro familiari, hanno rifiutato di collaborare perché non in condizioni di salute oppure a causa di un loro diffuso senso di inadeguatezza. Un maggiore riscontro è stato ottenuto invece nella seconda fase della ricerca, ovvero durante il coinvolgimento degli studenti delle scuole del posto; in questo caso sono stati contattati testimoni più giovani (sessanta-settantenni) i quali hanno garantito la loro disponibilità a collaborare, soprattutto in seguito all'intercessione della Pro Loco locale che sostenuto l'iniziativa sul territorio facilitando una partecipazione capillare della popolazione.

Una volta concluse le fasi preliminari del progetto di ricerca, esattamente a partire dalla fine di luglio del 2009, si è giunti alla vera e propria fase della ricerca sul campo. Un lungo periodo trascorso a stretto contatto con le persone al cui sapere, legato ad un modo di vivere passato, ci si stava interessando. Durante questa fase, e per mezzo delle interviste, è stata raccolta la maggior parte dei dati.

Per quel che concerne le interviste, è stata adottata la tecnica dell'intervista individuale ed approfondita; la sede ritenuta più idonea, nella maggior parte dei casi, è stata l'abitazione degli intervistati, per garantire all'anziano una maggiore sensazione di stabilità e sicurezza. È stata scelta la forma d'intervista semi strutturata, per cui prima di giungere alla fase di ricerca attiva, è stata realizzata una griglia di domande da tenere in considerazione durante la comunicazione verbale con gli anziani, tentando di non perdere di vista i principali argomenti ritenuti utili ai fini dello studio. Tutto ciò tenendo sempre conto dell'importanza di una comunicazione fluida e spontanea, non imbrigliata dalla scheda d'intervista, quindi capace di dare libero sfogo ai ricordi pur di corredare la conversazione di innumerevoli ed ulteriori particolari.

Indispensabile è stato l'utilizzo di supporti digitali quali registratori e fotocamere; il materiale documentato da codesti mezzi, non solo si è rivelato efficace per la successiva analisi ed interpretazione, ma rappresenta il primo nucleo di un archivio della memoria da riconsegnare alla cittadinanza parimenti alla divulgazione della presente pubblicazione. Inoltre è stata condotta, non senza difficoltà, una ricerca di immagini d'epoca conservate presso gli archivi familiari, in modo tale da radunarle, scansionarle e conservarle in quello che dovrebbe diventare l'archivio visuale della comunità. Le difficoltà sono nate dal fatto che gran parte di questo prezioso patrimonio, costituito dagli scatti d'epoca, non è stato adeguatamente conservato, pertanto una parte di esso è andata irrimediabilmente perduta. Alla richiesta di foto antiche, in bianco e nero, purtroppo è stata frequente la risposta negativa degli intervistati, da essi giustificata a causa della mancata disponibilità delle stesse. Nonostante tutto è stato recuperato un discreto quanto prezioso repertorio di immagini, capace di comunicare e di raccontare un'epoca passata in maniera molto più evocativa delle parole.

Un ulteriore punto previsto dal progetto di ricerca è stato portato avanti parallelamente alle varie azioni sopra indicate. Si tratta del coinvolgimento delle giovani generazioni nell'attività di recupero del patrimonio culturale tradizionale, in un progetto appositamente ideato che ha coinvolto gli studenti dell'Istituto Comprensivo Statale di San Giovanni Teatino, a partire dalle classi terze di scuola primaria fino ad arrivare a tutte le classi di scuola secondaria. Ad ogni classe aderente al progetto culturale, venticinque in totale, è stata affidata una tematica di studio. In un primo momento sono state attuate lezioni frontali per fornire ai ragazzi gli strumenti necessari per condurre la ricerca, successivamente, sperimentando l'inchiesta "sul campo" come veri etnografi, essi hanno condotto una serie di interviste agli anziani del paese, principalmente presso il Centro Ricreativo per Anziani oppure ospitando gli intervistati presso i vari edifici scolastici dislocati sul territorio comunale. Per stimolare un atteggiamento più partecipe da parte dei giovani, sono state ideate e realizzate attività laboratoriali per reinterpretare creativamente gli aspetti della tradizione. Tutto questo ha reso possibile un confronto tra generazioni differenti, garantendo la salvaguardia del vasto patrimonio imma-



teriale esistente, ma soprattutto promuovendo un affettuoso incontro ed un dialogo intergenerazionale in grado di accrescere culturalmente ed umanamente le nuove generazioni che si trovano a ricevere il passaggio del testimone, diventando, tra qualche anno, essi stessi i nuovi depositari della cultura immateriale della nostra collettività.

L'ultima fase del progetto è stata dedicata alla riflessione sull'attività svolta; in questo settore per riflessione si intende il riepilogo, l'analisi e l'interpretazione delle informazioni, partendo dalla riletture delle note etnografiche fino alla lunga fase delle trascrizioni delle interviste, molte delle quali inserite nella presente pubblicazione, e della comparazione dei dati.

Nelle pagine che seguono, per rappresentare la cultura, l'identità ed il vissuto popolare della civiltà rurale che ha preceduto di qualche decennio la nostra epoca, si cercherà di far dialogare insieme le foto, le parole dei testimoni ed i testi esplicativi frutto della suddetta opera di analisi.



IL SECOLO SCORSO, A SAN GIOVANNI TEATINO...

Parlare del secolo scorso significa parlare di una civiltà scomparsa, quella contadina. Con essa sono tramontati i valori, gli ideali, le tradizioni, il modo di vivere: caratteristiche proprie di questa gente che per secoli ha mantenuto immutata la sua cultura, i suoi riti, le sue credenze. Eppure questa longeva civiltà che pareva ibernata nel suo ordinamento sociale, sempre con il medesimo bagaglio di conoscenze e con gli antichi mezzi a disposizione per compiere l'opera di antropizzazione della natura e del territorio circostante, si è conclusa rapidamente intorno agli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso. In pochissimi anni l'industrializzazione e la meccanizzazione hanno apportato delle profonde trasformazioni, vissute come un cambiamento epocale da parte di chi in quella civiltà è nato e cresciuto, o anche semplicemente da chi ne ricorda soltanto il suo crepuscolo.



Cacciagrano Lea Regina, San Giovanni Teatino, classe 1927 (intervista rilevata in data 08/10/2010)

Lei è nata a San Giovanni Teatino?

Sì, abitavo nella zona della Nazionale; invece abito in questa casa da quando mi sono sposata. Per un periodo, quando avevo otto, dieci anni, ho abitato a Pescara, nella casa cantoniera della pineta, perché mio padre lavorava per la manutenzione delle strade.

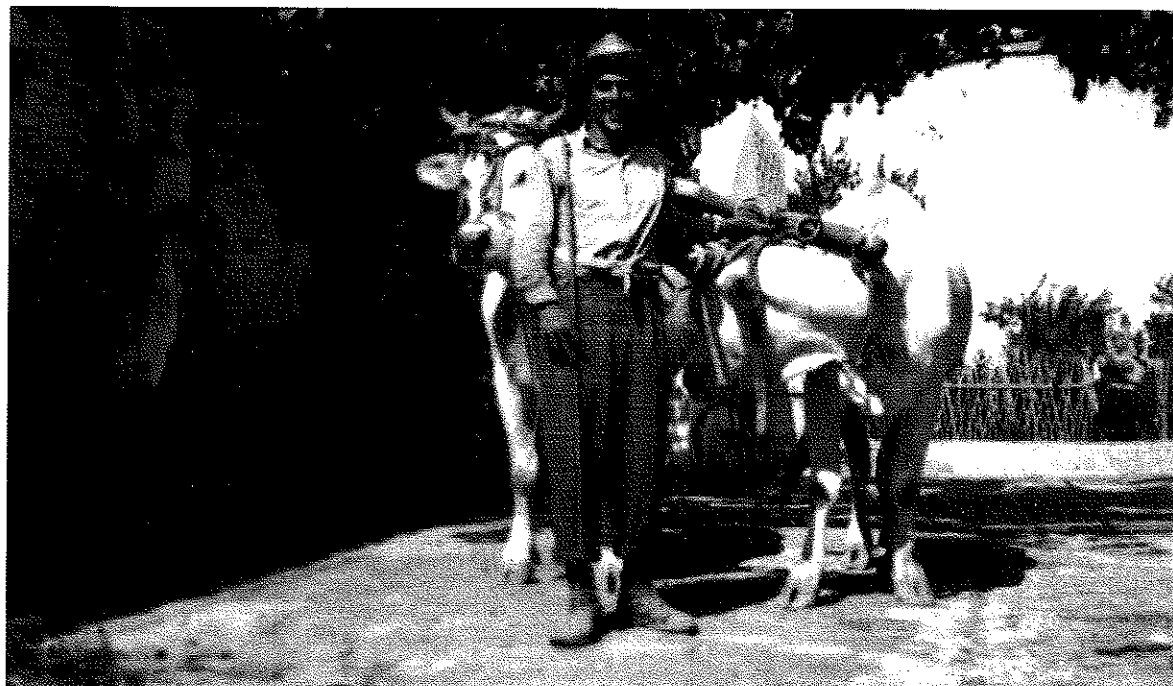
Com'era il territorio di San Giovanni Teatino nel passato?

Qua c'era l'erba e c'erano tutte case vecchie. Questa zona era chiamata *Petragnele* oppure *la piccola Russia*. Erano tutti parenti che formavano il gruppo Cacciagrano. Invece nella zona dove abitavo io, lungo la Nazionale, c'erano case sparse, non aveva un soprannome la zona. Una volta si formavano i gruppi di case perché i figli maschi quando si sposavano rimanevano ad abitare nella stessa casa o nella stessa zona. Una volta quando ci si sposava si andava in famiglia, con i suoceri, i cognati. Quando io mi sono sposata sono venuta ad abitare a casa di mia suocera. Il marito era morto ma in casa c'era ancora una sorella di mio marito ed un fratello. Il capo famiglia lo faceva mio marito perché il padre era morto e lui era il figlio più grande.

Mi ha detto che suo padre faceva il cantoniere, ma avevate anche la campagna?

Sì, avevamo un po' di terra su a *lu Camele*. Quando mi sono sposata avevamo anche un po' di terra, ma mio marito faceva il meccanico. Avevamo un po' di pomodori, qualcosa così, per la casa.

Il Novecento è stato, a San Giovanni Teatino come altrove, un secolo duro. Il ritmo di vita dei contadini era scandito dal ciclo della terra e dalle stagioni, si viveva aggrappati alla speranza di un buon raccolto, perché da esso dipendeva la sussistenza di intere famiglie per un anno. E' stato un secolo infamato da due guerre mondiali che hanno devastato la già precaria esistenza dei nostri contadini. I raccolti andati persi, gli edifici da ricostruire, la fame, la miseria, la sofferenza, sono tutti episodi ancora ardentemente vivi nella memoria dei nostri anziani che comunque mai hanno ceduto, anzi con tenacia ed orgoglio sono andati avanti,



Che ricordo ha della sua infanzia?

Andavamo a scuola. Non dovevamo aiutare in casa. Solo quando si doveva mietere aiutavamo un po'. Anche se noi non avevamo il grano, andavamo ad aiutare i parenti. A me piaceva. Certe volte raccoglievo le bracciate di grano, certe volte legavo le fascette. Si mieteva con la falciatrice, ma certe volte anche a mano, specie quando c'era stato il tempo cattivo e il grano si era abbassato. Dopo qualche giorno si trebbiava. Ricordo che bisognava mietere anche un tipo di grano che andava falciato di notte senno' se ne cadeva tutto. Non mi ricordo come si chiamava.

I lavori nei campi erano anche occasioni di festa, si cantava, si ballava?

A me piaceva. Si cantava quando si scioglievano le *marrocche*. Allora si ballava e si cantava. Io però ci sono andata poco. Qua a *Petragnele* si faceva di più. Si ballava la *saltarella*.

Quali erano altre occasioni di divertimento nel passato?

Non c'erano. Anche perché le macchine non c'erano. Solo qualche volta si andava a Pescara al cinema. Ci si andava in bicicletta, ma anche in treno. Una volta qui c'era la stazione. Dopo, quando è arrivata la televisione, si riempiva la casa di gente. Non tutti ce l'avevano quindi ci si riuniva a casa di chi ne aveva una, sembrava un teatro!

C'erano dei punti di aggregazione per i giovani?

Beh, dopo, quando Don Giovanni ha messo il cinema all'oratorio.

Ricorda i giochi dell'infanzia?

Si facevano le puppe di pezza. C'era chi giocava a *sdazza*. Poi si giocava a *sassetti*, a *mazze* e *cuzze*. C'era una mazza corta ed una lunga. La mazza corta era appuntita avanti e dietro. Con l'altra mazza si colpiva sulla punta e vinceva chi



hanno ricominciato la loro esistenza. E' impressionante ascoltare con quanta forza, dignità, e talvolta distacco, loro siano in grado di raccontare anche i più dolorosi avvenimenti passati; così come è invidiabile l'accettazione fatalista di tutte le sventure e le difficoltà che la vita ha posto loro innanzi; quante volte gli anziani parlando delle tristi storie passate hanno concluso con frasi del tipo: «Era dura, però era così, non ci si lamentava», «Era una vita faticosa ma ci dovevamo adattare», oppure «Adesso è cambiato tutto, però io sono stata sempre contenta, anche prima!».

Espressioni da tenere sempre a mente di fronte ai nostri piccoli e grandi problemi quotidiani.

Per descrivere questo secolo ci affidiamo ai ricordi degli intervistati, il più anziano dei quali ultracentenario: classe 1908, un secolo pieno di ricordi; a seguire numerosi novantenni, anch'essi pieni di cose da raccontare. Dalle loro parole viene fuori come in un mosaico, tassello dopo tassello, la raffigurazione di un'epoca. Soltanto leggendo integralmente le trascrizioni dei loro racconti si potrà avere una visione d'insieme di questo mosaico, ma fatta un'esegesi delle loro affermazioni, è possibile dichiarare con fermezza che la miseria, la fame, la fatica del duro lavoro, sono narrati soltanto come dati oggettivi, elementi imprescindibili di una realtà trascorsa considerando ineluttabili i sacrifici affrontati dalla collettività tutta. Confrontando i contenuti delle varie interviste è emerso con chiarezza come per gli anziani non sono questi gli aspetti caratterizzanti del passato, bensì altri e di tutt'altra natura, tanto è vero che la maggior parte di loro ha nei confronti del passato un atteggiamento nostalgico.

La componente principale, rievocata con rimpianto e nostalgia, è il grande senso di unione e di solidarietà che univa tutti gli individui, manifestandosi costantemente all'interno della

la mandava più lontana. Poi si giocava anche a campana. Si riunivano tutti i bambini del vicinato per giocare.

A scuola fino a che età è andata?

Fino alla terza elementare. Non mi piaceva tanto la scuola.

Cosa faceva da ragazza?

Si facevano le maglie, i lavoretti all'uncinetto. Una volta si faceva tutto a casa. Tutta la biancheria si faceva a casa. Anche la stoffa per fare i vestiti si faceva a casa. Poi si chiamava il sarto per farsi cucire i vestiti. La stoffa si faceva al telaio, in lana o in cotone. Poi si chiamava il sarto che stava a stajo. Si pagava in base alle giornate di lavoro. I vestiti nuovi si facevano o per la festa di San Rocco o quando si doveva andare ad uno sposalizio. Non era come adesso.

Per cucinare, come si faceva?

Eh! Con il carbone o sulla fornacella. Sulla stufa a legna. La pasta si cucinava sul camino, dentro ad una caldaia grossa. Il sugo si cucinava sulla fornacella. La pasta si faceva in casa. La domenica si faceva la pasta asciutta sennò si mangiavano le sagne a brodo, con i fagioli, i ceci o le patate. Il secondo si mangiava solo qualche volta. Chi li aveva ammazzava i conigli o i polli. Il macello non c'era. Chi doveva comprare la carne andava a Pescara o da Ndullone. Il primo macello vero è stato quello di Alessio che ha aperto cinquant'anni fa.

I panni invece come li facevate?

Con l'acqua del pozzo. Quando si dovevano lavare le lenzuola, la biancheria, si insaponavano due o tre volte e poi le mettevamo nel tino con un buco sotto. Riscaldavamo l'acqua sul fuoco e poi ci mettevamo o la soda, che noi chiamavamo la ruscietta, oppure la cenere. Si metteva la cenere nell'acqua, poi si filtrava la cenere e i panni si lavavano nell'acqua della cenere. Lo facevamo per un paio di volte. Lasciavamo i panni in ammollo e poi, il giorno dopo, li stendevamo. L'acqua del pozzo si usava anche per lavarsi. L'acqua potabile andavamo a prenderla o a Fontanelle o su a lu Camele. Si beveva pure

società contadina in tutte quelle occasioni, che come vedremo in seguito erano numerose, in cui ci si riuniva e si stava insieme con tutta la parentela allargata ed il vicinato. La fratellanza si esprimeva in tutte le situazioni di bisogno, occorre citare a tal proposito l'abitudine di scambiarsi aiuto reciproco in occasione dei più impegnativi lavori; anche in questo caso l'esigenza di una famiglia era prontamente sostenuta dal parentado e da tutti i membri del quartiere che si prodigavano, sempre uniti, per il benessere reciproco. Ogni singolo individuo era ben tutelato dall'esistenza di solidi gruppi di appartenenza. Tutto questo creava un ambiente sereno ed un'atmosfera armoniosa: un altro aspetto che, da quanto emerso, manca enormemente a chi quel clima lo ha respirato appieno negli anni della propria giovinezza e della prima età adulta. Poi c'è il ricordo, che affiora prepotentemente, dei divertimenti di un tempo, delle serate trascorse in compagnia, dei balli quando si "scioglieva" il granoturco, di sera, nelle aie. Erano anni duri eppure non mancavano le occasioni di svago che gli anziani descrivono con nitidezza, come se, dimenticate le avversità, l'allegria fosse il sentimento dominante che li accompagnava, tanto nella vita quotidiana quanto nelle situazioni eccezionali. Questo in parte può essere giustificato dal fatto che, in quegli anni, gli anziani di oggi si trovavano a vivere una fase della propria vita naturalmente dedicata ai divertimenti ed in cui si è portati a dare maggiore rilevanza all'aspetto brioso dell'esistenza. Anche se i racconti particolareggiati delle occasioni di svago ci danno conferma di quanto fosse importante questo aspetto presso la civiltà rurale. Bisogna dire, ad onor del vero, che queste persone pur



l'acqua del pozzo, ma noi di solito andavamo a prenderla. Neanche la luce c'era. Quando sono venuta ad abitare qua avevamo la lampada a carburo.

Facevate il sapone per i panni?

Si faceva. Si faceva con il grasso del maiale. C'era anche chi vendeva un olio per fare il sapone. Era un olio verde. Mia madre è andata diverse volte a prendere quest'olio. Poi si faceva bollire, si metteva la soda caustica, però adesso non mi ricordo bene come si faceva. Poi diventava duro, quando si seccava era pronto il sapone.

Nei giorni di festa cosa si mangiava?

Compravamo i pulcini da fare crescere per San Rocco e poi li ammazzavamo per la festa. Oppure si faceva il coniglio ripieno, il pollo, se qualcuno aveva la gallina faceva il brodo; si comprava un po' di carne per fare il sugo. Anche per il pranzo di una comunione si facevano arrivare i pulcini. Se la comunione era a giugno, a febbraio si compravano i pulcini così per giugno erano cresciuti. I contadini in più avevano sempre le pecore, gli agnelli. Il pane era sempre fatto in casa. Poi per il pranzo si riunivano le famiglie. Chi aveva i parenti fuori li invitava. Una volta si faceva anche una festa il lunedì di Pasqua. Poi è stata levata. A Natale le famiglie si riunivano. Si facevano i fritti: i *torcinelli* e li *caviciunitte*.

Anche le feste dei matrimoni si facevano in casa?

Sì. Venivano delle donne che sapevano cucinare. Allora

rimpiangendo alcuni aspetti del modo di vivere passato sono ben inserite nella realtà attuale svolgendo, nei casi in cui le condizioni di salute lo permettono, uno stile di vita piuttosto attivo ed in linea con i nuovi parametri della modernità.

Ciò che ci interessa capire esattamente è come si viveva a San Giovanni Teatino il secolo scorso, com'era la società contadina, com'era strutturata e quali erano i suoi valori, i suoi riti, le sue usanze, la sua cucina, le sue attività lavorative, i suoi detti.

Tutto questo lo comprenderemo affrontando separatamente questi temi, avendo sempre come base le testimonianze raccolte che faranno da filo conduttore all'intera opera. I temi nello specifico si possono così riassumere: l'ordinamento familiare, il territorio con le sue contrade e gli antichi toponimi, le attività agricole ed in particolare la mietitura, la trebbiatura e la vendemmia, la cucina tradizionale, le festività: religiose, civili e legate ai lavori agricoli, il gioco antico, la ritualità tra i giovani: il fidanzamento, la dote, il matrimonio, la medicina popolare e i riti apotropaici.



invitavi una famiglia, ma soltanto due persone per famiglia andavano al pranzo.

Il fidanzamento tra due giovani era libero oppure c'erano più controlli?

Non era come adesso. I giovani si incontravano quando andavano a messa. Poi quando lo sposo iniziava ad andare in casa si incontravano in casa della sposa. Qualche volta si usciva anche insieme.

C'erano delle famiglie che per approvare un fidanzamento guardavano agli interessi?

Eh! Si guardava quello che si portava, quello che non si portava. Anche adesso ci sono delle famiglie che si intromettono.

Ricorda il trasporto della dote?

Con il carro si faceva. La sposa doveva portare l'armadio, il comò ed il baule. Agli uomini invece toccava comprare il letto, i comodini, la toilette. La donna poi si doveva portare il materasso e tutta la biancheria. Qualcuno si portava anche le pentole, se non le pentole si regalavano. Poi si mettevano i fazzoletti alle vacche e le campane che suonavano. Le persone si affacciavano perché capivano che stava passando la soma. Il trasporto si faceva qualche settimana prima del matrimonio perché poi bisognava aggiustare la camera. A prenderla ci andava lo sposo con la sua famiglia. Si faceva il pranzo a quelli che andavano a prendere la dote.

La biancheria si preparava in casa. Si tesseva. Il lino e la canapa si piantavano e poi si filava. Era lavorato. Dovevamo prima mettere in ammollo, al fiume, le canne che contenevano il lino o la canapa, poi con un attrezzo si tritava la canna che si era ammollata; dopo, con un attrezzo chiodato, si toglieva la parte più dura del lino o del cotone per fare rimanere solo la parte buona da filare. Poi si avvolgeva ad una canna e si filava con il fuso e la saliva. Con quella stoffa ci si facevano le tovaglie, gli strofinacci, il pannone per stendere il grano.

Si partoriva in casa?

Sì. Io per tre volte ho partorito in casa. C'era Donna Maria che faceva la levatrice. Poi i bambini si fasciavano. Da sotto lo stomaco, perché si diceva che così venivano i piedi dritti. I carrozzini non c'erano. Anche perché appena nati i bambini non uscivano. I bambini mangiavano il pane cotto e le patate.
(...)



MI S'ARCORDE

Io sono nata lungo la via Tiburtina. C'erano pochissime case di agricoltori. Le strade le hanno sistemate dopo la guerra. Prima verso Corso Italia c'era un fossone scoperto. Una volta, al centro, c'erano poche case. C'era la casa di Dora che era ad un piano solo, c'era la casa di Melatti, la casa vecchia di Mezzette che stava dove sta adesso lo spaccio di Alfonso. Il resto era tutta campagna. Si viveva del raccolto. C'erano sia gruppi di case che case isolate. Ad esempio c'era il gruppo Cacciagrano che stava lungo la Tiburtina. Se nominavi i Cacciagrano si pensava subito a quelli che stavano sulla Tiburtina, dopo il bivio per via D'ilio, sulla destra. Mio padre era originario di là, poi ci siamo spostati un po' più in giù, dove stiamo adesso. Poi c'era il gruppo Cacciagrano che stava più su, a Petragnele. Una volta chi si sposava rimaneva in famiglia. La donna si sposava e se ne andava nella famiglia del marito. Però andava sempre in famiglia, andare da soli non esisteva proprio. C'era giusto qualcuno che andava a vivere per conto proprio. Magari chi non lavorava la campagna, chi andava a lavorare a Pescara. Al massimo a Sambuceto c'erano tre famiglie, non di più, che vivevano separate dai genitori. Le case dei genitori rimanevano ai figli maschi. Però una volta non si discuteva per queste cose.

Se la famiglia era un po' benestante, alla figlia femmina dava dei soldi, oppure se avevano delle rendite, alle figlie delle volte davano dei pezzi di terreno. Altrimenti le donne ricevevano dalla famiglia solo il corredo che serviva per il matrimonio. Andando a vivere in casa del marito, comandava sempre la madre del marito. Ad esempio quando si vendevano i prodotti agricoli i soldi li incassavano sempre i suoceri. E poi loro gestivano anche tutte le spese.

C'era l'usanza che quando si dava il corredo, la famiglia della sposa annotava tutto quello che dava alla figlia. Era un inventario. Nel corredo si usava mettere le lenzuola, le coperte, le tovaglie, ma anche le camicie da giorno e le camicie da notte. Le tele erano fatte in casa. Il corredo doveva bastare tutta la vita. L'inventario lo faceva il padre della sposa. Si scriveva su un foglio bollato e doveva essere firmato sia dal padre che dal marito che lo accettava. La famiglia della sposa conservava sempre il foglio per motivi di eredità. Se per disgrazia la sposa veniva a mancare appena dopo il matrimonio, per esempio moriva di parto, il corredo si doveva riconsegnare ai genitori di lei. Mi pare che si metteva anche una scadenza, cioè se moriva dopo parecchi anni non bisognava riconsegnarlo. L'inventario della dote si faceva maggiormente nelle famiglie dove c'erano anche i figli maschi per questioni legate all'eredità.

La sera prima del trasporto si preparava tutto. Si invitavano anche i parenti, il vicinato, per fare vedere il corredo che si esponeva sui tavoli e dentro al comò con i cassetti aperti. Ci si teneva! Il giorno dopo arrivavano i parenti dello sposo, i genitori, i fratelli, le cognate e le sorelle. Si faceva un pranzo tutti insieme a casa della sposa e, dopo mangiato, si preparava la roba da caricare. Si trasportavano anche i mobili della camera da letto. La camera si comprava a metà. Lo sposo comprava il letto, i comodini e l'armadio. La famiglia della donna pagava il comò, il baule, il materasso, la macchina da cucire. Dopo mangiato si riempivano i mobili con il corredo e si caricava il carro. Alle corna esterne della due vacche che trainavano il carro si legava un foulard a fiori, di quelli che si usavano una volta. Sulla testa delle vacche si legavano dei fionchi e sotto il collo si appendevano le campane. Sul carro andava lo sposo con i suoi parenti e lanciava i confetti alle persone che si erano affacciate per vedere la soma. Anche i parenti della sposa andavano a casa dello sposo per scaricare la dote. La sposa però non poteva andare. Una volta la donna veniva trattata da schiava. Dovevano sottostare. Anche per

l'educazione dei figli la donna aveva poca voce in capitolo. C'è stato un cambiamento enorme per la donna, una volta era trattata male. Da ragazza non poteva neanche uscire, non c'erano divertimenti. Qualche volta si usciva per andare a messa. Noi eravamo tre sorelle e mio padre non ci faceva uscire. Noi non siamo mai andate alle feste da ballo perché mia madre non veniva e da sole non potevamo andare.

Da fidanzati i ragazzi potevano incontrarsi in casa solo nei giorni concordati, di solito la domenica. Quando il fidanzato veniva in casa, si mangiava insieme ma non potevi mai parlarci liberamente, senza il controllo di un adulto. Appena due persone iniziavano a frequentarsi si doveva ufficializzare il fidanzamento. Prima di tutto il fidanzato doveva parlare con il padre della ragazza. Il padre doveva approvare, se approvava stabiliva i giorni di visita. Quando le due famiglie avevano piacere ad incontrarsi, si faceva "la conoscenza". Si organizzava un pranzo a casa della sposa. La famiglia dello sposo portava l'anello di fidanzamento alla sposa. Se la famiglia dello sposo dopo un po' di tempo ricambiava l'invito per il pranzo, andava solo la famiglia della fidanzata. Lei non poteva andarci. Non poteva mai entrare in casa dello sposo prima del matrimonio! Dopo le cose sono cambiate.

Una volta si guardava molto anche agli interessi. Il fidanzato doveva essere sempre all'altezza della figlia. Si guardava alle proprietà, alla terra. Chi aveva la campagna era preferito perché aveva la "roba". Chi aveva una professione, come ad esempio un artigiano, un barbiere, un sarto, un calzolaio era considerato scarso in rapporto a chi aveva la campagna. Invece erano molto ricercati quelli che lavoravano alle ferrovie, ma ce n'erano pochi. Mio marito, e solo pochi altri di Sambuceto, lavorava alle ferrovie.

Anche le feste dei matrimoni una volta erano diverse. Il pranzo si faceva in casa. Si invitavano solo due persone per famiglia. Alla fine si arrivava di solito a quaranta, cinquanta persone. C'erano le cuoche che cucinavano per i matrimoni. Si cucinava al forno a legna e sulle fornacelle. Si mangiavano i prodotti nostrani. Il prosciutto per antipasto, il brodo con le polpettine e le verdure, il lesso, poi i ravioli, la pasta all'uovo, l'agnello, lo spezzatino di papera, il coniglio ripieno. La carne si iniziava a preparare tre giorni prima. Ai matrimoni si mangiava tanto, si finiva di mangiare la sera verso le sei, le sette.

Il giorno del matrimonio la sposa andava vestita di bianco e si faceva la festa in casa sua. La domenica dopo si faceva un'altra cerimonia, si diceva che riusciva la messa. La sposa si doveva mettere un vestito che le regalava la suocera. Poi si faceva il pranzo a casa dello sposo, una festa tale e quale a quella della settimana prima. Con le stesse persone. L'altra domenica invece si faceva un pranzo con i parenti stretti. Cioè gli sposi tornavano a casa della sposa per il pranzo, insieme ai genitori di lui e a tutte le persone che abitavano nella stessa casa degli sposi. La quarta domenica andava la famiglia della sposa a casa degli sposi. Le feste duravano un mese, per quattro domeniche.

Le donne anziane indossano abiti tradizionali, lunghi e con i fazzoletti in testa, quelli erano i costumi. Però risalgono ad un'epoca precedente alla mia. Ricordo che quando ero ragazza solo alcune donne anziane li indossavano ancora. Mia nonna ce l'aveva. Mi ricordo che quando avevo più o meno dodici anni, andavo a messa e c'erano un sacco di anziane vestite così. Era il costume per uscire. Portavano una gonna arricciata e degli stivaletti allacciati, un po' a punta, con il tacco basso. Le stoffe di quei vestiti erano fatte in casa. Le donne tessevano la stoffa per fare i vestiti, per preparare la biancheria.

I contadini piantavano sia il lino che la canapa. La piantina di lino era sottile. La canapa invece era alta. La canapa serviva più che altro per fare le funi, non per il corredo. Il lino invece serviva per la biancheria che si tesseva in casa. A luglio la pianta del lino faceva dei fiorellini celesti. Quando cadevano i fiorellini si capiva che la pianta era matura e allora si doveva estirpare. Si facevano dei mazzettini, si legavano e si portavano al fiume con il carro e le mucche. Si dovevano portare anche dei paletti di legno appuntiti. I fasci si mettevano in ammollo alla riva del fiume e si legavano, con il filo di ferro, ai paletti conficcati a terra. Dovevano rimanere in ammollo per una decina di giorni. Poi si toglievano dall'acqua del fiume, che una volta era pulita, si sciacquavano i mazzetti e poi si lasciavano ad asciugare. Poi si riportavano a casa con il carro. Dopo si mettevano nel forno caldo e con attrezzo dentato, lu macinelone, si battevano i mazzettini, si rompevano ed uscivano dei fili. Quello era il lino. Poi si portava a filare a Pescara e ti ridavano le matasse di lino. Lo scarto che usciva dal lino, la stoppa, si lavorava con la chinocchia e lo sputo, poi si faceva la matassa e si lavava con la cenere. Con la stoppa si facevano gli strofinacci. Il lino che si coltivava serviva per fare la trama, cioè quella parte della tela che va di traverso, invece per la lunghezza si doveva comprare il cotone. Il tessuto che veniva fuori era un misto di lino e cotone. A Chieti c'erano i negozi che vendevano le matasse di cotone. Al telaio c'era un cannello con un gancio dove si metteva il cotone. Tutte le famiglie avevano un telaio. Poi c'era anche un lino più raffinato che si comprava, perché con quello fatto in casa veniva una stoffa più rustica. Si potevano fare anche delle stoffe a righini colorati. Però serviva il cotone colorato e c'era tutto un procedimento particolare.

I vestiti si facevano cucire dal sarto stajato. I sarti stavano in casa dei clienti per dei giorni a cucire a tutte le persone della famiglia. I sarti cucivano anche l'imbottita.

Una volta c'erano anche delle credenze, delle superstizioni, stava pieno! C'erano le persone che andavano a dire il mal di pancia, il mal di testa. C'erano tante credenze. C'erano delle cose che si mettevano addosso. Per esempio una pezzolina rossa dove, dentro, si metteva il sale. Si chiamava lu bree. C'era lu male sinizze, una specie di ernia. Lo diceva quello di Melatti. Poi c'era un'altra malattia, i vermi dell'intestino dei ragazzi. Per fare scappare i vermi si portavano le collane di aglio sbucciato. Un altro rimedio contro i vermi era sciogliere il piombo (...). Contro l'invidia invece c'era il malocchio. Se incontravi una ragazza e dicevi: «quanto sei bella», per non invidiarla dovevi aggiungere: «che Dije ti benedica!» Lo stesso si doveva dire quando si vedeva una creatura appena nata. Per togliere l'invidia si prendeva un recipiente con dell'acqua e ci si faceva gocciolare l'olio. Poi si recitava una preghiera che adesso non ricordo.

I ragazzini una volta giocavano a sdazza. Le donne giocavano a campana, oppure si saltava con la corda. Non potevamo giocare, non era ammesso. Se ci vedevano ci rimproveravano, perché stavamo facendo delle scemenze al posto di andare a lavorare in mezzo alle terre. In campagna le bambine facevano quello che potevano, però aiutavano. Riempivano delle ceste, raccoglievano l'erba, innaffiavano delle piante! I maschietti erano trattati diversamente, erano più liberi. La donna già da bambina era trattata diversamente rispetto ai maschi. Poi cresceva con questa mentalità da schiava, da serva. In inverno le ragazze passavano le giornate vicino al focolare a fare le calzette o a tessere.

Cacciagrano Maria Concetta, San Giovanni Teatino, classe 1927
(intervista rilevata in data 26/10/2009)

LA FAMIGLIA CONTADINA



Le famiglie a San Giovanni Teatino, così come in gran parte del resto d'Italia, durante tutta la seconda metà del 1900 e fino alla fine degli anni Sessanta circa, erano di stampo patriarcale.

Costantini Giovanni, San Giovanni Teatino, classe 1925 (intervista rilevata in data 21/10/2009)

Da quanto tempo vive a San Giovanni?

Dalla nascita. Sono nato in Via Paludi però sono cresciuto con i nonni che vivevano più in campagna, verso la curva stretta che sta lungo la salita per arrivare a San Giovanni, lì c'era una strada piena di fango e per spostarci usavamo il carro trainato dai buoi.

Che ricordo ha della sua infanzia?

Mio padre aveva un negozietto di alimentari e mia madre lavorava là. Mia sorella Maria, la più grande, doveva lavare, cucinare e accudire i bambini. Mio padre andava anche a lavorare al mulino Di Luca che stava a Chieti. I miei nonni invece erano contadini. Io andavo a scuola e la maestra era la Del Gallo di Sambuceto. Nella scuola c'erano i banchi di legno. Era un'unica stanza. Eravamo quindici bambini.

La popolazione era composta quasi esclusivamente da contadini i quali vivevano numerosi sotto un unico tetto, raggruppati in più generazioni, solitamente tre: i nonni con i figli ed i nipoti, ed in più nuclei coniugali. Le famiglie nel passato erano molto numerose in virtù del fatto che dominava il principio della virilocalità, cioè i figli maschi, una volta sposati, rimanevano a vivere nella famiglia d'origine insieme a quella neo costituita;

questa regola era rispettata non soltanto dal primogenito ma da tutta la discendenza maschile della famiglia. Per questo motivo, non di rado, le famiglie arrivavano a contare dai dieci ai venti componenti.

Questo modello trovava le sue fondamenta nell'attaccamento alla terra, alla casa, quali beni da proteggere nella loro integrità e da custodire attraverso la cooperazione e la forza lavoro di tutti i membri, centellinandone poi le risorse per il mantenimento di tutta la famiglia. Poco importava se la terra era di proprietà oppure era stata affidata in concessione con un contratto di mezza-



La stessa maestra seguiva sia la prima che la seconda contemporaneamente, dentro la stessa stanza. C'erano le punizioni e c'era un rispetto assoluto per la maestra.

Cosa ricorda della vita nei campi?

Mio nonno si alzava alle quattro per andare in campagna. Aveva circa dieci ettari di terreno ed era da solo a lavorare. Qualche volta chiamava un po' di persone per farsi aiutare. C'erano i vigneti. Prima con un'unica vite si produceva un chilo, un chilo e mezzo d'uva montepulciano. Poi le cose sono cambiate, hanno fatto le capanne e con una vite si producevano quaranta, cinquanta chili d'uva. Però il vino di una volta era migliore. L'unica risorsa era la campagna, non c'era altro. A San Giovanni c'erano gli uliveti, i vigneti, i fichi, pomodori. (...)

Si coltivava anche il grano qui in collina?

Sì. La produzione era scarsa, però per noi bastava. Serviva anche per le galline che mangiavano grano e granone. Una volta per fare arrivare le galline ad un chilo e mezzo ci volevano otto mesi. Mio nonno allevava galline, polli, conigli e pecore. Con le pecore si faceva il formaggio.

Ricorda come si faceva il formaggio?

Si faceva bollire il latte; si usava il caglio, poi si usavano delle forme, la *fuscella*, ci si metteva dentro la cagliata e si premeva fino a farla diventare una forma di formaggio. Dopo si toglieva dalla forma e si metteva ad essiccare con un po' di sale sopra. Il formaggio prima era fresco e poi dopo due o tre settimane diventava incerato. Non si mangiava troppo stagionato. Mia nonna aveva una stanza, un magazzino, dove appendeva tutti i prodotti. (...)

Ricorda la vendemmia?

L'uva si pigiava con i piedi, in una tinozza da venti quintali. L'uva stava dentro ad un sacco che stava in una vasca di legno chiamata la *trocca*. Dieci, quindici donne trasportavano l'uva con i cesti in testa, la portavano dove stavano



Normato Margherita

dria, in ogni caso rappresentava l'unica certezza economica da proteggere mantenendo intatto il legame con essa.

Esempi di famiglie patriarcali erano diffusi sia presso i numerosi piccoli e medi proprietari della zona, sia presso i coloni che lavoravano le terre dei signori, grossi proprietari solitamente non originari di San Giovanni Teatino che concedevano ai contadini anche la casa al centro del podere.

Erano rare le eccezioni di famiglie nucleari. Soltanto alcuni braccianti alloggiavano all'interno di anguste case con un nucleo familiare ridotto; essi rappresentavano il ceto più disagiato della società rurale in quanto, in un'epoca in cui si viveva esclusivamente di agricoltura, non disponevano di quel legame con la terra quale unica fonte di

i pigiatori. Quattro uomini invece coglievano l'uva. Mio nonno faceva cogliere solo l'uva nera, quella rosa non la faceva cogliere. Faceva una seconda raccolta dopo un mese. La *trocca* stava un po' in discesa, come si pigiava usciva il mosto che andava in un contenitore piccolo. Con quello si metteva nella tinozza dove rimaneva a fermentare per otto giorni. Per fare il vino nero ci si mettevano anche le bucce che erano rimaste dentro al sacco. Dopo qualche ora il vino già bolliva. Quando faceva troppo freddo mio nonno accendeva il fuoco lì vicino per farlo bollire prima. Dato che le bucce dell'uva risalivano in superficie, ogni tanto mio nonno andava ad abbassarle per non fare diventare aceto il mosto. Se le bucce rimanevano in superficie più di quattro, cinque ore, il mosto si rovinava. Si metteva sulla tinozza una specie di coperchio a listelli che serviva per abbassare le bucce. Il mosto fermentato si metteva nelle botti da sette quintali. (...) Questo procedimento si chiamava *svinare*. E' la fermentazione che dà il colore scuro al vino. Invece se si voleva fare il rosè, non c'era bisogno della fermentazione e non si mettevano le bucce. Le bucce si passavano con *lu cruvellucce* (crivello) e poi si mettevano sotto il torchio per finire la spremitura. Alla vendemmia c'era sempre tanta gente. Si faceva a scambio aiuto e qualche persona invece si pagava a giornata. Ai lavoratori al massimo si dava cinque lire a giornata. Anche quando si piantava la vigna, si faceva *lo scasso*, si dava cinque lire agli operai. Però lavoravano dall'alba al tramonto. Gli si dava anche da mangiare.

Cosa si mangiava?

Mio nonno ammazza sempre il maiale, quindi quando aveva gli operai gli dava sempre carne di maiale da mangiare. Pancetta, salsicce, uova, peperoni secchi, fagioli. Si portava da mangiare in campagna, dentro i cesti. Si portavano anche i piatti, il vino, tutto quello che serviva. Alle otto, le nove, si mangiava. Poi si rimangiava il giorno alle due. Si mangiavano i fagioli con le cotiche di maiale, le salsicce, il formaggio, le uova. La pasta si mangiava poco, di solito erano le sagne. La domenica si mangiava anche la pasta asciutta, tipo le tagliatelle, con il sugo di carne. A volte ci mettevano anche le uova nell'impasto. Per secondo si mangiava il pollo o il coniglio. Poi si mangiavano noci, mandorle, olive, fichi secchi. Quello che si mangiava era tutta roba di casa. Mia nonna comprava solo il sale ed il tabacco. Neanche la biancheria comprava perché faceva la tela.

Ricorda come faceva sua nonna per fare la tela?

La canapa la piantavano i miei nonni. Quando si seccava si estirpava. Poi si sbatteva con un legno per rompere la canna. Si ricavano i fili a fiocchi. Dopo con delle tavolette, non mi ricordo come si chiamavano, si toglievano delle scorie per pulire i fiocchetti. Una volta pulito la nonna faceva il filo. Girava, girava e faceva i rotoli di filo. Però per fare la tela doveva comprare anche il cotone. Si compravano le *fezze* di cotone e si avvolgevano intorno a delle can-





«C'erano i vecchi: nonno e nonna, con tre figli uomini sposati, che vivevano insieme, erano rimasti in casa con i genitori, ogni figlio sposato aveva cinque o sei proli. Tutti nella stessa casa.»

Sig. Giuseppe, San Giovanni Teatino, classe 1925

nucce del telaio. Invece la canapa si metteva al telaio orizzontalmente. La stoffa era un misto tra canapa e cotone. Era una stoffa grezza e per farla diventare bianca si doveva bagnare e asciugare al sole continuamente, per venti, trenta giorni. Poi si cucivano tre pezze di questa stoffa grezza per fare le lenzuola. Oppure mia nonna la tingeva alla tintoria, del colore dei jeans, e ci faceva i vestiti. Poi la sarta cuciva i vestiti, le mutande, le camicie da notte, tutto con quella stoffa. C'era chi chiamava il sarto una volta ogni tanto e chi lo teneva *stajato*, gli dava un tot all'anno. Anche il calzolaio veniva a casa due, tre volte l'anno per fare le riparazioni. Si pagava con il grano. Le sarte di San Giovanni erano Domenica ed Erlinda. Le pagavamo, oppure gli davamo l'olio, le uova. Anche i fabbri che aggiustavano gli aratri stavano *stajati*.

Cosa ricorda della vita quotidiana?

La luce non c'era, c'era la lampada ad olio o a petrolio. La sera dopo una giornata di lavoro, con le lampade, le donne facevano le calzette o le maglie di lana con la lana delle pecore nostrane. Una volta la donna era una mezza schiava. Doveva lavorare come tutti gli altri e poi doveva anche tessere o fare le calzette di lana, le maglie. La donna aveva un ruolo determinante nella famiglia. Doveva cucinare, doveva fare le pulizie, doveva aiutare in campagna, doveva dare da mangiare agli animali, doveva cucire. Per lavare i piatti o i panni bisognava prendere l'acqua dal pozzo.

Anche per l'irrigazione si doveva prendere l'acqua dal pozzo?

Non c'era l'irrigazione una volta. Si aspettava la pioggia. Chi non aveva il pozzo per prendere l'acqua andava alle fontane con le conche in testa. Poi ha messo un'altra fontana il dottor Feragalli che allora era sindaco.

Per lavare la biancheria si metteva l'acqua in un tino, ci si metteva dentro la biancheria sporca e si copriva con un telo che sporgeva all'esterno del tino. Poi si prendeva la cenere, si passava per due volte con una specie di setaccio e, una volta tolti i pezzetti di carbone, si metteva in un altro tino piccolo, ci si buttava l'acqua e si girava. Dopo si buttava su quel telo che copriva la biancheria, così passava solo l'acqua e la cenere restava sul telo. Poi la biancheria rimaneva in ammollo per due, tre giorni. Poi si sciacquava e si lasciava al sole. Poi si riprendeva la biancheria e, con il sapone fatto in casa con il grasso di animale, si strofinava su di una mattonella di legno e si lasciava al sole anche per un paio

sostentamento; un'altra eccezione era rappresentata dagli impiegati, e a San Giovanni Teatino ce n'erano davvero pochi, che talvolta dopo sposati lasciavano l'originaria famiglia contadina per andare a costituire un nuovo nucleo familiare distaccato.

La famiglia patriarcale, facendo riferimento ai ricordi unanimi degli intervistati, era ben strutturata secondo un ordine gerarchico. Il





di giorni. Dopo si sciacquava e si stendeva. Qualche volta si stirava con un ferro che si scaldava sul camino. Dopo è arrivato il ferro a carbone.

Come si faceva il sapone?

Si metteva il grasso di animale ed il fondo dell'olio dentro ad un grosso recipiente. Si comprava la soda caustica e si metteva in mezzo al grasso ed ai ritagli del maiale e si faceva bollire per un paio di ore. Poi si toglieva dal fuoco e si lasciava lì. Il sapone si gelava e veniva in superficie. Mia nonna con un coltello lo tagliava e faceva i pezzetti. Poi li metteva ad essiccare su una mensola di legno. Dopo una ventina di giorni si induriva e si poteva usare.

Per cucinare come si faceva?

Si usavano le pentole di pietra. Intorno, con il filo di ferro, si faceva una gabbia di protezione che serviva per non farle rompere con il calore. Dopo sono arrivate quelle di rame. Si cucinava sul camino. Le sagne si cuocevano nella caldaia appesa al camino. Per riscaldare la casa c'era solo il camino. Chi non aveva il camino usava il braciere con la carbonella. Le stanze dove non c'era il camino non erano riscaldate. Per riscaldare i letti c'erano gli scaldini.

Quali erano gli svaghi nel passato?

Si ballava quando si "scioglieva" il granoturco. Era una festa. Si facevano dei mucchi di granoturco in mezzo all'aia. Mentre

comando e la gestione degli affari era affidata ai vecchi che godevano di un rispetto ossequioso ed esercitavano la loro autorità su tutti gli altri membri del gruppo familiare. A loro spettavano le decisioni più importanti, curavano gli interessi, gestivano il denaro, loro coordinavano le attività ed influenzavano anche sull'educazione dei nipoti. L'uomo era senza dubbio il capo famiglia, ma le donne anziane, dunque le madri o le suocere del casato, avevano un ruolo determinante nel governare ogni aspetto della vita quotidiana

«Era una famiglia patriarcale, mio nonno aveva dieci figli quasi tutti sposati che vivevano nella stessa casa con le mogli.»

Sig.ra Matilde, San Giovanni Teatino, classe 1926



dell'intera famiglia estesa; all'interno delle mura domestiche tutte le altre donne dovevano attenersi scrupolosamente alle disposizioni dell'anziana matrona.

Alla morte del vecchio genitore era sempre il figlio maggiore a prendere le redini della famiglia, gestendo in prima persona le trattative con il padrone del podere o con i commercianti, amministrando le finanze della casa e prendendo le decisioni più importanti relativamente alle attività agricole da compiersi.

Le donne erano subordinate alla volontà dei genitori prima, del marito e dei suoceri poi; succubi e trattate spesso come fossero schiave prive di volontà, il cui parere non era mai determinante, a volte nemmeno quando si trattava di scegliere il proprio consorte. Molti anziani intervistati per la ricerca, uomini e donne, hanno riconosciuto con disappunto questo ruolo subalterno, eppure determinante, ricoperto dalla donna all'interno della famiglia patriarcale. Le donne oltre ad occuparsi della cucina, della casa, dei panni da lavare in scomodi catini, tessavano al telaio la canapa coltivata nei campi per confezionare la biancheria da dare in dote alle figlie; esse inoltre dovevano accudire il bestiame ed aiutare i loro mariti in tutti i lavori nei campi. Già da ragazze fornivano un prezioso aiuto nei lavori domestici, imparavano presto i segreti per diventare delle brave sarte, collaboravano nella cura del pollaio e, durante le grandi attività lavorative, diligentemente portavano da mangiare agli uomini impegnati nei campi, preparandosi in questo modo alle loro future responsabilità di donne.

La famiglia patriarcale era fortemente gerarchica tanto che al suo interno ognuno aveva un proprio ruolo determinato. Gli uomini, come è stato detto fin'ora, avevano un ruolo impor-

si scioglievano si parlava, si cantava e alla fine si ballava. Con le foglie interne del granoturco si faceva il saccone per il materasso. Però le foglie si facevano prima asciugare. Io dormivo sul saccone con le foglie di granoturco. Poi i ragazzi, per divertirsi, organizzavano delle feste in casa. Noi giovani tante volte ci organizzavamo per andare a Chieti. C'era una locanda che cucinava lo spezzatino d'agnello. Si beveva solo il vino e la gassosa. Ci si andava a piedi, una volta siamo andati anche con la neve. (...)

C'erano delle masserie a San Giovanni?

Erano tutte masserie. C'era la famiglia Giammaria, che era una famiglia rispettata, con molti terreni. Loro avevano tre o quattro coloni. Feragalli aveva cinque o sei masserie. Una stava a Pontemarino, due sulla via per Chieti, una a destra della strada ed una a sinistra. Un'altra stava più verso Chieti. Tutte le masserie erano lavorate dai coloni. Il raccolto non si divideva a metà, ma il proprietario prendeva più della metà. Poi c'erano cinque masserie di Pierangeli; stavano nella zona di Via Monte Bianco. Nella zona del centro c'erano trenta o quaranta famiglie. Chi aveva le sue terre lavorava le terre di proprietà, senno andavano a lavorare a giornata. Si alzavano, prendevano zappa e bidente ed andavano a lavorare a volte da uno ed a volte da un altro. Ai lavoratori a giornata non si davano sempre i soldi. Gli davano la legna, i prodotti della terra.



tante nella gestione della famiglia e soprattutto nell'organizzazione del lavoro; essi facevano senza dubbio grandi sacrifici nel faticoso lavoro nei campi, pur essendo in qualche modo ricompensati da qualche blando privilegio. Contrariamente all'austera vita svolta dalle donne, era loro concesso il diritto allo svago; gli uomini infatti andavano spesso al cinema oppure potevano incontrarsi liberamente in quei pochi luoghi di ritrovo disseminati nel paese, come ad esempio nelle famose e tanto citate *cantine di Livino* o di *Giarrella*.

Anche i bambini ed i ragazzi avevano un ruolo determinato all'interno della famiglia, questi non erano affatto esclusi dal lavoro: i bambini avevano il compito di occuparsi del bestiame e, con un grande senso del dovere, portavano le greggi al pascolo oppure raccoglievano il foraggio per l'alimentazione degli animali della fattoria, dunque anch'essi dovevano collaborare per portare avanti le attività familiari nel limite delle loro possibilità, imparando da subito il mestiere con la pratica e l'osservazione.

La famiglia contadina era di fatto un'unità tendenzialmente autarchica i cui scambi commerciali con l'esterno erano ridotti all'essenziale. Quel che serviva alla famiglia per la propria sussistenza era prodotto o realizzato quasi unicamente al suo interno. Le rendite agricole soddisfacevano le esigenze alimentari, si coltivava il lino o la canapa per ottenere il filo da cui ricavare la stoffa, poi si chiamavano i sarti per far cucire gli abiti o per effettuare le riparazioni. Chi non ricorda, tra i meno giovani concittadini, *Verino*, *Ezechiele* e *Gennarino*, i sarti che stagionalmente si recavano presso le abitazioni dei clienti dove si trattenevano per alcuni giorni, con una rudimentale macchina da

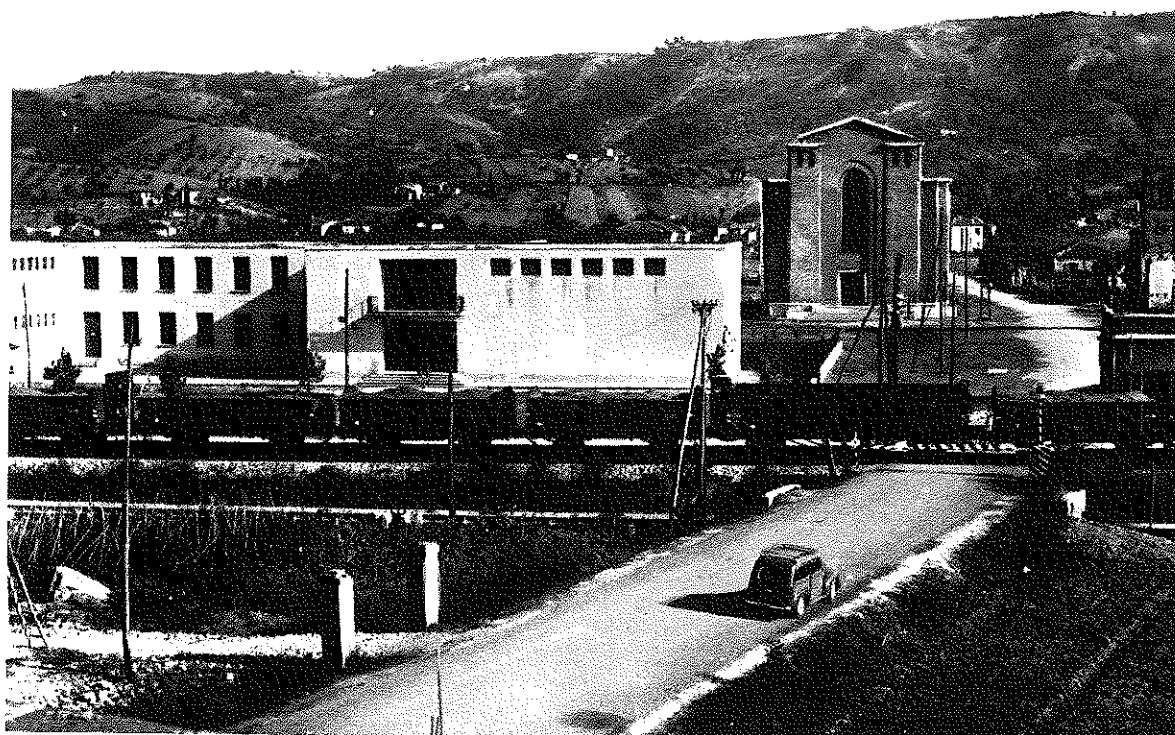


cucire, per "rivestire" tutti i membri della famiglia. Questi, così come il calzolaio, il barbiere, il fabbro ed altri artigiani, erano *stajati*, vale a dire si pagavano al raccolto con una quantità di grano stabilita in base alle giornate di lavoro. Il raccolto era indispensabile anche per ricompensare i braccianti che si reclutavano in occasione dei più impegnativi lavori nei campi per delle giornate di lavoro corrisposte con derrate ali mentari: grano, farina, pane, oppure, nelle situazioni più disperate, anche semplicemente in cambio del pranzo che veniva abitualmente offerto ai lavoratori.

A partire dagli anni Cinquanta molti contadini hanno trovato impiego presso le prime fabbriche del territorio, pur continuando ancora a vivere in famiglie patriarcali dedicandosi all'agricoltura che tuttavia stava iniziando a perdere la sua centralità. A seguito della deruralizzazione le proprietà sono state divise tra i vari eredi provocando la conseguente scissione di molte famiglie. Sul finire degli anni Sessanta, con il boom economico e l'industrializzazione, la civiltà contadina si è avviata verso il declino ed insieme ad essa la famiglia patriarcale. Il mutare dei costumi, insieme alle nuove esigenze produttive, ha decretato dunque la fine della famiglia patriarcale sostituita dalla più moderna, e forse meno solidale, famiglia nucleare.

*«Una volta chi si sposava rimaneva in famiglia.
La donna si sposava e se ne andava nella famiglia del marito.
Andava sempre in famiglia però, andare a vivere da soli non esisteva proprio.»*

Sig.ra Concetta, San Giovanni Teatino, classe 1927



MI S'ARCORDE

Io sono nata a San Giovanni Teatino. Un tempo qui nella zona le abitazioni erano raggruppate, c'erano gruppi di case. Io appartenevo al gruppo Caldarelli, poi c'era il gruppo Giusine, ancora più grande era invece il gruppo Sgarrone cioè i Di Nicola. Una volta ci si conosceva tutti.

I soprannomi di Sambuceto erano Sgarrone, Giuaechinille che era Diodato, Biaciunittè che stavano nella zona del fiume, poi Friscione che erano i Rocci e stavano nella zona di Dragonara, Nisce cioè i Di Nisio, Sgarrunittè. Noi eravamo li Callarille, poi c'erano li Tirrisce cioè La Torre, Sgarrone, li Camile che era un altro gruppo dei Diodato, Annagnele che erano i Di Palma. Una volta a Sambuceto c'erano dei gruppi di case che si individuavano per soprannomi. La zona di Dragonara noi la frequentavamo poco. Poi c'era il gruppo Chiacchiaretta e Cacciagrano.

Noi stavamo qui, lungo la strada che sale verso San Giovanni, però mio padre e mio zio provenivano dal gruppo vecchio di Caldarelli che sta ancora più su, andando verso San Giovanni, verso il campo sportivo. Mio padre e mio zio erano appaltatori ed hanno avuto la possibilità di distaccarsi e di costruirsi una casa. Così hanno costituito un altro piccolo gruppo di Caldarelli.

Mio padre, Mastro Verino, era un appaltatore, costruiva case; lui era molto conosciuto. E' morto nel '45 in un incidente stradale. Avevo una zia, la sorella di mio padre, che stava a Sgarrone; tramite lei ho conosciuto mio marito. Lui, tornato dalla guerra, è andato a salutare mia zia che lo credeva morto, in quella occasione lui mi ha notata, io stavo stendendo i panni con mia sorella e portavamo ancora il lutto per la morte di mio padre. Poi tramite mia zia ci siamo conosciuti.

Io e mio marito ci siamo sposati nel '49 qui a Sambuceto in una chiesa di fortuna, una specie di baracca di lamiera, perché la chiesa aveva subito dei crolli durante i bombardamenti. Prima di poterci fidanzare ufficialmente però mia madre ha preso informazioni su questo ragazzo e sulla sua famiglia. Mia madre ha mandato i miei fratelli a parlare con lui. E' stato necessario chiedere informazioni tramite altre persone, una volta funzionava così, non ci si poteva fidanzare liberamente, dovevano intervenire sempre le famiglie. Ci si informava sulla famiglia di provenienza.

Una volta non si poteva mica frequentare liberamente il fidanzato, dove ti incontravi?!? Siamo stati fidanzati meno di anno ma in quel periodo lui è stato a casa solo quarantacinque giorni perché era arruolato.

Nella mia famiglia non c'era l'abitudine di fare molte feste perché siamo stati colpiti da diversi lutti, anche perché le nostre terre erano lavorate da un contadino. Però ricordo che la raccolta del grano turco era già una festa; la sera quando si finiva di lavorare si ballava.

Mi ricordo anche la mietitura e la trebbiatura perché da ragazzina mi divertivo a vedere la macchina che trebbiava. Ricordo anche che da bambina andavo in cantina con papà e con il contadino per vedere come facevano il vino. Io non ho vissuto tanto la realtà dei contadini, però da mio marito, a San Donato, si facevano tante feste quando c'erano i lavori nei campi. Anche la domenica spesso si ballava a casa di qualcuno che possedeva il grammofo, era un'occasione di divertimento per i giovani. Noi però non andavamo, mia madre non ci ha mandato mai in nessun posto perché avevamo perso il papà.

Per me la vita era un po' diversa rispetto a chi aveva la campagna. Io sono andata a Pescara per tre mesi a Nostra Signora per imparare a ricamare, a Pescara ci si andava in treno. Una volta c'era la fermata del treno anche qui a Sambuceto; mia sorella invece è andata a scuola di taglio.

Le donne imparavano questi lavori e poi stavano in casa a cucire e ricamare. Io e mia sorella da bambine avevamo già la biancheria che ci aveva preparato mamma come corredo per il matrimonio. Mia madre aveva ricevuto una quota d'eredità e con quei soldi ha fatto studiare un mio fratello ed ha preparato il corredo per noi figlie. Non uscivamo mai, stavamo sempre in casa a rifinire le nostre lenzuola. Soltanto la domenica non si prendeva l'ago, si andava a messa; chi andava a messa la mattina alle otto poi pensava a pulire, chi andava a messa più tardi pensava a cucinare, ci dividevamo i compiti. Appena terminata la funzione religiosa non potevamo trattenerci a chiacchierare, dovevamo subito rincasare! Abbiamo ricevuto un'educazione rigida; il pomeriggio poi ci sedevamo sulle scale di casa a chiacchierare, si colloquiava di più all'epoca; noi eravamo catechiste. La nostra vita è stata diversa da chi era figlia di contadini e doveva invece andare a lavorare in campagna, noi avevamo il soccio, il contadino che ci lavorava la terra e prendeva la metà del raccolto. C'erano delle bambine che abitavano vicino a casa nostra che andavano a pascolare le pecore, io chiedevo a mamma se potevo andare con loro così giocavamo un po' in mezzo alla campagna.

Una volta si mangiavano sempre le sagne con i fagioli, riso e patate, riso e cicoria, minestrone.

La domenica noi mangiavamo sempre la carne, mio padre andava a Pescara e comprava l'agnello. Nei giorni di festa si mangiava la carne al sugo e poi i polli che si ammazzavano, qualche volta si mangiava anche l'agnello. Ricordo che mio padre quando usciva per andare alla festa del lunedì di Pasqua, andava in piazza e tornava sempre con degli amici a casa; una volta agli ospiti gli si offriva il vino, i fiadoni, la pizza benedetta.

A Natale ci riunivamo in famiglia per il pranzo, si mangiava il brodo con il cardone e le pallottine di carne, poi si facevano i fritti li caviciunitte, li turcinille. A Natale si giocava a tombola tra di noi. Ci si incontrava con i parenti e ci si scambiavano dei dolci, i fritti. Ricordo che un'altra occasione di festa era quando si ammazzava il maiale, nei periodi freddi. Ci si riuniva perché si aveva bisogno di aiuto, e poi si cucinava lu ciffe e ciaffe, ricordo che era una festa!

CALDARELLI MARIA, San Giovanni Teatino, classe 1930
(intervista rilevata in data 3/08/2009)

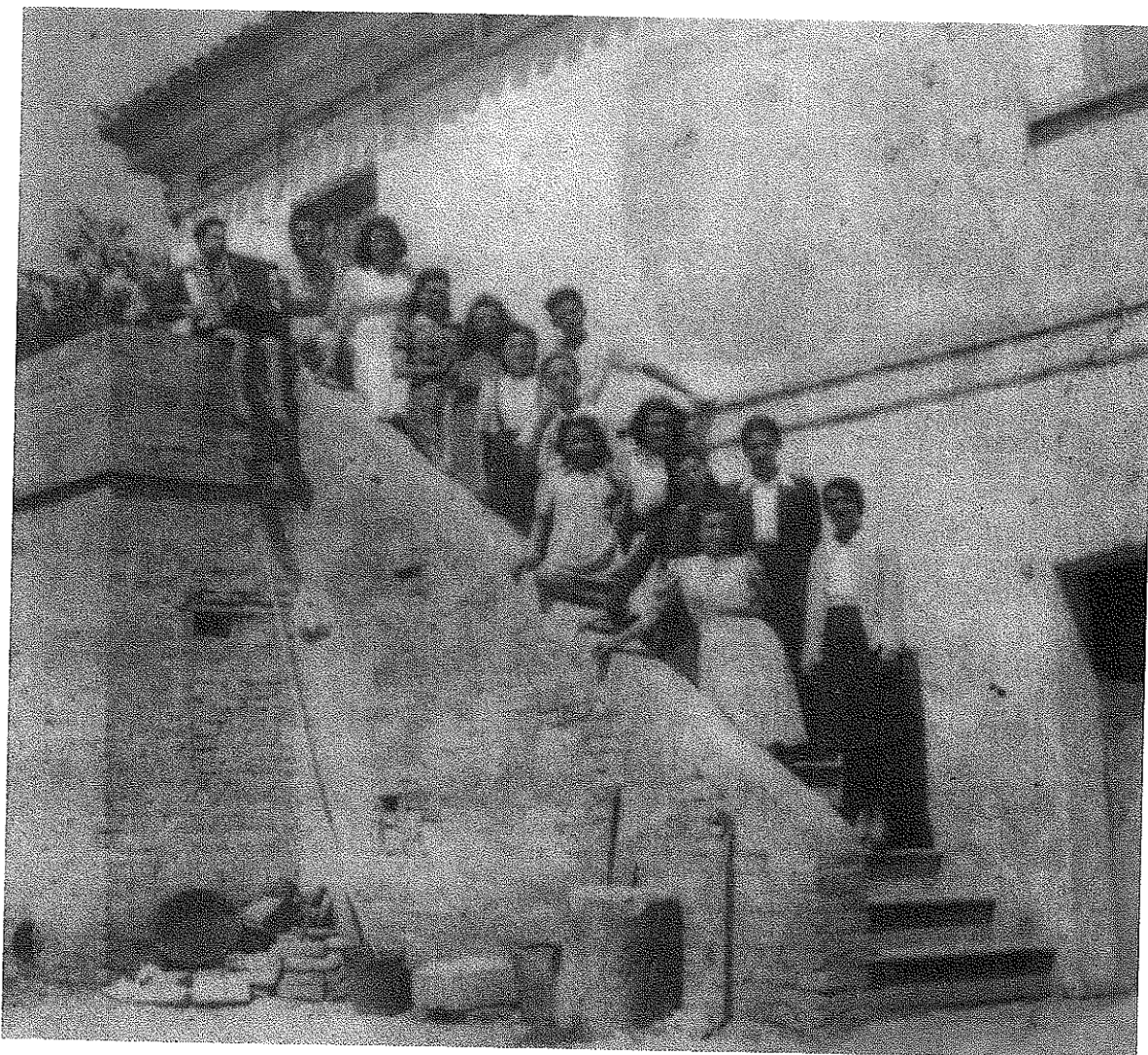


LE ABITAZIONI E LA VITA DOMESTICA



Le case contadine un tempo dislocate sul territorio di San Giovanni Teatino erano costruite in relazione alle disponibilità finanziarie dei suoi abitanti e all'estensione del terreno da essi coltivato. Le case coloniche erano circondate dalla campagna dalla quale traevano le risorse per la propria autonomia economica e si affacciavano tutte intorno ad un'aia, a volte comune a più abitazioni, dove spesso si trovava il forno a legna per la cottura del pane.

Queste case, generalmente di un solo piano rialzato, avevano la cucina, fulcro della vita quotidiana, al piano terra, mentre le camere da letto erano collocate al piano superiore al quale si accedeva tramite una scalinata esterna; annessi all'abitazione c'erano dei locali di deposito, le stalle per le bestie e le rimesse per gli attrezzi. Un'altra tipologia di abitazione ospitava in vece al pian terreno le stalle per il ricovero del bestiame, le stanze per gli attrezzi agricoli, i fondaci, la cantina ed il forno per la cottura del pane, mentre al piano superiore c'erano le stanze in cui si svolgeva la vita domestica della famiglia. Anche in questo caso la stanza più utilizzata era senza dubbio l'ampia cucina dove risaltava il grosso focolare, indispensabile strumento



per la cottura dei cibi e spesso unica fonte di calore dell'intera abitazione; qui la famiglia si radunava per mangiare e, durante le gelide serate invernali, per conversare confortati dal lieve tepore emanato dal camino. Intanto che le donne svolgevano i loro abituali lavori ai ferri e rassettavano i malconci abiti dei familiari, gli anziani si improvvisavano narratori intrattenendo parenti ed amici con i loro interminabili racconti, accompagnati dallo scoppiettare del fuoco acceso; gli uomini al contempo si intrattenevano nelle sempre calde stalle per giocare insieme a carte.

Le camere da letto, nonostante fossero gelide e umilmente arredate, offrivano conforto ai contadini dopo le dure fatiche giornaliere, troppo spesso accogliendoli semplicemente su un saccone imbottito con le foglie del granturco, unico giaciglio per molti sventurati. Nei migliori dei casi, materassi in lana ricoperti da lenzuola in lino fatte a mano adornavano le essenziali lettiere in legno, componenti tipiche di molte camere da letto d'inizio Novecento insieme al baule per la dote, la toeletta e l'immancabile comò. Tra gli oggetti sempre presenti in ogni camera matrimoniale, lo scaldino, la macchina da cucire e le tante immagini sacre, segno della forte devozione dei nostri antenati. In altri vani della casa dormivano assiepati tutti i giovani discendenti della famiglia.

Durante tutta la prima metà del Novecento le case erano prive dei servizi igienici e, ovvia



mente, di acqua corrente. Quasi tutte esternamente avevano dei pozzi dai quali attingere l'acqua indispensabile per tutte le attività domestiche; in mancanza del pozzo per prendere l'acqua bisognava recarsi con dei recipienti alle fontane pubbliche. Gli abitanti di Sambuceto generalmente andavano a prendere l'acqua potabile a Fontanelle oppure alla condotta idrica situata a *lu Camele*, in prossimità del gruppo Diodato. Un'altra preziosissima fonte di approvvigionamento idrico era rappresentata dal fiume: immensa risorsa per il nostro territorio. Nel passato gli abitanti delle aree limitrofe bevevano addirittura l'acqua del fiume, con essa si lavavano oppure ci tergevano il bucato.

COME SI FACEVA IL BUCATO

"In inverno si faceva la colata dei panni. Si prendeva una tinozza grossa di legno. Si faceva bollire l'acqua con la ruscietta, poi l'acqua bollente si metteva nel tino con i panni e si lasciava in ammollo per una giornata. Poi si risciacquavano i panni e si stendevano. Si lavavano prima le lenzuola e poi nella stessa acqua si lavavano i pantaloni, i vestiti."

Sig.ra Ermelinda, San Giovanni Teatino, classe 1928

Stando ad alcune testimonianze, in estate persino le donne della collina andavano al fiume, qui sedute in ginocchio sulla riva del fiume strofinavano su di una pietra i panni da sbiancare. Il bucato, specie in inverno, si lavava anche all'interno delle abitazioni prendendo l'acqua dal pozzo con la quale si riempiva un grosso tino. Poi per candeggiare si utilizzava l'acqua con la cenere del caminetto filtrata attraverso un telo, in alternativa si faceva bollire l'acqua con la *ruscietta* (soda), altrimenti si poteva utilizzare il sapone fatto artigianalmente dalle esperte donne di casa.

Ricordano gli anziani intervistati che, per illuminare l'interno delle stanze domestiche, si utilizzavano i lumi ad olio oppure le lampade a carburo, invece per l'illuminazione delle stalle o per gli spostamenti all'aperto si soleva utilizzare le lampade a petrolio.

Chiaramente i comfort attuali non erano neanche contemplati, quindi i nostri anziani per riscaldarsi si accontentavano esclusivamente del camino, dei bracieri e, nella migliore delle ipotesi, della stufa a legna comoda anche per il piccolo serbatoio che consentiva di avere sempre un po' di acqua calda a portata di mano. Il problema di come riscaldarsi si poneva anche a scuola, o meglio nelle stanze messe a disposizione dal comune o dalle stesse maestre per lo svolgimento delle lezioni; in questi casi era cura degli studenti portare la legna per accendere le stufe. E' stato raccontato che i bambini, lungo il tragitto casa scuola, andavano alla ricerca della legna da portare in aula nella speranza di confortarsi con un po' di tepore durante le lezioni.

Ricordano le anziane donne che una volta si cucinava sempre sul fuoco, e quanta fatica ogni volta dover accendere il fuoco per preparare il cibo! Sia in inverno che d'estate si doveva ricorrere alla legna o al carbone, indifferentemente se si utilizzava il caminetto, la stufa oppure le "fornacelle"; la pasta si cuoceva sempre sul camino appendendo con un uncino la caldaia di rame alla catena del camino. Il pane si cuoceva nel forno a legna dove, per i pranzi importanti, si cucinava anche la carne e dei biscotti.

Per conservare i cibi e tenerli in fresco l'unico mezzo a disposizione, specialmente nei mesi estivi, era il pozzo dove con una fune si calava un secchio contenente il cibo da conservare per qualche giorno. Questo avveniva maggiormente durante l'organizzazione di un pranzo speciale, cioè quando i preparativi cominciavano giorni prima e preservare la qualità degli

COME SI FACEVA IL BUCATO

"Per lavare i panni si metteva l'acqua in un tino, ci si metteva dentro la biancheria sporca e si copriva con un telo che sporgeva all'esterno. Poi si prendeva la cenere, si passava per due volte con una specie di setaccio e, una volta tolti i pezzetti di carbone, si metteva in un altro tino piccolo, ci si buttava l'acqua e si girava. Dopo si buttava su quel telo che copriva la biancheria, così passava solo l'acqua e la cenere restava sul telo. Poi la biancheria rimaneva in ammollo per due, tre giorni. Poi si sciacquava e si lasciava al sole."

IL SAPONE FATTO IN CASA

"Si metteva il grasso di animale con il fondo dell'olio dentro ad un grosso recipiente. Si comprava la soda caustica e si metteva in mezzo al grasso ed ai ritagli del maiale. Si faceva bollire per un paio di ore. Poi si toglieva dal fuoco e si lasciava lì. Il sapone si gelava e veniva in superficie. Mia nonna con un coltello lo tagliava, faceva dei pezzetti che metteva ad essiccare su una mensola di legno. Dopo una ventina di giorni si induriva e si poteva usare."

Sig. Giovanni, San Giovanni Teatino, classe 1925

alimenti diveniva un inconveniente inevitabile; il problema della conservazione degli alimenti non si poneva invece nella vita quotidiana, quando i pranzi apparivano piuttosto scarni e certamente i contadini non dissipavano nulla. Comunque ogni casa disponeva di magazzini asciutti e arieggiati dove si tenevano gran parte delle conserve difficilmente deteriorabili.



**Di Nicola Duilio, San Giovanni Teatino, classe 1930
(intervista rilevata in data 08/10/2010)**

Duilio, lei è originario di San Giovanni Teatino?

Sì, sono nato nel 1930 in Via Molino dove risiedo tuttora. Questa strada si è sempre chiamata in questo modo per via del mulino di Paoluccio che, dacché ricordo, è sempre stato in questo luogo per macinare il frumento dei contadini. Una volta tutte le strade prendevano il nome dalle caratteristiche del posto oppure dalla persone più riverite del territorio, dalle famiglie dei contadini più illustri. Via Molino una volta arrivava fino a Via Salara ed era una importante via di collegamento con il fiume che si attraversava anche per raggiungere l'altra parte, era l'unico mezzo per mettere in contatto le due sponde per ragioni commerciali oppure in occasione delle festività padronali. Sul fiume c'erano delle persone, proprietarie dei mezzi per attraversare il fiume.

Quali erano questi mezzi?

Il battello, era di proprietà privata, era di *Già Già di Barattire*, lui si rendeva disponibile anche per far attraversare il fiume ad una sola persona.

Cosa è cambiato di più rispetto agli anni della sua fanciullezza?

In passato si passava molto tempo in casa. C'era una grande unione con il vicinato. I bambini passavano il tempo a giocare insieme con un pallone fatto con dei vecchi stracci, invece le bambine giocavano tra loro con le bambole di pezza; le bambine erano da subito avviate ai lavori domestici, dovevano imparare dalla nonna come si faceva la calza, erano abituate a preparare il corredo da sposa; questa era l'attività principale che teneva impegnate le donne. Poi fin da bambini bisognava aiutare nei lavori agricoli, non so, il raccolto, la semina. Alcuni dopo la scuola elementare andavano alle medie a Pescara, una volta chiamate scuole di avviamento professionale, prendendo il treno perché una volta a Sambuceto c'era anche la stazione. (...)

Lei dunque è stato tra i pochi fortunati dell'epoca a proseguire gli studi dopo la scuola elementare?

Mah fortunato non direi, è solo che una volta molti non davano importanza agli studi perché per le famiglie era più importante imparare il lavoro agricolo. Addirittura molti venivano richiamati perché non mandavano i propri figli neanche alla scuola elementare, anche se, bisogna dire, da queste parti un minimo d'istruzione era garantito a tutti per via della vicinanza delle strutture scolastiche.

Anche se in realtà mancava un vero e proprio edificio scolastico ...

Un edificio scolastico non c'era, c'erano dei locali scelti nei posti dove la frequenza era più numerosa; una volta le classi non erano divise, per esempio la seconda e la terza facevano lezione insieme. A Sambuceto c'erano sette scuole, cioè sette stanze dove si faceva lezione; una stava in Via Roma nei pressi di *Picchiazze*, una in Corso Italia e quella era la scuola della signora Di Iulio; vicino alla chiesa, all'angolo con la bonifica, c'era la scuola della maestra Baglione, lungo la Nazionale, a casa di D'Ilio Giustino che all'epoca era vicesindaco, c'era la scuola della maestra Giammaria, più avanti c'era la scuola della signora Giannone dove ora c'è la villa dell'avvocato Del Gallo, verso Chiacchiaretta c'era la scuola della maestra Coltellini, a Dragonara c'era una scuola ma non so esattamente dove.

Invece a San Giovanni c'era l'edificio scolastico?

L'edificio scolastico come tale non credo, forse si faceva lezione dove stava l'edificio comunale.

Ricorda quando il comune stava ancora a San Giovanni?

Sì, si andava spesso per fare i documenti. Mi ricordo che ci sono state delle tensioni quando è stata spostata la sede comunale a Sambuceto, perché gli abitanti della pianura erano più numerosi e pensavano che fosse giusto spostare la sede del comune giù, anche perché gli abitanti di San Giovanni per tantissime ragioni si dovevano spostare in pianura, Sambuceto era per loro un luogo di passaggio, invece quelli di Sambuceto dovevano andare appositamente in collina per sbrigare le pratiche degli incartamenti.

Erano gli anni Cinquanta?

Non ricordo esattamente il periodo perché io all'epoca vivevo sul lato destro di Via Molino che apparteneva al Comune di Pescara. Il confine non teneva conto delle esigenze degli abitanti. Non ricordo quindi la data, ma ricordo che ci sono state delle critiche da parte degli abitanti di San Giovanni perché non volevano porre fine a quella che era stata da sempre la sede del comune. Anche il cimitero un tempo stava solo a San Giovanni, a Sambuceto il cimitero è stato realizzato solo nel 1925.

Che rapporti c'erano in passato tra gli abitanti di San Giovanni e quelli di Sambuceto?

C'è sempre stato un po' di attrito, specie tra gli anziani.

In che modo si differenziavano le due realtà territoriali?

Innanzitutto per il numero degli abitanti, poi per il fatto che i casggiati a San Giovanni erano più dispersivi, il territorio era più frastagliato, poi c'erano colture diverse che qui in pianura non esistevano, ad esempio piante da frutta di ogni tipo, vigneti, uliveti. Il vino era considerata una specialità di San Giovanni, da vendere facilmente. In pianura c'era maggiormente la produzione dei cereali, questo comportava i famosi pranzi, le feste della trebbiatura, più sentite in pianura perché nella zona alta la coltivazione del grano era quasi nulla.

Acquistavano il grano dai contadini di Sambuceto?

Sì, oppure lo cambiavano con i loro prodotti. A San Giovanni non c'era una coltivazione tanto abbondante da giustificare le feste, i riti della trebbiatura, l'impiego dei macchinari... A Sambuceto c'era anche la necessità di ricorrere all'aiuto dei braccianti di San Giovanni in occasione della mietitura o della trebbiatura, così come c'era la necessità di scambiarsi i prodotti, si andava a Sambuceto per il grano e a San Giovanni per l'olio, per il vino.

Mi pare di aver capito che ricorda le attività agricole come momenti di festa, giusto?

Sì, come feste. Ricordo la *smarroccatura*, quando si riempivano le aie di gente e dopo il lavoro si svolgevano delle grandi feste, nascevano dei canti, balli, erano anche importanti momenti d'aggregazione, un momento d'unione. Anche a San Giovanni alta erano molto diffusi i balli, i canti nelle aie. Quindi il raccolto era trasformato in una festa, li ricordo come momenti belli, ai bambini si offrivano i taralli della trebbiatura, loro non venivano allontanati ma partecipavano a questi momenti.

Ricorda qualche episodio particolarmente significativo accaduto nel passato?

Ricordo che una volta, proprio durante la trebbiatura, è successo un fatto molto grave. Uno dei proprietari della macchina, un ragazzo della famiglia soprannominata *lu Tappe*, è passato sotto la cinta che collegava il motore e la trebbiatrice che proprio in quel momento stava cominciando a girare, così si è tagliato la testa ed è morto sul colpo. Stava lavorando nella zona di Chiacchiaretta, dove esattamente non lo so. Mi ricordo che questo fatto è stato vissuto come una tragedia da tutto il paese.

Una cosa importante distingueva la mentalità dell'epoca, quella di partecipare nel bene e nel male alla vita delle persone, dei compaesani. Si partecipava tanto per le feste, per l'allegria, quanto per il dolore. C'era una forte unione. La mia famiglia inoltre era particolarmente legata alla famiglia di *lu Tappe*.

Quale altro episodio ha scalfito la sua memoria?

Lo scoppio della guerra, questo mi ha segnato anche perché sono stato colpito dalla perdita di mio fratello, Di Nicola Antonio morto su una nave affondata; poi lo sfollamento che ha aggiunto tanta miseria alle nostre sofferenze.

Tornando dallo sfollamento come avete trovato il paese?

Con le case distrutte, senza vetri alle finestre, le case, anche le più belle, ricordo di averle ritrovate devastate. Ricordo il casolare in fondo a Via Ciancetta con i segni della guerra, il bel palazzo di *quelli di Bue* distrutto, così come la villa di *Navazio* dove si andava sempre a fare una passeggiata con la scuola il giorno di carnevale.

Come si festeggiava il carnevale?

Alcuni si mascheravano indossando, non so, i vestiti delle vecchie, di una sposa. Si facevano dei balli, era una festa sentita. Si doveva mangiare nove volte a carnevale, si mangiava il sanguinaccio, il vino cotto, tutta roba grassa per prepararsi al digiuno della Quaresima. Ricordo una filastrocca che dice così: «*Carnivale carnivalone, vuje la ciacce e dumane li fuje, pe quarantasei jurnate nin si magne chiù frittate, ne frittate e frittatone, come si fa pe stù ghiuttone?*»

Nel passato le feste erano anche occasioni per spezzare il regime alimentare quotidiano?

Sì, anche quando si ammazzava il maiale che si cucinava *lu ciffe e ciaffe*, la carne fresca del maiale appena ammazzato con la pizza di granoturco, era una festa, c'era un clima speciale e queste cose, così come tutto il cibo più buono si riservava per le ricorrenze. Tutti i salumi, i prosciutti che si preparavano all'uccisione del maiale venivano conservati sotto sale e messi da parte per le necessità, per i lavori della campagna; allora si prendeva il guanciale che era stato messo da parte. Nella vita quotidiana c'era l'abitudine di fare colazione verso le dieci, ma la colazione

consisteva in un pranzo come quello del giorno, poi si rimangiava la sera. Naturalmente ai pasti c'erano tutti prodotti nostrani, i fagioli, la pasta fatta in casa. C'erano anche molte diversità di cucina tra una famiglia e l'altra e poi le donne riuscivano a preparare sempre pasti diversi perché all'epoca si lavorava tutti insieme e anche le donne cucinavano con più cura, anche perché c'era più tempo e quindi la cucina era molto più varia.

La sua famiglia era proprietaria del terreno che lavorava?

La mia famiglia non era proprio di contadini, anche se mio padre era figlio di contadini. Aveva cinque fratelli ed una sorella, loro stavano in una masseria della baronessa Henrici, in un caseggiato che adesso non c'è più insieme ad altre due famiglie che lavoravano la terra, però loro avevano anche una loro proprietà. Man mano i fratelli hanno lasciato questa tenuta e mio padre è andato in un'altra casa in fondo a Via Mulino dopo che si era trovato un lavoro a Pescara centrale, aveva preso un appalto per pulire la stazione. Però avevamo anche un terreno che i fratelli di mio padre si erano divisi e poi un altro che stava quasi giù a le vasse.

Come mai la famiglia di suo padre stava a mezzadria pur essendo proprietaria di terreni?

I padroni allora per concedere la masseria ai lavoratori cercavano famiglie grandi, che potevano lavorare la proprietà. Per noi era anche un privilegio quello di poter lavorare una grande proprietà e dividere il raccolto a metà con i padroni. Poi bisognava anche essere preparati per lavorare la campagna, accudire le bestie altrimenti il padrone ti cacciava.

Com'era strutturata la famiglia nel passato?

C'erano le famiglie di agricoltori e quelle degli operai, *li jurnatare*. La famiglia era composta dai vecchi esistenti, il nonno cioè *tatone*, i figli, le mogli dei figli, i nipoti. Una volta si facevano parecchi figli anche perché i contadini lavoravano molto in possedimenti dove non bastava mai il lavoro. Pochi che se ne facevano, erano sempre quattro, cinque figli. Tante famiglie locali erano numerose perché i fratelli rimanevano a vivere in casa anche dopo sposati. In casa comandava sempre la persona più anziana perché era la più preparata, la più disponibile; ad esempio se il lavoro era femminile, tipo la biancheria, bisognava passare sotto il controllo della donna di casa che si occupava di queste faccende, la più esperta.

Qual'era il ruolo della donna nella famiglia del passato?

Anche loro partecipavano al lavoro della campagna, c'erano donne che partecipavano con la preparazione di un uomo, erano brave! Queste donne erano distinte perché sapevano fare di più. Gli uomini al di fuori della campagna non avevano altri compiti, invece le donne avevano più ruoli. Le donne non avevano molta voce in capitolo per la gestione della famiglia, solo chi era molto capace la otteneva. All'interno delle mura domestiche c'erano delle manchevolezze nei confronti delle donne che non appartenevano alla famiglia, anche nel senso degli affetti. La donna aspettava il momento del matrimonio per cambiare vita, si faceva di tutto per trovare marito. Comunque facevano una vita un po' particolare e molto sacrificata, erano tuttofare. Mia madre veniva da una famiglia molto povera, era la prima di venticinque figlie; mio padre la voleva contro la volontà dei suoi genitori e allora se l'è rubata. Si sono accordati tra di loro e poi sono scappati, mio padre con il suo consenso l'ha portata in casa con lui, però la suocera non la fece entrare, la rifiutò perché non aveva le proprietà, allora mio padre per un periodo l'ha affidata ad una famiglia del suo vicinato. Era un modo per ottenere quello che volevano. La nuora nella casa in cui entrava non era sempre ben vista, almeno fino a quando non morivano i suoceri e diventava lei la padrona di casa.

Il trasporto della dote come lo ricorda?

Avveniva solo per i matrimoni "legali". Si prelevava la biancheria e la parte dei mobili che la sposa portava dalla casa paterna, si preparavano i carri con i fazzoletti colorati sulle corna dei buoi, i più belli che avevano, si appendevano le campane e si andava a casa della sposa a prendere il baule, uno o due a seconda delle possibilità, dopo il pranzo andavano via. Prima di caricare questa roba, una persona di casa, di solito un bambino, si sedeva sul baule e non voleva che si prendesse questa roba, aspettava che lo sposo gli dava in cambio qualche soldo. Si faceva anche solo per ridere, per scherzare. Era una messa in scena, tante volte non c'era niente, si alzavano senza soldi perché non c'erano. E poi si partiva e si andava a scaricare a casa dello sposo. La donna non andava, non conosceva niente della casa dove andava, qualche giorno prima andava una sua parente per preparare il letto e far vedere la coperta più bella, le lenzuola ricamate.

(...)

Com'erano strutturate le case rurali nel passato?

Ospitavano famiglie intere. C'era una cucina molto ampia al piano terra, per raggiungere le camere da letto c'era una scala esterna, c'era una stanza dove dormivano tutti i figli insieme. Si stava insieme a tavola, si stava insieme in camera da letto. Le coppie però avevano una loro camera fino a quando non nascevano i figli che rimanevano con loro fino a quando non diventavano grandicelli. Al piano terra c'erano anche i magazzini con tutte le masserizie, le stalle e la cantina. Le stalle spesso erano staccate dall'abitazione vera e propria. Da noi la corrente elettrica c'era dal 1929 perché eravamo vicini alla strada Nazionale però in altre zone nelle case mancava la luce elettrica.

(...)

Come si svolgeva la festa di San Rocco?

Il giorno della festa era festa veramente! C'era una partecipazione molto viva per quanto riguarda il senso d'aggregazione, ad esempio l'invito dei parenti residenti fuori per il pranzo. Però il giorno del santo, il 16 agosto, c'era la famosa fiera chiamata "fiera delle merci e del bestiame". Era grandiosa questa fiera e c'era una partecipazione da parte di tanti. Tutti gli allevatori della zona cercavano di vendere le bestie. Nella zona, sia dalla parte della collina che dalla parte del fiume, era la fiera preferita. San Rocco era un santuario, venivano *le compagnie* in pellegrinaggio per esprimere la devozione a questo santo. Noi ragazzi invece eravamo addolorati perché non avevamo i soldi per andare sulle giostre.

Quali erano le persone più importanti del paese?

Il prete, il medico di paese e la levatrice.

C'erano in paese delle persone ritenute capaci di guarire dalle malattie?

Sì, i famosi *magari*, c'erano. Uno abitava vicino alla Nazionale, *Zi Ricuccio*, lui era ritenuto capace di guarire, recitava delle preghiere e diceva di guarire il mal di denti, venivano anche da lontano. Poi c'era *Umbertuccio*. Molte donne conoscevano delle formule per guarire. C'era *Zà Nunziata* che misurava i bambini appena nati e se non ridavano le misure diceva che il bambino si doveva lavare con l'acqua prima del sorgere del sole. C'erano tante credenze nel passato!





COM'ERA IL TERRITORIO



Il territorio di San Giovanni Teatino, lo conosciamo bene, è estremamente frammentario: colline dolci o frastagliate incorniciano un'ampia vallata che si effonde sino al fiume Pescara.

Ad ognuna di queste realtà territoriali corrisponde una diversa condizione morfologica, produttiva, sociale e, perché no, anche economica. Tutto questo è rappresentativo della situazione attuale ma le differenze ambientali erano, nel passato, ancora più accentuate. Di conseguenza la fertile vallata, il cui valore aggiunto era rappresentato dal fiume che contribuiva a rendere ancora più fruttifero il suolo, si contrapponeva alle aride colline meravigliosamente ammantate da querceti secolari. Le difficoltà in collina aumentavano al crescere dell'altura, con l'irrigazione che non c'era e le macchine agricole inadeguate per la lavorazione del terreno coriaceo per cui poco produttivo..

Il paesaggio collinare era dominato dall'avvicinarsi di vigneti e uliveti, poco sviluppate invece le altre colture.

Le terre di pianura erano dominate dai campi di grano. Il terreno era infatti idoneo alla coltivazione del frumento, all'epoca elemento cardine per l'agricoltura locale e nazionale, del granoturco, degli ortaggi, della frutta (rinomati erano i cocomeri ed i meloni della nostra vallata poi venduti al mercato di Pescara dalle contadine del posto), e, a partire dagli anni Cinquanta, delle barbabietole da zucchero.

I collegamenti tra la parte alta e quella bassa del paese erano garantiti da ripide e infangate



stradine di campagna interamente costeggiate dai pittoreschi filari dei vigneti; queste erano percorribili esclusivamente a piedi mentre per le biciclette ed i mezzi trainati dagli animali c'era la più lunga e tortuosa strada brecciata che, sebbene più stretta, percorreva in linea di massima l'attuale tracciato stradale. Le suddette vie di collegamento, seppur scomode, era-

**Di Nisio Giustino, San Giovanni Teatino, classe 1923
(intervista rilevata in data 01/09/2009)**

Come era il territorio in questa zona (Via Di Nisio ndr) nel passato?

Ci vivevano solo i gruppi Di Nisio e Di Palma, poi c'era Rocci giù alla Nazionale. Il territorio era tutta campagna lavorativa.

C'erano anche delle masserie nella zona?

Sì, verso Via Regolizie c'era Speranza, Toro, Terenzio. Anche loro lavoravano con il bestiame.

Cosa ricorda della sua infanzia?

Andavo a scuola. La scuola stava qui a Dragonara, a casa di Di Nisio Guido. Era una stanza dove facevano lezione tre classi contemporaneamente. Ho fatto fino alla quarta, poi ho preso la licenza abbreviata per potermi arruolare. Ho fatto domanda per arruolarmi nei carabinieri. Mi sono arruolato nel mese di agosto del 1942, durante la guerra. Sono stato a Torino, Bari, Foggia, Ancona, ho vissuto tutti i bombardamenti. Sono stato arruolato per nove anni, poi mi sono congedato e sono tornato a Sambuceto.

Lo ha trovato cambiato il paese?

C'erano ancora le macerie della guerra.

La sua era una famiglia di agricoltori?

Sì, i miei familiari erano agricoltori e sono rimasto agricoltore anch'io. Principalmente lavoravamo con le bestie, eravamo allevatori, vendevamo agnelli, vitelli, maiali. Anche se coltivavamo anche il grano, granoturco, avevamo vigneti, ulivi e un po' di ortaggi. Nel '52 ho comprato il primo motore.

no regolarmente attraversate. I contatti tra i due poli urbani erano infatti frequenti, indotti da molteplici e svariate ragioni, specie di natura commerciale. La collocazione della sede municipale a San Giovanni imponeva inoltre agli abitanti di Sambuceto regolari spostamenti verso il borgo in collina ogni qualvolta avessero delle pratiche amministrative da sbrigare.

Il paesaggio di San Giovanni, facendo riferimento alle testimonianze raccolte, era caratterizzato dalla presenza di numerose masserie dalle ampie dimensioni, di proprietà delle locali famiglie Feragalli e Giammaria, altre erano di proprietà delle famiglie Pierangeli, De Cecco, D'Amico e D'Aurelio; questi terreni occupavano quasi interamente i due colli di San Giovanni, partendo dal confine con Chieti fino al colle opposto confinante con il comune di Pescara. Nel mezzo di questi grandi appezzamenti fondiari sorgevano le modeste case dei coloni che lavoravano il fondo, vincolati da un contratto di mezzadria

Vi dedicavate all'allevamento per poi vendere gli animali?

Sì, vendevamo ai macellai. C'erano due macellai a Chieti Scalo e uno a Pescara. Anche a Sambuceto c'era un macellaio, Di Nicola. Loro venivano, compravano, pagavano e poi rivendevano. Io ho avuto anche il cavallo. Con il cavallo trainavamo la biga.

A proposito, i mezzi di trasporto quali erano?

La biga. Mio padre usava la biga e anch'io quando mi sono sposato, fino a quando sono nati i primi figli, andavo con la biga! Il carro invece si usava in campagna oppure quando si andava a prendere la soma della sposa. Con il carro e le campane al collo del bue, i fiocchi grandi. (...)

Ricorda la fiera del bestiame che si faceva a Sambuceto?

Sì, si faceva il giorno di San Rocco. Noi allevatori andavamo per vendere i vitelli. Compravano i commercianti che venivano da fuori, anche da Napoli, da Avezzano, venivano i torinesi, i perugini. Una volta il giorno prima delle feste dei santi si facevano sempre le fiere del bestiame.

A Sant'Antonio, che era il protettore degli animali, si andava cantando il Sant'Antonio. Si vestivano da diavolo con le corna e andavano cantando con un organetto per le case. Poi chiedevano le uova, le monete, chiedevano da bere, le salsicce.

A Sant'Antonio si accendevano anche i fuochi?

Sì, anche il 24 giugno in occasione del San Giovanni. La sera prima della festa dei santi i vari gruppi di case accendevano dei fuochi di paglia in mezzo all'aia.

La famiglia com'era composta nel passato?

Era numerosa. Eravamo tre fratelli e anche dopo sposati siamo rimasti in casa. Eravamo undici persone.



Chi gestiva la vita familiare?

Mio padre e poi mio fratello maggiore, Mario.

Ricorda come si svolgeva la mietitura?

Si mieteva a mano, poi si portava il grano in mezzo all'aia dove poi veniva la trebbia.

Noi siamo stati i primi nella zona a farci la falciatrice. Una volta tagliato il grano si facevano i *manoppi*, fasci di grano bene attaccati. Con 15 *manoppi* messi a incrocio si facevano le *cavallette* che restavano venti giorni o un mese in campagna ad asciugare. Fino alla trebbiatura.

Tra la mietitura e la trebbiatura passavano diversi giorni?

Un mese e più!

La trebbiatura invece come si svolgeva?

Veniva la macchina e c'erano diverse persone a lavorare: chi era addetto a buttare i *manoppi*, chi lavorava la paglia, chi rientrava il grano con i sacchi sulle spalle.

Il grano lo vendevate?

Sì, veniva il commerciante e lo comprava. Poi con la guerra c'è stato il periodo dell'ammasso. Eravamo obbligati a portare il grano, loro te lo pagavano e poi lo rivendevano. Tuttora lo portiamo al consorzio il grano. (...)

Si facevano feste in occasione dei lavori nei campi?

Sì, ad esempio quando si scioglievano le *marrocche* la sera si ballava fino a mezzanotte, le tre di mattina. Anche quando le donne riportavano i *manoppi* a casa portandoli sulla testa la sera poi si ballava. Si ballava la saltarella, il valzer, la polka. Quando si lavorava si metteva un po' di baldoria! La principale occasione di divertimento era quando si "scioglieva" il granoturco. Però anche alla vendemmia, quando le donne trasportavano l'uva sulla testa, la sera poi si ballava. (...)

La vendemmia come si svolgeva?

Si coglieva l'uva, uomini e donne insieme, poi l'uva si metteva nei cesti. L'uva si riportava alla cantina dove c'era la trocca. Si metteva l'uva in un sacco e poi si pestava. Ogni tanto si svuotava la vinaccia, si metteva al torchio e si spremeva. C'era chi era addetto a fare questo, chi stringeva il torchio, chi raccoglieva il mosto e lo metteva nella botte. Poi si lasciava il mosto nelle botti ad affinarsi. Dopo due - tre mesi si travasava. (...)

Ricorda i soprannomi delle famiglie locali?

Qualcosa ricordo! Noi eravamo soprannominati *Nisce* oppure *i Maggiori*, un altro gruppo dei Di Nisio era soprannominato *i Generali*, c'era un altro Di Nisio detto *Il Conte*, poi c'erano i Di Nisio detti *Minori*. *Panfilo Toro* era Toro, *Filippone* era Speranza, *Giannone* era Terenzio. Stavano tutti nella zona di Dragonara. A Pontemarino c'era *Friscione* cioè Rocci, *Ciammaichella* era Orsini, poi sempre a Pontemarino c'era *Sgarrunite*, Di Nicola. Le case erano compatte, erano tutti gruppi di case. Il colle situato tra Pontemarino e Via Di Nisio si chiama Colle Chiovino. Il colle che sta sopra alla trattoria Il Volante si chiama Colle del Mosto dove stanno i Ciarallo o i *Ciammaichella*. (...)

Ricorda un aneddoto particolare accaduto nel passato?

Io ho fatto anche il consigliere comunale il periodo che c'erano Feragalli, Faustino Chiacchiaretta, Romolo. Io c'ero quando è stato spostato il comune da San Giovanni a Sambuceto. Lo abbiamo fatto alle due di notte perché alle elezioni aveva vinto il partito di Sambuceto. Di notte abbiamo trasportato tutti i documenti. La prima sede del nuovo comune è stata all'incrocio, all'angolo dove stava la casa del dott. Racciatti. Era il '50, il '51 più o meno. Gli abitanti di San Giovanni si sono ribellati, ricordo che ci sono state accese discussioni.

stipulato annualmente con il proprietario che in alcuni casi vi possedeva anche una grossa dimora padronale dove viveva insieme alla sua famiglia. Il centro del paese, proprio nella conca tra i due colli, era caratterizzato dalla presenza del municipio e della chiesa, con un agglomerato di basse case dei contadini, piccoli proprietari terrieri del posto.

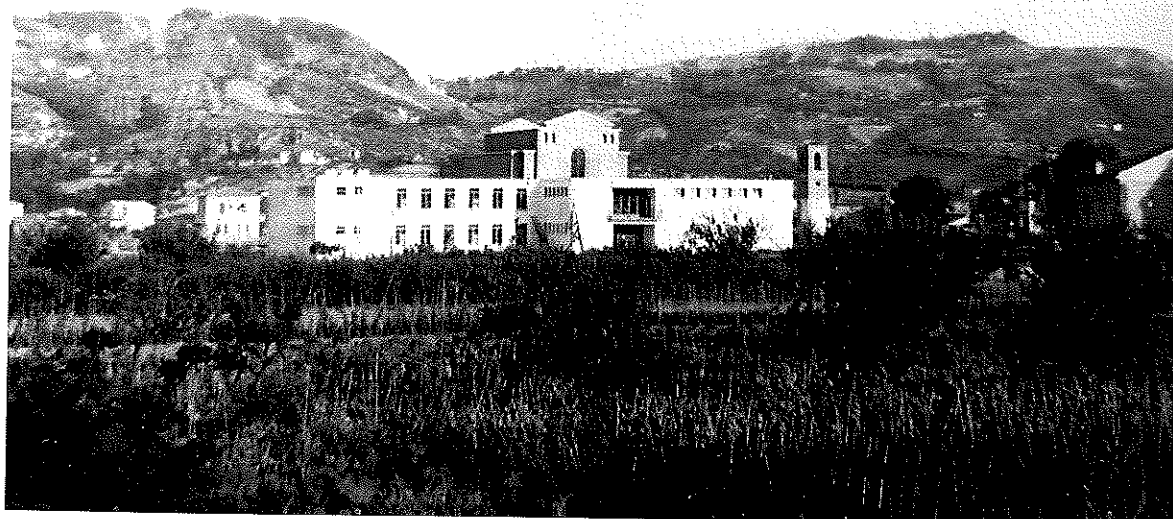
Per quanto riguarda Sambuceto, nel cercare di ricostruire la percezione paesaggistica degli anziani abitanti, sono state rilevate le citazioni dei luoghi geografici espresse ripetutamente dai testimoni nel corso delle interviste. I luoghi più volte menzionati nel tentativo di descrivere il paesaggio sono: *Centro - Chiesa - Via Nova* (oppure *Tiburtina o Nazionale*) *Dragonara - Fiu-*

me - Ferrovia - Aeroporto - Pontemarino Via Salara - Via Molino Via D'Ilio - Via Chiacchiarretta - Via Di Nisio - Fornace - strada per San Giovanni.

La ricorrenza di questi termini sta ad indicare la centralità di codesti luoghi nella trascorsa vita cittadina. Essi hanno un valore simbolico, rappresentano cioè l'esperienza individuale e collettiva del passato, fino a diventare luoghi identitari, espressione del rapporto tra gli abitanti e lo spazio da loro abitato. Gli individui per descrivere il territorio sono portati a segmentare lo spazio, assegnando un valore primario a dei punti in particolare contrapposti al resto del paesaggio. Per comprendere l'identità geografica di un luogo bisogna dunque cercare di capire come si instaurano i legami tra questi luoghi primari e la società.

Il fatto che alcuni di questi punti siano ormai del tutto periferici eppure ancora così presenti nella memoria geografica degli abitanti induce a riflettere sulle trasformazioni del paesaggio come risultanza dei cambiamenti economici e sociali. Ad esempio nella società attuale è quasi del tutto ignorata la presenza del fiume Pescara nel territorio comunale, o comunque sia è considerato un dato di fatto scontato, privo d'importanza e per niente valorizzato. Nel passato invece il fiume era l'elemento geografico maggiormente caratterizzante e per questo più volte menzionato; il fiume rendeva rigoglioso il terreno, dal fiume si attingeva l'acqua, il fiume si attraversava e collegava le due sponde (molti ricordano il famoso battello di *Già Già*), e soprattutto vicino al fiume c'erano i maggiori nuclei abitativi con estesi appezzamenti di terreno.

La zona del fiume, meglio nota come via Salara, purtroppo un'area periferica oggi di fatto staccata dal resto del paese dalla pista dell'aeroporto, nel passato era un'area fiorente e vitale, densamente abitata ed ampiamente partecipe alla vita cittadina. Qui le case erano raggruppate lungo il percorso della via Salara, mentre nella parte più bassa del suolo, proprio a ridosso dell'alveo del fiume, c'era solo la campagna di proprietà dei contadini del posto oppure dei baroni Sanità e De Berardinis le cui proprietà, lavorate dai coloni, si estendevano fino



ad occupare ampie porzioni di territorio, in taluni casi concludendosi addirittura su la Via Nazionale. Un tempo, dunque, le terre ora in vase dalla pista dell'aeroporto erano occupate unicamente dalla campagna e da una contrada, ora smantellata, abitata dai Mazzocchetti.

Un aspetto diffusamente rimarcato dagli intervistati riguarda la facilità dei collegamenti che c'era tra l'area di via Salara ed il resto del paese prima che l'aeroporto si ampliasse. Sostengono i più anziani che, dacché ricordano, c'erano tre vie di collegamento con il centro del paese: via Molino, via D'Ilio e via Chiacchiaretta. Erano piccole stradine interrate e successivamente brecciate, attraversate sistematicamente dai pedoni e dai mezzi di trasporto più diffusi in quel periodo. Ascoltando le ricorrenti citazioni di queste strade nei racconti degli anziani si evince l'importante funzione da esse assolta in passato nel congiungere due importanti porzioni di territorio, pertanto oggi rimpiante. In seguito al graduale ampliamento dell'aeroporto sono stati interrotti i collegamenti, con via Molino prima ed in ultimo con via Chiacchiaretta.

Immaginandoci in un percorso virtuale tra le strade del paese di oltre mezzo secolo fa, provenendo dal fiume attraverso uno dei suddetti sentieri ci saremmo trovati su una via Tiburtina semi deserta e buia, con case sparse disseminate qua e là. Ricorda una signora che viveva in una modesta casetta proprio sulla Tiburtina:

«Non vedevo altro che le mucche con i carri. Era tutta campagna. Lungo la strada passavano le pecore. (...) La Tiburtina era attraversata solo da gente che si spostava a piedi. Le contadine di San Giovanni passavano con i cesti in testa per andare a vendere al mercato, a Pescara».

E' questo un ricordo condiviso da tante persone del posto incontrate durante le rilevazioni etnografiche.

Poi c'è l'immagine del centro di Sambuceto com'era nel passato; un'immagine rimasta immutata nella mente degli abitanti tanto da poter confrontare le tante e dettagliate descrizioni raccolte senza trovare alcuna discordanza. Partendo dalla Tiburtina in prossimità dell'incrocio con l'attuale corso Italia, casa dopo casa il centro è stato descritto in questo modo dagli intervistati: c'erano le poste, il palazzo di *Cappelletti*, c'era la casa di *Mezzette* proprio all'angolo con la Tiburtina, di fronte c'era solo la campagna delimitata da una siepe; andando verso la ferrovia, sul lato sinistro c'era, nell'ordine: la casa di *Batille*, di *Dora*, del *Medico Mattucci*, del *casellante*; poi c'era la ferrovia e sulla destra la *cantina di Livino*, dietro la casa di *Zi Davide*, poi tornando verso sinistra la chiesa, la casa di *Carrettone* e il pastificio; il resto era tutta campagna, tanto che qualcuno ha ironizzato dicendo: *«Si arava quasi fino alla porta della chiesa di San Rocco!»*.

La campagna si perdeva a vista d'occhio nell'interezza del restante paesaggio, salvo rarefatte interruzioni determinate da raggruppamenti di cascine, erette compatte ad intervallare il paesaggio specialmente in corrispondenza di quei luoghi sopra detti: Pontemarino, Dragonara, via Di Nisio, la fornace, l'imbocco e la "voltata della strada" per San Giovanni alta.

MI S'ARCORDE

Io appartengo al gruppo Chiacchiaretta sul fiume. C'è un altro gruppo Chiacchiaretta che sta lungo la Tiburtina, anche se in fondo i Chiacchiaretta sono tutti parenti di vecchia data. I due gruppi di Chiacchiaretta erano collegati dalla via Chiaccharetta che si è interrotta da quando hanno allargato l'aeroporto. I Chiacchiaretta sul fiume erano soprannominati le Vedove.

Nel passato le famiglie erano allargate, vivevano tutti insieme dentro una casa. I Chiacchiaretta sul fiume erano sette figli che vivevano insieme, nella stessa casa, con le sette mogli. Gli uomini andavano a lavorare la campagna. I vecchi, che allora comandavano sempre, hanno deciso che gli uomini che stavano a lavorare dovevano mangiare i funghi e le donne li fuge, la verdura. Dopo che hanno mangiato i funghi sono morti tutti e sette gli uomini. Sono rimaste soltanto sette femmine vedove. Ecco perché si diceva le Vedove. Da allora è rimasto il soprannome per tutto il gruppo. Invece i Chiacchiaretta che stavano sulla Tiburtina erano soprannominati Craste e Nduellone. Il gruppo de le Vedove stava proprio vicino al fiume.

Questa zona di Via Salara è conosciuta come li Vasse. Una volta era collegata con Sambuceto da Via Molino. Via Molino partiva dal gruppo Piersante, Biasciunitte gli si diceva. Questa via per metà apparteneva a Pescara e per metà a Sambuceto. Prima l'aeroporto militare non arrivava fino a via Molino. Poi l'aeroporto si è allungato togliendo il collegamento con Via Molino. E' rimasta Via D'Illo a collegare le due zone. Dopo piano piano l'aeroporto si è ingrandito e ha tagliato anche il collegamento con Via D'Illo. E' rimasta solo Via Chiacchiaretta, poi l'aeroporto è arrivato fino a qua e se n'è andata anche Via Chiacchiaretta. Noi di solito per andare sulla Tiburtina passavamo da Via D'Illo perché era più comoda. Via Chiacchiaretta era quasi intransitabile, poi piano piano hanno iniziato a metterci un po' di breccia. Una volta le macchine non c'erano, solo le bestie transitavano.

Si arava con le bestie. Noi però avevamo solo le bestie da latte che non potevano arare. Si doveva arare o con la vanga oppure si faceva a scambio aiuto. Ci facevamo aiutare da chi aveva i buoi, ma noi dovevamo contraccambiare il lavoro lavorando le loro terre con la sola forza delle nostre braccia.

Una volta questa era una zona sviluppata. Poi con l'aeroporto e la zona industriale siamo rimasti isolati. Sennò prima in queste zone si lavorava bene perché la terra era buona.

La mietitura si faceva o a mano oppure con le bestie che trascinavano una falciatrice. Dietro alla falciatrice correvano donne e uomini, scalzi, per fare i fasci di grano, li maruppie. Dopo si facevano le cavallette, i covoni. Ci volevano quindici manoppi per fare una cavalletta.

Mi ricordo che una volta, all'inizio della guerra, era forse il '40, durante il periodo della mietitura è arrivato un forte temporale, di notte. Mio padre con quel tempo, in piena notte, ci ha detto di andare giù alle terre per raccogliere le cavallette che stavano in campagna. Avevamo raccolto la metà delle nostre cavallette quando è arrivata l'acqua del fiume in piena. Il fiume ha inondato tutta la campagna. L'acqua era arrivata fino alle case! Noi abbiamo salvato tutto il raccolto, ma non tutti ce l'hanno fatta. Si vedevano i mucchi di grano trasportati dalla corrente del fiume. Ha distrutto tutto, tutti gli ortaggi, ed erano tempi in cui si viveva soltanto di agricoltura! Poi, quando abbiamo mietito quel grano che abbiamo salvato dalla piena, la trebbia faceva un fumo nero, un polverone, perché il grano era tutto sporco, era rovinato! Abbiamo passato delle giornate intere in mezzo a quella polvere per racimolare quel grano brutto e rovinato. Finito di trebbiare, la sera, ci andavamo a lavare al fiume.

Una volta il fiume lo usavamo per lavarci, per fare i panni, ci nuotavamo, addirittura la bevevamo l'acqua del fiume. Lungo il fiume c'era un bosco. Venivano le donne dalla collina per fare i panni al fiume! Si mettevano in ginocchio per fare i panni. Per strofinarli si usava una pietra.

Mi ricordo che quando si trebbiava si faceva prima un mucchio di grano, la tresca. Poi ci volevano almeno dieci persone per lavorare. Si faceva a scambio aiuto. Uno scioglieva i manoppi, l'abboccatore metteva i manoppi nella trebbia, un altro ammucchiava la paglia, un altro trasportava il grano. Quando si trebbiava le donne facevano le cumbirziune, dei dolci fatti al forno a legna che si offrivano insieme al vino e all'acqua. Poi si facevano i taralli che si davano agli uomini quando se ne andavano. Li riportavano appesi alla forca di legno che mettevano sulla spalla. Gli uomini che avevano lavorato mangiavano la pasta e lo spezzatino di papera. Per i macchinisti invece si preparava il brodo, loro mangiavano sempre a parte. Qualche giorno dopo della trebbiatura si doveva crivellare il grano per togliere la polvere.

Io ho collaborato anche con lo zuccherificio per la vendita delle barbabietole. La coltivazione delle barbabietole si è diffusa dopo la guerra. Molte famiglie a Sambuceto coltivavano le barbabietole. Le barbabietole si seminano a febbraio, marzo e poi verso agosto si cavano. Nel frattempo però bisognava coltivarle. Per coltivarle si faceva a scambio aiuto. Le donne generalmente diradavano le piantine di barbabietole, era un lavoraccio! Anche perché gli uomini negli anni '50 avevano iniziato a lavorare nelle fabbriche. Quando si dovevano cavare però ci servivano gli uomini. Prima si cavavano, poi si dovevano tagliare le foglie, bisognava pulire la terra che stava intorno, poi si ammucchiavano e alla fine arrivava il camion dello zuccherificio a caricarle. Si mangiava nei campi. Di solito c'erano oltre trenta persone a cavare le barbabietole. Le donne con i cesti portavano da mangiare alle persone che stavano a lavorare in campagna.

E poi c'era l'uccisione del maiale, anche questo si faceva! Si ammazzava il maiale e dopo due giorni si spezzava. Si faceva il prosciutto, la pancetta, le salsicce. Tutta roba che si poteva conservare. Allora si faceva l'arrosto. Si rimandava l'arrosto a quelli che avevano lavorato.

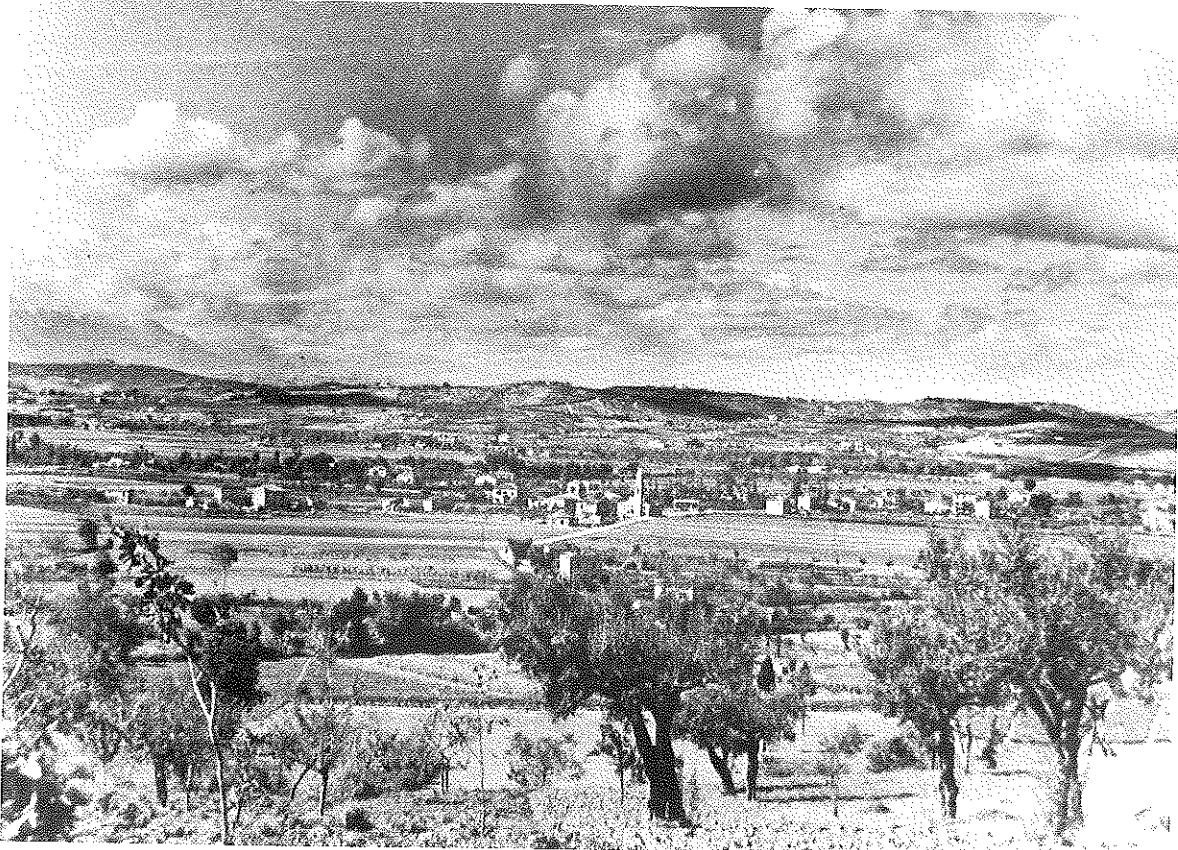
A Sant'Antonio si facevano delle squadre per andare a cantare il Sant'Antonio per le case. I miei fratelli lo cantavano. C'era uno che faceva Sant'Antonio, portava una barba di stoffa, un altro faceva il diavolo e due persone facevano gli angeli.

In questa zona si ballava sempre a casa di Cardone. Però quando si "scioglieva" il granoturco si ballava a turno nelle case. Portavamo un grammofono per ascoltare la musica. Quando andavamo a sciogliere il granoturco c'era Ntonie di Cianci che portava la due vocette. Certi canti facevamo!

Quando io andavo a scuola si giocava a sassetti. Si metteva un sasso e con i soldi i giocatori dovevano cercare di avvicinarsi al sasso. Poi tutti i soldi si mettevano uno sopra l'altro, rivolti tutti verso testa. Quello che si era avvicinato per primo al sasso tirava per primo una pietra sul mucchio dei soldi. I soldi che cadendo si rovesciavano si vincevano. Poi, con i soldi che cadendo non si erano capovolti, si rifaceva un mucchietto. Gli altri giocatori provavano a vincere i soldi rimasti. Io andavo a scuola dalla Giannone, vicino a via D'Ilio. Quando uscivamo da scuola giocavamo in mezzo alla Tiburtina. Ogni tanto si sentiva un rumore in lontananza ed era una macchina che stava per passare. Un altro gioco che facevano sempre era il gioco del formaggio, ma a me non piaceva. Poi si giocava anche a sdazza.

Chiacchiaretta Dante, San Giovanni Teatino, classe 1925
(intervista rilevata in data 30/09/2009)

CONTRADE E SOPRANNOMI



Le case, come è stato detto, erano raccolte in gruppi e circondate dalla campagna. I nuclei di case si formavano a seguito della divisione della proprietà terriera ed erano quindi abitati da gruppi familiari uniti da una comune discendenza. Di conseguenza si venivano a formare delle vere e proprie contrade indicate con i cognomi, o i soprannomi, delle famiglie che le abitavano.

Dal fiume fino alla sommità della collina erano numerosi i raggruppamenti delle famiglie autoctone i cui possedimenti dividevano in vere frazioni il territorio. I proprietari del posto lavoravano direttamente la propria campagna, spesso molto vasta ma distribuita tra i vari nuclei di consanguinei che si avvicendavano nella gestione di tutta la proprietà secondo quel clima di mutuo soccorso che regnava nella società agricola. Tra i più grossi gruppi familiari a formare ampie contrade sono stati ricordati i *Pumpiglie* (D'Ilio), i *Nisce* (Di Nisio), e molti altri ancora. In alcuni casi una parte della proprietà veniva concessa in affitto a dei contadini in cambio di una parte del raccolto o del pagamento di un canone; c'erano anche dei grossi proprietari, sempre del posto, che regolavano i rapporti con i coloni per mezzo di veri e propri contratti di mezzadria, come nel caso ad esempio del più volte nominato *Giampitre* che lavorava i possedimenti dei Di Nisio sul fiume.



Poi c'erano i possedimenti dei baroni o di grossi proprietari residenti fuori comune i cui coloni, pur dovendo dividere il raccolto, erano piuttosto autonomi nella gestione dell'ampio podere.

In questi casi la contrada si indicava con il nome del colono che vi abitava e lavorava, anche se non ne era il diretto proprietario. E' questo ad esempio il caso del gruppo *Muscardille*, vale a dire *Surricchio*, il colono del signor De Berardinis, che dava il nome ad una contrada situata in prossimità della via Salara.

Quando le famiglie erano molto estese poteva accadere che alcuni gruppi familiari distaccati acquisissero un appellativo diverso da quello della famiglia d'origine nonostante il medesimo cognome, più spesso capitava che anche all'interno dello stesso rione convivessero diverse denominazioni formando quindi dei sottogruppi, ed è per questo che tuttora si ricordano molteplici nomignoli legati ad alcuni gruppi familiari. Esplicativo a tal proposito citare i differenti soprannomi associati ai *Chiacchiaretta* i quali coincidevano con diverse contrade oppure vivevano all'interno della medesima; essi si dividevano infatti in *Caitane*, *Craste*, *Capucelle*, *le Veduve*, *Ndullone* e *Spirdirole*.

Ancora oggi per indicare molti luoghi del paese si utilizzano gli antichi toponimi vernacolari, a conferma di quanto fosse radicata nel passato questa ripartizione territoriale.

Attraverso l'elenco e la mappa di seguito riportati si tenterà di ricostruire l'antico assetto territoriale con le varie denominazioni delle contrade, così come sono state rievocate dagli anziani intervistati.

Diodato Giuseppe, San Giovanni Teatino, classe 1925
(intervista rilevata in data 11/09/2009)

Lei è originario di San Giovanni Teatino?

Nato a San Giovanni Teatino e vissuto qui. Anche se per qualche anno ho vissuto a Silvi.

In quale zona di San Giovanni Teatino è nato?

Al gruppo Diodato, sotto la collina, lungo la strada che va verso San Giovanni.

Una volta com'era il territorio in questa zona?

Era tutto agricolo. Si lavorava la campagna, si allevava il bestiame, si coltivava grano, granone, vigna e olive. Ogni famiglia aveva il suo terreno di proprietà oppure c'era chi andava a mezzadria dividendo il raccolto a metà con il padrone.

C'erano anche artigiani?

No, c'era solo il calzolaio ed il sarto che veniva in casa, come pagamento gli si dava *lu staje*: venti, venticinque chili di grano ogni anno. Non c'erano neanche i soldi per comprare le stoffe. Quando si riusciva a comprare un pezzo di stoffa si chiamava il sarto, veniva in casa e portava una macchinetta per cucire. Il calzolaio lo stesso. Il pagamento avveniva tramite grano. Chi l'aveva gli dava l'olio. Una volta si compravano poche cose.

Cosa si comprava di solito nei negozi?

Si comprava un poco di baccalà, le sardine. Si ammazzava il maiale e durante l'anno si mangiava un pezzo di salsiccia, la pancetta a pezzetti, però poco a ciascuno, e il prosciutto che si affettava con tutto il grasso era una delizia!

Come si conservava la carne?

Sotto sale. Le bistecche si mangiavano massimo dieci giorni, appena ammazzato il maiale. Le lonze duravano tutto l'anno. Si conservavano sotto sale e avvolte nelle budella di maiale. Poi si appendevano per essicarle. Dopo parecchio tempo diventavano gialle ma si mangiava tutto. C'era la fame, si mangiava tutto.

Il pane e la pasta si facevano in casa?

Tutto in casa. Il pane si faceva ogni sei o sette giorni, a seconda delle famiglie. La pasta si comprava solo la domenica sennò i giorni normali si facevano le sagne. Però solo chi aveva la farina per farle poteva mangiarle! Dopo la guerra si andava a cambiare il grano al pastificio, portavi il grano, ad esempio un quintale di grano e ti davano trenta chili di maccheroni.

Il pastificio stava a Pescara?

No stava anche a Sambuceto. Era di La Torre Valentino. Generalmente loro guadagnavano con il cambio dei contadini. (...)

La sua famiglia, quando lei era bambino, era numerosa?

Numerosissima. C'erano i vecchi: nonno e nonna, con tre figli uomini sposati che stavano insieme, rimasti in casa con i genitori ed ogni figlio sposato aveva cinque o sei proli. Tutti nella stessa casa. Io non ho sofferto la fame, però c'erano alcuni vicini....! Mangiavano un po' di polenta, pure poca, il pane! Si mischiava la farina di grano e granone per fare il pane perché il granone produceva un po' di più. Il grano si vendeva perché ci si doveva guadagnare qualche soldo per comprare le scarpe, un po' di stoffa. Mica era come adesso che ognuno ha dieci paia di scarpe! Un paio era sufficiente per l'intero anno. Prima dell'inverno si chiamava il calzolaio per riparare le scarpe che si erano consumate e così passava l'invernata.

I suoi nonni, i suoi genitori, erano contadini?

Contadini e proprietari. Per lavorare la terra da noi venivano i lavoratori a giornata. Mi ricordo che agli uomini si dava cinque lire, alle donne due lire, a quelle più brave due e cinquanta. (...)

Chi erano le persone che lavoravano a giornata?

Chiamavamo una persona a San Giovanni per il lavoro a giornata e ne venivano in dieci.

La sua famiglia assumeva spesso braccianti?

Avevamo dieci, dodici operai che venivano a lavorare da noi perché avevamo l'appalto per la pulizia del campo d'aviazione. Dovevamo tagliare l'erba. Facevamo il fieno, lo portavamo a casa e lo vendevamo noi. Dovevamo pagare al campo d'aviazione un affitto annuo di mille e cento lire. Questo nel 1938, 1939 e 1940.

Ci volevano diversi operai perché all'epoca il lavoro era tutto manuale. C'era una falciatrice trainata dai buoi, noi avevamo anche il trattore però il raccolto era tutto manuale. Dal campo d'aviazione si portava nella casa qui sotto la collina. Là si facevano i cumuli, le serre, e poi lo vendevamo. Avevamo l'imballatrice manuale. Facevamo le balle da cinquanta chili. Vendevamo il fieno a quelli che avevano i cavalli a Pescara. Ogni sera veniva qualcuno a prendere dieci, dodici balle e pagava.

Andavate spesso a fare il fieno?

Da maggio a settembre/ottobre sì. Avevamo sempre gli operai pagati a giornata. Noi non li pagavamo in natura. Solo quando ce lo chiedevano gli davamo il grano al posto dei soldi.

I lavoratori erano di Sambuceto?

Di San Giovanni alta perché lì c'era più povertà. C'era qualcuno che veniva soltanto per il pane e per mangiare. Anche lì c'erano dei proprietari ma il terreno era più difficile da lavorare, si doveva lavorare solo con la zappa ed il bidente. Poi si sono sviluppati un po' quando hanno messo i vigneti. Dopo la guerra si sono un po' risollepati. Sennò prima andavi a San Giovanni, dicevi: «domani mi servono tre o quattro uomini per fare un lavoro», se ne presentavano dieci! Quando venivano dicevo che ne potevo prendere al massimo quattro e loro rispondevano che potevano lavorare anche se non gli davo niente, dicevano: «basta che ci dai a mangiare». (...)

Secondo lei nel passato si viveva meglio rispetto ad oggi?

Sì, si stava meglio.

Nonostante i sacrifici?

Ma ci si abituava, ci si rassegnava. Si usciva la sera, ci si riuniva in tre o quattro ragazzi e ci si sedeva sotto una pianta a chiacchierare. Potevamo rubare i cocomeri, i meloni, il granone. Poi si accendeva il fuoco, si cucinavano le marrocche, e passavamo così tutta la notte, oppure si andava a piedi a San Giovanni a rubare i fichi.

Non avevate le biciclette?

Eh, le biciclette, chi te le dava !?! Ce n'era una in casa ma non te la facevano nemmeno toccare. Serviva ai genitori per andare a chiamare il medico, per andare a comprare le sigarette. Ci si muoveva a piedi.

Non avevate il carro o la biga?

Sì, il carro con le vacche, la biga con la giumenta, con il cavallo. Con la biga si andava a Pescara, a Chieti. Il carro serviva in campagna. Il lunedì con la giumenta si andava a Pescara al mercato a vendere i peperoni, i cocomeri. Generalmente ci andavano le donne. (...)

Ricorda come si svolgevano la mietitura e la trebbiatura?

Allora si mieteva con la falciatrice trainata dai buoi. Poi si raccoglieva il grano mietuto, si legava con il grano stesso e si facevano i covoni. Dopo otto dieci giorni, a seconda del tempo, si riportava il grano in casa con il carro trainato dai buoi. Si faceva la serra, un mucchio grosso. Dopo tre o quattro giorni veniva la trebbiatrice per trebbiare il grano. Con le forche tre o quattro uomini da sopra la serra buttavano il grano sulla trebbia, dove stava il paglierino che lo metteva dentro la macchina. Sotto c'era *lu tommele*, era un recipiente di misura, un bidone con i manici che pesava trentacinque chili. Una volta che si riempiva si svuotava nei sacchi che venivano portati nel magazzino. In base ai *tommele* riempiti si sapeva quanto grano era stato prodotto. Poi c'erano sei o sette operai che facevano la serra della paglia. C'erano persone esperte, ognuno aveva un suo compito. (...)

Si cantava durante la mietitura o la trebbiatura?

Si cantava e si faceva la commedia alla sfogliatura del granone. La sera ci si riuniva, si puliva il granoturco, si cantava e si ballava fino a mezzanotte, l'una. Venivano a suonare con l'organetto a quattro voci. Solitamente si ballava la saltarella. Per i giovani era anche un'occasione per parlare con le ragazze. Si spargeva la voce che si scioglieva il granoturco presso la tale famiglia e si presentavano trenta, quaranta persone per fare baldoria dopo. Per dieci dodici giorni era sempre festa. (...)

Quali erano le occasioni di svago più attese?

Il giorno della festa di San Rocco. Si mangiava in famiglia: il brodo, la pasta all'uovo, il pollo. La sera andavamo in piazza. Se ci davano qualche soldo compravamo qualche busta di nocelle. Anche la festa a San Giovanni era attesa. Poi nel dopoguerra è arrivata la bicicletta per tutti e allora la sera andavamo a Pescara al cinema. Rubavamo qualche soldo ai vecchi e andavamo. La Tiburtina era asfaltata ma non c'erano le luci. C'era qualche luce verso il campo d'aviazione dove c'era qualche soldato.

Ricorda la fiera del bestiame che si faceva in occasione della festa di San Rocco?

Allora! Il giorno 16 di Agosto. Tutte le persone di Sambuceto che avevano gli animali portavano alla fiera un vitellone, le pecore, i maialini, per venderli ai macellai, ai negozianti che venivano per comprare.

Mi hanno detto che il lunedì di Pasqua a Sambuceto si faceva una festa simile a quella di San Rocco, la ricorda?

Era tale e quale! Veniva la banda, c'era lo sparo! La domenica della festa di San Rocco si facevano due spari. Facevano una specie di competizione. Era uno sparo incredibile, non come adesso. (...)

La sua famiglia aveva un soprannome?

Sì, la nostra famiglia era soprannominata *Bue*. Poi c'erano *li Camile* e *Angelosanti*, sempre del gruppo Diodato. Eravamo quasi tutti parenti. Poi a Sambuceto c'era il gruppo *Caldarelli*, verso il campo sportivo. Vicino alla vecchia fornace c'erano *li Tirrisce*. Giù c'era il gruppo *Ciancetta*, *li Giusine*. (...)

CONTRADE

- Cacciagrano
 - Cacciarane
 - Petragnele (o Piccola Russia)
- Caldarelli
 - Callarille
- Chiacchiaretta
 - Caitane
 - Le Veduve
 - Craste
 - Capucelle
 - 'Nduillone
- Ciancetta
 - Giusine
- Cicarelli
 - Carunze
- D'Illo
 - Pumpiglie
- Del Gallo
 - Lu Halle
- Di Cesare
 - Farese
- Di Girolamo
 - Barattire
- Di Marco
 - Franghe
- Di Nicola
 - Sgarrone
 - Sgarrumitte
- Di Nisio
 - Nisce:
 - . I maggiori
 - . I minori
 - . I generali
 - . Il conte
- Di Palma
 - Annagnele

- Diodato
 - Lu Camele:
 - . Bue
 - . Angelosanti
 - . Giuacchinille
- Dioguardi
 - Strufizzille
- Feragalli
 - Frahalle
- Franchetta
 - Zampetta
- Giammaria
- La Torre
 - Li tirrisce
- Mazzochetti
 - Mazzucchine
- Mincone
 - Fusare
- Muffo
- Esposito
- Ortolano
- Paludi
- Paolini
 - Serrone
- Piersante
 - Biasciunitte
- Rocci
 - Friscione
- Spelorzi
 - Ciufelle
- Speranza
 - Filippone
- Stipani
- Surricchio
 - Muscardille
- Tavoletta

SOPRANNOMI

non associati a contrade

Capitte

Cardone

Carrettone

Cicatille

Giampitre

Giuvannone

Li maccarunire

Lu milione

Lu Tappe

Mezzette

Muttelle

Purtegalle

Spaccanocce

PERSONAGGI citati

Antonie di Cianci

Avv. Talone

Barone Sanità

Corradino di Sgarrone

Domenica e Erlinda:

le sarte di San Giovanni

Don Giovanni

Don Mario De Berardinis

Donna Maria la levatrice

Dott. Mattucci

Gentile (la cantina di Gentile)

Geppino

Già Già

Giarrella (la cantina di Giarrella)

Il carraro

Livino (la cantina di Livino)

Maestra Baglione

Maestra Cortellini

Maestra Del Gallo

Maestra Di Iulio

Maestra Giammaria

Maestra Giannone

Mastro Verino

Paoluccio il mulinaro

Roberto D'Alimonti

Romolo

Valentino La Torre

Verino - Ezechiele - Gennarino:

i sarti

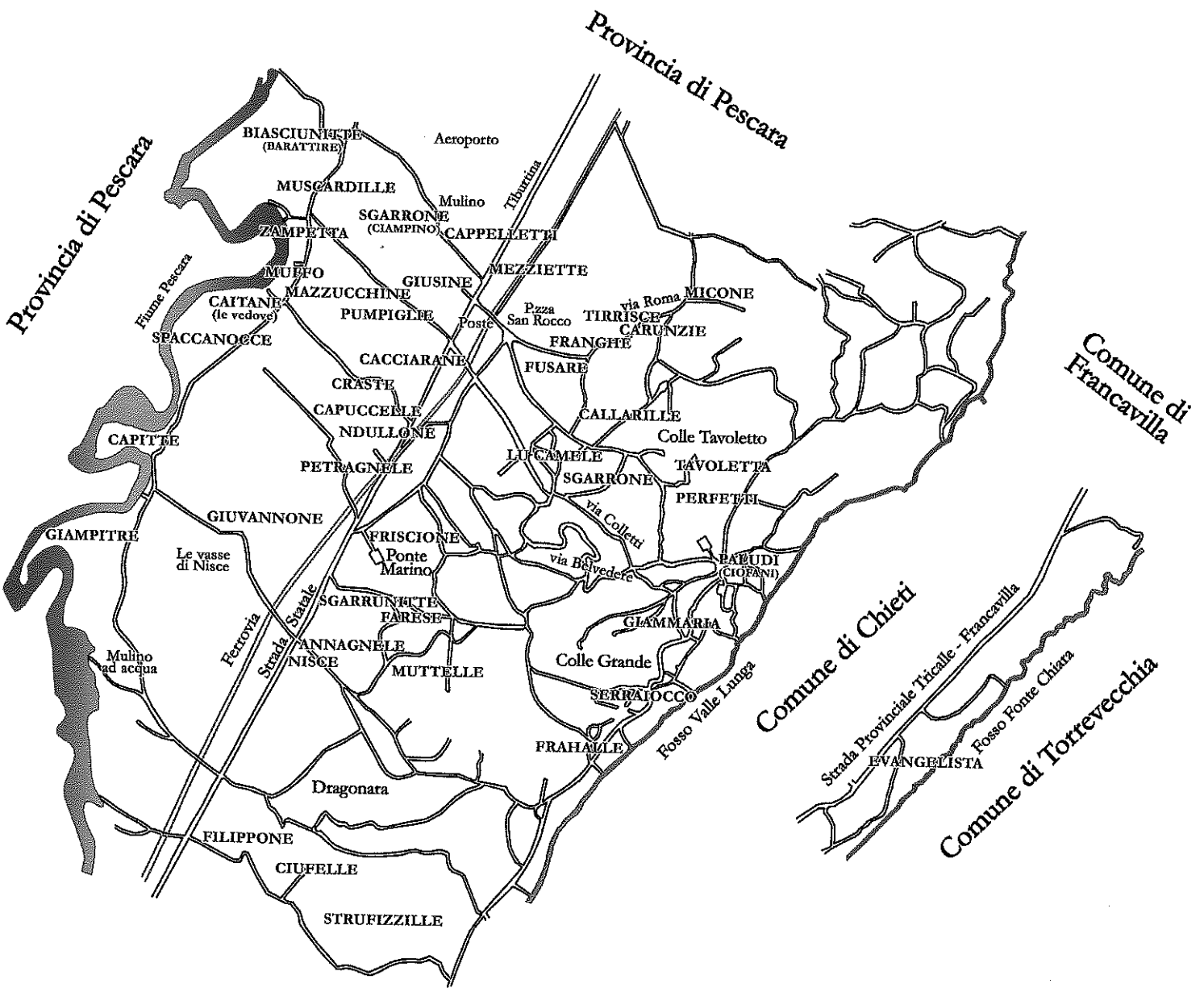
Za Giuvine di Ciarapelle

Za Lisetta di Capodicasa

Zà Nunziata

Zi Davide de lu Camele

Zi Justinucce



MI S'ARCORDE

Mio nonno si chiamava Antonio ma lo chiamavano Ndunione e poi da Ndunione hanno cominciato a chiamarci Ndullone. A noi ci continuano a chiamare Ndullone. Prima a Sambuceto eravamo tutti conosciuti, tutti di famiglia, adesso non si conosce più nessuno, ci siamo sparpagliati, è venuta tanta gente da fuori, c'è stato un cambiamento enorme!

C'è troppo benessere, a me dà fastidio. Troppo benessere fa male, soprattutto tra i giovani.

Prima c'era la miseria, ci si riuniva dentro la stalla per passare la serata! Le donne filavano, gli uomini giocavano a carte. Si pensava solo all'economia, a risparmiare e ad accumulare. Solo così siamo riusciti ad andare avanti. Da ragazzo io lavoravo con i miei genitori. Mio padre governava e noi lavoravamo con lui. Eravamo cinque figli maschi. Chi pascolava le pecore, chi allevava le bestie: il maiale, due cavalli, i vitelloni che poi vendevamo. Si cercava di crescere.

In famiglia eravamo cinque fratelli più mia madre e mio padre. Mio padre è partito da zero. Di terreno non avevamo niente. Poi abbiamo aperto un negozio nel 1920. Lo gestiva mio padre. Noi figli andavamo a lavorare a giornata. Andavamo a scopare la strada.

Quando io ero piccolo, avevo più o meno dodici o tredici anni, con la biga ed un cavallo trasportavo la levatrice, il medico. Li portavo per le case, di notte. Mi davano cinque lire, non era niente, ma per noi era tanto! Le persone che avevano bisogno del medico o della levatrice mi chiamavano così io andavo a prenderli con la biga. Li portavo anche a San Giovanni. Quando avevano finito li accompagnavo a casa. Mi pagava la partoriente o il malato.

Al negozio vendevamo gli spaghetti, fagioli, ceci, olio. All'inizio vendevamo poco cose, facevamo credito alle persone. Ci pagavano al raccolto. Vendevano il grano e poi portavano i soldi a noi. All'inizio solo noi avevamo il negozio a Sambuceto. Dopo ha aperto un negozio di generi diversi dove sta Funzine. Da noi veniva gente anche da Dragonara. Venivano con il cesto sulla testa e compravano fagioli, zucchero, caffè. Ma di caffè ne compravano cinquanta grammi, venti grammi! Una volta, dopo guerra, abbiamo comprato 1500 quintali di grano dai contadini della zona e li abbiamo poi rivenduti a De Cecco.

Prima di aprire il negozio abbiamo dovuto darci da fare, zappare la terra. Prima quella degli altri poi man mano abbiamo comprato noi, a volte un pezzetto, a volte un ettaro. Alla fine avevamo nove ettari di terra. Andavamo a giornata ad arare la terra a Pescara con le vacche. Ci davano venticinque lire al giorno. Andavamo io e mio zio ad arare a Pescara con l'aratro di ferro e le vacche. Partivamo la mattina alle quattro.

Mia madre era proprietaria. Mio padre no. Prima quando due persone si dovevano sposare si guardava agli interessi.

Quando io e mia moglie eravamo fidanzati, a tavola mi sedeva io, in mezzo la nonna a fare la guardia, e dopo sedeva lei (...). Ci potevamo incontrare solo in casa in presenza della nonna, degli zii e di tutti parenti.

Prima del matrimonio si portava la soma con la biancheria, il baule, il comò pieno di biancheria, il materasso, la conca di rame, la caldaia, i tegami. Si portava con il carro. Il carro era addobbato

con i fiocchi e le campane. Quando il carro passava si tiravano i confetti. Andava lo sposo a prendere la soma.

Da bambino io sarei dovuto andare a giocare a pallone a Pescara. Io giocavo a scuola, poi mi hanno visto giocare e mi hanno mandato a Pescara ma non sono andato perché non avevo le scarpe per giocare. A scuola giocavamo alla carlona, senza scarpe, facevamo la colletta per comprare un pallone. Sennò si giocava a bottoni. Si metteva un sasso, poi si spingevano i bottoni verso il sasso. Vinceva quello che riusciva a fare avvicinare per primo il bottone al sasso.

Allora c'era la miseria. Mi ricordo che c'era una famiglia di cinque, sei figli e il mese di gennaio, con tanto di neve, venivano da noi a comprare il sale scalzi e con i vestiti che erano tutti rattoppati. Chi aveva la possibilità comprava un vestito nuovo per la festa di Natale o Pasqua.

Quando si trebbiava era una festa! Si spargeva la voce, per esempio: «dumane si trebbia là a Nduellone». Allora venivano venticinque - ventisei persone del vicinato ad aiutare. Si faceva a scambìo aiuto. Finito di lavorare si mangiava e si beveva. Le donne preparavano. Tutti avevano le galline, le papere e in occasione dei lavori agricoli li ammazzavano. In occasione della trebbiatura si mangiavano maggiormente le papere. Dieci papere si allevavano soltanto per la trebbiatura.

Mi ricordo quando si "scioglievano" le marrocche. Allora si ballava di più! Il mese di agosto!

La mattina si andava a raccogliere le marrocche, poi si ammucchiavano e la sera con il carro si riportavano in mezzo all'aja. Poi, la sera, quando si finiva di sciogliere le marrocche si ballava.

Una volta si iniziava presto a lavorare in campagna, la mattina alle nove si faceva la colazione, si mangiava pane con l'olio, un po' di salsiccia, un po' di pancetta, insomma a seconda delle possibilità della famiglia. A mezzogiorno si mangiava pasta, sagne e fagioli e un pezzo di carne o qualche sardella. La sera si mangiava insalata di verdure e un pezzo di frittata. Solo qualcuno comprava i maccheroni. C'era il pastificio La Spiga di Pescara che ci dava la pasta di seconda scelta, quella che aveva preso un colpo d'aria e non era più buona. Quel tipo di pasta costava di meno e allora la gente la comprava. Altrimenti mangiavano le sagne fatte in casa. Sagne e fagioli, sagne e ceci.

I giorni di festa invece si mangiava meglio. Si mangiava il pollo, le papere.

Mi ricordo le feste dei matrimoni, furore! Si chiamava un cuoco che sapeva cucinare bene, faceva dei pranzi straordinari. Gli invitati si riportavano da mangiare anche a casa per il giorno dopo. Si mangiava meglio, c'era più condimento, le cose erano preparate meglio. Una volta si invitavano solo i parenti stretti, non come oggi che si invitano duecento persone per il pranzo. Io mi sono sposato con il landò, la carrozza portata da due cavalli. Il landò si affittava, costava cinquecento lire. Mio padre i soldi li aveva da parte, quando servivano li cacciava. I parenti venivano sulla carrozza. La carrozza era trainata da un cavallo solo e portava diverse persone. Il landò era più di lusso, aveva due cavalli, portava solo quattro persone, più il cocchiere con il cappello a cilindro che stava avanti.

Dopo sposati si rimaneva a vivere in famiglia, sempre per accumulare. Noi siamo rimasti a vivere tutti insieme. Eravamo più o meno dodici persone. La famiglia è la base di tutto.

Chiacchiaretta Gino, San Giovanni Teatino, classe 1916
(intervista rilevata in data 09/09/2009)

PRODUZIONI AGRICOLE ED ASPETTI LEGATI ALLA VITA CONTADINA



LA COLTIVAZIONE DEL GRANO

L'intera annata agricola dei contadini di San Giovanni Teatino ruotava intorno al ciclo della coltivazione del grano, coltura principale del nostro territorio e basilare elemento di ricchezza per le famiglie patriarcali.

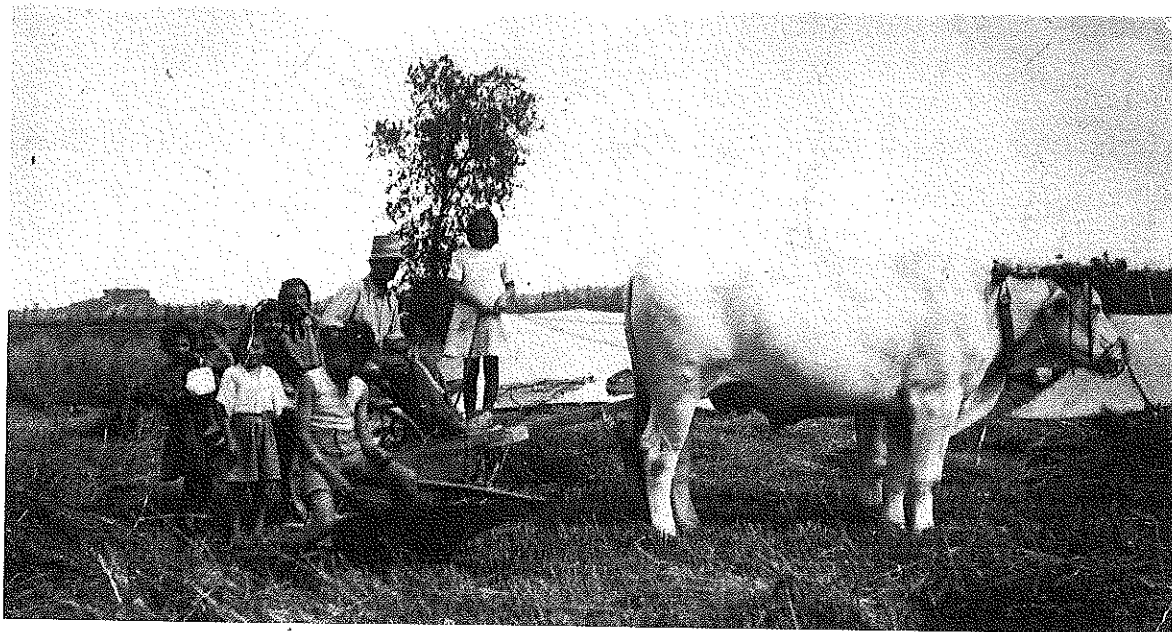
Una buona annata corrispondeva ad una produzione cerealicola abbondante, adeguata al soddisfacimento delle quotidiane esigenze alimentari della casa, in considerazione del fatto che i pasti dei lavoratori erano prevalentemente a base di pane e pasta. Dopo aver provveduto al sostentamento del gruppo familiare, la produzione in esubero poteva essere venduta, apportando in questo modo il denaro indispensabile per acquistare tutti quei beni che non si producevano in campagna. Il grano si utilizzava altrimenti come merce di scambio per ottenere prestazioni, ad esempio per

Franchetta Carlo, San Giovanni Teatino, classe 1933 (intervista rilevata in data 06/12/2010)

Lei è nato a San Giovanni Teatino?

Sì, anche tutti i miei antenati erano originari di San Giovanni Teatino. Loro provenivano dal gruppo *Zampetta*, nella zona della fornace, lì addirittura c'era un colle chiamato Colle Franchetta, prima del gruppo *Micone*, sulla destra.

Io sono nato a circa 300 mt da questa casa, verso il fiume, sul terreno del barone Sanità. Lui aveva un appezzamento di 8 ettari qui, uno in mezzo all'aeroporto e poi a Pescara. In passato il barone Sanità aveva un bosco vicino al fiume, allora il mio bisnonno, insieme a suo fratello, faceva il guardiano del bosco sulla terra del barone; avevano una casetta bassa dove dormivano, alla fine si sono stabiliti qui, dove sono nato anch'io.



remunerare i numerosi braccianti occasionalmente ingaggiati per lo svolgimento delle più faticose attività lavorative, per pagare i sarti, il fabbro e tutti coloro che offrivano dei servizi alla famiglia. Non bisogna stupirsi, pertanto, del fatto che nel passato il ciclo del grano assorbisse le preoccupazioni, il tempo e la forza lavorativa di tutta la collettività rurale, specie dei coloni che dovevano faticare il doppio per assicurare le provviste annuali, oltre che per se stesso anche per il proprio padrone.

Il ciclo della coltivazione iniziava a fine estate, quando il terreno era asciutto e pronto per essere arato. Gli anziani abitanti di San Giovanni Teatino ricordano quando l'aratura non era ancora meccanizzata ed il lavoro era estremamente faticoso, frutto esclusivamente del sudore degli uomini e delle bestie. I nostri contadini adoperavano ancora un attrezzo usato fin dai tempi antichi ovvero l'aratro in legno (e successivamente in ferro) trainato da una o due coppie di buoi, a seconda dell'entità del lavoro. Le bestie erano appaiate dal giogo (jòve),

Com'era questa zona nel passato?

La zona del fiume in passato era conosciuta come Via Salara; questa strada centenaria dava il nome a tutta la zona. Poi c'erano le varie contrade.

Per noi il territorio si distingueva in *le vasse* che era proprio il letto del fiume e *lu avéte* che era la zona di Via Salara dove c'erano le case, a *le vasse* non ci abitava nessuno, c'era solo la campagna fertile.

Mi ricordo che una volta, intorno al '39, '40 c'è stata una grossa piena del fiume che ha inondato tutta la campagna della parte bassa, quella che stava all'altezza del letto del fiume. I contadini avevano appena mietuto ed in campagna c'erano tutti i *manoppi* che sono stati portati via dalla corrente, fino al mare. Quell'anno si diceva che avrebbero trebbiato i pescatori! Nel 1915 c'è stata un'altra piena, me ne parlava sempre mio zio. L'ultima piena c'è stata nel '93.

Una volta l'acqua del fiume era pulita, si beveva pure. La breccia del letto del fiume si prendeva per la manutenzione delle strade. Una volta ogni persona doveva assolvere l'*obbligatorio*, cioè alcune giornate di lavoro per la manutenzione delle strade, per pulire i fossoni, il formone che raccoglieva le acque piovane dalla collina fino al fiume.

Una volta qui dove ora c'è l'ippodromo c'era il mattatoio comunale dove tutti i macellai andavano ad ammazzare le bestie. Vicino al mattatoio una volta c'era anche una piccola fornace, era di D'illo, l'avevano fatta per fare i mattoni che una volta non si trovavano facilmente, io però non l'ho mai vista in funzione.

Quali erano le contrade in questo territorio?

C'era la contrada *Biasciunitte* che era il gruppo più importante e più numeroso di Via Salara; il loro cognome è Piersante, anche se con loro c'erano anche i Di Girolamo. C'erano dei gruppi di case intorno ad un'aia comune, in quella contrada c'erano circa tre aie con delle case intorno. La loro proprietà partiva dal fiume fino a Via Molino, all'incirca all'altezza di metà pista dell'aeroporto, dall'altra parte c'erano quelli di *Sgarrone*, *Zi Renzo*, *Zi Pauluccio il mulinaro*. La zona del centro invece era di proprietà del barone Henrici. Loro avevano una cappella di famiglia sotto la vecchia chiesa, quella distrutta dai bombardamenti.

Tornando alla zona del fiume, quale altra contrada c'era?

C'era *Muscardille* sulla terra di Don Mario De Berardinis. *Muscardille*, cioè la famiglia *Surricchio*, era il colono di De Berardinis; loro erano diversi fratelli a lavorare la terra. Il terreno di De Berardinis partiva dalla Via Salara e confinava con *Giusine*, sempre all'altezza di metà pista dell'aeroporto. C'era una vietta sulla proprietà dei *Giusine* che arrivava fino alla Nazionale, qui i De Berardinis passavano a piedi e facevano subito subito ad arrivare a Sambuceto. I De Berardinis avevano anche una proprietà più avanti, di fronte al gruppo Muffo. Lì i terreni li avevano affittati ai Chiacchiaretta, ai Cacciagrano, a diversi piccoli proprietari del posto. La loro terra, sulla Via Salara, arrivava fino alla casa di *Spaccanocce*. Gli affittuari pagavano il canone e poi si prendevano il raccolto, invece il colono doveva dividere il raccolto.

Poi c'era il gruppo *Pumpiglie*, un gruppo di grossi proprietari del posto, poi c'era il gruppo Muffo. C'era il gruppo dei Chiacchiaretta, soprannominato *Caitane*, c'era *Spaccanocce*, però era una casa singola, dopo c'era la casa di *Capitte* cioè D'Arcangelo, poco più avanti c'era la casa di *Giampietro* che era il colono dei Di Nisio; la proprietà dei Di Nisio arrivava fino al gruppo Ambrosini-Cianci e Surricchio. Poi c'era il mulino ad acqua.





poi manovrato da un contadino posizionato posteriormente intanto che un altro contadino camminava sul solco appena tracciato per rimuovere gli ostacoli e le zolle più ingombranti. Bisognava aspettare ottobre o novembre per la semina che avveniva manualmente oppure con la seminatrice.

Da queste parti era abitudine seminare il grano tenero, se non altro fino a quando i pastifici della zona hanno iniziato a richiedere, negli anni Cinquanta, una maggiore quantità di grano duro per la produzione della pasta. A quel punto i contadini, nell'ottica di un profitto maggiore, hanno ovviamente incrementato la coltivazione di questo tipo di frumento da vendere ai mulini e ai pastifici

Ricorda il mulino ad acqua in funzione?

Come no, io ci andavo da ragazzo. Avevano deviato il fiume e c'era un fossone che portava l'acqua al mulino per farlo funzionare. Mi ricordo che c'erano delle palette in acqua che con la corrente facevano girare la ruota grande. Ha funzionato fin dopo la guerra. Il proprietario del mulino era soprannominato *la Chirrichi*. Quando dovevamo macinare passavamo delle notti al mulino perché faceva piano a macinare, il mulino ad acqua girava a seconda della forza che aveva l'acqua, ma la farina veniva meglio perché non si bruciava. Invece il chicco quando viene frantumato meccanicamente si riscalda e cambia il sapore.

Com'era la sua famiglia quando lei era un ragazzo?

Era una famiglia numerosa, eravamo sette figli. Il fratello di mio

della zona mediante l'intermediazione di commercianti locali. Gli anziani contadini ricordano anche il periodo in cui bisognava consegnare una parte del raccolto all'ammasso per razionare i generi di prima necessità; essi ricordano che a Sambuceto c'era un grande magazzino dove si portava il frumento per l'ammasso obbligatorio, ricevendo in cambio un minimo compenso.

Durante l'inverno il grano iniziava a germogliare. A febbraio-marzo bisognava effettuare la sarchiatura per estirpare le erbacce infestanti dal campo di grano; questa operazione era svolta principalmente dalle donne, spesso arruolate appositamente dai più grandi proprietari terrieri e pagate in base alle giornate di lavoro, in denaro oppure compensate con prodotti agricoli.

Come possiamo dedurre da uno dei proverbi espressi dai nostri anziani per trasmettere la saggezza appresa con anni di esperienza, ad aprile la pioggia era particolarmente attesa, il detto infatti recita: «*Palma 'mbusse, manuppie assutte*»; con questa frase il contadino prospettava l'eventualità che la pioggia della Domenica delle Palme avrebbe allontanato il pericolo della pioggia durante la mietitura, facilitando così il lavoro dei contadini. A maggio, invece, la pioggia era vista con preoccupazione: «*Magge urtilane, tanta paje e poche rane*» insegna un altro proverbio. Anche a giugno si scongiurava il sereno perché la pioggia avrebbe piegato le spighe di grano e reso difficoltosa la mietitura poiché il grano piegato dalla pioggia andava reciso a mano rendendo ancora più duro il lavoro dei mietitori.



padre è morto in guerra e poi la moglie, mia madre, si è risposata con il fratello del primo marito, cioè mio padre che aveva dodici anni meno di lei, però così aveva deciso la suocera che all'epoca gestiva tutto. Mia madre proveniva da qui vicino, dal gruppo *Muscardille*. Mia nonna invece era Maddalena che faceva la levatrice. La chiamavano quando c'era qualche donna che doveva partorire, venivano a prenderla con la biga. In passato chi aveva la biga era un signore!

Quali mezzi di trasporto avevate?

Le gambe! Chi aveva più soldi aveva la biga ed il cavallo.

Il carro si usava solo per trasportare la merce?

Sì, si usava in campagna però si usava anche per andare ai santuari. Si caricavano diverse persone sul carro trainato dai buoi per andare alla Madonna dei Sette Dolori, a San Gabriele.

Ricorda il trasporto della dote?

Sì, il carro serviva anche per trasportare la soma. Si mettevano le campane al collo delle mucche per fare festa, al muso si mettevano dei fiocchi rossi e alle corna si legava un fazzoletto. Era bello, era una festa.

Mi diceva che la sua famiglia aveva un contratto di mezzadria con il barone Sanità, com'era la vita del colono?

Noi eravamo coloni, ma stavamo bene perché avevamo





LA MIETITURA

Giunta la seconda settimana di giugno, per la popolazione di San Giovanni Teatino iniziava un lungo periodo di lavoro intenso. La mietitura si svolgeva non appena il grano era maturo, i contadini infatti cercavano di non procrastinare la mietitura in quanto il raccolto poteva essere facilmente distrutto da un temporale o da una grandinata, compromettendo drammaticamente il sostentamento familiare per un anno intero.

La mietitura, e la successiva fase della trebbiatura, era sicuramente una delle attività più impegnative per i contadini, ma era anche la circostanza in cui più si manifestava l'unione e la solidarietà tra i vari membri dei quartieri attigui. Tutti gli intervistati nel parlare della mietitura in prima istanza ricordano l'abitudine di prestarsi soccorso reciproco o meglio, come dicono loro, di fare a "scambio aiuto", un valore reale sul quale i contadini sapevano di poter contare in ogni occasione lavorativa importante, riuscendo in questo modo a trasformare un'attività difficoltosa in un'occasione di allegra condivisione. Si stabilivano dei turni di lavoro tra le famiglie delle varie contrade per permettere ai contadini di aiutarsi reciprocamente, così facendo lavoravano per lunghi periodi ad una stessa attività agricola passando da un podere all'altro. Gli anziani ricordano questa pratica sociale con un nostalgico rimpianto per il clima di solidarietà e di convivialità che si respirava in codeste occasioni.



La mietitura iniziava all'alba coinvolgendo diverse persone e poteva durare più giornate, a seconda della superficie di terreno coltivata a grano. Uomini e donne erano insieme impegnati nel lavoro in campagna mentre le donne più anziane rimanevano in casa a preparare da mangiare per i lavoratori, rifocillati grazie alle giovani ragazze che più volte al giorno portavano il cibo e le bevande nei campi. Verso le nove ai mietitori veniva portata la colazione: patate, peperoni, uova, fagiolini, baccalà con le patate, un panino con la frittata; più tardi di nuovo una sosta e poi, al termine del lavoro, il pranzo.

Si mieteva dapprima a mano, con la falce, più tardi invece con la falciatrice in legno trainata dai buoi, fino al sopraggiungere, in tempi più recenti, della mietitrebbia.

tanta campagna, quindi anche se dovevamo dividere a metà il raccolto per noi era più che sufficiente, andavamo anche al mercato a vendere! Come se fossimo proprietari! C'era il fattore che veniva ogni tanto a controllare, lui riscuoteva la metà del raccolto, però era bravo, c'era un rapporto di fiducia dato che già il mio bisnonno lavorava per loro!

C'era differenza tra coloni e coloni perché chi stava a mezzadria presso un barone era meno controllato, invece chi stava a mezzadria presso un proprietario locale era sempre più controllato, i coloni passavano i guai! Anche perché non avevano tanta terra da lavorare però dovevano sempre dividere il raccolto a metà.

Com'era la casa colonica?

La cucina stava sempre al piano terra, aveva un grosso focolare, anche il forno stava sempre al piano terra dove stavano pure le stalle, poi una scalinata esterna portava alle camere che stavano di sopra.

Cosa rimpiange del passato?

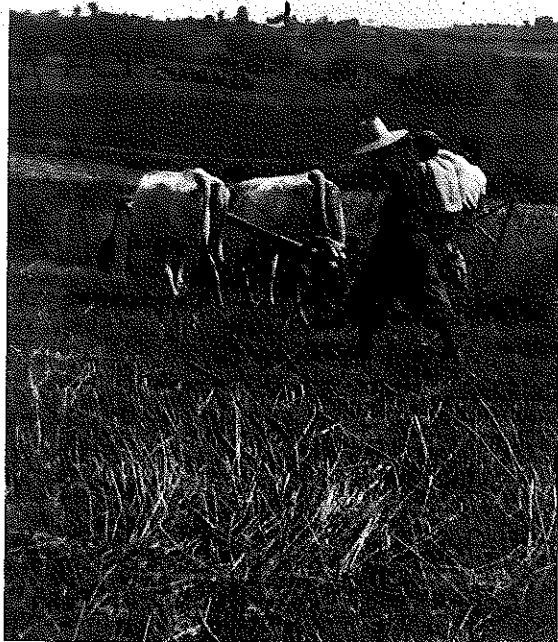
La solidarietà che c'era tra le persone. Prima si facevano i lavori pesanti, dalla mattina fino alla sera e poi si ballava pure! Le persone non si stancavano perché c'era più armonia. Si lavorava insieme, si faceva a scambio aiuto. Da noi venivano dei giovani ad aiutarci nei lavori perché mio padre aveva comprato un grammofo e sapevano che dopo si faceva festa, si ballava. C'erano le famiglie che avevano più possibilità che avevano i buoi, da loro andavano dei manovali a lavorare la terra per dieci giorni in cambio di una giornata di lavoro con i buoi.

C'erano anche dei lavoratori che venivano pagati al raccolto, in natura?

Sì, c'erano quelli che si pagavano a giornata, con il grano; era chiamato lo *stajo*. Noi facevamo venire a casa il sarto, il calzolaio e gli si dava lo *stajo*, si stabiliva una quantità di grano come ricompensa per il loro lavoro di un anno, ad esempio 60-80 Kg di grano per pagare un anno di lavoro. Loro però venivano non più di 4-5 volte l'anno, rimanevano una giornata intera in casa per fare i lavori. Quando venivano i sarti in casa si cucinava bene, meglio del solito, perché loro mangiavano nelle case insieme ai contadini, anzi piuttosto venivano per mangiare perché una volta non c'era tanta abbondanza! Le donne allora preparavano certi piatti di baccalà, di stock, si ammazzavano i polli!

Prima si mangiava un po' meglio solo quando veniva un parente, quando c'era una festa o quando venivano i sarti! (...)

Inizialmente sul campo di lavoro si tagliava manualmente una striscia di grano abbastanza larga da consentire il passaggio della falciatrice trainata dai buoi, poi si continuava appunto con la falciatrice seguita da una schiera di agricoltori, ognuno con un proprio compito. Qualcuno con il rastrello favoriva la caduta del grano, altri raccoglievano le spighe di grano formando dei fasci, un'altra persona intrecciava più spighe di grano per formare dei fili di paglia (*le case*) con cui rilegare i *manoppi*, un altro contadino poggiava i fasci sui lacci appositamente preparati ed un altro ancora legava le case per stringere i fasci. In seguito, mietuto il grano, si formavano i covoni (qui chiamati anche *calvallette*), cioè dei mucchi di grano composti da quindici o sedici mannelle. Questa operazione doveva essere svolta con cura e maestria, i fasci si dovevano incrociare sapientemente in modo tale da far filtrare il sole ma resistere, in caso di pioggia, alle intemperie climatiche, così da evitare il dover riformare i covoni più volte per fare asciugare tutti i manipoli bagnati. Per completare l'essiccazione delle spighe i covoni restavano nei campi per due setti-



mane circa, in pratica fino al momento della trebbiatura.

Le ragazze più giovani avevano il compito, nei giorni immediatamente successivi la mietitura, di raccogliere ogni spiga di grano rimasta a terra. Il lavoro svolto dalle spigolatrici dimostra come fosse prezioso il grano per la società contadina, infatti non era concesso sprecare neanche un chicco di grano accidentalmente rimasto a terra.

Per alleviare la fatica, i contadini mentre mietevano intonavano i canti della mietitura: canti popolari con riferimenti alla pratica lavorativa in corso, tratti dal repertorio tradizionale oppure dal contesto musicale italiano. I contadini inoltre rispondevano ai canti di altri mietitori che si trovavano nei campi attigui inscenando i così detti stornelli "a dispetto".

L'abitudine di cantare durante le attività agri-

cole, diffusa presso molte società rurali, probabilmente serviva ai contadini come sfogo, ma anche e soprattutto per incitare il lavoro del gruppo, scandendo insieme ogni singola parola delle semplici melodie nel corso del progredire della mietitura.

LA TREBBIATURA

Trascorsi all'incirca dieci giorni dalla mietitura, ormai con il caldo torrido di luglio inoltrato, le contrade di San Giovanni Teatino cominciavano a rianimarsi per i preparativi della trebbiatura.

Bisognava anzi tutto stabilire i turni di lavoro tra le varie famiglie poiché le poche macchine per trebbiare dovevano fare il giro dell'intero paese, iniziando da un punto fino ad arrivare all'estremità opposta. Certamente molti ricordano la solennità con cui si accoglieva la trebbiatrice di *lu Tappe* quando, trasportata da buoi o da un trattore, si piazzava nell'aja vicino al mucchio di grano predisposto in precedenza.

Nei giorni antecedenti la trebbiatura in realtà le famiglie già avviavano i preparativi, le donne dedicandosi alla prepa-





razione delle pietanze da offrire ai lavoratori che sarebbero accorsi numerosi ad aiutare, gli uomini invece riportando con il carro il grano nell'aia; questa operazione si concludeva componendo con i fasci di grano un grande mucchio, la *tresca*, sulla cui cima si appendevano, a scopo propiziatorio, delle croci fatte con le spighe.

Sopraggiunto il giorno stabilito per la trebbiatura, all'alba nel casolare uomini solerti si adoperavano per preparare l'aia e sistemare gli attrezzi, allorché in casa un andirivieni di donne con atteggiamento sicuro e gesti attenti rivelava l'eccezionalità della giornata che sorgeva.

Al momento opportuno la macchina si azionava con una grossa cinghia ed il segnale d'inizio dei lavori era dato dal penetrante suono di una sirena che richiamava così l'intero vicinato fino a riempire l'aia di gente, accorsa per aiutare o solo per assistere a quella che era anche un'attrattiva per i più curiosi.

«Si doveva trasportare la trebbiatrice con le mucche, poi la macchina si piantava vicino al mucchio del grano, si accendeva con un cintone, poi due abboccavano i manoppi, due da sopra il mucchio di grano buttavano i manoppi sulla macchina, uno da sopra la trebbia doveva slegare i fasci di grano, poi c'era chi raccoglieva la paglia, chi faceva la serra e chi trasportava il grano.»

Sig. Guido, San Giovanni Teatino, classe 1923

Il lavoro della trebbiatura era assai lungo e faticoso, ma rispettando anche in questo caso l'usanza di fare a "scambio aiuto", numerose erano le persone che contribuivano al lavoro, ognuno specializzato in un compito grazie all'esperienza maturata nel corso degli anni ripetendo costantemente la stessa operazione. Il lavoro procedeva a catena e poteva impegnare fino a venti persone in un'azienda agricola di medie dimensioni, senza considerare ovviamente le donne impegnate nella cucina e talvolta addette al trasporto dell'acqua per alimentare la macchina quando questa ancora era a vapore.



Si incominciava a trebbiare la mattina presto e quando il sole era alto si scorgeva già il pagliaio che cresceva, offuscato però da un'atmosfera nebulosa creata dal polverone sollevato, dal cui fastidioso inalare i contadini cercavano di evadere coprendosi la bocca con fazzoletti ripiegati.

Durante lo svolgimento del lavoro alcune persone si posizionavano sopra la *tresca* per prelevare i *manoppi* e lanciaarli con un forcone ad un'altra persona che con un coltello li slegava e li passava agli *abboccatori* i quali, da sopra la trebbiatrice, li infilavano nell'imboccatura della macchina; separato il grano dalla paglia per mezzo della macchina, altri lavoratori, che ricordano ancora la fatica di dover lavorare nella polvere, raccoglievano la paglia per darla a persone esperte nel fare la serra della paglia, il pagliaio; questo era un compito assai delicato che richiedeva maestria e precisione in quanto il pagliaio doveva restare in piedi per un intero anno e la sua grandezza corrispondeva all'ampiezza del podere, diventando dunque simbolo della ricchezza della famiglia. Il pagliaio per essere protetto dalla pioggia veniva successivamente coperto con la *spevete* (spelta), un particolare cereale coltivato nelle locali campagne.

Il grano che fuoriusciva dalla trebbiatrice doveva invece essere raccolto da altri agricoltori addetti a riempire il *tommolo*, un grosso bidone con i manici la cui capacità solitamente corrispondeva a 35 Kg; importante era il compito di chi doveva fare la conta dei tomoli intaccando una canna dopo ogni recipiente riempito, riuscendo in questo modo a fare un calcolo dei quintali di grano prodotti. Successivamente si riempivano i sacchi poi trasportati da altri uomini sulle spalle fino alla meta finale, ovvero il magazzino dove rimaneva fino alla vendita, alla spartizione con il proprietario terriero, alla concessione all'ammasso del grano o almeno fino a quando si prelevava per la periodica molitura.

Bambini e giovani fanciulle trasportavano continuamente acqua e limone per dissetare i lavoratori, offrendo ad ogni intervallo le famose *cumbirziune*, semplici dolci tipici della trebbiatura preparati in case dalle massaie e cotti nel prezioso forno a legna. Il lavoro si interrompeva per il pranzo scrupolosamente offerto dalla famiglia che stava trebbiando. Per questa

occasione si riservavano i prodotti migliori, i polli, ma soprattutto le papere più grosse allevate appositamente per l'occasione; il tutto pur di non essere attaccati dal solidale seppur critico vicinato. Ricordano in molti che non mancavano mai, durante i pasti, i confronti, gli ammiccamenti, le battute mordaci da parte dei contadini inebriati. Secondo alcuni intervistati era riservato un trattamento particolare ai proprietari della macchina, essi infatti mangiavano separati dagli altri lavoratori e si offriva loro cibo migliore o più abbondante. Durante le pause si respirava un clima burlone e spensierato, con uomini, spossati ma felici, che si concedevano il meritato riposo appagati da un semplice scherzo o una risata, con donne affaccendate che camminavano su e giù nell'aia e bambini che giocavano vivaci, rallegrati dal trovarsi riuniti in un'aia piena di gente e di nuovi attrezzi da scoprire, sperando che qualcuno assegnasse loro un piccolo compito al quale avrebbero provveduto diligentemente.

C'era insomma un viavai di gente indaffarata in un frastuono assordante che si placava soltanto quando il trattore smetteva il suo interminabile ronzare. Al termine del lavoro era abitudine offrire dei taralli ai contadini che per tradizione portavano a casa, infilato tra i denti del forcone messo in spalla, in un corteo di gente talvolta barcollante che si allontanava dal podere.

LA PRODUZIONE DEL VINO

Quasi tutte le famiglie di San Giovanni Teatino avevano un proprio appezzamento di terreno destinato alla coltivazione della vite per produrre vino per uso domestico.

Per questione climatiche oltre che per motivi legati alla morfologia del terreno, questa coltura era più diffusa a San Giovanni, in collina, piuttosto che nella pianeggiante Sambuceto.

Il lavoro più impegnativo connesso alla coltura della vite era rappresentato dall'impianto della stessa; per fortuna questo era un lavoro che le famiglie svolgevano di rado, ogni venti anni circa, quando cioè le piante invecchiavano e non producevano più uva sufficiente. In queste occasioni bisognava scavare il terreno in profondità per poter piantare la vite; il lavoro si svolgeva manualmente, ricorrendo all'aiuto di braccianti pagati a giornata. Il ricordo di quest'attività è ancora molto vivo nella memoria degli anziani, segnati dalla fatica provata nello svolgere quello che loro chiamano lo *scassato* del terreno.

Un'altra attività che teneva i contadini impegnati annualmente intorno alla coltivazione della vite era la potatura effettuata da uomini esperti durante i mesi invernali. Era invece compito delle donne, e delle ragazze in particolar modo, raccogliere i tralci della potatura, legarli in fasci e trasportarli in casa dove venivano utilizzati come legna per il camino; le ormai anziane

«Le donne facevano i taralli, "li cumbirziune" che erano i dolci tipici della trebbiatura e che si offrivano con acqua e limone agli uomini che stavano a "trecare"; alla fine del lavoro gli uomini infilavano i taralli alla forca e li riportavano a casa. Si facevano certe mangiate di maccheroni con il sugo di papera, poi lo spezzatino di papera! Le donne ammazzavano gli animali, iniziavano a preparare il pranzo»

Sig. Dante, San Giovanni Teatino, classe 1925



ne donne ricordano che quest'attività terminava sempre con canti e feste da ballo alle quali partecipavano i ragazzi del paese.

Tra la fine dell'estate ed il principio dell'autunno i contadini erano occupati con la vendemmia che poteva durare diversi giorni, a seconda, ovviamente, dell'estensione del vigneto. Anche in questo caso ci si aiutava reciprocamente, ognuno con un proprio incarico da svolgere. Le donne coglievano l'uva e, con i canestri sulla testa, la trasportavano in casa dove c'erano gli uomini addetti alla pigiatura. Confrontando i dati emersi dalle interviste, è possibile affermare che generalmente erano cinque le donne impegnate nel trasportare altrettanti cesti pieni d'uva con i quali poi riempire il saccone della spremitura. Il sacco si metteva nella *trocca*, una specie di vasca in legno posizionata leggermente in discesa per permettere lo scolo del succo. Un uomo, addetto alla spremitura, pigiava l'uva con i piedi rigirando il sacco più volte fino a completare l'operazione mettendo i raspi sotto il torchio. Il mosto scendeva in un piccolo contenitore successivamente utilizzato per riempire le tinozze dove si avviava il processo di vinificazione; qui il mosto rimaneva per otto giorni circa a fermentare.

I contadini conoscevano diverse tecniche per rendere il vino più o meno amabile, una di queste consisteva senz'altro nel cuocere una parte del mosto e mischiarlo alla restante parte in fermentazione, oppure nel passare la corteccia sotto il torchio soltanto dopo alcuni giorni dalla pigiatura.

L'uva lasciata nel tino a fermentare necessitava di costante attenzione, più volte al giorno infatti bisognava mescolare il mosto fino a quando, terminata la fermentazione, il vino andava filtrato e messo nelle botti in cui restava fino al giorno di San Martino quando, secondo il

detto popolare, «*ogni mosto diventa vino*»; in seguito bisognava comunque travasare per affinare il vino.

La vendemmia, come ogni altra attività agricola impegnativa, richiedeva la presenza di più persone. Era effettivamente faticosa ma riusciva facilmente a trasformarsi in una piacevole occasione di festa, lungamente attesa per rompere l'ordinarietà della vita quotidiana che nel passato non concedeva facilmente occasioni di svago differenti, specialmente in autunno.

Dopo lunghe giornate di lavoro trascorse nei vigneti e nelle cantine, stanchi e ancora sporchi di mosto, i contadini non di rado riuscivano ad abbandonarsi al piacere di un pasto in compagnia, seguito da qualche ballo per esorcizzare la stanchezza prima di ritirarsi per ritemperare le forze e svegliarsi nuovamente all'alba per seguire il lavoro, magari a casa del vicino per ricambiare l'aiuto ricevuto.

ALTRE ATTIVITÀ AGRICOLE

Fin qui si è parlato soltanto delle attività più impegnative per i contadini, quelle che dunque rispecchiano maggiormente le tradizioni della società agricola di San Giovanni Teatino.

Tuttavia da queste parti erano esperti anche nella coltivazione degli ortaggi di vario tipo e dei frutti estivi come ad esempio meloni e cocomeri. I prodotti erano venduti poi dalle donne nel mercato della vicina Pescara e, a quanto pare, i prodotti nostrani erano particolarmente ricercati.

Quante difficoltà sono trapelate dai racconti delle più anziane donne, abbandonatesi liberamente ai ricordi di un tempo in cui ogni attività richiedeva sforzo e fatica. Stucchevole è il racconto di una donna che, rivela, per andare a vendere i meloni al mercato partiva in piena notte insieme ad altre donne, lasciando a casa i figli piccoli che dormivano. Percorrendo le insidiose strade buie, ricorda che arrivava a Pescara con la bicicletta ed il pesante carico di meloni trainato con un carretto legato alla sua bici; oltre la fatica c'era il pericolo che qualche poliziotto potesse fermarla e multarla a causa del rimorchio non ammesso; inoltre c'era sempre la paura di non vendere la merce, in quei casi lo sforzo diventava doppio e bisognava portare nuovamente il carico, indietro fino a casa.

A partire dagli anni Cinquanta, con il miglioramento del sistema di irrigazione che ha apporato l'acqua nelle campagne della pianura, molte famiglie si sono dedicate alla coltivazione delle barbabietole da zucchero da vendere poi allo zuccherificio di Chieti in cambio di compensi considerevoli, permettendo così a molte famiglie di migliorare la propria condizione economica e di vedere ricompensati i sacrifici che tale piantagione richiedeva. Le barbabietole andavano infatti seminate, zappate, innaffiate, ma soprattutto sfoltite una ad una dalle povere donne che per fare questo percorrevano in ginocchio ettari ed ettari di terra seminati a barbabietole. Poi le piantine andavano cavate, pulite e finalmente si caricavano sul camion dello zuccherificio per la vendita.

Nel territorio di San Giovanni Teatino inoltre è stata sempre molto diffusa la coltivazione del granturco da cui i contadini ricavano la farina per la polenta e per particolari tipi di pane; il mais veniva inoltre abbondantemente utilizzato per l'alimentazione del bestiame.

In collina, a San Giovanni, erano diffusi gli uliveti, pertanto in autunno i contadini erano spesso impegnati nella raccolta delle olive per produrre olio utilizzato per il consumo domestico. Gli abitanti di Sambuceto, i quali raramente avevano ulivi piantati nei terreni, erano costretti ad acquistare l'olio dai produttori di San Giovanni. Le differenze morfologiche del terreno tra la zona pianeggiante e la collina ha causato una differenziazione delle colture rendendo quindi necessari degli scambi commerciali tra le due aree dello stesso Comune per l'approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti alimentari in genere.

E' emerso da alcune testimonianze che a San Giovanni Teatino, nel passato, erano assai diffuse le coltivazioni di lino e di canapa per usi tessili. Dalla canapa si ricavava un filo ruvido, irregolare, utilizzato per fare le funi o stoffe grezze, dal lino invece si otteneva il filo per la tessitura della biancheria.

La fioritura del lino avviene a luglio, quando dalle piante sbocciano dei fiorellini celesti. Nel momento in cui i fiori cadevano le contadine capivano che la pianta era matura e pronta per essere recisa. Allora facevano dei mazzettini con i fusti delle piantine estirpate che poi, con il carro, portavano al fiume Pescara per lasciarli macerare nell'acqua; qui dovevano rimanere in ammollo per diversi giorni, legati a dei paletti fissati a terra per impedire che la corrente li portasse via. Tolti dall'acqua i fasci si lasciavano asciugare e una volta riportati a casa si mettevano all'interno del forno caldo per completare l'essiccazione; poi le donne sfibravano i fusti e con un attrezzo dentato, *lu macinelone* e pulivano le fibre; infine bisognava sbiancare il filo così ottenuto il quale andava poi arrotolato dalle donne che lo avrebbero utilizzato, insieme al filo di cotone acquistato nelle mercerie delle città limitrofe, per tessere la stoffa della biancheria.

Con l'avvento dei tessuti industriali la coltivazione di lino e canapa per usi tessili è regredita drasticamente, oltretutto gli stessi contadini, in nome di una ambita modernità, hanno iniziato a rifiutare i tessuti grezzi prodotti in casa, fin quando, nella sempre più frenetica società, non hanno più trovato il tempo necessario per la tessitura, decretando l'inevitabile scomparsa delle suddette piantagioni dalle nostre campagne.



MI S'ARCORDE

Quando io ero bambina vivevo in una famiglia numerosa, una famiglia patriarcale, mio nonno aveva dieci figli quasi tutti sposati che vivevano in casa con le mogli. Avevamo delle terre in collina, dove hanno costruito ora il bocciodromo, che arrivavano fino a Farese. Io dovevo portare da mangiare agli adulti che stavano lavorando. Partivo da qui (zona fiume ndr), a piedi, e con i cesti in testa dove mettevo le cose da mangiare arrivavo fino alla terra in collina. Di solito questo "viaggio" si faceva intorno alle nove per portare la colazione a base di cotiche con i fagioli. Verso le due invece i contadini tornavano a casa e noi ragazze dovevamo cucinare per il pranzo, altre volte i contadini si trattenevano in campagna, quindi noi dovevamo portare anche il pranzo nei campi: dopo aver cucinato dovevamo tornare di nuovo in collina per portare da mangiare: pasta con ceci o fagioli e qualche pezzetto di salsiccia per secondo. Il tragitto era lungo e i cesti pesavano e scottavano!

Mio nonno Ferdinando, soprannominato Già Già, faceva "la ruota" per cacciare l'acqua dal fiume per irrigare la campagna. Poi aveva la barca per fare attraversare il fiume alle persone. Il battello del nonno collegava le due sponde soprattutto per la festa di San Rocco, quando molte persone venivano da Spoltore per la festa. Invece il giorno della festa della Madonna del Popolo di Spoltore portava i sambucetesi alla festa. I giorni normali invece aspettava seduto vicino alla nostra casa e i passeggeri da lontano lo chiamavano: "Ferdinadooo, Ferdinadooo...". La barca aveva una specie di timone, era legata ad una fune che collegava le due sponde e camminava spinta dalla corrente. La barca l'abbiamo avuta fino a pochi anni prima della guerra, dopo la guerra mio nonno non ha più avuto la barca.

Durante la guerra ne abbiamo passate di cotte e di crude, abitavamo vicino all'aeroporto e quando scoppiavano le bombe si formavano dei buchi grandissimi nella terra. Ricordo che una volta stavo falciando l'erba e di colpo hanno iniziato a mitragliare, mi sono salvata per miracolo. Poi quando la situazione è diventata troppo pericolosa Sambuceto è stata sfollata. Noi ce ne siamo andati a Capobianco, vicino a Spoltore, e poi a Chieti. Quando siamo tornati abbiamo trovato tutto distrutto. Dopo la famiglia si è divisa, anche se noi, insieme ad i miei zii, abbiamo continuato a vivere con i nonni. Mia madre poi è morta lasciando quattro figli. Dopo un po' i miei zii invece si sono trasferiti in Brasile.

Quando mi sono sposata non avevo più la campagna della mia famiglia da lavorare, anche perché l'hanno espropriata per far passare l'asse attrezzato. Io e mio marito siamo andati a lavorare la terra di Don Mario.

La notte io ed altre tre o quattro donne del gruppo Piersante lasciamo i bambini a dormire e andavamo a vendere gli ortaggi al mercato, a Pescara, con un carretto trainato da una bicicletta. In estate dovevamo portare i meloni e i cocomeri, pesavano un quintale! Una volta sono partita in piena notte per andare al mercato e la mattina prima dell'alba avevo già venduto tutto. Era una vita faticosa ma ci dovevamo adattare. (...)

Il grano e la vite erano le coltivazioni più diffuse. Il grano che non serviva per la famiglia lo portavamo all'ammasso, una cooperativa governativa.

Ricordo che quando c'era una annata piovosa le spighe di grano erano tutte abbassate e si doveva mietere a mano con la falce. Il lavoro durava oltre quindici giorni. In occasione della mietitura le famiglie facevano a scambio aiuto. Quando si estirpavano le fave, i ceci, la spevete (spelta), la sera tutti i lavoratori si trattenevano per ballare e per cantare. Io però non potevo andare a ballare perché avevo perso la mamma e mio padre non voleva mandarmi. Si ballava davanti alle case e suonava Corradino di Sgarrone.

Quando ci si doveva sposare doveva venire il "ruffiano" a casa! Il ruffiano era un signore che faceva da intermediario per combinare il matrimonio. Oppure andava il padre o lo zio del giovanotto che voleva sposarsi per concordare il matrimonio con i genitori della sposa. I genitori dovevano approvare sempre il fidanzamento! Noi ragazze dovevamo comportarci sempre seriamente con i giovanotti, non potevamo neanche guardarli o salutarli per non fare arrabbiare i nostri genitori!

Quando mi sono sposata io abbiamo trasportato la soma con il carro dei signori dove sono andata a abitare. Si mettevano i fiocchi alle vacche, con i fazzoli appesi alle corna e le campane. Si caricava la mobilia e tutto il resto e partiva la soma. Quando ci si sposava si andava ad abitare in famiglia. Quando io mi sono sposata sono andata in chiesa con l'autobus! Il pranzo di nozze si faceva in casa. Quante volte ho cucinato io per gli sposi! Si cucinava il brodo, il timballo, l'agnello, il pollo, i fegatino con i piselli.

Il paesaggio è cambiato, una volta c'erano tutti gruppi di case; c'erano li Giusine che abitavano alla casa rosa, poi sulla strada c'era la casa di Compà Giusine, poi la casa della signora della posta, la mamma del medico Iarussi, poi c'era la casa di Zi Justinucce e di fronte c'era la casa della maestra Giammaria. La nostra famiglia era soprannominata Barattire. Nella zona del centro, dove c'è adesso il comune, non c'era niente era aperta campagna. C'era solo la casa del casellante vicino alla ferrovia e la casa di lu sbracciatille, poi c'era la chiesa. Poi tornando verso la Via Nova c'era la casa di Mezzette, la casa di Cappelletti e un'altra famiglia vicino al Mulino. Un altro gruppo di case stava a Diodato e poi a Sgarrone, i Di Nicola. Qua, nella zona del fiume, le case erano più raccolte; l'aeroporto non era ancora come adesso. (...)

Di Girolamo Matilde, San Giovanni Teatino, classe 1926
(intervista rilevata il 25/08/2009)

LE FESTIVITA' TRADIZIONALI



LE FESTE COMANDATE

Natale, Capodanno, Epifania

Ancora oggi il Natale fa rivivere il sentimento popolare e le tradizioni più antiche intorno a quella che era, in passato, la festa religiosa più importante dell'anno

Nel passato i festeggiamenti natalizi iniziavano dall'otto dicembre, giorno dell'Immacolata Concezione. A partire da questa data le case e le strade del paese, intrise di una particolare atmosfera natalizia, brulicavano di gente animata nell'attesa della festa, con donne impegnate nel preparare i tipici *fritti di Natale*, uomini riuniti nelle stalle a giocare a carte e zampognari scesi dalle vicine montagne per creare suggestive melodie con il loro particolare strumento. Gli abitanti di San Giovanni Teatino ricordano che le famiglie, a turno, ospitavano gli zampognari durante il periodo della loro permanenza nel paese offrendo loro qualcosa da mangiare ed un rimediato giaciglio per dormire.

**CIANCETTA MARIO, San Giovanni Teatino, classe 1924
(intervista rilevata in data 31/07/2009)**

Cosa ricorda dei lavori nei campi?

Ricordo che si cominciava a lavorare la mattina presto, poi verso le dieci si interrompeva il lavoro per fare una colazione con pane ed un pò di prosciutto, qualche salsiccia; verso le tre poi si mangiava la pasta, in campagna, sotto agli alberi. Le persone si aiutavano a vicenda, si faceva a *scambio aiuto*, cioè una volta si lavorava presso una famiglia, poi qualche giorno dopo si lavorava a casa di un'altra famiglia contraccambiando l'aiuto, il lavoro.

La mietitura si faceva con una falciatrice trainata dalle mucche, però quando l'annata era stata piovosa, il grano si abbassava e bisognava tagliarlo a mano. Eravamo in quindici - venti persone a fare questo lavoro; da noi le persone venivano volentieri a lavorare perché si mangiava spesso durante il lavoro; alla fine del lavoro, la sera, si mangiava la frittata. Dietro la falciatrice andavano le persone, una faceva le case cioè delle fascette fatte con la paglia per legare i fasci di grano, si attorcigliavano e si legava il grano; un'altra persona faceva i fasci di grano, *li manuppie*, un'altra persona legava ed un'altra con il rastrello che raccoglieva il grano rimasto sul terreno; poi alla fine si facevano *i covoni*. Poi alla sera ci si sedeva sulle scale e si cantava. I vari gruppi di lavoratori si cantavano anche delle canzoni sfottenti. Si beveva e poi ci si prendeva in giro.

La sera del 24 dicembre il capo famiglia aveva il compito di mettere il tecchio al focolare poiché secondo la tradizione, affermano gli anziani, il grande tronco doveva ardere tutta la notte per riscaldare il nascente Gesù bambino. La cena della vigilia era sobria, basata esclusivamente sul consumo di alcune essenziali portate "di magro", eppure il mangiare insieme assumeva in questa circostanza un valore quasi sacrale, un aspetto irrinunciabile per celebrare degnamente quella che, da sempre, è considerata la festa della famiglia per eccellenza.

Dopo cena, nell'attesa della solenne messa di mezza notte, ci si intratteneva in casa giocando a tombola, mentre abbondanti cesti di fritti troneggiavano sull'ampio tavolo da gioco, lusingando per una sera il palato di adulti e bambini per troppo tempo costretto ad un regime di privazioni alimentari.

Il Natale, anche in passato, allettava i bambini i quali aspettavano con ansia dei piccoli ma





speciali regali e qualcosa di gustoso da mangiare: torroncini, frutta secca e mandarini erano senza dubbio i doni più ambiti dai piccini più fortunati.

Gli ultraottantenni intervistati hanno affermato che a partire dal secondo dopoguerra si è diffusa gradualmente l'usanza di addobbare l'abete natalizio, anche se in realtà, all'origine, si trattava di semplici rami adornati con frutta secca e mandarini. La tradizione del presepe era allora molto sentita e conosciuta, anche se molti anziani ricordano che a causa dell'estrema povertà in cui vivevano, nelle loro case mancavano le risorse per poter allestire il presepe.

Erano anche delle occasioni di festa?

Un'occasione di festa era quando si raccoglieva *la spevete* (spelta) che si usava per coprire la paglia, la serra della paglia. Questo lavoro si faceva verso la fine di giugno; si estirpava l'erba e si sbattevano le radici su di una pietra per fare cadere la terra; questo lavoro si faceva la sera, con il fresco, si chiamava il vicinato per farsi aiutare e poi finito il lavoro si ballava *la saltarella*, *la polka*. C'era *Zacchiele di Micone* che suonava *lu ddu vucette*, oppure chi aveva il grammofofono metteva i dischi; poi c'era *Geppino* che suonava l'armonica. Un'altra occasione di festa era *la smarroccatura*, si svolgeva sempre di sera, dopo mangiato si andava alla casa dove si doveva svolgere il lavoro per prestare aiuto ma soprattutto per fare festa. In questa occasione si staccavano le foglie per farci il materasso, mentre il granturco serviva per fare la farina utilizzata per la polenta, la pizza di granturco, i chicchi di mais si staccavano con la zappa. Poi si ballava, specie i giovani, mentre i più anziani, i genitori, controllavano i figli, anche se queste occasioni erano volute per combinare dei fidanzamenti.

Come si svolgeva la trebbiatura?

Per la trebbiatura invece bisognava riportare il grano in mezzo all'aia circa 8 giorni prima, si facevano dei mucchi, il lavoro iniziava presto la mattina verso le 4 - le 5 e spesso alle 8 già si mangiava la pasta; la macchina della trebbiatrice la portavano la sera prima, finito il lavoro in una casa ci si spostava e si aiutava un'altra famiglia e poi si rimangiava. La trebbiatrice un anno partiva da una contrada, un anno da un'altra.

In virtù del forte sentimento religioso che li caratterizzava e li rendeva ossequiosi nei confronti di ogni precetto, i contadini di San Giovanni Teatino tenevano in grande considerazione tutte le feste comandate. In queste occasione, ed in primis a Natale, erano assolutamente sospese tutte le principali attività lavorative. I poveri contadini lasciavano gli attrezzi e i succinti abiti da la-

Ricorda i soprannomi delle famiglie del paese?

La mia famiglia era soprannominata *Giusine*, poi ricordo la famiglia soprannominata *lu Tappe* verso il fiume, *Biasciunitte*, in via D'Illo c'era il gruppo soprannominato *Pumpiglie*, poi un altro gruppo di case era soprannominato *Sgarrone*, poi c'era il gruppo di *Ciampino* della famiglia Di Nicola, un altro gruppo di *Sgarrone* stava verso la fornace, ed un altro ancora verso Pontemarino che era soprannominato *Sgarrunitte*, poi c'era il gruppo di *Muffo*, poi il gruppo della famiglia *Chiacchiaretta*, verso il fiume c'era *Spaccanocce*, poi c'era il gruppo *Mazzucchine*, poi c'era la famiglia *Caldaelli* soprannominata *Callarille*, poi c'erano *li Tirrisce* vicino alla fornace ed il cognome era *La Torre*, *Fusare* e *Muscardille*.

Come si svolgeva la vendemmia?

La vendemmia si faceva per produrre il vino per la casa, le donne erano addette a cogliere l'uva che poi riportavano a casa con dei cesti sulla testa, cantando; invece gli uomini stavano a casa addetti alla pigiatura che si faceva con i piedi sulla *trocca*, l'uva si metteva dentro un sacco nella *trocca* e si pigiava cantando "Vola vola", i canti tradizionali, poi il sacco man mano si rigirava fino a quando l'uva era stata spremuta completamente; il mosto si lasciava fermentare e dopo otto giorni si metteva nelle botti fino a San Martino e man mano si travasava. In occasione della vendemmia si mangiava uno spezzatino fatto di fegato.

voro per recarsi a messa e poi nelle case dei parenti, mostrandosi nei loro abiti migliori, magari fatti cucire appositamente per la circostanza, una delle poche che induceva le famiglie a spendere qualche lira per rinnovare il misero vestiario quotidiano.

Il pranzo di Natale era considerato il vero momento di festa; tutta la famiglia si riuniva per consumare un ricco convito. Qualcuno ha ricordato un antico proverbio che dice: «*Quando Natale vè di Giove, lu cuntadine s'ha da' venne vacche e bove*»; con questo detto si esortava dunque ironicamente il contadino a prendere qualche provvedimento per rimediare all'ozio che dissipa durante i lunghi giorni dei festeggiamenti che seguivano il Natale.

Il Capodanno non era molto sentito nel passato, infatti si aspettava il nuovo anno con sobri festeggiamenti in compagnia di parenti e vicini. La sera della vigilia si giocava a tombola oppure a carte come in una qualsiasi altra serata del periodo natalizio, consumando come di rito le lenticchie a scopo propiziatorio. L'u-

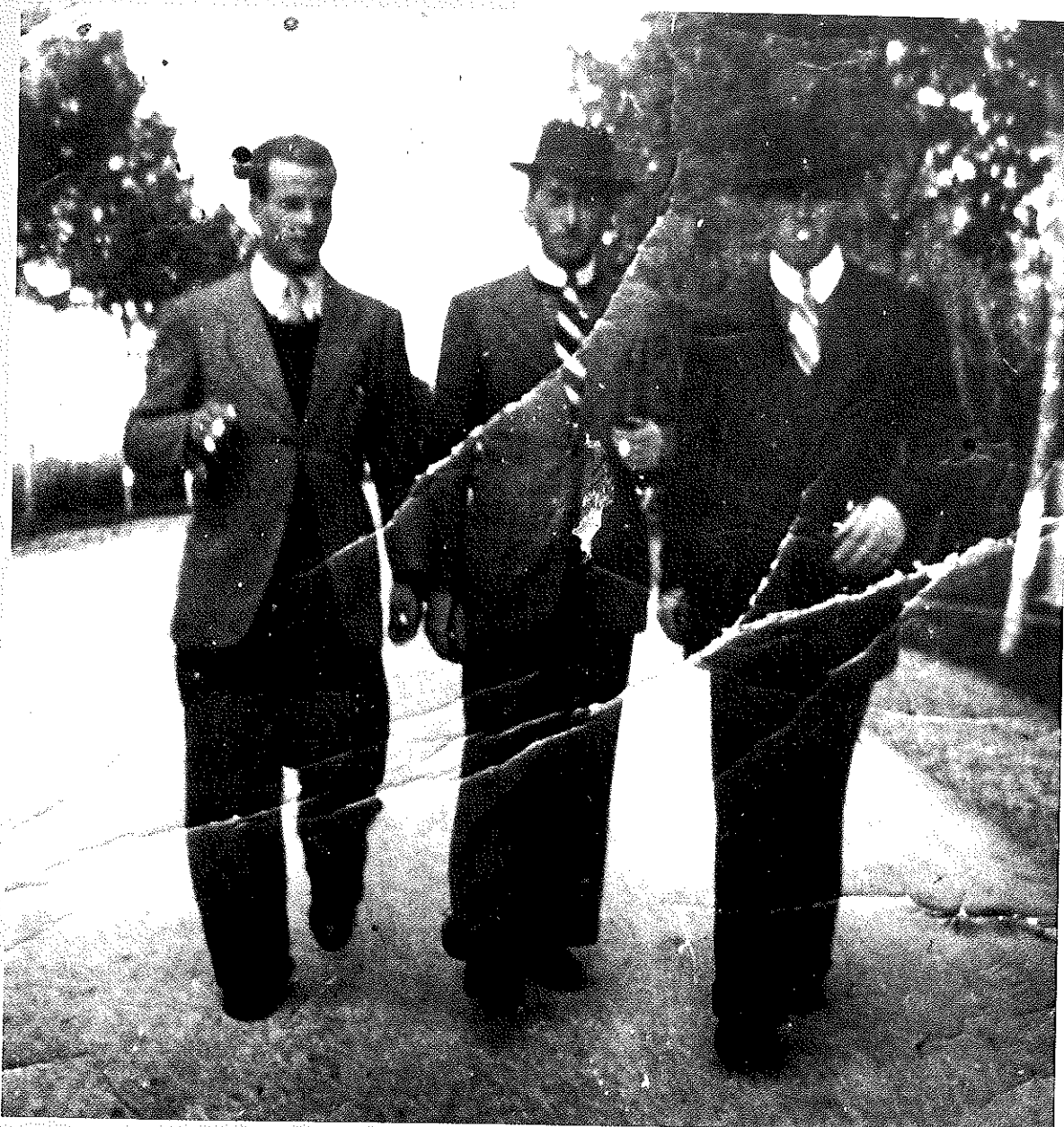
nica usanza particolare ravvisata a proposito del Capodanno riguarda il ceppo da mettere al camino che, come per il Natale, doveva ardere tutta la notte.

Secondo la tradizione anche la sera della vigilia dell'Epifania bisognava mettere il tecchio nel focolare. La notte i fanciulli andavano a dormire sperando di trovare qualche piacevole e desiderato regalo da parte della befana; al mattino era una vera festa per i più piccoli quando trovavano in dono qualcosa di speciale da mangiare!

Il Sant'Antonio

Terminato il ciclo delle feste natalizie la vita riprendeva la sua semplice regolarità, innanzi ad un paesaggio immobilizzato dal gelo invernale, con campi ricoperti di brina e apparentemente abbandonati ed attività agricole sospese nell'attesa di tempi migliori. Soltanto altre ricorrenze religiose interrompevano l'ordinario procedere dei giorni.

In gennaio la prima festività carica di significato e simbolismi per la società tradizionale era la ricorrenza di Sant'Antonio Abate. Il santo, celebrato il 17 del primo mese dell'anno, era considerato il protettore degli animali e pertanto venerato da tutti i contadini della zona. Sant'Antonio veniva festeggiato con manifestazioni scenografiche e dai rituali suggestivi per ingraziare la sua protezione sul bestiame. La sera precedente la festa, all'imbrunire, le famiglie erano solite accendere dei fuochi di paglia sull'aia delle proprie abitazioni. I fuochi,



espressione di una religiosità popolare, rimandano ad antiche tradizioni e rientrano nella serie dei fuochi solstiziali d'inverno, analoghi ad altri che si accendevano a giugno in occasione del solstizio d'estate. La mattina seguente i contadini accorrevano alla solenne messa portando gli animali sul sagrato della chiesa per la consueta benedizione; in chiesa si usava anche distribuire i tipici panini devozionali di Sant'Antonio.

Quali erano i divertimenti nel passato?

I giovani giocavano a *bottoni*, *sassetti*, *soraca soraca*, un altro gioco era la *sdazza*, poi c'era il gioco del formaggio che si faceva nel periodo di carnevale.

Poi c'era la festa del Sant'Antonio, quando venivano delle persone travestite a cantare il Sant'Antonio e in cambio volevano delle offerte o in denaro oppure volevano la carne, le salsicce.

Questa festa viene però ricordata principalmente per un'altra e più radicata abitudine, quella di inscenare con canti e maschere la vita del santo e le tentazioni ad esso inflitte dal demonio. Gruppi di giovani del posto giravano mascherati presso tutte le case del paese per mettere in atto una sorta di rappresentazione teatrale dal tono popolare in cui



uno dei protagonisti, con indosso una tunica bianca ed una barba finta, impersonava il santo, un altro incarnava il diavolo indossando una tunica rossa con in testa un paio di corna realizzate con peperoni secchi, altre persone vestite da angioletti partecipavano al corteo insieme a persone che suonavano la fisarmonica. Ciascun personaggio intonava una strofa accompagnato dal suono delle fisarmonica, in questo modo veniva fuori un dialogo tra il santo, il demonio e gli spettatori anch'essi tirati in ballo dai cantori, insomma una piccola recita che gli improvvisati attori concludevano con la rituale questua. Loro, infatti, prima di andare via chiedevano generi alimentari di ogni tipo, specie uova, lonza e salsicce da poco fatte in casa dai contadini per poi consumarli insieme in un banchetto collettivo.

Come si festeggiava il Natale?

Il periodo di Natale la sera ci si riuniva in casa e si giocava a carte, per il pranzo di Natale si cucinava il brodo, il tacchino e qualche giorno prima si facevano i fritti, in questo periodo si ammazzava anche il maiale e la carne si mangiava poi durante le feste; i regali per i bambini erano dei dolcetti, torroncini; la sera della vigilia si metteva *lu tecchie* al camino.

Ora è cambiato tutto come tra la notte e il giorno, prima non c'era niente.

E la festa di San Rocco come si svolgeva?

La festa di San Rocco era un'occasione per riunire i parenti per il pranzo, poi alla sera c'era la banda ed era un'occasione per uscire.

Quali erano le persone più importanti del paese?

Le persone più importanti nel paese erano il dottore Mattucci, l'avvocato Talone.

Cosa si mangiava nel passato?

Nei giorni normali si mangiava la verdura, le patate, gli spaghetti si mangiavano in occasione della mietitura o della trebbiatura o la domenica, altrimenti si faceva la pasta in casa come *le sagnette* cotte in maniera brodosa, la carne non si mangiava tutti i giorni; in estate si preparavano le bottiglie di pomodoro.

Chi comandava in casa?

In casa comandava il più anziano, i bambini dovevano aiutare a lavorare in campagna, a pascolare le pecore, le galline.

C'erano delle credenze particolari per la guarigione delle malattie?

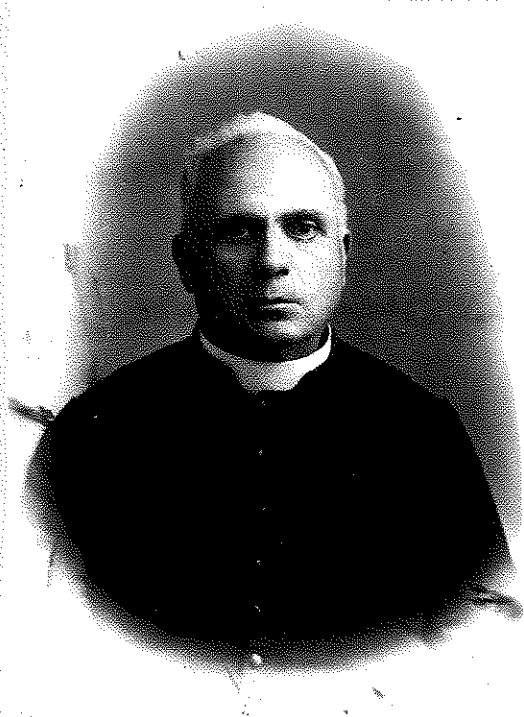
Ricordo che per le malattie del fegato ci rivolgevamo a *San Fele* per chiedere la guarigione, il santo stava a Francavilla, ed i familiari del malato chiedevano a nove famiglie delle offerte alimentari da portare in dono al santo, le offerte dovevano essere tutte diverse. Non ricordo se era un santo vero e proprio o se era uno stregone, quando si tornava a casa però non si doveva fare la strada fatta all'andata. Per la tosse invece ci si rivolgeva a San Biagio. Ricordo poi che si andava in pellegrinaggio a Guardiagrele, a piedi. Ricordo che c'era Umberto che dava *lu bree*, era un sacchetto, tipo porta fortuna che dava per guarire tutti i mali. Contro gli orecchioni, si chiamava un signore che diceva di scrivere, con le mani, intorno alle orecchie per guarire. C'era poi una signora *Zà Nunziata*, la mamma di Melfino La Torre, che si chiamava quando ai bambini si gonfiavano le ghiandole per guarirle.

Il rito si concludeva dunque con l'offerta abbondante di doni alimentari, una sorta di antecedente cristiano di quel rito pagano attualmente di moda tra i ragazzi, vale a dire la festa di Halloween che porta i ragazzini in giro per le case del proprio quartiere chiedendo dolcetti in regalo. La differenza rilevante consiste nel fatto che in passato, in occasione della festa di Sant'Antonio, si creava un contesto pittoresco nell'intero paese, con il coinvolgimento compatto della comunità che accoglieva i festeggiamenti in ogni angolo dove riecheggiavano i suggestivi canti e le melodie che accompagnavano le compagnie di questua.

San Biagio e la Candelora

Il due febbraio ricorre la festa della Candelora, una celebrazione religiosa un tempo maggiormente sentita dagli abitanti di San Giovanni Teatino. Secondo il calendario liturgico in questo giorno in chiesa si benedicono le candele quali simboli della luce di Cristo. Per questo motivo si distribuivano dei piccoli ceri bianchi consacrati a tutti i fedeli presenti alla funzione; c'è anche chi sostiene che passassero a distribuirli presso tutte le case del paese. Ricordano alcuni





intervistati che per assistere al cerimoniale della consacrazione dei ceri i bambini uscivano prima da scuola per prendere parte, tutti quanti insieme, alla messa della Candelora.

A febbraio ricorre anche San Biagio, considerato il protettore dell'apparato respiratorio e delle malattie della gola. Una festa non molto ricca di cerimoniali ma segnata soprattutto da un forte spirito religioso accentuato dai miti taumaturgici associati al santo. Per questo motivo si andava in chiesa per partecipare alla funzione religiosa nel corso della quale si soleva ungere la gola dei fedeli con l'olio santo. Nel giorno del santo, per scongiurare i malanni della gola, bisognava mangiare a scopo devozionale i così detti taralli di San Biagio, dolci tipici a forma di ciambella preparati con cura dalle donne di casa.

Le ricorrenze della Candelora e di San Biagio ispiravano anche proverbi e presagi meteorologici come quello che segue:

*«Cannilore e biascijole si ci nengue si ci piove,
si ci fa lu sulitelle steme dentra lu vurnarelle,
si ci fa lu sole 'bbone da lu verne seme fore».*

Secondo la tradizione e la saggezza popolare le giornate della Candelora e di San Biagio lasciano intuire la sorte dell'inverno ancora in corso. Si pensava infatti, come dice il proverbio, che se si fossero presentate serene l'inverno sarebbe terminato a breve, se invece piovose o nevose si sarebbe protratto ancora a lungo.

Il carnevale

Il carnevale era una festa molto sentita nella tradizione contadina. Gli anziani abitanti di San Giovanni Teatino ricordano che a carnevale si interrompeva il duro lavoro per abbandonarsi in assoluta spensieratezza a leccornie, scherzi, risa, giochi, festeggiamenti vari e travestimenti. Considerata la frugalità della vita quotidiana nel passato, appare evidente la netta contrapposizione con il carnevale, unico giorno in cui era concesso tralasciare le rigide norme comportamentali indotte unitamente dalla morale e dalla miseria. A carnevale si lasciava dunque libero sfogo ai più essenziali desideri libertini, rendendo possibili trasgressioni e comportamenti spesso proibiti.

Si cominciava con un'insolita e più abbondante colazione a base di cibi grassi per sfogare i lussuosi desideri alimentari prima dell'austera Quaresima. A colazione si poteva scegliere tra più pietanze proposte in tavola (salsicce, frittate, formaggi e così via). Secondo la tradizione il martedì grasso bisognava abbandonarsi al piacere del cibo più volte, addirittura fino

a nove volte al giorno per abbuffarsi, di carne specialmente, poiché dal giorno seguente si sarebbe entrati nella "magra" Quaresima. Secondo le pregresse conoscenze circa le tradizioni carnevalesche si era soliti mangiare sette volte, eppure confrontando le testimonianze raccolte a San Giovanni Teatino nel corso della ricerca, è emersa una maggiore concordanza sui nove pasti anziché sette, inoltre non è stato rilevato alcun riferimento alla pratica di bruciare il fantoccio di carnevale, usanza tradizionalmente diffusa in molte altre località limitrofe.

Verso sera le persone più eccentriche si travestivano indossando spiritosi costumi fatti con avanzi di stoffe e vecchi cenci, oppure con abiti di altri pur di scambiarsi provvisoriamente identità, mettendo così in scena una sorta di mondo immaginario dove ogni licenza era possibile. Che divertimento quando qualcuno cadeva nell'inganno delle identità celate!

I contadini disinibiti si abbandonavano a goliardiche sfilate prima di raggiungere, tra lazzi e baccano, le case dove continuare i festeggiamenti ballando a perdi fiato fino a tarda notte.





La Pasqua

La Domenica delle Palme apriva i riti e le tradizioni pasquali. I contadini preparavano dei rametti di palme d'ulivo da portare in chiesa per la benedizione durante la principale messa della giornata. Secondo il rituale le palme benedette andavano collocate accuratamente nelle varie stanze delle case coloniche, nelle stalle e persino in campagna, tra i campi seminati, per auspicare la protezione della famiglia, del bestiame e del raccolto.

La settimana santa procedeva scandita dal susseguirsi dei cerimoniali religiosi ai quali gli abitanti prendevano parte con estrema devozione. Il Venerdì Santo, oltre allo svolgersi dell'usuale processione, gruppi di giovani giravano di casa in casa per cantare la Passione di Cristo: due persone cantavano ed un'altra accompagnava con la fisarmonica il canto della Passione; questi raccoglievano uova in abbondanza offerte dalle famiglie, poi posizionate con cura in ampie ceste portate appositamente dai cantori.

Qualcuno sostiene che il Sabato Santo, quando "*si scioglievano le campane*", si andava in chiesa per prendere l'acqua santa con cui benedire il cibo preparato per il pranzo di Pasqua.

Qualche giorno prima della Pasqua le donne si prodigavano nei preparativi dei rustici e dei dolci tipici: pupe, cavalli, fiadoni e pizza pasquale. Riunite in un'unica casa per condividere il lavoro, le donne si adoperavano in compagnia prima di accendere il forno comune per la cottura delle vivande poi ripartite tra le rispettive famiglie.

Il giorno di Pasqua si trascorreva in famiglia senza usanze particolari, semplicemente consumando un pranzo più abbondante del solito e, dove possibile, reso speciale dalla presenza della carne d'agnello sulle tavole imbandite. La giornata poteva proseguire con gruppi di

uomini e ragazzi che si intrattenevano tra le strade cittadine per giocare a fossette con le uova sode cimentandosi in altri giochi della tradizione.

La festa della Madonna Addolorata

Il lunedì di Pasqua a Sambuceto si svolgeva la festa della Madonna Addolorata. Il ricordo della festa del lunedì di Pasqua è ancora molto vivo nella mente dei più anziani abitanti di San Giovanni Teatino e della frazione di Sambuceto in particolare. Già da qualche decennio la festa in onore della Vergine Maria non viene più celebrata, ma le persone intervistate rievocano con rimpianto la grandiosità dei festeggiamenti paragonandoli a quelli in onore del santo patrono. Pare che questa festa fosse del tutto simile alla festa patronale e ugualmente sentita dalla gente del posto, infatti i più anziani tengono a precisare che per l'occasione si chiamava la banda musicale, si mettevano le illuminazioni per le strade e si facevano addirittura dei grandi fuochi pirotecnici, elementi per loro qualificanti ed irrinunciabili per una qualsiasi festa degna di nota.

Le famiglie organizzavano dei grandi pranzi invitando tutti i parenti a prenderne parte, specie quelli che vivevano nei paesi limitrofi che facevano ritorno a casa soltanto nelle solennità più importanti.

Le feste patronali: San Rocco e San Vincenzo

La festa del santo patrono di Sambuceto, San Rocco, si svolgeva, allora come oggi, durante il mese di agosto. In questo periodo in passato si sospendevano i grandi lavori estivi, aspettando frementi questa notevole opportunità di svago prima di ricominciare con le autunnali attività agricole.

Nei giorni che precedevano la festa si rassettava la casa, l'aia, si potavano le siepi: il tutto pur di creare un'atmosfera festosa, inoltre si ammazzavano i conigli e i polli più grandi da offrire agli invitati all'importante banchetto festivo. Anche in questa circostanza si invitavano i parenti della famiglia allargata per il pranzo, quelli acquisiti, quelli che abitavano in





altri borghi, il compare: tutti riuniti per consumare insieme e in allegria l'abbondante pranzo preparato con cura dai padroni di casa.

Il 16 di agosto, durante i festeggiamenti in onore di San Rocco, a Sambuceto si organizzava la famosa fiera del bestiame. Qui tutti gli allevatori locali si recavano per cercare di vendere i bovini: buoi, tori, vitelli e vacche. Mediatori e commercianti, provenienti anche da lontano, tenevano gli occhi bene aperti per cercare di concludere un buon affare.

Nelle strade del paese si respirava aria di festa e i contadini tiravano fuori il vestito buono per recarsi in chiesa per la funzione religiosa. La processione era il momento culminante della festa; il santo, ricoperto di banconote offerte dai fedeli, veniva portato in spalle per le strade del paese seguito dalla folla di paesani fino alla tradizionale sosta a *la casa di Giusine*.



La musica suonata dalle migliori bande della zona rallegrava il paese. Le famiglie benestanti facevano a gara per accaparrarsi l'onore di ospitare qualche membro della banda per il pranzo.

Il pomeriggio era goduto principalmente dagli uomini che si divertivano conversando in piazza o cimentandosi nei giochi tradizionalmente maschili come le bocce o la *sdazza*, magari dopo aver abusato del vino rosso della casa.

C'è anche chi ricorda una corsa ciclistica che si organizzava il giorno della festa di San Rocco tra le strade del paese; pare che a questa



competizione podistica partecipassero sportivi locali, ma anche campioni allora conosciuti nel panorama agonistico nazionale.

Verso sera la gente si recava in piazza dove soltanto i bambini più fortunati frequentavano le giostre dopo aver ricevuto qualche soldo in regalo; pur di soddisfare la voglia di fare un giro in giostra, ricordano gli anziani, c'era anche chi era costretto a rubare degli spiccioli dalle tasche dei propri nonni.



La festa si concludeva in serata ascoltando le arie tratte dalle più celebri opere classiche eseguite dalla banda, nel mentre si aspettavano i tanto attesi fuochi pirotecnici.

A San Giovanni alta si festeggia invece San Vincenzo nel mese di settembre.

Anche qui il solito rituale della messa in onore del santo, delle processione e del grande pranzo offerto a parenti ed amici in occasione del quale i contadini tiravano fuori le conserve migliori, il vino più pregiato, la carne dei polli più grandi allevati appositamente per la festa. Immancabile la banda, il cui suono riecheggiava tra le case disseminate sulle alture, a fungere da richiamo per i contadini che così lasciavano, tutti rimpinzati, le proprie abitazioni dove si era svolto l'interminabile convito; essi a quel punto si recavano in piazza ad incontrare gente accorsa dalle vicine frazioni con cui lasciarsi andare a momenti d'allegria. Non mancavano in queste occasioni momenti di tensione tra i giovani, esaltati dalla circostanza ed offuscati dall'alcol, che spesso per motivi di

donne o di spicciolo campanilismo finivano per azzuffarsi, andando in questo modo a completare il quadro delle immancabili componenti che caratterizzavano le feste di paese.

Ognissanti

A novembre ricorre la festa di Ognissanti e la celebrazione dei defunti. Feste vissute con profonda spiritualità, raccolti in casa per pregare tutti insieme attorno al focolare, immersi nella tenue luce delle lampade che proiettavano la mente in un viaggio mistico in cui la vita si incontra con la morte. Un incontro sollecitato dal bisogno interiore di fermarsi, almeno per un giorno, a ricordare i propri cari serenamente, con fede e devozione, per riflettere sul senso dell'esistenza. In questi giorni ci si prendeva cura unitamente della propria anima e dei defunti.

Al cimitero le persone si ritrovavano in un corale raccoglimento, qui pulivano con cura le tombe dei propri cari, accendevano i lumini e portavano qualche crisantemo coltivato in casa. Dopo le preghiere si consumava il solito pasto della sera. Infine si espletava il rito profano di lasciare la luce accesa e la tavola apparecchiata con pietanze di ogni sorta lasciate per

i defunti che, secondo la credenza popolare, sarebbero tornati nella notte a visitare la loro dimora terrena per sentire nuovamente l'amore dei familiari che continuavano ad accudirli. Era semplicemente un modo, forse ingenuo ma profondo, per vivere serenamente il rapporto con la morte e per mantenere la speranza di tenere ancora vivo il legame con i parenti scomparsi.

Attualmente questa usanza è scomparsa del tutto, sostituita da una festa pagana, quella di Halloween, della quale abbiamo assimilato soltanto i risvolti consumistici che inducono folle di giovani a ballare mascherati in discoteca, mostrando irriverenti i simboli allegorici della morte, probabilmente solo per esorcizzarne il mistero e la paura del trapasso.

San Martino

Dopo pochi giorni un'altra ricorrenza interrompeva lo scorrere monotono dei giorni: la festa di San Martino. Una festa dal tono decisamente più spensierato. «A San Martino ogni mosto diventa vino» recita il proverbio, infatti per l'11 novembre il processo di vinificazione era giunto a termine. La giornata era dunque dedicata alla degustazione del vino novello.

A San Martino un'esplosione di allegro frastuono invadeva le strade cittadine con gruppi di monelli che, dalla sommità della collina, agitavano padelle e campanacci, utilizzando imbuto per amplificare il suono della loro voce urlando i nomi di coloro i quali, secondo le maldicenze popolari, erano stati presumibilmente traditi. Altre persone hanno invece ricordato la scherzosa "sfilata dei cornuti" dove i partecipanti, portando anche un asino in processione, indossavano delle corna sulla testa; tra scherzi, risa e canti, la sarcastica sfilata passava innan-





zi alle abitazioni dei presunti cornuti, lasciando l'amaro in bocca ai quanti colpiti dai rozzi sbeffeggiamenti!

Soltanto pochi invece ricordano l'abitudine di fare "la pizza con il soldo": un dolce o una pizza di granoturco con un soldo nascosto nell'impasto.

Questa tradizione, ricollocabile a certi rituali diffusi in ambienti rurali atti ad auspicare la fecondità, gratificava la persona a cui capitava il soldo nella propria porzione di dolce; questa, ritenuta fortunata, otteneva il privilegio di decidere le pietanze da cucinare per il pranzo della domenica successiva.

LE FESTE RURALI

I contadini di San Giovanni Teatino; erano uniti da un forte spirito di aggregazione che si manifestava in tutte le occasioni in cui si ritrovavano per lavorare o per far festa.

In una società in cui il tempo libero a disposizione per i divertimenti era limitato, la disponibilità economica era scarsa e le strutture ricreative erano pressoché inesistenti, non c'è da meravigliarsi del fatto che le uniche occasioni di svago fossero rappresentate dalle feste comandate o dalle festività rurali.



I contadini cercavano qualsiasi pretesto pur di allietare le dure giornate di lavoro; a loro non riusciva difficile divertirsi nonostante una vita fatta maggiormente di sacrifici. Il lavoro scorreva persino con piacere quando i contadini, consapevoli del pranzo o della festa che seguiva, si adoperavano invogliati dall'attesa della ricompensa finale. Bastava tanta gente messa insieme, e ciò accadeva di frequente, un po' di vino rosso e della musica per far partire i lazzi, i canti ed i balli popolari. Non c'era un solo lavoro agricolo importante che, in barba alla stanchezza, non finisse in baldoria.

Le feste legate alle attività agricole hanno lasciato il segno nella memoria della gente. Certamente le feste comandate erano belle, giornate insolite di eccessi e di riposo rispetto alla vita





quotidiana, ma nulla a che vedere con le polverose feste in mezzo all'aia quando si radunava tutto il vicinato e, ancora sporchi di terra, ci si abbandonava in una liberatoria esplosione di allegria.

Caratteristiche erano le feste che seguivano la trebbiatura, la vendemmia, ma anche la raccolta della spelta. Al termine del lavoro, arrivava sempre qualche dilettante musicista del paese oppure si tirava fuori il mitico grammofono e via, fino a mezzanotte, con i balli popolari. Quando in autunno le giovani donne riportavano in casa i tralci della potatura, queste lo facevano cantando. A quanto pare era un canto di richiamo perché, anche in questa circostanza, era usanza intrattenersi a fare festa in casa di chi il giorno aveva lavorato. Consapevoli di questo rito, i giovani all'udire dei primi canti accorrevano per aiutare, anche se il vero scopo era quello di divertirsi in seguito, e perché no, anche corteggiare qualche giovane donzella.

La festa rurale più attesa e più amata dagli anziani abitanti di San Giovanni Teatino era però un'altra.

La smarroccatura

Tutti gli intervistati, a partire dai più anziani fino ad arrivare ai sessanta-settantenni di oggi, alla domanda su quelli che erano, in generale, i divertimenti nel passato, hanno risposto, spontaneamente e senza indugi, che la circostanza più divertente era la *smarroccatura*.

La coltura del granoturco era ampiamente diffusa a San Giovanni Teatino; con esso si produceva una farina non molto nutriente eppure indispensabile per integrare l'alimentazione delle famiglie, specie quelle più disagiate; il mais inoltre veniva utilizzato per l'alimentazione animale. Le foglie invece servivano per fare i sacconi che i più fortunati mettevano sotto il materasso di lana, mentre in molti li utilizzavano come materassi veri e propri su cui dormire.

La raccolta delle pannocchie si effettuava normalmente a metà agosto, poi bisognava scartocciare il granoturco per separare il frumento dalle foglie.

Per compiere questo lavoro ci si sedeva in cerchio in mezza all'aia. Il lavoro non era faticoso eppure di colpo l'aia si riempiva di gente: ragazzi, uomini, donne e bambini accorrevano dalle vicine contrade, sedendosi intorno al mucchio di pannocchie da sfogliare. Quella della *smarroccatura* era una vera e propria cerimonia rurale caratterizzata dalla condivisione e, sino a fine agosti, aveva luogo a rotazione in tutte le cascine. I contadini si spostavano quasi tutte le sere nelle varie contrade, a *Biascijunitte*, *Callarille*, *Pumpiglie*, *Sgarrone*, *Nisce*, *Paludi*, *Frahalle*, non lasciandosi sfuggire neanche un appuntamento di queste singolari occasioni di svago. Talvolta i padroni di casa offrivano anche qualcosa da mangiare e, immancabilmente, il vino prelevato dalle proprie botti.

Gli adulti lavoravano cantando e scherzando, concedendosi spesso la licenza di pronunciare allusive battute, mentre i bambini si divertivano giocando sulla soffice coltre di foglie che man mano si era venuta a creare sul terreno. Molti testimoni del passato ricordano ancora come questi momenti rappresentassero un'opportunità unica per combinare dei fidanzamenti e avvicinare le ragazze, lanciando languide occhiate per testare la corrispondenza dell'attrattiva, sotto il controllo vigile dei genitori che sorvegliavano sugli sguardi traditori.

Al termine delle operazioni arrivava *Geppino* o *Ndonie di Cianci*, oppure *Corradino di Sgarrone*, per suonare l'organetto o la fisarmonica; così, sgomberata l'aia, si dava finalmente inizio alle danze, dilungandosi fino a tardi in quella che era la più grande occasione di divertimento.

Il giorno successivo i contadini tornavano ad occuparsi dei soliti incarichi, aspettando con ansia la sera per recarsi in un altro casolare dove la festa della *smarroccatura* poteva continuare.

Altre occasioni di svago

Oltre alle citate festività, erano poche le altre occasioni di svago per la gente di San Giovanni Teatino.

Secondo il costume dell'epoca, gli uomini avevano maggiori possibilità di evadere per divertirsi, le donne al contrario erano educate severamente dai genitori che non concedevano loro nessuna libertà; farsi veder in giro sole o perder tempo in frivolezze non era certo adeguato ad una ragazza di buon costume. Esse potevano partecipare soltanto ai balli nelle case, comunque accompagnate da nonne o genitori.

I ragazzi si riunivano di sera in mezzo ai campi per chiacchierare, talvolta allestendo improvvisati falò con la legna raccolta nei paraggi per arrostitire le pannocchie rubate nei campi di qualche ignaro agricoltore. Era sufficiente un'allegria compagnia, il fremito di compiere qualche ingenuo furto, vino e un po' di cibo per trascorrere una piacevole serata.

A partire dal secondo dopoguerra, gli uomini potevano permettersi anche il lusso di andare al cinema, a Pescara, con le biciclette. Allora, anche una volta a settimana, organizzavano una comitiva e, attraversando la buia Tiburtina, raggiungevano Pescara per abbandonarsi al fascino dei film in bianco e nero, magari sognando, nel buio della sala, di essere lontani dal proprio mondo fatto di giornalieri ristrettezze. I ragazzi di collina raggiungevano invece più facilmente Chieti, dove qualche volta si recavano in gruppo per raggiungere qualche locanda in città.

Gli uomini inoltre avevano l'opportunità di ritrovarsi in paese nelle *cantine di Livino*, di *Giarrella* o di *Gentile*, dove ci si scambiava le ultime notizie e si giocava a carte, fumando e bevendo vino rosso. In inverno gli uomini della famiglia si intrattenevano nelle stalle, l'ambiente più caldo della corte e importanti luoghi sociali dove riunirsi per conversare.

Soltanto negli anni Sessanta Don Giovanni ha introdotto il cinema all'oratorio, offrendo agli abitanti il primo centro di aggregazione cittadino dove poter organizzare delle piacevoli serate da trascorrere in compagnia. Con l'avvento dei primi televisori nelle abitazioni dei più facoltosi si è diffuso un nuovo mezzo di evasione, le case allora si riempivano di gente, convenuta per contemplare la nuova attrattiva "rivoluzionaria" per quei tempi.



MI S'ARCORDE

Sono nato nel 1908 a Sambuceto. Io ho fatto parecchi sacrifici; ho lavorato con mio cognato Alberto alle ferrovie, in bicicletta andavo a lavorare fino a Popoli; la Tiburtina non era ancora asfaltata, è stata asfaltata nel 1913; in un secondo momento ho avuto l'abbonamento per andare in treno e poi ho avuto anche la motocicletta. C'era una squadra di Sambuceto che andava a lavorare alle ferrovie in bicicletta: Caldarelli Donato, Oreste Caldarelli, Mauro Caldarelli, mio cognato Caldarelli Verino. Abbiamo fatto parecchi sacrifici. Mio padre è stato a masseria sotto il padrone Zambra fino al 1916, con un carro trainato dai buoi andava a San Valentino per portare il sale ed il tabacco, i sacrifici li abbiamo fatti però non c'è mai mancato da mangiare!

Una volta c'era più contentezza, c'era più allegria, eravamo sempre in tanti, riuniti per chiacchierare dentro la cucina. Io e la famiglia di mio fratello abbiamo vissuto insieme per dieci anni come un'unica famiglia. Una volta c'era più armonia, si passava più tempo insieme, ora incontri delle persone che vanno sempre di fretta.

Era una vita faticosa anche se c'era una grande unione, ad esempio quando c'era la trebbiatura la macchina restava in via Roma per otto giorni, si faceva a scambio aiuto tra le varie famiglie. Noi coltivavamo i bachi da seta; parecchie famiglie li coltivavano, si compravano i semi a Giammaria a Pescara, poi vendevamo i bossoli ad uno stabilimento di Pescara.

A Pescara si vendevano anche gli ortaggi; le donne andavano con i canestri in testa per vendere gli ortaggi a Pescara; in un secondo momento è arrivato un po' di lusso e allora si andava con un due ruote e un rimorchietto. Le donne facevano dei grandi sacrifici. Quando si mieteva le donne venivano a portarci da mangiare in campagna, noi avevamo le terre in collina, con i canestri portati sulla testa.

Era un'armonia! Io avevo un vigneto e lì c'erano le canne, quando dicevo: «domani si tagliano le canne» venivano diverse persone per aiutare, donne e uomini, perché al termine del lavoro si faceva festa; il lavoro era una scusa per poter fare festa. Prima si facevano dei giochi straordinari alla sera, ad esempio si faceva a Soraca Soraca (...). Un'altra attività allegra era quando si scioglieva il granoturco; si spargeva la voce che la sera si faceva questo lavoro ed arrivavano un sacco di persone per aiutare, ma soprattutto perché dopo si ballava; tutte le sere una volta da una parte, una volta da un'altra, dopo aver svolto il lavoro si ballava. Mio fratello suonava l'organetto e lo chiamavano sempre per suonare.

Anche gli otto giorni della trebbiatura erano una festa, un'allegria, c'erano quindici, sedici persone a lavorare ed ognuno aveva un compito, chi era addetto alla paglia, chi alla carica, io ero addetto a sciogliere le manuppie da sopra la trebbia.

Il giorno della festa di San Rocco si invitavano tutti gli amici più stretti per mangiare; a volte il giorno della festa eravamo oltre trenta persone per il pranzo, si mangiava il pollo allevato in casa; si invitavano a pranzo anche i musicisti della banda che venivano a suonare per la festa.

Tutte le famiglie avevano un soprannome. Il nostro era Fusare, poi c'era Micone, Tirrisce che era La Torre, Carrettone era Pesolillo, le persone non si identificavano con i cognomi. C'erano i gruppi di case a Caldarelli, a Ciancetta, a lu Camele che era la famiglia Diodato.

A me piaceva più il passato rispetto al presente, adesso c'è più indifferenza tra le persone, prima c'era un'altra armonia, adesso io vado al circolo ma non è la stessa cosa, non c'è un clima familiare!

*MINCONE PASQUALE, San Giovanni Teatino, classe 1908
(intervista rilevata in data 03/08/2009)*

LA CUCINA TRADIZIONALE



I LUOGHI, I TEMPI E LA DIMENSIONE DEL MANGIARE

Le persone incontrate per lo svolgimento della ricerca, nel narrare il loro vissuto intorno al cibo, hanno fornito notizie preziose circa la cultura alimentare del passato. Le abitudini gastronomiche vanno interpretate come patrimonio storico e culturale del nostro paese, testimonianze di una società diversa e talora in contrapposizione con quella attuale, basata sulla disponibilità stagionale di pochi e genuini prodotti e sulla sacralità dei pasti nella vita delle persone. Occorre riflettere sull'importanza del desinare nei giorni festivi, alla cura con cui venivano preparati i cibi e alla centralità della cucina all'interno dei vecchi casolari per capire quanta devozione si riversasse intorno al cibo. La società era ossessionata dal bisogno di soddisfare i primari bisogni alimentari, per cui non bisogna stupirsi della gratitudine espressa, anche attraverso la preghiera, quando i contadini trovavano il cibo sulle loro tavole.

Lupone Francesca ved. Franchetta, San Giovanni Teatino, classe 1921
(intervista rilevata in data 07/09/2009)

Da quanto tempo vive a Sambuceto?

Io sono nata a Tocco Casauria, sono arrivata a Pescara nel 1931 perché mio padre lavorava all'Enel. Mi sono fidanzata a diciassette anni e a diciannove mi sono sposata e sono venuta a Sambuceto in questa casa. Era il 1940. Io non sapevo neanche dove fosse Sambuceto perché mio marito veniva sempre a Pescara in bicicletta.

Suo marito invece era di Sambuceto?

Si lui era un Franchetta, viveva vicino all'attuale ippodromo. Però lui aveva comprato questa casetta perché dovevamo sposarci. Io non sapevo neanche come era fatta la casa, l'ho vista per la prima volta il giorno del matrimonio. Sono venuta con la carrozza scoperta, con il landò che avevamo affittato per il matrimonio.

Come ha conosciuto suo marito?

Lui veniva sempre a trovare una zia che viveva vicino a noi. Noi eravamo amici della sua zia e lei ha insistito per farci fidanzare. Lui è andato a parlare con mio padre e quindi a diciassette anni mi sono trovata fidanzata!

Quando eravate fidanzati potevate incontrarvi liberamente ?

Andavamo al cinema ma sempre accompagnati da mia sorella. Lui poteva venire a casa mia tre volte a settimana nei giorni stabiliti. Io da lui non sono mai andata, ho conosciuto i suoi genitori quando mi ha regalato l'anello di fidanzamento. Quella volta ha portato i genitori da me! Poi ci siamo sposati nel '40 e dopo neanche un mese è arrivata la sua chiamata alle armi. Lui è partito per la guerra. Mi sono trovata da sola. Ero una ragazza. Sambuceto non la conoscevo per niente. I suoi familiari avevano i nonni in casa e mio marito era molto legato a questi nonni. Prima di partire ha fatto venire i nonni qui a casa mia, mi sono trovata a diciannove anni a vivere con due vecchietti. La casa era su due piani. Io avevo la camera sopra dove salivo tramite le scale esterne e loro stavano sotto dove c'era una camera ed una saletta.

Com'era il territorio quando è venuta a Sambuceto?

Intorno alla nostra casa non c'era niente. Non vedevo altro che le mucche con i carri. Era tutta campagna. Lungo la strada passavano le pecore. Da qui negli anni '50 si vedevano le scuole costruite nel dopo guerra. Prima vedevo addirittura la

I prodotti alimentari derivavano esclusivamente dal raccolto e dall'allevamento. I contadini non compravano quasi nulla, consumando solo quello che riuscivano a produrre con le proprie risorse: i cereali coltivati per il pane e per la pasta, le verdure dell'orto, la frutta, le uova del pollaio di casa, la carne dei propri allevamenti, la pancetta e le salsicce insaccate in casa con la carne del maiale allevato in cortile per un anno, il latte appena munto nelle stalle. Tutti prodotti genuini per produrre i quali i contadini impiegavano giornate intere di lavoro estenuante, tra l'altro preoccupati per la buona riuscita dei frutti della loro fatica.

In una società come quella di San Giovanni Teatino in cui il lavoro nei campi era l'attività predominante, i luoghi ed i tempi del mangiare erano subordinati alle attività produttive.

«Si andava in campagna, si cavavano le patate, si coglievano i fagiolini, le verdure e si mangiava sempre quello che produceva la campagna. Non si andava a fare la spesa. Si faceva la pasta in casa. Un pezzettino di carne si mangiava solo la domenica. I giorni così si mangiava un pezzetto di salsiccia. Quando si lavorava in campagna si faceva colazione verso le otto e mezza. Ma a colazione si mangiava con la forchetta! Si mangiava il baccalà, lo stoccafisso. Si doveva mangiare per forza a colazione. Adesso ci si alza alle sette e mezza, una volta alla quattro eravamo già in piedi, dovevamo accudire le bestie poi andavamo in campagna. Verso le due e mezza si rimangiava e poi la sera si cenava con qualcosa di poco.»

Sig. Giustino, San Giovanni Teatino, classe 1927

chiesa vecchia che stava al centro della strada. La Tiburtina era attraversata solo da gente che si spostava a piedi. Le contadine di San Giovanni passavano con i cesti in testa per andare a vendere al mercato a Pescara. Non avevamo l'acqua, ogni casa aveva un pozzo. Davanti casa avevamo un fosso dove scorreva l'acqua. Ogni casa aveva il suo ponticello per attraversare il fosso ed arrivare sulla strada. Don Giovanni predicava: «Mi raccomando, pulite i fossi!», quindi noi dovevamo pulirli i fossi.

La vita era dura per tutti. I soldi non c'erano. Io poi ho avuto la sfortuna di rimanere vedova a 32 anni.

Quando è tornato dal fronte suo marito che lavoro ha fatto?

Lavorava alle ferrovie. Siamo stati sfollati a Tocco da Casauria. Eravamo in dieci in un'unica stanza con i letti ed il camino! Quando siamo tornati abbiamo trovato la casa senza porte, senza finestre, le stanze di sotto le avevano usate come stalle. Non siamo potuti rientrare nella nostra casa. Siamo andati a stare da mia suocera. Loro avevano un contratto di mezzadria con il barone Sanità. Loro prima di sfollare avevano seminato il grano, siamo tornati a giugno per il raccolto, quindi loro stavano un po' meglio. In quel periodo mio marito è andato a Pescara per vedere se riusciva a trovare la calce per risistemare un po' casa. La calce si vendeva a blocchi. Come ha messo la calce nel pozzo gli è andata agli occhi. Per disgrazia ha perso la vista. Il medico Mattucci non ha saputo curarlo. La sera abbiamo trovato una carrozza per andare a Chieti da un oculista, ma lui aveva già perso la vista. In conclusione dopo l'incidente mio marito non ha potuto più lavorare. Poi nel '53 è morto. Da qualche mese era morto anche mio padre. Sono rimasta sola con due bambine. Nonostante questo ho fatto studiare le mie figlie.

Come ha fatto a mantenere la famiglia?

Facevo la sarta. Però non per professione perché dovevo pensare alla casa. Cucivo i vestiti per le persone di Sambuceto. Ho imparato a cucire da una sarta a Pescara. A volte mi facevano cucire pure i materassi di lana per le spose. Dovevo riempire i sacconi e cucirli. Mi davano in cambio qualcosa.

Dopo che è morto mio padre mi hanno dato dei soldi e con quelli ho cercato di sistemare la casa. Ho chiamato i muratori e io stessa ho verniciato. Così ho potuto affittare delle stanze. Io mi ero ridotta a vivere in una stanza con due figlie per recuperare qualche soldo dall'affitto. Sono stata fortunata perché ho avuto due brave figlie.

Il mio unico mezzo di trasporto era la bicicletta. In bici andavo da mia suocera a Li vasse, in bici andavo a Pescara, in bici andavo a prendere l'acqua a Fontanelle! Prima potevamo bere l'acqua del pozzo, poi hanno

I contadini, specie nelle stagioni più calde, trascorrevano gran parte delle loro giornate in campagna, praticamente dall'alba al tramonto.

Prima di uscire dalle proprie abitazioni, al sorgere del sole, erano soliti fare colazione con il caffè d'orzo, anche questo coltivato nelle proprie campagne e poi macinato in casa, i bambini invece facevano colazione con il latte appena munto nelle stalle sottostanti l'abitazione.

Verso le nove del mattino i contadini mangiavano nei campi. Le donne addette alla cucina preparavano le vivande ed era poi compito delle figlie più piccole portare il ristoro agli uomini impiegati nel lavoro già da diverse ore. All'interno di capienti cesti mettevano tutto l'occorrente: tovaglie, piatti, posate, il vino dentro il fiasco impagliato per proteggerlo dalla luce del sole, ed infine il cibo genuino. A quel punto i contadini sedevano per terra, spesso all'ombra di un grande albero, approfittando del cibo per fare una pausa dal lavoro e riprendere le forze. Il pasto del mattino doveva garantire il giusto apporto energetico agli agricoltori fino alla pausa per il pranzo che avveniva piuttosto tardi, generalmente non prima delle quattordici e trenta. Infatti in mattinata si mangiava alternativamente una combinazione delle seguenti pietanze: pane, patate, peperoni, uova, fagiolini, baccalà con le patate, un panino con la frittata, prosciutto, un pezzetto di salsiccia, un pezzetto di formaggio, fagioli o pizza di granoturco con verdura.

Al rientro del lavoro dei campi si consumava il pasto principale, anche se in occasione delle grandi faccende agricole poteva capitare che anche il pranzo si consumasse in campagna per poi riprendere rapidamente il lavoro. A pranzo si mangiava quasi esclu-

fatto i canali e l'acqua del pozzo si è inquinata, non era più potabile. Qualche volta andavamo anche a prendere l'acqua con le bottiglie alla cisterna delle ferrovie, stava alla stazione di Sambuceto. Prima a Sambuceto c'era la stazione. L'acqua del pozzo serviva anche per lavare i panni, per lavarci, oddio che freddo! Dopo tanto tempo, era la fine degli anni Cinquanta, è venuto ad abitare qui "il dazio", era un signore di Frosinone. Lui mi ha aiutato a portare l'acqua corrente in casa. Prima per andare in bagno c'era una casetta nel cortile. Quando abbiamo portato i tubi dell'acqua in casa abbiamo potuto costruire anche un bagnetto.

Per cucinare come facevate?

Nel '51-'52 abbiamo comprato un piccolo gas con la bombola. Prima si cucinava sul camino o sulla fornacella. Avevamo la stufa economica, quella a legna. A fianco della stufa c'erano le fornacelle. Il problema era trovarla la legna! Non avevamo la campagna quindi non si trovava la legna. Per comprarla non c'erano i soldi. Era già troppo se i soldi bastavano per andare da Cappelletti a comprare qualcosa da mangiare.

Cosa vendeva Cappelletti?

Aveva un negozio e vendeva formaggio, pasta, baccalà, stoccafisso. C'era anche un altro negozio vicino alla cantina di Livino. All'angolo della strada dove adesso c'è il bar. Lì si andava a prendere il pane con la tessera. Solitamente noi mangiavamo le rape che piantavamo nell'orticello.

Faceva la pasta in casa?

Sì, se avevo la farina!

Ha affrontato parecchie difficoltà nella sua vita?

Era dura, però era così, non ci si lamentava! Io in casa mia, da ragazza, ero abituata ad ogni comodità. In ogni stanza c'era una stufa elettrica, c'erano dei fornelli elettrici, c'era il bagno, l'acqua in casa. Quando sono venuta a Sambuceto sono tornata indietro. Dalla città mi sono trovata in aperta campagna. Anche per il mangiare, qui tutti i contadini, come anche mia suocera, facevano colazione alle nove di mattina e rimangiavano la sera alle cinque. Io invece ero abituata che si mangiava a mezzogiorno, cioè quando mio padre tornava dal lavoro. Il sabato mio padre ci portava al cinema. Però le persone di Sambuceto si sono date tutte da fare. Si aiutavano l'uno con l'altro. Io avevo rapporti di buon vicinato con la signora del carraro, con la signora Cappelletti, con Carminella. Ci aiutavamo. Ricordo che una volta Carminella aveva messo i bachi da seta. Quando andavano in seta mi chiamava per aiutarla. Poi si portavano i bachi alla seteria a Pescara, vicino a Viale Ronchi. Poi lei ha iniziato a fare la magliaia e allora io l'aiutavo a cucire le maniche. Lo facevo così, per amicizia. Mentre cucivamo ci riscaldavamo con il braciere. (...)

sivamente la pasta fatta in casa dalle abili massaie. Non la pasta all'uovo, quella era troppo prelibata e si riservava per il pranzo della domenica, quando non c'era stata la possibilità di cucinare la pasta comprata sfusa allo spaccio di *Ndullone* o di *Mezzette*. Per il pranzo quotidiano le donne preparavano sempre le sagne cucinate in brodo e poi arricchite dai legumi vari; in alternativa si poteva cucinare il riso o la polenta. Per secondo, quando c'era, si mangiava un pezzettino di salsiccia o del pane con formaggio.

Alla sera si mangiavano le verdure, le patate (le stesse che poi fredde si riproponevano il mattino seguente a colazione), la pizza di granoturco cotta sul camino sotto il coppo, oppure l'insalata.

Alla sobrietà alimentare della vita quotidiana si contrapponeva l'abbondanza della cucina nei giorni di festa. In occasione delle feste o dei lavori stagionali i pasti diventavano accurati ed abbondanti, a volte addirittura interminabili e buoni forse ancor più che adesso poiché erano organizzati con una certa cura e con i prodotti migliori di cui si disponeva. L'alimento principale che arricchiva i pranzi festivi era la carne: una pietanza quasi del tutto assente nella quotidianità. La ristrettezza economica e la mentalità del periodo non consentivano l'uso abituale della carne in cucina, pertanto accresceva i desideri alimentari dei contadini e rendeva le feste ancora più ambite. In vista delle festività più importanti i contadini allevavano gli animali da ammazzare per la cucina della festa. Principalmente si allevavano gli animali da cortile, anche per evitare il pagamento dell'imposta di consumo a cui si era sottoposti quando si macellavano animali di grossa taglia.

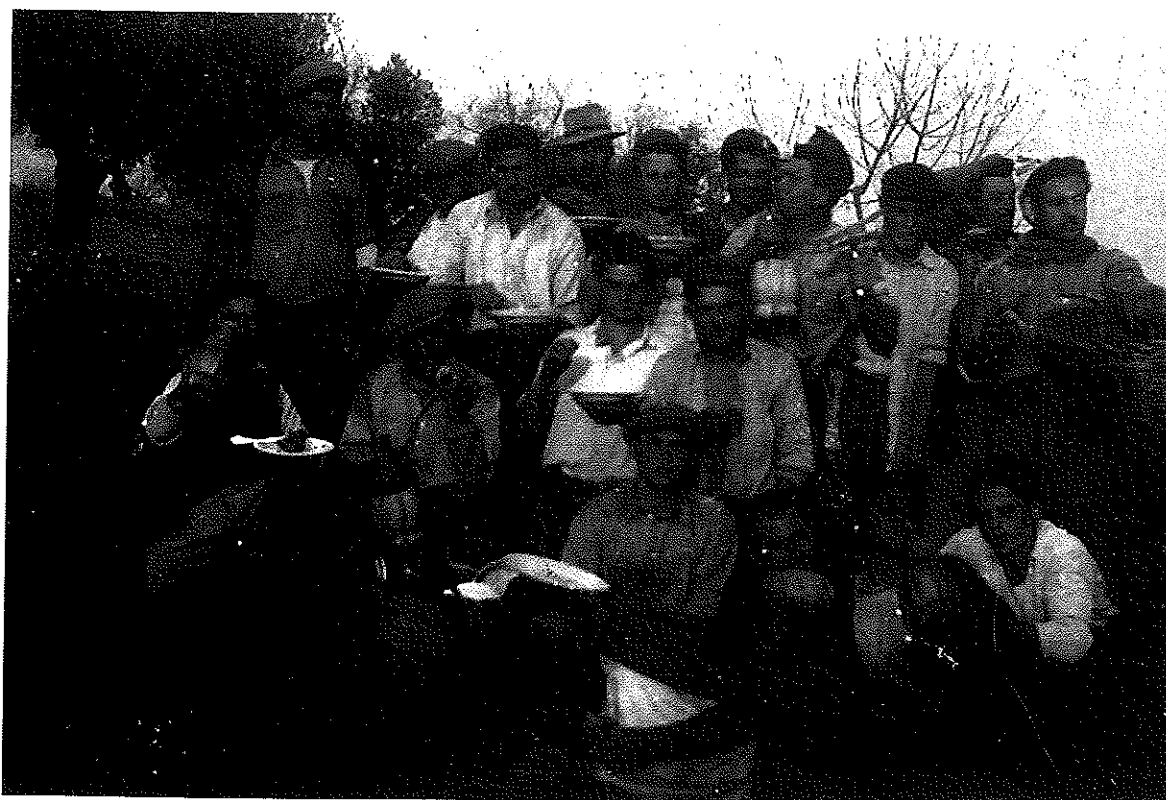
I pranzi festivi erano lenti, lieti e chiassosi.

Il pane

“Per fare il pane prima si doveva lavare il grano, poi si stendeva un panno a terra e si lasciava il grano ad asciugare, poi bisognava portarlo al mulino per farlo macinare. Si faceva macinare una certa quantità che doveva bastare per un mese, un mese e mezzo: serviva per farci il pane e la pasta. Poi bisognava passare la farina, i più ricchi la passavano due volte, le persone “normali” soltanto una volta. Due sere prima si doveva mettere il lievito in ammollo, poi la sera prima si scioglieva con le mani e si metteva nella farina per farlo ricrescere. Ogni volta che si faceva il pane si lasciava una pagnottella di lievito per la volta successiva. La mattina dopo si doveva impastare e si dovevano fare le pagnotte che si lasciavano a crescere per qualche ora, avvolte in una tovaglia. Quando il pane iniziava a lievitare si accendeva il forno a legna, quando la volta del forno diventava bianca significava che il forno era pronto. Quindi si toglieva la cenere e si infornava il pane. Poi il forno si chiudeva e si metteva della terra vicino allo sportello del forno per chiuderlo meglio e non fare disperdere il calore”.

Sig.ra Giovina, San Giovanni Teatino, classe 1918

Le lunghe tavolate, che potevano ospitare oltre venti persone lungo i corridoi delle case coloniche, erano molto attese nel passato per il piacere dello stare insieme, di conversare davanti ad un piatto eccezionale, in quanto fuori dall'ordinario, e di condividere un momento gioioso con amici e parenti.



L'uccisione del maiale

Nel corso della ricerca è capitato spesso di imbattersi nei racconti relativi al rito dell'uccisione del maiale. Questo animale nel passato ha avuto un'importanza fondamentale presso le famiglie di agricoltori. Quasi tutte le famiglie infatti erano solite allevare almeno un maiale per la produzione di insaccati, prosciutto, pancetta e lardo da conservare per un intero anno, nel corso del quale venivano prelevati con parsimonia per integrare l'alimentazione degli agricoltori.

Con le prime giornate rigide dell'inverno i contadini incominciavano a prepararsi per l'uccisione del maiale. Si stabiliva il giorno fatidico e poi si contattavano i parenti ed i vicini per farli giungere in soccorso, specie quelli più esperti nell'ammazzare l'animale. Anche il rito dell'uccisione del maiale aveva i connotati di una festa, che come tale stravolgeva le consuetudini di vita. Per questo evento si radunavano diverse persone per giorni impegnate alla lavorazione delle carni, queste poi prendevano parte a cene con incredibili scorpacciate di carne fresca. Il piatto tipico dell'evento era il "ciffe e ciaffe", uno spezzatino fatto con i pezzi delle spuntature e del guanciale del maiale condito con molte spezie; inoltre in questi giorni i contadini approfittavano per mangiare bistecche fresche di maiale cotte alla brace: un evento raro considerando il fatto che durante l'anno la carne si mangiava soltanto essiccata o sotto sale, per ovvi motivi legati alla conservazione degli alimenti. In questa occasione si aveva l'abitudine di inviare a parenti e amici "l'arrosto", un'abbondante porzione di carne da mangiare fresca, certi di ricevere in cambio, a tempo debito, lo stesso trattamento.

Nonostante la frugalità alimentare, l'assunzione del cibo nel passato era considerato, non soltanto a San Giovanni Teatino ma in tutta Italia, un "atto sociale". Nel passato infatti tutti i riti di passaggio della vita degli individui, i rapporti, gli affari, le unioni, erano suggellati dividendo il cibo davanti ad una tavola imbandita.

MI S'ARCORDE

Io sono nato in una casa vecchia qui vicino, sempre a San Giovanni Teatino. Sono nato qui ed ho sempre vissuto qui, tranne per un breve periodo in cui sono stato in Venezuela.

Quando ero bambino andavo a pascolare le pecore, poi quando sono diventato più grandicello dovevo aiutare mio padre a lavorare la campagna perché mio padre era invalido di guerra, aveva una mano rotta. Bisognava aiutare la famiglia.

Quando avevo 11 anni mio padre mi voleva mandare a scuola a Pescara per fare la quinta perché a Sambuceto la scuola c'era solo fino alla quarta elementare e si faceva prima a casa di Mastro Verino, poi a casa di Del Gallo Umberto. Dove c'era una stanza libera si faceva la scuola. Siccome io ero figlio d'invalido, mio padre si era procurato una carta, un documento dal comune, per farmi fare la quinta senza pagare. La mattina sono arrivato a Pescara per andare a scuola però ho visto degli operai che stavano a costruire una casa, uno era di Sambuceto, non ho detto che dovevo andare a scuola perché io volevo lavorare, volevo fare anch'io il muratore. Allora Giovanni mi ha chiesto se volevo lavorare e mi ha fatto parlare con il padrone che poi mi ha preso a lavorare, ho iniziato il giorno stesso! Io invece di andare a scuola ho trovato un lavoro. La domenica quando non lavoravo dovevo andare in campagna a fare l'erba per le vacche.

Una volta nella zona si coltivava il grano, il granone, le fave, i piselli, i fagioli e le verdure. Avevamo anche una vigna. Mia sorella andava anche a vendere un po' d'uva, la metteva dentro un canestro che portava sulla testa.

La vita una volta era un travaglio, non si aveva mai riposo. Io sono andato a lavorare per quattro anni a Pescara centrale, a piedi, da qua! Poi, verso gli anni Sessanta, ho comprato un terreno, allora seminavo il grano che poi vendevo.

Veniva la macchina per trebbiare a casa; si metteva vicino al mucchio del grano. Gli uomini mettevano le manuppie nella macchina che macinava. Dopo sono uscite le macchine moderne che macinavano direttamente in mezzo alla campagna. Passavano le donne per offrire i biscotti per la colazione; erano tutte cose fatte in casa che si preparavano per le persone che venivano a lavorare. Anche i ragazzini dovevano aiutare quando qualcuno del vicinato doveva fare un lavoro impegnato nei campi perché, all'epoca, ci si scambiava l'aiuto reciprocamente. Oggi ci si chiude dentro e non si vede più nessuno del vicinato.

Una volta si stava sempre in compagnia, per esempio la sera ci riunivamo sotto una pianta e ognuno raccontava qualcosa; in inverno invece, la sera ci riunivamo nelle case. Si giocava a soraca soraca, poi finito il gioco si ballava.

Alla smarroccatura la sera si riuniva tutto il vicinato per "sciogliere" le marrocche e poi, quando si finiva, verso le undici di sera, cominciavano a suonare l'armonica e si ballava.

Quando era la festa di San Rocco andavamo alle giostre con due lire che ci davano...! C'erano le giostre, la banda, la corsa di biciclette...!

La sera prima di Sant'Antonio invece si accendeva il fuoco in mezzo alla strada, chi aveva la paglia la portava in strada e la metteva a terra; poi gli si dava la forma di una persona e gli si metteva fuoco. Ogni gruppo di case faceva questo!

Nei giorni di festa, la sera, nelle famiglie o si giocava a carte o si ballava, qualcosa si faceva sempre! Per le feste la cosa migliore da mangiare era il pollo, oppure l'agnello.

Di solito si mangiavano le verdure; la mamma faceva la pasta in casa, le sagne. Quando erano le feste principali, mio padre prendeva la pensione d'invalidità e comprava la carne.

Mi ricordo che a Natale mia madre ci comprava qualche vestito nuovo e diceva: «siamo poveri ma agli occhi degli altri dobbiamo essere uguali». Poi quando io ho iniziato a lavorare le cose sono andate un po' meglio perché guadagnavo qualcosa anch'io!

A Natale se uno aveva una figlia sposata o si andava a casa della figlia oppure la figlia andava a mangiare a casa della madre. Si mangiavano i fritti, noi li chiamiamo li turcinille. I più anziani giocavano a carte, ma soltanto quelli che sapevano leggere i numeri. Noi ragazzi facevamo i giochi che dicevo prima.

Una volta il vicinato era come una famiglia, ora non ci si conosce più, non tornerà più la fratellanza di una volta! E' cambiato tutto, come la notte e il giorno!

Prima si facevano più figli. La donna si sposava e andava ad abitare dal marito, invece il figlio maschio spesso rimaneva in famiglia, anche una volta sposato. Comandavano sempre i genitori.

Qua una volta erano tutti contadini, però c'era pure lu carrare cioè quello che faceva i carri per i contadini, per il resto erano tutti lavoratori agricoli.

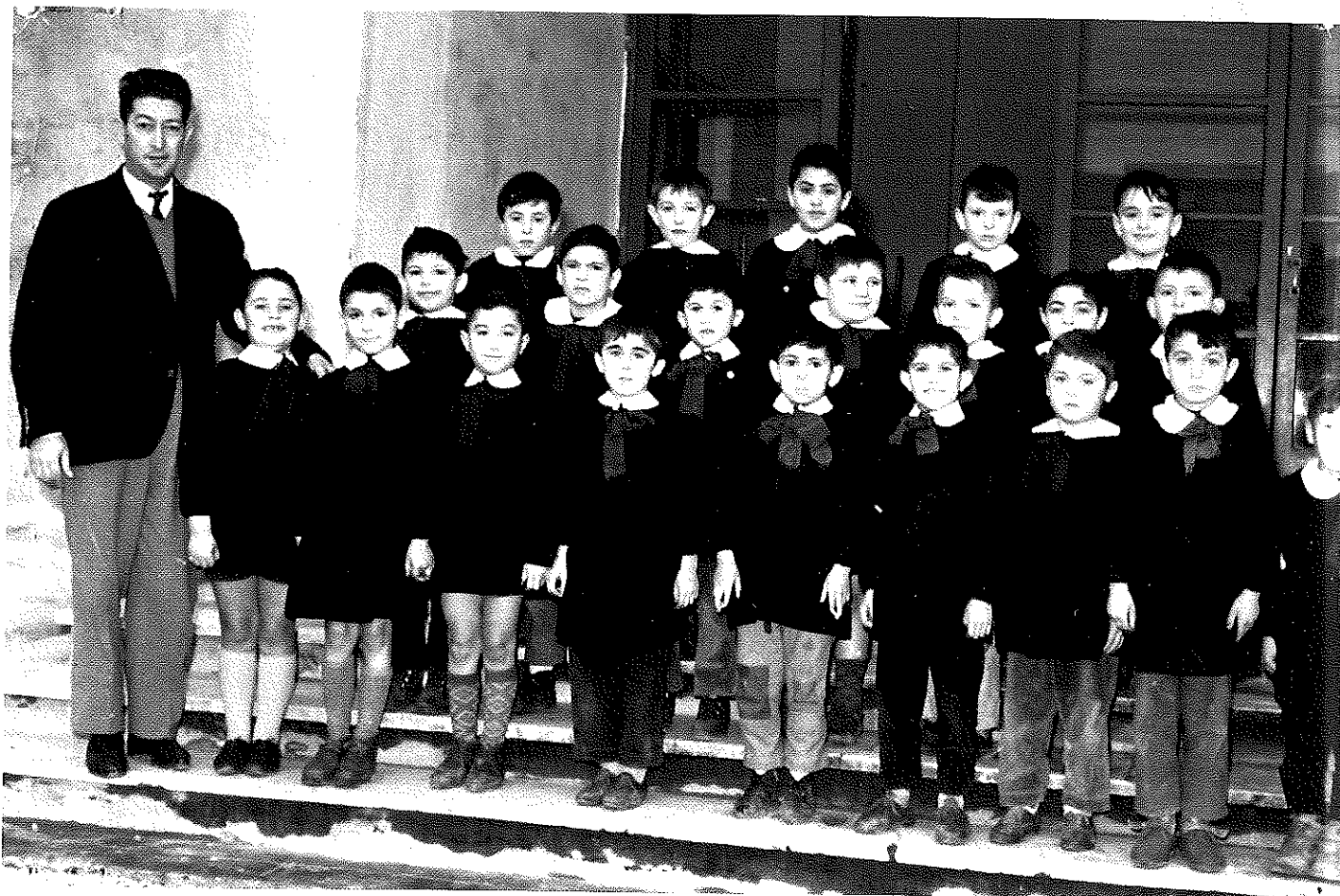
Quando c'era la festa di San Rocco i ragazzi si facevano un vestito nuovo; allora chiamavamo il sarto, si chiamava Giarrella, che faceva i pantaloni, il vestito. Il sarto non prendeva nemmeno le misure, basta che dicevamo l'età, ci guardava da lontano, e faceva il vestito!

Mi ricordo che andavamo a Chieti a comprare le scarpe, c'era un negozio che vendeva le scarpe usate; poi ci sono andato per fare il passaporto prima di partire per il Venezuela. A Pescara invece ci si andava sempre, anche per vendere gli ortaggi al mercato; le donne andavano a piedi, con un cesto sulla testa carico di roba. Più in là ci si andava con un carretto, principalmente le donne andavano a vendere al mercato.

Le famiglie pi importanti erano D'Ilio e Di Nisio perché erano facoltose; poi c'era Feragalli che è stato sindaco, era un dottore ed aveva la proprietà.

MUFFO PIERINO, San Giovanni Teatino, classe 1914
(intervista rilevata in data 10/08/2009)

I GIOCHI DELLA TRADIZIONE



L'infanzia di una volta

L'infanzia, ad oggi, è il periodo della vita in cui le persone godono maggiormente delle attenzioni, delle premure e degli affetti dei propri cari. I bambini, costantemente protetti dagli adulti, sono accontentanti in ogni loro minima esigenza. Attorno al mondo dell'infanzia inoltre ruotano gli interessi di moltissime categorie professionali, nel tentativo di studiare a fondo i bisogni primari dell'infante, i processi cognitivi, i metodi educativi più appropriati in base alle diverse fasce d'età del bambino e l'indole che li caratterizza. Tutto ciò contribuisce a supportare i genitori sempre più preoccupati di non riuscire adeguatamente nel loro compito, quello di garantire al meglio la crescita fisica e morale dei propri figli.

Appena una sessantina d'anni fa l'infanzia non era certamente tutelata come ora. Nella società contadina, malgrado l'affetto dei familiari nei confronti dei piccoli di casa fosse fuori discussione, le esigenze dei bambini erano subordinate al ritmo di vita degli adulti, alle necessità lavorative e, non ultimo, a fattori materiali. I bambini, nati rigorosamente in casa grazie alle cure di Donna Maria, la levatrice che assi steva tutte le partorienti del paese, venivano da

Stipani Vittorio, San Giovanni Teatino, classe 1925
(intervista rilevata il 23/09/2009)

Da quanto tempo vive a San Giovanni Teatino?

Dal 1925, cioè da quando sono nato. Sono originario di Via Di Nisio. Anche mia moglie è originaria di San Giovanni Teatino. Non mi sono mai spostato.

Com'era la vita quando lei era ragazzo?

Io andavo a scuola a piedi, c'erano solo strade di terra e lungo il tragitto bisognava trovare la legna da portare a scuola per accendere la stufa e riscaldarsi. La scuola stava lungo la Tiburtina, non era una vera scuola, era uno stanzone. C'era la maestra Giannone. Al posto delle penne usavamo le canne. Quando andavamo a scuola giocavamo tra bambini.

Quali erano i giochi che facevate?

Gioavamo con i soldini a sassetti, a *stop* e *sbattamura*. Per giocare a sassetti mettevamo un sasso, poi con le monete ci si doveva avvicinare al sasso. Faceva primo quello che si avvicinava di più al sasso e via dicendo. Poi si facevano dei mucchietti con i soldi dei giocatori e si mettevano tutti rivolti o verso testa o verso croce. Poi il giocatore che si era avvicinato di più al sasso lanciava un sasso sopra il mucchietto per fare cadere le monete, quelle che si giravano le vinceva, le altre si rimettevano in fila e provava a vincerle il giocatore che aveva fatto secondo nell'avvicinare il sasso. Invece a *sbattamura* si sbattevano i soldi contro il muro, poi si faceva un segno a terra e vinceva la moneta che si era avvicinata di più al segno. Certe volte tornavamo da scuola alle due perché lungo il tragitto ci fermavamo a giocare. A volte quando non avevamo i soldini giocavamo a bottoni. Stuccavamo i bottoni al grembiule, ai pantaloni e giocavamo. Anche quando giocavamo a bottoni vinceva chi si avvicinava di più con i bottoni ad un sasso.

subito avvolti in fasce e consegnati alle cure delle donne presenti. Trascorse appena poche settimane dalla nascita del piccolo, se i lavori agricoli richiedevano l'impegno dell'intera famiglia, i neonati si portavano in campagna poiché in casa nessuno poteva prendersi cura di loro. Avvolti accuratamente, i bambini si sistemavano all'ombra, accolti all'interno di ampie ceste dove rimanevano pazienti fino al termine del lavoro dei propri genitori.

Per lo svezzamento dei piccini si utilizzavano solamente patate e pane cotto. L'alimentazione dei bambini, anche una volta divenuti grandicelli, era scarsa ed insufficiente per accompagnarli nella crescita. Era ritenuto troppo dispendioso utilizzare le risorse alimentari per i "bambini inefficienti", che non portavano reddito, meglio riservarle per gli uomini, vero sostegno della casa.

I frequenti momenti di aggregazione legati alle attività lavorative dei genitori apparivano come una festa agli occhi dei piccoli che, riuniti, scorrazzavano nei campi o in mezzo all'aia. Appena divenuti autonomi, essi dovevano imparare anche a collaborare in casa in base alle loro possibilità. Apprendevano presto come aiutare i genitori ad accudire il bestiame, a portare le pecore al pascolo oppure a tagliare l'erba per l'alimentazione degli animali.

Per raggiungere la scuola i bambini spesso dovevano percorrere a piedi lunghi tragitti tra stradine di campagna, scalzi pur di non consumare lungo il sentiero le uniche scarpe possedute da indossare soltanto una volta arrivati in aula. Non era una vera scuola quella che li attendeva, ma una stanza messa a disposizione dal Comune o dalla maestra all'interno della sua abitazione. In quest'aula di fortuna più classi facevano lezione contemporaneamente, seguiti sempre dalla stessa insegnante che divideva le sue attenzioni tra un gruppo e l'altro di scolari. L'aula era spoglia, con ban-

Ninna Nanna

*Tacce o mi sitacce
di stu citele chi ni facce
li jette arrete a na fratte
si l'arcoje li ggente chi passe
li jette arrete a nu mure
si l'arcoje li cantature
li pose arrete a la porte
e la mamma si l'arporte*

chi e cattedra di legno, e riscaldata sol tanto da una stufa a legna o dai bracieri. Le lezioni si svolgevano sempre di mattina e duravano solamente poche ore, durante le quali gli alunni cercavano di apprendere i rudimenti della scrittura e della lettura seguendo attentamente gli insegnamenti impartiti dalle severe maestre dell'epoca. L'educazione scolastica si fermava, nella maggior parte dei casi, dopo i primi anni di scuola elementare; poi c'era il lavoro in campagna ad attendere i ragazzi.

Erano tempi in cui bisognava crescere molto in fretta e la fatica non risparmiava neanche i più piccini, eppure in questo panorama così difficile essi riuscivano a trovare il tempo e gli stimoli anche per lo svago.

I giochi di una volta

Lo spirito puerile dei bambini riaffiorava ogni qual volta si ritrovavano in compagnia di coetanei, liberi da quegli impegni che sottraevano loro il tempo della spensieratezza. E' così gruppi di ragazzini si riunivano nei campi, andando a caccia di lucertole o scovando i nidi degli uccellini da tormentare, per poi tornare soddisfatti alle proprie precoci attività lavorative. Gli stessi ragazzini si radunavano nei cortili o sulle strade, ritardando il loro rientro a casa dalla scuola, per inventare o costruire giochi.





I giochi nel passato rappresentavano un'occasione unica di crescita sociale. In un'epoca in cui gli stimoli erano davvero pochi, attraverso le attività ludiche i bambini imparavano a confrontarsi con gli altri, mettendosi in competizione nel rispetto comune delle regole. In passato i giochi erano sempre collettivi, inoltre bisognava adoperarsi per inventare sempre nuovi giochi. Ciò sviluppava la fantasia dei bambini, ne aguzzava l'ingegno e consentiva alle diverse personalità di affermare il proprio ruolo all'interno del gruppo.

Non occorre strumenti o attrezzi particolari per divertirsi, bastavano pochi e semplici materiali di uso quotidiano da trasformare, con un po' di creatività, in preziosi giocattoli. Ritagli di stoffe, un pezzo di legno, dello spago, potevano facilmente diventare un carretto, una fionda, un fucile oppure una bambola costruita manualmente dalle bimbe più ingegnose; piuttosto con bottoni, sassi, rottami di ferro, bastoncini e scatolette di lucido per le scarpe, si potevano ideare delle regole per avvincenti giochi di squadra. I ragazzini spesso giocavano con delle monete da pochi spiccioli, ma non sempre esse erano disponibili per cui, non riuscendo a sfidarsi con i soldi, pur di giocare i bambini ricorrevano ai bottoni strappati di na-



I suoi genitori erano agricoltori?

Avevano anche la campagna, erano agricoltori, però commerciavamo. Mio padre comprava le produzioni delle coltivazioni dei contadini, tipo i fichi secchi, le mele cotogne. Li immagazzinavamo e poi li vendevamo. Quando compravamo la merce era già impegnata, ci davano anche l'anticipo per poter comprare la roba dai contadini. Io da quando avevo otto anni, tornavo da scuola e poi dovevo andare dai contadini a portare la caparra per impegnare la roba prima del raccolto. Segnavo tutti i movimenti su di un foglio di quaderno. Al termine del raccolto andavo a caricare la merce. I contadini ce la conservavano nelle cassette che tenevano sotto il letto perché molti non avevano lo spazio. Una volta dentro la stessa casa vivevano due o tre fratelli sposati.

Ricorda la mietitura?

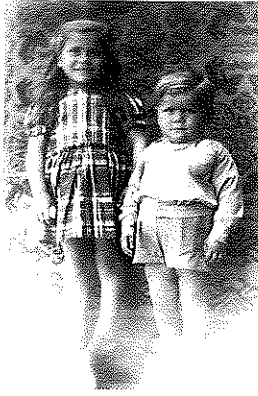
Ricordo che per la mietitura si faceva a scambio aiuto. Noi avevamo il terreno ma non avevamo le mucche, allora venivano ad aiutarci i contadini che avevano le mucche per mietere con la falciatrice, per arare, per seminare. Noi dovevamo ricambiare l'aiuto quando c'era da sarchiare il grano, quando si doveva zappare

scosto, per la disperazione degli adulti, da tutte le giacche e pantaloni presenti in casa.

Quei bambini, oggi divenuti anziani, ricordano perfettamente i giochi della loro infanzia poiché sono stati in grado di farli sognare in un'epoca difficile, evadendo così da responsabilità troppo grandi per la loro età.

I giochi tanto desiderati dai bambini di allora, inventati dalle loro menti fantasiose e costruiti con le loro stesse mani, restano indimenticabili e tutt'ora in grado di divertire anche i più esigenti bambini di oggi, perché in fondo sono cambiati i luoghi e gli strumenti del giocare, ma i desideri più autentici dei bambini sono rimasti invariati negli anni. Ciò è stato ampiamente riscontrato nel corso dei laboratori svolti dagli studenti di scuola primaria; infatti i ragazzi che hanno avuto modo di partecipare all'esecuzione dei giochi antichi insieme agli anziani, i quali per un giorno hanno ricoperto il ruolo di "maestri della tradizione", hanno risposto con entusiasmo e divertimento. Inverosimilmente i bambini di oggi





continueranno a praticare i giochi della tradizione, troppo indaffarati in nuovi compiti che, come accadeva in passato a causa del lavoro precoce, sottraggono loro il tempo per le attività ricreative. Tuttavia la semplice conoscenza dei giochi antichi consente di custodire e tramandare un prezioso patrimonio antropologico.

Di seguito si riportano delle sintetiche descrizioni di quelli che erano, in passato, i giochi più diffusi a San Giovanni Teatino tra i ragazzi, accompagnate da alcune illustrazioni realizzate dai bambini di scuola primaria nel corso dell'anno scolastico 2009/2010.

Sassetti

Si posizionava un mattone a terra; i giocatori, a turno, lanciavano una moneta cercando di avvicinarsi il più possibile al mattone; le monete dei primi quattro giocatori classificati si posizionavano sul mattone tutte rivolte verso croce; il primo classificato tirava un sasso sopra il mucchio delle monete per farle cadere; vinceva le monete che cadendo si capovolgevano, le altre si impilavano nuovamente e rimanevano in palio per gli altri giocatori.



Sbattamura

I ragazzini disponevano a terra una linea di traguardo, posta ad una certa distanza da un muro contro il quale a turno lanciavano una monetina; la moneta di rimbalzo cadeva a terra. Vinceva colui che era riuscito a far cadere la propria moneta più vicina al traguardo; per calcolare la distanza tra le monete ed il traguardo, e decretare dunque il vincitore, si utilizzava come unità di misura una cannuccia recuperata tra le sterpi dei campi.

Bottoni

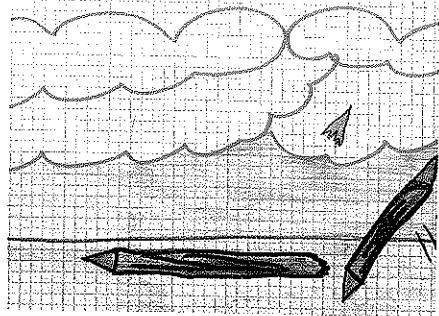
Si giocava con i bottoni dei pantaloni; i giocatori tiravano il bottone verso un pezzo di mattone posizionato a terra o sopra un piano, chi riusciva ad avvicinarlo di più vinceva tutti i bottoni dei concorrenti.

Fossette

Si scavavano nove fossette a terra, con una buca al centro e altre laterali; tutti i giocatori dovevano mettere in palio una puntata e poi a turno lanciavano un boccino; colui che riusciva a mandare il boccino nella buca di mezzo vinceva tutto, chi riusciva a mandarlo in una buca laterale riprendeva i soldi della puntata, chi mandava il boccino fuori dalle fossette perdeva la posta in gioco. Il giorno di Pasqua si giocava a fossette con le uova sode al posto del boccino; in questa variante lo scopo del gioco era riuscire a vincere le uova degli altri concorrenti.

Mazze e Cuzze

Il gioco si svolgeva utilizzando due bastoncini di legno, uno più lungo (*la mazza*) ed uno più corto con le estremità appuntite (*lu cuzze*); si tracciava un cerchio a terra dentro il quale si trovava il battitore; il lanciatore, da una certa distanza, con la mazza, colpiva *lu cuzze* ad un'estremità in modo da sollevarlo da terra per poi lanciarlo, con un colpo deciso, per farlo entrare nel cerchio; il battitore doveva mostrare la sua abilità nel rilanciare *lu cuzze* mentre era ancora in aria, colpendolo con un altro bastone; se invece cadeva all'interno del cerchio i ruoli dei due giocatori si invertivano.

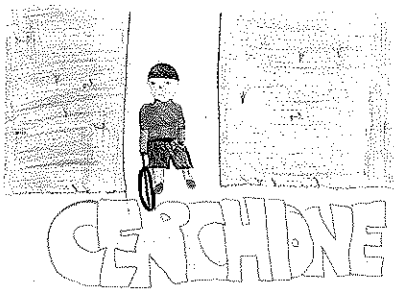


Soraca soraca

Con un canovaccio annodato si realizzava la *mazzocca* (o *mazzone*), dopodiché gruppi di ragazzi si sedevano in cerchio, mentre un giocatore rimaneva al centro; il gioco consisteva nel passarsi la mazzocca di nascosto, sotto le gambe, mentre il ragazzo rimasto fuori dal cerchio doveva procedere ginocchioni sotto le gambe dei partecipanti per cercare di togliere lo strofinaccio dalle mani degli altri giocatori; i giocatori più svegli, tra risa e schiamazzi generali, riuscivano anche a colpire la schiena o le natiche di costui con il duro nodo del mazzone, senza però permettergli di impossessarsene; i ruoli si invertivano soltanto quando il mal capitato ragazzo, che come un topo (*soraca*) si divincolava sotto le gambe degli altri partecipanti dai quali riceveva dolorosi colpi sulla schiena, riusciva a carpire la *mazzocca* dalle mani di uno dei giocatori seduti.

Babbille

Si giocava con le scatolette dei lucidi delle scarpe; si tracciava un segno a terra come traguardo, poi i giocatori lanciavano a turno le scatolette; il giocatore che riusciva ad avvicinarsi di più al traguardo vinceva le scatolette di tutti gli altri concorrenti.



Il cerchione

Il gioco consisteva nel guidare un cerchione di metallo della bicicletta con una bacchetta di ferro con l'estremità piegata; si svolgevano delle vere e proprie gare lungo le stradine di campagna e vinceva chi arrivava prima al traguardo senza far cadere mai il cerchione.

Il gioco del formaggio

Gioco molto in voga tra gli adulti. Un gruppo piuttosto numeroso di giocatori si radunava lungo strade campestri, preferibilmente in salita; il gioco consisteva nel lanciare una forma di formaggio con l'aiuto di una corda avvolta intorno alla sua circonferenza; lo scopo del gioco era proiettare la forma il più lontano possibile con un numero prefissato di tiri.

la vigna o quando si doveva legare la vigna. Per la mietitura c'era una falciatrice trainata dalle mucche. Prima però sul terreno seminato si faceva "la strada", si tagliava a mano una striscia di grano della larghezza della falciatrice in modo che ci poteva passare. Chi stava sulla falciatrice tagliava il grano, dietro andavano due o tre persone che facevano le case, cioè si prendeva un mazzo di grano si intrecciava la paglia, si allungava e diventava un filo lungo, delle altre persone poggiavano i fasci di grano sulle case ed altre ancora legavano. Io ero addetto a legare i *manoppi* con il piro. Alla mietitura si cantava: «aria San Pietro mandaci lu vende e chi lu sole ci fa male tanto ...». Non mi ricordo come proseguiva la canzone. Finito di mietere si facevano li *manuppiare* con quindici *manoppi* messi a croce e *scroce* con il grano sempre al centro. Si facevano delle file di *manuppiare* che rimanevano venti giorni, pure un mese, nelle terre. Quando pioveva si dovevano sfasciare per fare asciugare il grano. Si mieteva la seconda settimana di giugno.

Invece la trebbiatura come si svolgeva?

Si faceva entro il mese di luglio. Il periodo dipendeva a seconda delle zone perché una volta non c'erano molte macchine per trebbiare. A Sambuceto ce l'aveva *lu Tappe* la macchina. Poi c'è da dire che una volta non c'erano i motori, per portare la macchina i contadini dovevano trasportarla con le mucche. I contadini facevano a *scambio aiuto* per collaborare alla trebbiatura. Si faceva il mucchio del grano e gli si piantava la macchina vicino, si accendeva la macchina con un cintone, poi due persone aiutavano ad abboccare i *manoppi*, due persone da sopra il mucchio del grano li buttavano sulla trebbia, un'altra persona da sopra la trebbia doveva tagliare con un coltello le fascette di grano che legavano i *manoppi* che poi sciolti li davano all'*abboccatore*. Inoltre c'era chi raccoglieva la paglia, chi faceva la serra della paglia, chi trasportava il grano. Era un lavoro molto bello. Durante la trebbiatura le donne della famiglia facevano dei dolcetti, le *cumbirziune*, che distribuivano passando con un cesto coperto, altre donne invece passavano per offrire da bere con i fiaschi di vino. Ogni tanto ci si fermava e le donne portavano da mangiare, a volte i panini, a volte le *cumbirziune*, portavano da bere. Poi si faceva un bel pranzo. Chi doveva trebbiare allevava delle papere e per la trebbiatura si mangiava la pasta al sugo: i bucatini al sugo di papera, le papere al forno. Poi si facevano i taralli per la fine della trebbiatura. I lavoratori quando tornavano a casa infilavano i taralli nella forca. Si tornava a casa così, con i taralli infilati nella forca.

Nella vita di tutti i giorni cosa si mangiava?

La mattina si faceva la colazione verso le dieci perché si andava in campagna a lavorare. Si mangiavano patate con peperoni, verdure, la pizza di granone che si cuoceva sul focolare, baccalà e patate, rape, cicoria, zuppa con fagioli e sarde. Poi si rimangiava verso le tre e si mangiava la pasta fatta in casa, di solito le sagne, con il secondo, tipo la frittata o quello che uno aveva. La carne non si compra-

CONTA

1. *Soraca soraca*
zitte zitte venne a casa pe sparti
e ni ebbe acchè sparti
e si mise a fa cusci
une due tre quattre e cinque
cunte ampò si è venticinque

2. *La hallina cioppa cioppa*
quanda piume porte 'ngoppe
je le porte ventiquattre
une due tre e quattre

3. *Pite pitugne*
lu mese di giugne
la bella pizzelle
cummare Marije
e sissanta catenelle
pije la scope
e pusele 'nterre

Gran parte di questi giochi sono desueti già da parecchi decenni, sopravvivono soltanto nella mente degli anziani, altri invece si sono protratti più a lungo ed hanno continuato a divertire i ragazzi di non molte generazioni addietro, lasciando in tempi più recenti il passo a nuovi modi di giocare; solamente il gioco del formaggio, diffuso però tra gli adulti piuttosto che tra i ragazzi, continua ad essere ancora ampiamente conosciuto e praticato lungo le strade del paese da alcuni anziani amanti di questa disciplina. Ciononostante si è ritenuto opportuno inserire una descrizione di questo gioco, onde preservare dal rischio dell'oblio questa diffusissima attività ricreativa, che ha divertito svariate generazioni di concittadini in contesti sempre differenti.

CONTA

Chicchirichi faceve lu halle
sopre la case di Zi Frahalle
Zi Frahalle faceve li fuse
e la moje l'appizzate
e la fije jeve vinnenne
quattre solde nu mazzarelle

va al macello, si mangiava quella degli animali che si allevavano in famiglia: conigli, papere... La sera si mangiava l'insalata con la frittata oppure le uova, la frutta che si raccoglieva in campagna. Nei giorni di festa si mangiava il brodo, la carne.

Quali erano le principali festività?

Si aspettava tanto la festa di paese. Noi appartenevamo alla parrocchia di Santa Maria de Cryptis. Poi si festeggiava San Rocco, noi andavamo dalla famiglia di mio cognato che festeggiava il San Rocco. Poi mi ricordo che la sera del lunedì di Pasqua a Sambuceto si faceva una festa uguale a quella di San Rocco. Si andava a messa, a piedi. Si invitavano per il pranzo i parenti più stretti, di solito si invitavano i "parenti nuovi", quelli acquisiti! La sera si usciva per andare alla festa dove c'era la musica.

Poi altre ricorrenze erano il Natale, la Pasqua. In queste occasioni si mangiava sempre il brodo. A Natale si mangiava il tacchino, il timballo, si mangiavano i fritti. Già dall'inizio dell'inverno si iniziava a giocare a carte, si facevano dei giochi di gruppo.

Come trascorrevate le lunghe serate invernali?

La sera in inverno ci si riuniva, a volte in una casa ed a volte in un'altra, e si raccontavano delle storie passate. Si raccontavano le storie dei rifferi, cioè degli spiriti che ogni tanto apparivano nei posti dove era morto qualcuno. Oppure si diceva che c'erano *li mazzamarille* cioè degli ometti vestiti di rosso che ballavano, facevano le feste, nei luoghi di campagna isolati. Io avevo un po' paura perché le strade erano tutte buie e piene di alberi. Anche se io non ho mai visto niente. (...)

Ricorda il Sant'Antonio?

Sì, si andava cantando per le case. Anche tre giorni prima di Pasqua si andava per le case a cantare la Passione di Cristo. Io anche ci andavo a cantare la Passione. C'era uno che suonava con la fisarmonica e due cantavano. Portavamo un cesto e dopo ci davano le uova. Si cantava la Passione.

Quando qualcuno si ammalava c'erano dei rimedi popolari per la guarigione?

Sì. Mi ricordo che da bambini quando ci si ammalava come prima cosa si andava dal *magaro* che stava a Chieti. Si diceva: «a quelle j'appò li streghe, 'nin dorme la notte, strille, j'appò li streghe» e allora si andava dal *magaro* che si chiamava *Zi Librate*. Si prendeva qualche lira e faceva *lu bree rosso* che attaccava con un filo al collo della persona che aveva le streghe. Per il mal di denti c'era *Zà Lisetta di Capodicasa* che lo incantava. Premeva con un dito, diceva delle preghiere e incantava il mal di denti. Per le slogature si chiamava *Zà Giuvine di Ciarapelle* che stava nella zona di Via Di Nisio. Lei faceva le gessature con le uova sbattute con la canapa. Poi si andava per i santi, a San Gabriele, a San Nicola di Guardiagrele. Si facevano le compagnie di centinaia di persone e si andava a piedi.

(Allegato G. art. 42b)

R. Provveditorato agli Studi di *Chieti*
 Direzione Didattica di *Sambuceto*
 COMUNE di *S. Giovanni* FRAZIONE di *Sambuceto*

CERTIFICATO DI STUDIO

Si certifica che l'alunno *Mariucci Pio* ⁽¹⁾ *pubblico* figlio di *Giuseppe* e di *Barbina* ⁽²⁾ *pubblica* nat. a *S. Giovanni* il *10* ⁽³⁾ *19* ⁽⁴⁾ *19* *completato con profitto gli studi delle cinque classi elementari*

MATERIA D'INSEGNAMENTO	Qualifica (3)	ANNOTAZIONI
Qualifica attribuita all'alunno dall'insegnante di religione (4)	<i>sufficiente</i>	Il nome dell'alunno è stato trasmesso al Comune competente per l'annotazione degli studi compiuti sui registri di anagrafe.
Canto	<i>buono</i>	IL DIRETTORE <i>Melchiorre</i> (Firma leggibile ripetuta anche con stampigliatura) <i>Assenza n. 16... su 163.</i> giornate di lezioni. <i>La Maestr. e</i> <i>Spaurino</i>
Disegno e bella scrittura	<i>sufficiente</i>	
Lettera espressiva e recitazione	<i>sufficiente</i>	
Ortografia — Lettura ed esercizi per iscritto di lingua italiana	<i>sufficiente</i>	
Aritmetica e contabilità	<i>sufficiente</i>	
Nozioni varie	<i>sufficiente</i>	
Scrittura	<i>sufficiente</i>	
Storia	<i>sufficiente</i>	
Scienze fisiche e naturali e nozioni organiche d'igiene	<i>sufficiente</i>	
Nozioni di diritto e di economia	<i>sufficiente</i>	
Educazione fisica	<i>buono</i>	
Lavori domestici e lavoro manuale	<i>buono</i>	
Insegnamenti pre-professionali delle classi integrative	<i>buono</i>	
Condotta	<i>buono</i>	

Note speciali:
 Rispetto all'igiene, pulizia e cura della persona *buono*

Sambuceto il *27.6.58*

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE *M. Melchiorre*

I COMMISSARI *Melchiorre*
Spaurino

(1) pubblica o privata. — (2) 2° stud. — (3) ammesso alla classe; ovvero: ha completato con profitto gli studi del grado inferiore; ovvero: ha compiuto con profitto gli studi delle cinque classi elementari; ovvero: ha realmente adempiuto all'obbligo scolastico e dimostrato speciale idoneità al lavoro. — (4) Si indica col numero ordinativo da primo a quarto con questi valori: 1° ottimo, 2° buono, 3° sufficiente, 4° insufficiente. — (5) Quanto precede la lingua, si scriveva nella colonna II: insegnamento a cura della famiglia.

MI S'ARCORDE

Nella mia famiglia, quando io ero ragazzo, eravamo in ventidue persone; vivevamo tutti insieme con le famiglie dei fratelli di mio padre; dormivamo in due nello stesso letto, mangiavamo tutti insieme anche se, durante i lavori nei campi si mangiava in campagna. La famiglia comandava sempre il più anziano; le donne si occupavano della cucina, preparavano le verdure, le sagne. I ragazzi dovevano aiutare nei campi in base alle loro possibilità, ad esempio dovevano andare a pascolare le pecore.

Adesso è cambiato tutto, il paesaggio è cambiato profondamente, prima era tutta campagna poi hanno iniziato a costruire e più in là sono arrivate le prime industrie.

Una volta tutte le famiglie avevano un soprannome, la mia famiglia era soprannominata Giusine, c'era la famiglia Di Nicola che era chiamata Sgarrone, poi c'era la famiglia D'Illo detta Pumpiglio, lu Camele era Diodato, Franghe era Di Marco, Petragnele era Cacciagrano.

Una volta nella zona si coltivavano gli ortaggi, il grano, il granturco e il vino ma solo per uso casalingo.

Mi ricordo la mietitura che si svolgeva con una falciatrice trainata dai buoi, dietro andavano i contadini, più o meno dieci-dodici, che raccoglievano il grano, lo legavano e preparavano i covoni cioè dei mucchi fatti con 15 fasci di grano, detti manuppie, che rimanevano in campagna per una settimana, dieci giorni, in modo tale che si seccavano. Un giorno si raccoglieva il grano da una famiglia ed un giorno da un'altra, così ci si poteva scambiare l'aiuto. Il lavoro era molto faticoso. Durante il lavoro si mangiavano dei panini, poi per pranzo si mangiava la pasta con il sugo e le polpette.

Poi arrivava il momento della trebbiatura cioè quando con una macchina, la trebbiatrice, si separava il grano dalla paglia; i contadini mettevano i fasci di grano, li manuppie nella trebbia che poi separava i chicchi dalla paglia. Il grano si accumulava nei magazzini e si macinava mano mano che serviva la farina; chi ne aveva in abbondanza vendeva il grano al consorzio agrario.

Mi ricordo anche le feste che si facevano quando si coglievano le fave, quando si scioglieva il granturco; le foglie si mettevano ad essiccare e poi venivano usate per fare i materassi, il mais si usava per fare la farina o si dava agli animali. Quando c'erano queste feste arrivavano dei musicisti che suonavano l'organetto, lu ddubotte; erano delle belle occasioni per divertirsi e per combinare dei fidanzamenti.

Alla festa di San Rocco invece si riunivano i parenti, si pranzava tutti insieme, poi c'era la processione del santo, lo sparo, la musica in piazza. Il Natale si trascorreva in famiglia, dall'otto dicembre ci si riuniva nelle case per giocare a carte, a tombola, c'era più allegria, le persone erano più in contatto tra di loro. In queste occasioni si mangiavano dei dolci, le castagne. Al pranzo di Natale, per tradizione, si mangiava il tacchino, il cardone, la carne di maiale, mentre la sera della vigilia si mangiava il baccalà con le patate; i dolci tipici del Natale erano i fritti che preparavano le donne. Poi c'era la festa del Sant'Antonio quando delle persone mascherate giravano per le case del paese e rappresentavano la storia del Santo, cantando, poi distribuivano

dei panini benedetti; la sera della vigilia di Sant'Antonio si accendevano i fuochi in mezzo all'aia. In occasione dei matrimoni, delle comunioni, si facevano delle grandi feste in casa perché in zona non c'erano ristoranti. In queste occasioni si ballava e c'era un pranzo abbondante. Sennò nei giorni normali si mangiava esclusivamente un primo, la pasta; la domenica invece si mangiava un po' di carne.

Ricordo il mio matrimonio, nel 1946, quando ho noleggiato le carrozze con i cavalli, il landò, ed io, con i miei parenti, sono andato a casa della sposa e poi insieme siamo andati in chiesa sulla carrozza che era addobbata e trainata da due cavalli.

Alla vendemmia erano principalmente le donne a raccogliere l'uva, che poi portavano con dei cesti sulla testa nella casa dove c'era uno che pigiava l'uva con i piedi dentro la trocca, poi si metteva in un torchio per spremere meglio l'uva. Poi il mosto si metteva in dei recipienti per farlo fermentare fino la giorno di S. Martino. La sera, a volte, si ballava, si festeggiava. Erano questi i divertimenti di una volta, invece i bambini giocavano a bottoni, sbattamura.

A volte si andava al cinema a Pescara, con le biciclette su strade senza illuminazione. Negli anni '60 è iniziato ad arrivare il progresso, le famiglie hanno iniziato a comprare le prime motociclette, le prime macchine.

CiAncetta Rocco, San Giovanni Teatino, classe 1922
(intervista rilevata in data 30/07/2009)



LA RITUALITA' TRA I GIOVANI: IL FIDANZAMENTO, LA DOTE, IL MATRIMONIO



Il fidanzamento

I giovani contadini già dalla prima adolescenza iniziavano ad avvertire i palpiti dell'anima, sognando di abbandonarsi al vagheggiato amore con la speranza di una vita più soddisfacente.

La ritualità tra i giovani, che include le varie fasi dell'amore, dal fidanzamento fino al matrimonio, si sviluppava secondo consuetudini particolari.

Il nostro paese non offriva molte distrazioni, per cui capitava che la chiesa, la strada verso il fiume, le fontane e i campi, diventassero spesso teatro dei primi fugaci incontri tra i giovani compaesani, che così intraprendevano il rituale del corteggiamento fatto semplicemente di saluti, sussurri, sguardi galeotti o brevi chiacchierate durante i comuni lavori agricoli.

I giovani in occasione di questi primi incontri si muovevano con circospezione, specie le

**Surricchio Giustino, San Giovanni Teatino, classe 1927
(intervista rilevata il 12/09/2009)**

Lei è nato a San Giovanni Teatino?

Sì e ho vissuto sempre qua. Tutta la mia famiglia è nata qua. I miei bisnonni erano Franchetta. I Franchetta sono originari della fornace. Poi un gruppo si è spostato ed è venuto a stabilirsi nella zona di Via Salara. Io sono nato a Dragonara, in collina. Era una casa isolata. Stavamo a mezzadria. La masseria era dei Di Nisio, poi è passata a Rocci. Anche mio nonno e mio padre sono nati lì. Fino al 1936 siamo stati là, poi siamo venuti qua. Abbiamo comprato cinque ettari di terra. Quando ci siamo trasferiti la famiglia era composta da undici persone. Eravamo otto figli. Due anni dopo morì mio nonno.

Com'era la famiglia quando lei era bambino?

Sì viveva con i nonni. Mia nonna faceva la levatrice. Dopo è arrivata Donna Maria, la levatrice, che ha minacciato mia nonna dicendo che non doveva più fare quel mestiere. Però anche quando è arrivata la levatrice le partorienti volevano la presenza di mia nonna perché avevano più fiducia in lei.

I suoi familiari erano agricoltori?

Sì.

I ragazzini dovevano aiutare nei lavori nei campi?

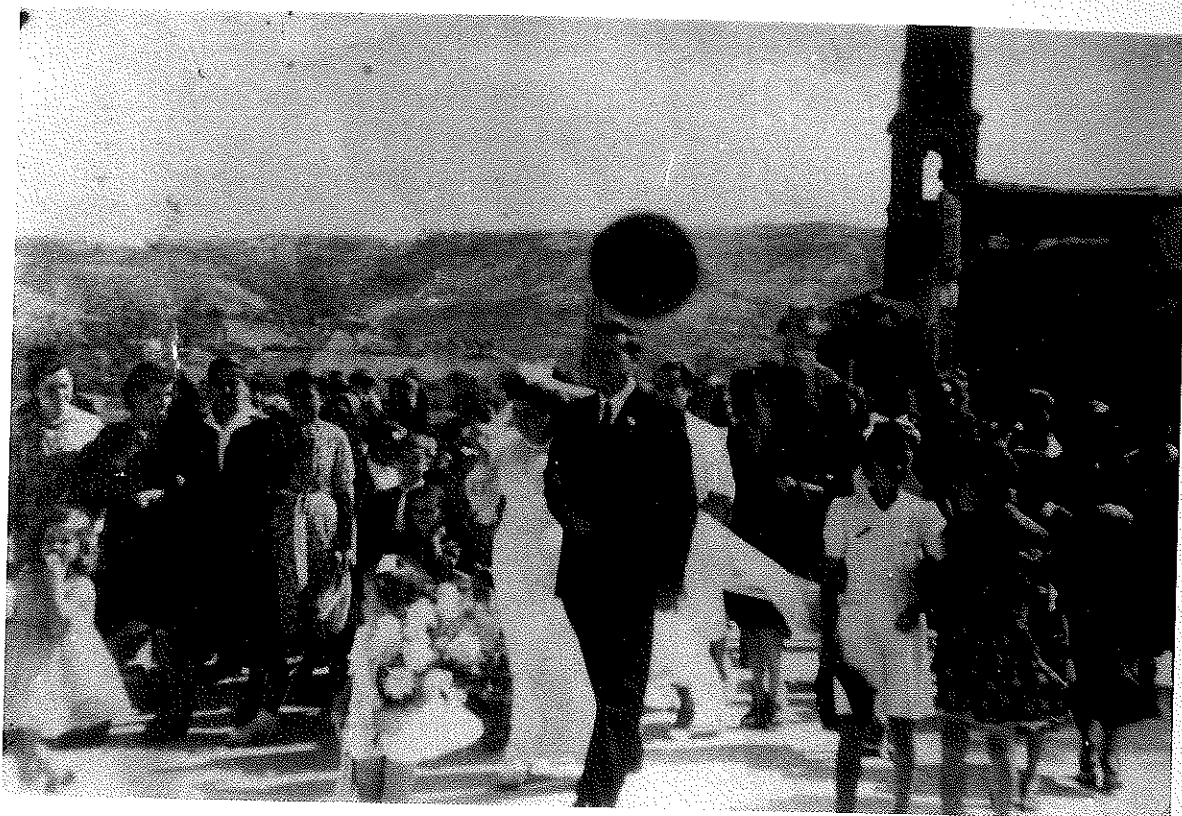
Sì. Si andava a scuola ma era considerata una cosa di secondo piano. Se non studiavi era lo stesso. Quando si tornava da scuola la prima cosa da fare era andare a pascolare le pecore. La scuola l'ho fatta a Dragonara, invece la quinta l'ho fatta a Sambuceto con la maestra Di Iulio perché a Dragonara non c'era. A Dragonara invece la scuola stava a casa di Enrico Di Nisio. A Sambuceto la scuola era proprio a casa della maestra. Stava dove stanno adesso le poste. Ogni maestra seguiva una classe. C'era la maestra Giannone, la Di Iulio, la Giammaria, la maestra Baglione, la Del Gallo, ne erano diverse. Magari una faceva la prima e la seconda e l'anno dopo faceva la terza. Si davano il cambio. Se venivi promosso tutti gli anni capitavi sempre con la stessa maestra. Le classi erano sparpagliate tra le varie stanze messe a disposizione. A casa nessuno si preoccupava se studiavamo o no! (...) La scuola durava giusto qualche ora la mattina! Poi si aiutava a portare avanti la baracca. Si pascolavano le pecore, si mieteva un po' d'erba per le bestie, si facevano tutti i lavoretti più leggeri. (...)

ragazze perché ligie alle regole della tradizione, forse solamente per imitazione di un modello comportamentale diffuso oppure per rispetto e timore nei confronti dei propri genitori. Nascondere una frequentazione era assai rischioso, in fondo in paese ci si conosceva tutti ed era probabile che i pettegolezzi arrivassero alle orecchie dei severi genitori. In questi casi erano guai! Il parere dei genitori era essenziale per entrambi, anzi fondamentale per la continuazione di quel rapporto ancora eventuale. Dunque meglio renderli subito al corrente. Generalmente era compito del pretendente parlare con il padre della prescelta, o in mancanza con il fratello, e valutarne la posizione.

Concordato il fidanzamento, il padre della sposa stabiliva i giorni in cui il fidanzato poteva far visita alla propria amata. Solitamente non più di tre mezzegornate la settimana, in presenza dei genitori o di altre persone adulte. I giovani non avevano modo di conoscersi a fondo e ovviamente l'intimità tra i due si

limitava a qualche bacio fuggevole, rispettosi del buon costume a cui i giovani erano stati educati. Altre occasioni per incontrarsi erano le passeggiate per il paese in occasione dei giorni di festa o per le strade di campagna durante le giornate lavorative, sempre però tenuti d'occhio da un adulto.

Alcune volte capitava che i genitori si opponessero al fidanzamento, ostacolando fermamente le scelte dei figli. Solitamente in questi casi c'era dietro la rispettabilità della famiglia d'appartenenza del pretendente e soprattutto la sua condizione economica non ritenuta idonea. I possidenti infatti cercavano per i propri figli una persona di pari condizione, sia per l'onore, sia per accrescere ulteriormente le proprietà; le persone meno abbienti cercavano altresì di



destinare i propri figli a persone di pari condizione, onde evitare delusioni, soprusi e maltrattamenti. Umoristiche storielle popolari, più volte ricordate dagli anziani di San Giovanni Teatino, narrano di episodi in cui i genitori prima di accordare l'unione tra i propri figli guardavano anzi tutto la grandezza del pagliaio, all'epoca principale indice di ricchezza delle famiglie contadine.

Raramente i giovani contrariavano la volontà dei propri familiari, ma se ostinati a coronare il proprio sogno d'amore nonostante la fermezza dei genitori, l'unica alternativa era la così detta "scappatella". Parlando con gli intervistati, essi hanno confermato che a quel punto il padre della sposa era costretto ad acconsentire all'unione perché la rispettabilità della propria figlia era ormai compromessa. In questi casi il matrimonio tra i due "peccatori" si celebrava in sagrestia, in un clima di assoluta riservatezza.

Il territorio com'era nel passato?

Tutta zona agricola. Ma era una zona agricola fiorente. Qua fruttava il terreno. Qui in mezzo c'era una masseria grossa, *Giuvannone*, una masseria di ventuno ettari di terra, in più avevano una ventina di vacche. Il proprietario era di fuori ma c'erano quelli di Terenzio che la lavoravano. Dopo c'era il gruppo di case dove stavamo anche noi: c'era Cianci, c'eravamo noi e c'era Ambrosini, il padre di mia moglie. Più avanti c'era *Giampietro* ma lui aveva solo le pecore, era un colono di Giustino Di Nisio. Una volta la proprietà di Di Nisio andava dal fiume fino alla collina di San Giovanni. L'aeroporto non era come adesso, via Chiacchiaretta e via D'Illo arrivavano fino a via Salara.

Nella zona del centro invece c'era la casa del medico Mattucci che stava prima della ferrovia. C'era qualche casa sparsa. Il resto era tutta campagna. Si arava quasi fino alla porta della chiesa di San Rocco! C'era solo una strada che girava intorno alla chiesa vecchia.

Erano assai frequenti in passato anche i fidanzamenti combinati. In questi casi le rispettive famiglie, sempre per ragioni economiche, concordavano il matrimonio tra i propri figli. Non era raro neanche il ricorso alla figura del mediatore, il ruffiano, cioè colui che per interesse combinava i fidanzamenti parlando



direttamente con le famiglie dei giovani da sistemare. Era tradizione poi invitare il mediatore al matrimonio regalandogli una camicia come segno di gratitudine.

Ricorda i soprannomi con cui si identificavano le famiglie?

Effettivamente una volta se cercavi una famiglia e chiedevi il cognome non ci si capiva, invece se dicevi il soprannome tutti capivano subito chi stavi cercando! Una volta il vecchio postino di Sambuceto, Vincenzo, ha recapitato una cartolina che portava come indirizzo: "Alla Cara mamma di Sambuceto". Lui ha capito chi l'aveva scritta e così ha portato la cartolina alla madre. (...)

Cosa si mangiava nei giorni normali?

Si mangiava sempre quello che produceva la campagna, non si andava a fare la



spesa. Si faceva la pasta in casa. Un pezzettino di carne si mangiava solo la domenica, i giorni così si mangiava un pezzetto di salsiccia. Quando si lavorava in campagna si faceva colazione verso le otto e mezza. Ma a colazione si mangiava con la forchetta! Si mangiava il baccalà, lo stoccafisso. Si doveva mangiare per forza a colazione. Adesso ci si alza alle sette e mezza, una volta alla quattro eravamo già in piedi, dovevamo accudire le bestie poi andavamo in campagna. Verso le due e mezza si rimangiava e poi la sera si cenava con qualcosa di poco. (...)

Quali erano le occasioni di festa più attese?

Prima di tutto il Natale. Si festeggiava in casa. Si scambiavano dei regalini: un'arancia, i torroncini. Si facevano i fritti e si pranzava con la famiglia, si mangiava il brodo sempre, poi pasta e carne. Il periodo di Natale ci si riuniva per giocare a tombola o a carte dentro le stalle perché là dentro si stava caldi. Le stalle però erano pulite.

Il trasporto della dote

Fissata la data del matrimonio cominciavano i preparativi per le nozze. Il passo più importante consisteva nel sistemare la dote della ragazza, la quale già da bambina aveva provveduto a tessere e ricamare, insieme alla madre, il proprio corredo da sposa.

La dote era composta dalla biancheria personale, dalla biancheria per la camera nuziale, dal materasso, dalla metà dei mobili della camera da letto e dalle tovaglie da cucina; spettava alle donne, infatti, portare l'armadio carico di vestiti, il comò ed il baule. In questo Comune inoltre c'era l'usanza di portare in dote la macchina per cucire ed il rame, ossia gli utensili da cucina e le suppellettili per la nuova abitazione. Prima del matrimonio alcune famiglie usavano esporre la dote della sposa per qualche settimana.

Il padre della sposa redigeva poi un elenco con tutti i beni che la figlia portava con sé in dote; questo documento doveva essere controfirmato dallo sposo come un vero e proprio contratto ufficiale. Secondo alcune testimonianze questo atto serviva alla famiglia della sposa per liquidare la ragazza dall'eredità patrimoniale, oppure, nei casi di morte prematura della donna, al fine di poter reclamare i beni offerti in dote.

Stabilito il giorno per trasportare la soma, i familiari dello sposo organizzavano con cura ogni dettaglio. Preoccupati per la buona riuscita dell'evento, essi si affannavano nella ricerca di un carro dignitoso ed eleganti coppie di buoi per il traino della soma. Al contempo presso l'abitazione della sposa fremevano i preparativi per il pranzo da offrire al fidanzato, ai suoi parenti prossimi e ai quanti presenziavano alla cerimonia.

Ricorda la festa del lunedì di Pasqua?

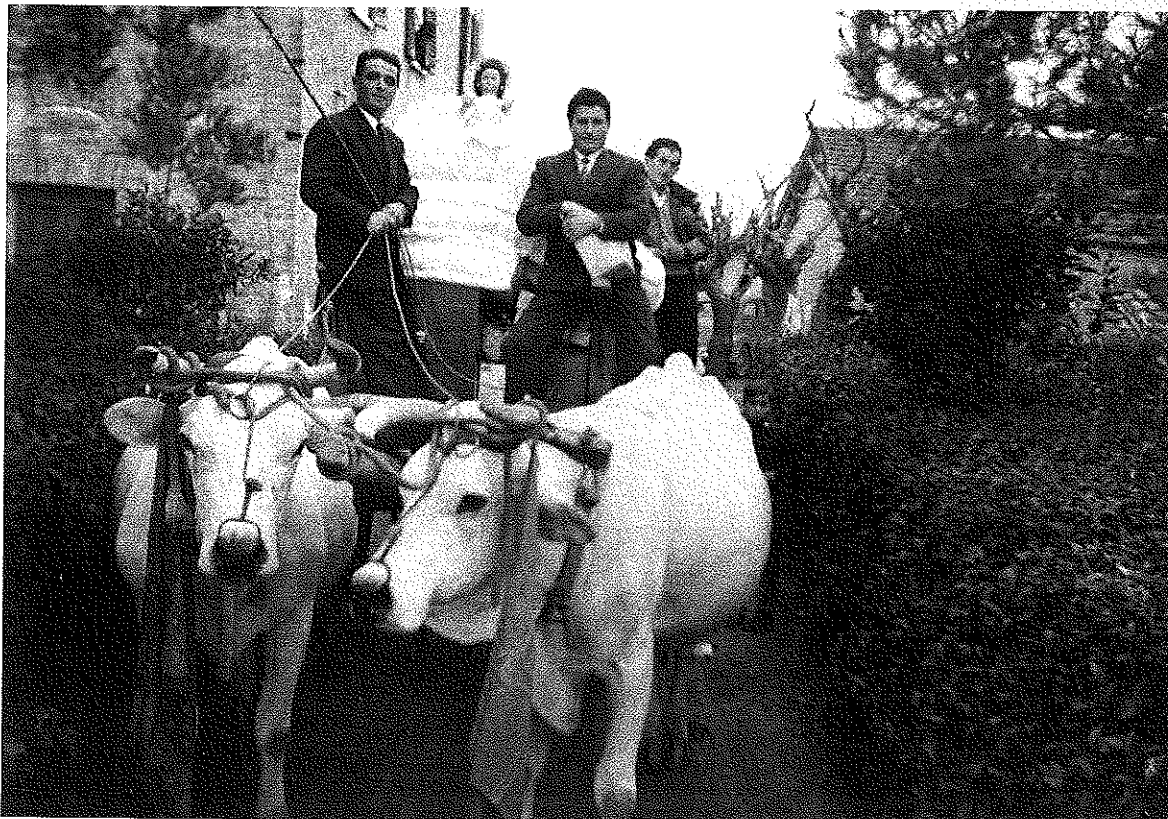
Si era la festa della Madonna Addolorata. Si mangiava tutti insieme quello che era avanzato dal pranzo di Pasqua. A Pasqua si mangiava solo in famiglia, invece il lunedì si invitavano i parenti. Era una festa con la banda, le illuminazioni. A Pasqua si mangiavano le pupe e i cavalli, i fiadoni e la pizza pasquale. Mia nonna il sabato santo, a mezzogiorno quando si scioglievano le campane, andava a prendere l'acqua santa in chiesa. Il giorno di pasqua metteva in un piatto le uova lesse tagliate, la pizza di pasqua tagliata, benediceva con l'acqua santa, si faceva il ségno della croce, e poi potevamo mangiare. Non si poteva toccare niente se non arrivava la nonna con l'acqua santa. Dopo si pranzava. Quando avanzava un po' di roba da mangiare per conservarla si metteva in un secchio che poi si faceva calare con una fune nel pozzo. Questo era il sistema che si usava per conservare il cibo quando non c'era il frigorifero. (...)

La coltivazione delle barbabietole da zucchero era molto diffusa nella zona?

Bisognava sfoltirle e poi si raccoglievano. Si faceva a scambio aiuto per occuparsi delle barbabietole. Noi qui nella

“C’era l’usanza che quando si dava il corredo, la famiglia della sposa annotava tutto quello che dava alla figlia. Era un inventario. Nel corredo si usava mettere le lenzuola, le coperte, le tovaglie, ma anche le camicie da giorno e le camicie da notte. Il corredo doveva bastare tutta la vita. L’inventario lo faceva il padre della sposa. Si scriveva su un foglio bollato e doveva essere firmato sia dal padre che dal marito che lo accettava... La sera prima del trasporto si preparava tutto. Si invitavano anche i parenti, il vicinato, per fare vedere il corredo. Il corredo si esponeva sui tavoli e dentro al comò con i cassetti aperti. Ci si teneva. Il giorno dopo arrivavano i parenti dello sposo, i genitori, i fratelli, le cognate e le sorelle. Si faceva un pranzo tutti insieme a casa della sposa e, dopo mangiato, si preparava la roba da caricare. Si trasportavano anche i mobili della camera da letto. La camera si comprava a metà. Lo sposo comprava il letto, i comodini e l’armadio. La famiglia della donna pagava il comò, il baule, il materasso, la macchina da cucire. Dopo mangiato si riempivano i mobili con il corredo e si caricava il carro. Alle corna esterne della due vacche che trainavano il carro si legava un foulard a fiori, di quelli che si usavano una volta. Sulla testa delle vacche si legavano dei fiocchi e sotto il collo si appendevano le campane. Sul carro andava lo sposo con i suoi parenti e lanciava i confetti alle persone che si erano affacciate per vedere la soma. Anche i parenti della sposa andavano a casa dello sposo per scaricare la dote. La sposa però non poteva andare, assolutamente!”

Sig.ra Concetta, San Giovanni Teatino, classe 1927



zona eravamo tre famiglie e tutte avevano le barbabietole. Ottavio Di Marco pure le aveva, *li Giusine* pure le avevano. Dopo raccolte venivano a prenderle dallo zuccherificio che poi ci pagava, e pagava bene! La coltivazione delle barbabietole si è diffusa dal '52, '53. Prima non si coltivavano perché non c'era l'irrigazione, le barbabietole hanno bisogno di acqua. Quando è arrivata l'irrigazione si è diffusa la coltivazione di barbabietole. (...)

Al termine del convivio si procedeva con il rito vero e proprio del trasporto. Prima però, ancora un altro rituale simbolico da espletare. Un ragazzino, di norma il fratello minore della sposa, sedeva sul baule contenente il corredo fingendo di non voler scendere così da spingere lo sposo ad offrirgli qualche spicciolo in cambio della sua ritirata. A quel punto, compiuto il suddetto cerimoniale probabilmente connesso alla sfera della fertilità, si poteva finalmente caricare la merce sui carri.

I carri, tirati a lucido per l'occasione, venivano trainati dai buoi adornati con foulard rossi legati alle corna esterne, fiocchi sulla testa e campanacci appesi al collo per rendere festosa l'atmosfera. Lo sposo, seduto sul carro con i suoi parenti, lanciava confetti ai curiosi scesi in strada per assistere alla pittoresca processione.

Giunti presso l'abitazione che presto avrebbe accolto la nuova coppia, le donne allestivano la camera da letto per i futuri coniugi sistemando ordinatamente il corredo matrimoniale. La promessa sposa era esclusa dai preparativi del proprio talamo, per scaramanzia ma soprattutto perché le era categoricamente proibito entrare in casa dello sposo prima del matrimonio.



COPIA MEMORIA
 di ASSEGNO PER ANTICIPATA SUCCESSIONE fatto da
 CEREZIA PERUCCI su Agostino e la figlia ESTERINA,
 con atto per Notar Eden Dottor Franchi, rogato in Chio-
 ti addì 8 Ottobre 1936 (reg. 171 11 8 dotto al N. 353).



X *Anticipata la costiputa Esterina Perucci*
che nella circostanza dal suo matrimonio
con Cecco Liberatore di Camilli, già celebra-
to da vario tempo, essa ha ricevuto dal
padre con donazione irrevocabile, fra vivi,
a titolo di legittimo sulla propria eredi-
ta potestà e ogni eventuale successione
a titolo di disponibile, un sortito mobi-
le e oggetti mobili del valore complessivo
di Lire cinquemilasettecento e centomila
novanta, come risulta dalla seguente nota
descrittiva e estimativa e cioè:

Un armadio a specchio, un cassetto e due bauli.	Lire	900,00
Lana e panno per materassi.	"	402,00
Due lenzuola ricamate.	"	500,00
Altre due lenzuola.	"	250,00
Dieci setole lenzuola.	"	340,00
Da riportarsi		Lire 2892,00

Riportate	Lire	2892,00
Quarantacinque federe,	"	249,00
Quattro camicie,	"	202,00
Altre quattro camicie senza cucire	"	28,00
Due camicie da notte,	"	30,00
Nove metri di panno per camicie,	"	14,50
Sette metri di tela mista,	"	21,00
Quarantotto mutande,	"	115,00
Quattro diai solana,	"	160,00
Una taglia.	"	90,00
Due mensali e ventiquattro tovaglioli,	"	93,00
Tovaglia per pane,	"	12,00
Quarantotto fazzoletti da naso	"	110,00
Sette asciugamani,	"	58,00
Due metri di tela arida,	"	25,00
Metri dodici di panno per abito	"	84,00
Ventisei strofinacci,	"	53,00
Sei vestiti,	"	109,50
Dieciannove paia di calze,	"	50,00
Cinque fazzoletti da testa	"	23,50
Un cappotto e due centri,	"	14,00
Portiera e tendine,	"	11,00
Dodici tovaglioli,	"	18,00
Se centri,	"	14,00
Da riportarsi		Lire 1476,40

Riportate	Lire	4476,40
Una maglia,	"	16,00
Cinque coperte,	"	448,00
Una coltra,	"	100,00
Un paio di mutande, una cami-	"	25,00
cia e una solana,	"	25,00
Due tovaglie,	"	45,00
Cinque fazzoletti,	"	21,00
Due sinalti,	"	62,00
Una veste,	"	68,00
Un pioletto,	"	40,00
Tolgerande, fodera e bluse,	"	34,50
Uno strofinaccio,	"	100,00
Un abito di lana,	"	180,00
Pigiama,	"	30,00
Quarantotto di nome da cucire.	"	90,00
Totale		Lire 5430,90

Totale complessivo del valore come sopra,
 Lire cinquemilasettecento e 90/100.
 Ora la donataria Esterina Perucci nella
 sottare la detta donazione fatta dal
 padre, ne forge le sue infinite grazie
 al benemerito donante genitore, e si
 obbliga di imputare il valore di tale
 donazione alla quota legittima a lei

spettante sulla quota ereditaria potestà, re-
 stando sin da ora autorizzata dal donante
 a stesso a ritenere come disponibile ogni
 eventuale supero nel caso che il valore della
 donazione superasse la legittima.

Tutti i descritti mobili e oggetti di bian-
 cheria vennero a suo tempo consegnati
 dal donante alla donataria, che ne si
 lascia ora legale quietante, e da lei
 trasportati nella sua casa principale in
 San Giovanni Eschiro.



Perucci
 Esterina

Il matrimonio

Il rito del matrimonio si svolgeva secondo il susseguirsi di particolari momenti scanditi dalla tradizione.

Normalmente le cerimonie nuziali si celebravano in autunno o durante l'inverno, ovvero quando la campagna concedeva un periodo di tregua agli agricoltori.

La mattina delle nozze la sposa, carica di aspettative ed orgogliosa nell'abito bianco confezionato artigianalmente dai sarti di fiducia, si recava in chiesa abitualmente accompagnata all'altare da un fratello.

Molti uomini intervistati hanno invece ricordato con fierezza il proprio dì delle nozze, quando avvenenti e ben vestiti, con l'abito comprato con i risparmi di un'annata, hanno noleggiato l'elegante landò trainato dai cavalli e, come fossero veri signori, si sono presentati in corteo a casa della sposa per prelevare la diletta dalla sua dimora e portarla in chiesa dove prenderla finalmente in moglie. Assai frequenti erano nel passato i doppi matrimoni, celebrati contemporaneamente all'interno della stessa chiesa; molti testimoni sostengono infatti di essersi sposati insieme ad altre coppie.



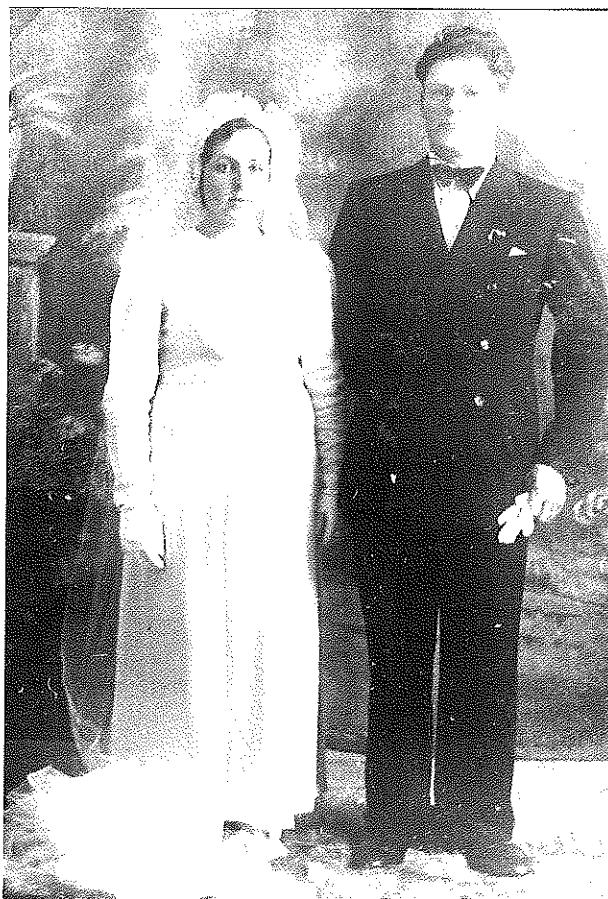
Dopo la cerimonia i festeggiamenti si spostavano in casa della sposa per gustare, in compagnia dei parenti di lei, un ricco pranzo preparato da esperte cuoche del paese: brodo di gallina, pasta fatta in casa, carne d'agnello e pollo ruspante, erano le pietanze tipiche dei banchetti nuziali.

Terminati i festeggiamenti la sposa restava nella sua casa paterna ancora per una settimana. Un'usanza alquanto insolita, specie se valutata in base ai parametri odierni.

La domenica seguente si svolgeva un'altra cerimonia, gli sposi tornavano nuovamente in chiesa e questa volta la sposa doveva indossare un tailleur nero regalato dalla suocera: un abito che la donna avrebbe preservato scrupolosamente per tutte le più importanti occasioni di festa. Al termine di questa nuova celebrazione, chiamata la riuscita della messa, ci si recava a casa dello sposo dove i coniugi da quel momento avrebbero iniziato la loro vita coniugale. In questa circostanza il padre orgogliosamente accompagnava la figlia nella nuova casa. Lì c'era la suocera ad attenderli sull'uscio. A questo punto, secondo i racconti di qualche intervistato, si metteva in scena il rituale dell'accoglienza: «*Cosa mi porti?*» chiedeva la suocera, il padre rispondeva: «*Ti porto un fiore e tu cosa mi dai?*». A quel punto la suocera offriva beni di ogni sorta che il padre immancabilmente rifiutava sdegnato; infine la suocera porgendo un mazzo di fiori diceva: «*Tu mi porti un fiore ed io ti ricambio con altri fiori*». Con quest'ultima risposta si concludeva la rappresentazione tra gli applausi e gli schiamazzi degli invitati. La sposa così poteva finalmente entrare in casa dove aveva luogo un altro banchetto, esattamente come quello organizzato la settimana precedente, questa volta con i parenti dello sposo.

Al termine dei festeggiamenti iniziava la vita coniugale e i due sposi si ritiravano in intimità nella propria camera da letto. Gli intervistati hanno ricordato un'altra usanza primitiva, vissuta direttamente o soltanto sentita nei racconti dei loro genitori, vale a dire quella tradizione che imponeva di consegnare alla suocera, dopo la prima notte di nozze, la prova indelebile della castità della donna.

I festeggiamenti si protraevano ancora nelle due domeniche successive: nella prima gli sposi andavano a pranzo dai genitori della donna e questa era la prima occasione in cui lei rivedeva i propri cari. La domenica ancora successiva erano i genitori ed i nonni della sposa ad essere ospiti per il pranzo in casa dei novelli coniugi.



MI S'ARCORDE

Le abitudini di un tempo erano migliori, anche se c'era più miseria non c'erano tutte le malattie di oggi. Negli anni '50 qui a San Giovanni riparavo o facevo le scarpe per le persone del paese su misura, il materiale lo compravo a Pescara. Quando ero ragazzo la terra si lavorava con la pirticare, ma soltanto chi aveva le mucche, altrimenti si lavorava con la vanga, però i prodotti erano genuini, adesso è tutto avvelenato. La coltivazione principale era il grano, ogni famiglia rimetteva il grano.

La società è cambiata profondamente, ora non c'è più rispetto, ricordo che da ragazzo alle 5 andavo a suonare le campane in chiesa, allora ho incontrato un vecchietto e non l'ho salutato, lui lo ha raccontato a mio padre e lui mi ha picchiato perché non avevo dato il buongiorno al vecchietto, gli anziani si rispettavano. In famiglia comandava il più anziano, una volta ci si riuniva, abitavano insieme più famiglie ma comandava sempre il padre.

A scuola non ci si andava, dovevamo andare a pascolare le pecore; qualche volta quando uscivamo andavamo in chiesa e basta, c'era soltanto una piccola cantina pubblica e ci si ritrovava lì, in piazza, si prendeva il vino e una gassosa, era un posto dove si ritrovavano gli uomini, però ci andavano solo le persone più facoltose, a volte si giocava pure a carte.

Quando una persona stava male ed io ero ragazzo si andava dal Dott. Mattucci a Sambuceto e lui non dava medicine, diceva di dare al malato il pane cotto con l'olio d'oliva, però ricordo anche che i bambini morivano spesso. I nonni usavano i decotti di malva per guarire oppure si faceva un decotto con la liquirizia, le mandorle e le carracine, poi c'era una signora qui a San Giovanni che scacciava lu male sinizze dai ragazzi con l'osso, il midollo del maiale, che si strusciava sul sedere dei ragazzi, si diceva che chi aveva questa malattia non cresceva.

Prima qui nella zona c'era un grande allevamento di bestiame, adesso è scomparso tutto.

Una volta i ragazzi che andavano a scuola e abitavano lontano, portavano le scarpe di ricambio per non farle rovinare sul terreno sterrato.

Si coltivavano anche le viti per produrre il vino per la casa, una famiglia quando doveva vendemmiare chiamava il vicinato e poi si ricambiava l'aiuto, si faceva a scambio aiuto; una volta l'uva si pigiava con i piedi, l'uva si metteva in un sacco e gli uomini pigiavano con i piedi, il sacco si pressava fino a quando non era stata spremuta tutta l'uva, poi quello che era rimasto nel sacco si metteva dentro lu turciture per finire la spremitura, poi il succo si lasciava fermentare, certi cuocevano una parte del mosto che stava fermentando e poi lo mischiavano, così il vino veniva più dolce.

La mietitura e la trebbiatura prima erano due cose diverse, ora c'è una macchina che fa tutto insieme. Prima le persone andavano a mietere per settimane con la faucije perché venivano chiamati a lavorare e poi erano pagati, tagliavano il grano e poi lo legavano, facevano le manuppie, poi è arrivata la falciatrice; alla mietitura si beveva, si cantava "Andiamo a mietere il grano, il grano...".

Una volta qui si faceva la festa di S. Vincenzo, la processione arrivava fino a dove adesso c'è la clinica; un anno in occasione della festa di S. Vincenzo a Sambuceto c'è stato un diluvio. La festa in passato era bella, c'era la musica in piazza con la banda e la cassa armonica, la festa durava due giorni e il giorno della festa in famiglia venivano i parenti, specie quelli che abitavano fuori, in altri paesi, che poi ricambiavano l'invito quando era festa nel loro paese, era bello perché si stava insieme. Nei giorni di festa si mangiava la carne, i polli, i conigli, l'agnello, anche se chi allevava i polli, il bestiame, la carne la mangiava spesso anche nei giorni normali; poi tornando al pranzo della festa come prima portata si mangiava il brodo con il lesso.

In occasione del lavoro nei campi si mangiavano dei dolci, in occasione della trebbiatura si facevano dei dolci tipici, a forma di "S" o tipo tarallo, e si preparavano con un impasto semplice.

I più ricchi di Sambuceto erano quelli che abitavano sopra a Sgarrone, poi quelli di Settecappelli verso il fiume, poi c'era Cappelletti e Paoluccio il mulinaro che erano anche ricchi, poi c'erano i Di Nicola che stavano al gruppo di Sgarrone, poi c'era la valle di Pumpiglie a Sambuceto. Le persone che stavano a soccio dovevano dare la metà del raccolto al padrone. A San Giovanni le famiglie del posto erano i Giammaria e li maccarunire.

Quando moriva qualcuno, il vicinato, dopo otto giorni, cioè quando c'era la messa di riuscita, si portava lu console, era un cesto pieno di carne, vino, pasta, poi si mangiava tutti insieme e se avanzava qualcosa da mangiare non si doveva riportare mai, si doveva lasciare lì. Da un'occasione tragica come la morte, poi venivano fuori anche occasioni di festa come questa de lu console quando cioè si mangiava tutti insieme. Quando moriva qualcuno, i parenti non si dovevano fare la barba per otto giorni e dovevano portare il laccio al braccio in segno di lutto.

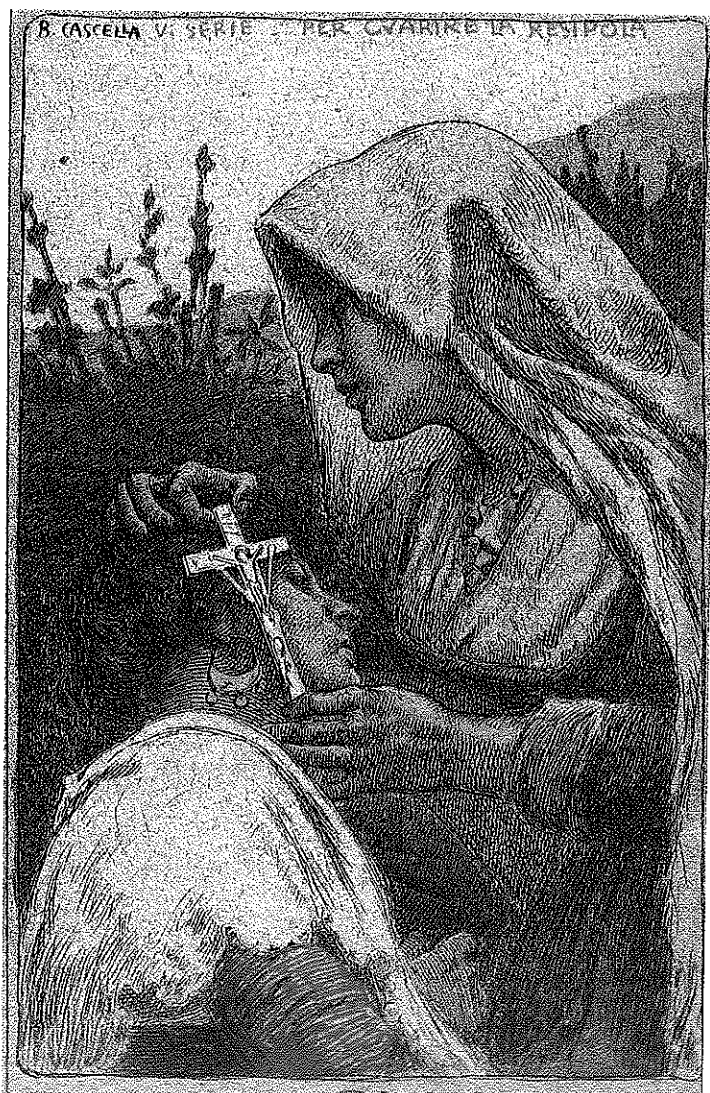
Il Carnevale era anch'è una festa sentita, ci si mascherava, così tanto per divertirci, poi si mangiava l'uovo con la salsiccia.

Un'occasione di divertimento era si "scioglieva" il granturco, in questa occasione alla fine del lavoro si ballava.

Paludi Alessandro, San Giovanni Teatino, classe 1928
(intervista rilevata in data 05/08/2009)



MEDICINA POPOLARE E RITI APOTROPAICI



Durante la prima metà del secolo scorso a San Giovanni Teatino, come in gran parte dei borghi rurali d'Italia, la società contadina viveva in condizioni igienico-sanitarie di estrema arretratezza. Svariate malattie, oggi quasi del tutto debellate, colpivano una popolazione spesso mal nutrita e priva di qualsiasi accortezza di igiene personale.

In questo contesto le pratiche terapeutiche popolari erano ancora largamente diffuse mentre la medicina ufficiale faceva fatica a conquistare la fiducia delle gente. In effetti c'era il medico condotto, il più volte citato *dottor Mattucci*; costui risiedeva a Sambuceto ma operava su tutto il territorio comunale. Il dottore è stato ricordato, piuttosto che per le sue competenze scientifiche, come un personaggio distinto in virtù della sua estrazione sociale e culturale; ad esempio gli anziani ne hanno parlato a proposito della

sua abitazione, oppure hanno ricordato il fatto che è stato, forse, il primo in paese ad acquistare un'automobile. Il medico era visto come un estraneo nei confronti del quale la gente provava una certa soggezione ed un rispetto reverenziale verso la posizione che ricopriva. A lui si rivolgevano soltanto per i casi considerati molto gravi. In queste circostanze i familiari del degente si precipitavano da ogni angolo del paese per chiedere soccorso al medico; costui, quando ancora non aveva la sua automobile, necessitava di un passaggio per raggiungere le abitazioni dei pazienti bisognosi; allora in molti ricordano che alcuni ragazzi del paese si prestavano per accompagnarlo con la biga, talvolta in piena notte anche su in collina, in cambio di qualche lira concessa dai pazienti.

L'esitazione dei contadini nel rivolgersi al medico quando colpiti da un problema di salute derivava da credenze all'epoca radicate nella mentalità del popolo, cosicché per cercare di ottenere la guarigione dalle più comuni malattie si ricorreva più facilmente a rituali e consuetudini demoiatriche piuttosto che alla medicina ufficiale.

Molte sintomatologie, tra le più frequenti il mal di testa ed il mal di pancia, erano associate al malocchio che, secondo la superstizione, si poteva infliggere anche non volendo. Per questo motivo le persone, quando ammiravano qualcuno o si scambiavano dei complimenti, erano educate ad aggiungere prontamente la frase: «*che Dije ti benedica*» per preservare l'osservato dal malocchio; per la stessa ragione si pronunciava questa frase anche nel contemplare una creatura appena nata. Qualora il malaugurio fosse stato inoltrato, il rimedio consisteva esclusivamente nel rivolgersi a persone capaci di allontanare il malocchio. Secondo le testimonianze rilevate sul territorio, un tempo c'erano delle persone che *andavano a dire* il mal di pancia, il mal di testa. A Sambuceto ad esempio c'era *Za Nunziata* che toglieva il malocchio versando delle gocce d'olio in un piatto contenente dell'acqua, se le gocce d'olio rimanevano compatte il problema non era associato ad un maleficio, al contrario se si spargevano nell'acqua bisognava adottare il rito necessario; mentre eseguiva questo rito la guaritrice, i cui poteri secondo la tradizione le erano stati tramandati da qualche antenata rigorosamente in una notte di Natale, recitava delle formule di scongiuro facendo dei segni di croce sulla fronte dell'invidiato.

Le fonti orali intervistate hanno permesso di ricostruire le seguenti formule, recitate per guarire rispettivamente il mal di testa ed il mal di pancia:

«*San Silvestro era frate patrone
di lu dolore di cape,
ngli lu nome di Dije e Santa Marie
lu dolore di cape si ne va vie*»

oppure:

«*Jacce 'mbusse e paje di rane
lu marite era dolce e la moje era amara,
ngli lu nome di Dije e Santa Marie
lu dolore di la panze si ne va vie*».

Quando i problemi erano persistenti oppure erano di altra natura bisognava rivolgersi a guaritori più esperti e più potenti, i *magari*. Ci si rivolgeva frequentemente a Umberto che stava a Sambuceto oppure a guaritori di altre località, la cui fama spingeva gli abitanti di San Giovanni Teatino ad invocare il loro aiuto per i casi più difficili.

I guaritori solitamente confezionavano "il brevicino", in dialetto *lu bree*, un amuleto di stoffa scarlatta con dentro immagini sacre, il sale e probabilmente qualche altro elemento naturale. Secondo il principio della magia da contatto, *lu bree* andava portato sempre addosso per scongiurare gli influssi maligni che avrebbero causato danni alla salute. Questi oggetti apotropai si mettevano anche a contatto con i neonati a scopo preventivo, per tenere lon-

tane le influenze malvagie dai piccoli esseri indifesi, per scongiurare i malanni o augurare al piccolo una buona sorte. I bambini erano esposti al rischio di numerose entità pericolose, oltre all'invidia ed al malocchio, si riteneva che essi fossero esposti al potere malefico delle streghe. A questo proposito in effetti si soleva dire, parlando di bambini affetti da insonnia o agitati durante il sonno, "j'appò li streghe". Anche in questo caso l'unico rimedio efficace era *lu bree*, confezionato appositamente dal *magaro* da lasciare a contatto con la pelle del bambino fino alla sua crescita.

La medicina popolare era il prodotto di un sincretismo magico-religioso con l'apporto di conoscenze mediche legate all'uso consapevole delle erbe officinali per curare determinate patologie. Ne scaturivano formule di scongiuro avviluppate come fossero delle storielle, con protagonisti i santi dai poteri taumaturgici, Gesù e la Madonna. Queste *historiolae* avevano dunque lo schema degli scongiuri magici abbinati a vicende legate alla tradizione cattolica. Nel finale i rappresentanti del bene ottenevano sempre il rimedio naturale da utilizzare per combattere la malattia in questione.

Svariate formule sono state ricostruite nella variante locale che, seppur presentando delle differenze talvolta solamente linguistiche ossia dovute ad un'errata interpretazione, nel complesso sono accreditate da schemi e riferimenti riconducibili a formule di scongiuro documentate da studi effettuati dai maggiori ricercatori abruzzesi di tradizioni popolari.

Nel passato erano molto diffuse le malattie della pelle provocate, con ogni probabilità, dalle precarie condizioni igieniche e dai lavori agricoli che per lunghe ore esponevano gli individui alla calura estiva o alle intemperie, per non parlare delle erbe e di altre sostanze irritanti con cui i contadini entravano di frequente in contatto. Per curare le infezioni cutanee si era soliti ricorrere a donne che esplicavano il rituale della guarigione recitando particolari formule di scongiuro.

Per curare la *risibbila*, l'erisipela, una malattia cutanea estremamente contagiosa che nel passato tormentava i contadini provocando loro atroci dolori, si pronunciava questa orazione:

«Jesù Criste e San Giuvanne
pi lu monne jeve sotto a nòlme,
la Risibbila Ruvella passeve:
'Risibbila Ruvella addova te ne vaie?';
'Vate à l'osse di lu cristiane à falle abbajà come lupe e cane',
e allòre Jesù Criste:
'Pijete ammazzete e mittetele sotto a 'na macine di muline',
la Risibila Rovella:
'nin mi pijete e nin m'ammazzete e manghe sotto a 'na macine di muline nin mi mittete
cà je v'imbare 'na cose e 'na cuselle bbone pi risibbila e pi ruvella:
mazze di bastune penne di hallina nera e ore celline,
la risibila v'arrete e nin va 'ninze.'»

Durante questa orazione bisognava toccare ripetutamente la parte infetta con la fede d'oro della guaritrice. Nel finale la risibbila, bastonata e messa alle strette, rivela il segreto per ottenere la guarigione. La penna di gallina e l'oro sono, insieme all'olio d'oliva, oggetti apotropaci

presenti in tutte le orazioni per guarire l'erisipela diffuse sul territorio abruzzese, avvalorate anche da una citazione letteraria di D'Annunzio ne *La figlia di Jorio*; la mazze di bastone anziché l'olio d'oliva è invece una variante assolutamente locale, non riscontrata in altre analoghe formule rituali.

Per curare invece *lu foche velate*, cioè l'impetigine, bisognava prendere l'acqua del fiume nella quale intingere nove ramoscelli di un'erba non specificata con cui poi massaggiare la parte della cute da curare, recitando questa orazione:

*«Ugne ogne v'è pi lu monne
lu foche velate li porte 'mbronte
lu foche velate e l'acqua corrente
leve tutte li fucurie ardente,
'nghi lu nome di Dije e Santa Marie
li fucurie ardente se ne vade vije»*

Questo rito, secondo le persone intervistate che ne hanno permesso la ricostruzione, andava ripetuto per nove volte con la luna crescente e nove con la luna mancante. Una volta ottenuta la guarigione l'acqua andava rigettata nel fiume.

Nel passato la demoiatrica attribuiva svariati poteri curativi all'acqua corrente, dei fiumi in particolare, ritenendo che potesse purificare e allontanare le malattie. In un altro scongiuro rivelato dai testimoni del passato di San Giovanni Teatino, si supplicava la malattia, non precisata quale ma sicuramente molto dolorosa, di scomparire nel fiume Pescara:

*«Nsangue vattene,
'nsangue pi virtù
di lu Spirde Sante,
vattene a la Piscare
a paprjìa!
Vattene dall'osse
di lu cristijane chi
fi abbajà notte e jurne
gne nu cane,
'Nghi lu nome di Dije
e Sante Marie
stu dolore vade vije».*

Questa formula andava ripetuta tre volte facendo il segno di croce sulla parte dolorante.

Svariate capacità terapeutiche erano inol tre assegnate ai santi, i cui poteri taumaturgici erano correlati al martirio subito o ai miracoli da esso compiuti durante la sua vita. E' così che Sant'Apollonia (in dialetto *Santa Billonio*), alla quale secondo l'agiografia le furono cavati i denti dalla bocca durante il martirio, diventa la protettrice del mal di denti. Per curare le carie ci si rivolgeva dunque alle numerose donne che, tra San Giovanni e Sambuceto, invocando Sant'Apollonio avevano il potere di guarire tramite un incantesimo prodotto da una miscelanea di parole cadenzate e strumenti apotropaici. La formula recitata per "incantare" il mal di denti era la seguente:

«Santa Billonio
che tante putente
'ngande la anghe
'nghe tutte lu dente,
si è lu dente
si ni pozza cascà,
si è lu cioce si pozza muri
'nghe lu nome di Dije
e Santa Marie
lu dolore di dente
si ni va vije
'nghe lu nome di Dije
e tutte li sante
lu dolore di dente
v'arrete e nin v'avante».

Affinché il rito fosse efficace, nel recitare la formula bisognava attenersi all'usanza di porre sul viso e sul dente cariato la punta di un coltello.

Nel corso della ricerca è emersa inoltre una formula per guarire dalle malattie reumatiche invocando San Sebastiano; probabilmente si tratta di un'interpretazione del tutto locale, in quanto non è stato possibile riscontrare alcuna affinità con altre orazioni contro simili malattie diffuse su testi di medicina popolare abruzzese.

La formula recita:

«Romatiche e sciratiche
chi vvà dentre all'osse di lu cristijane
pe fallabbaija notte e jurne gne nu cane,
avete à prende la romatiche e jettetele a lu mare
pe falle magnà da pesci e siccà da lu sole,
accuscì ti tocche col nome di dije e di Sante Bastiane
ugne male sarsane».

A San Biagio invece erano attribuiti poteri curativi delle malattie della gola e dell'apparato respiratorio. La malattia più frequente che colpiva con persistenza i bambini era la tonsillite, all'epoca meglio nota come *li stranguajùne*. I contadini per curare questa malattia ricorrevano a qualche signora del paese dotata di particolari virtù e poteri magici, capace, secondo la credenza popolare, di dissolvere *li stranguajùne* recitando la formula di scongiuro necessaria:

«Sante Bijasce di nove fratele,
da nove à ite a otte,
da otte à ite a sette,
da sette à ite a sei,
da sei à ite a cinque,
da cinque à ite a quattre,
da quattre à ite a tre,
da tre à ite a due,
da due à ite a une:
fore fore li stranguajune!»

Solitamente era *Za Nunziata* la guaritrice del paese più accreditata per curare la tonsillite; lei ripeteva l'orazione unguendo e massaggiando più volte il collo dell'ammalato. In questo scongiuro l'invocazione del santo garantiva la dovuta protezione, per poi poter sconfiggere la malattia man mano che ci si avvicinava al numero uno di questo prodigioso conto alla rovescia.

Contro l'itterizia e le malattie del fegato è stata ricordata vagamente l'usanza, molto diffusa in tutta la provincia di Chieti, di ricorrere a *S. Fele* venerato in una chiesetta nei pressi di Francavilla al Mare. I familiari del malato chiedevano a nove famiglie offerte alimentari di diverso tipo da portare in dono al santo; nel tornare a casa dal santuario bisognava evitare di ripercorrere la stessa via dell'andata.

Numerose erano le malattie legate al mondo dell'infanzia che si curavano per mezzo delle pratiche demoiatriche.

Per tutte le malattie esantematiche ci si rivolgeva ai guaritori. Per curare gli orecchioni infatti si usava chiamare *Ricuccio*, cosicché potesse guarirli compiendo il rito della segnatura; secondo la credenza popolare occorreva "scrivere" sulle orecchie dei bambini affetti dalla malattia. In effetti il guaritore, mentre recitava una formula non rammentata dalle persone intervistate, con l'inchiostro nero e del carbone disegnava cerchi e croci intorno alle orecchie del bambino malato.

Un tempo molti individui, tra cui non di rado i bambini, erano frequentemente colpiti dal *male di San Donato*, una patologia che raggruppava, secondo la medicina popolare, tutta una serie di malattie neurologiche e disturbi psicosomatici. Per curare le convulsioni infantili, l'epilessia, ma anche nevrosi, spasmi, agitazioni motorie, si implorava San Donato. Il giorno della festa del santo, il 6 agosto, una folla di pellegrini di San Giovanni Teatino si recava a Pescara presso la cappella di San Donato nella speranza di ricevere una grazia dal santo; per questo bisognava portare il malato presso il santuario, accompagnato da alcune verginelle le quali dovevano recare delle candele unitamente a dei doni da offrire al santo, poi bisognava raschiare il muro della chiesa per raccogliere un po' di polvere dall'edificio sacro da inserire in un amuleto confezionato per essere appeso al collo del malato fino al momento dell'auspicata guarigione. Secondo qualche altra testimonianza, per guarire dal *male di San Donato* alcuni magari consigliavano di cambiare il nome della persona malata oppure di procurarsi petali di rose e di altri fiori non specificati, ed immergere la persona affetta dal male in un bagno di acqua e petali di fiori.

Per la cura dell'ernia infantile, *lu male sinizze*, gli improvvisati guaritori di campagna utilizzavano l'osso del prosciutto da sfregare sul visceri fuoriuscito recitando delle formule sul cui contenuto non sono state raccolte informazioni esaustive.

Per la cura dei vermi intestinali, la pratica demoiatrica prevedeva diversi rimedi. Uno di questi consisteva nel fare indossare ai bambini malati collane realizzate con spicchi d'aglio sbucciati; dopo aver portato al collo queste insolite collane per diversi giorni, i bambini dovevano ingerire gli spicchi d'aglio crudo. Esisteva un'altra pratica magico-rituale che consisteva nello sciogliere il piombo sulla paletta rovente utilizzata solitamente per raccogliere la brace dal camino; svolta questa operazione si procedeva al compimento del cerimoniale che avrebbe

dovuto risanare l'intestino dei ragazzi: bisognava riempire un catino con dell'acqua da porre sul ventre dell'ammalato, l'operatore magico recitava una formula di scongiuro mentre faceva scendere il piombo fuso nel catino contenente acqua; in questo modo il piombo si solidificava assumendo forme simili a vermi che, secondo la credenza popolare, erano gli stessi estratti dall'intestino del malato a quel punto risanato.

La medicina popolare era di norma affidata alle donne. Esse detenevano il sapere di questa dottrina che in realtà non era altro che un affastellamento di religiosità folcloristica, superstizione, magia, elementi simbolici e residui di un paganesimo sopravvissuto in alcuni modelli terapeutici propri di un mondo, per certi versi subalterno.

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

L'uomo contemporaneo, "moderno" per convinzione ed auto-proclamazione, declama con enfasi la propria autonomia intellettuale, il suo sentirsi libero dai vincoli e dagli schemi imposti dal "pensare comune", dal costume locale e dalla tradizione. Prende orgogliosamente le distanze dalla morale consuetudinaria tramandata dalle precedenti generazioni per determinare un nuovo stile di vita basato su scelte solo apparentemente svincolate dagli schemi e dai condizionamenti sociali.

Un subdolo inganno illude l'uomo postmoderno, in realtà semplicemente vittima di un "bombardamento ideologico" promosso dalla società edonistica che impera in virtù di un consumismo spietato e senza limiti. Individui ormai pienamente sottomessi dagli ingranaggi di un sistema globale che impone la sua logica travolgendo le individualistiche espressioni dell'essere. In un contesto in cui si è dominati totalmente dall'illusoria sensazione di benessere materiale, anche la libertaria ribellione ideologica è ormai divenuta conformistica accettazione di un nuovo modello "culturale" voluto dai nuovi centri del potere per condizionare le masse e le coscienze, per soffocare le spontanee professioni ideologiche derivate da substrati culturali differenti e imprevedibili.

Questo processo, avviato già da diversi decenni, ha raggiunto l'obiettivo di omologare i gusti ed i bisogni, orientando le scelte ed i comportamenti verso un'unica direzione ritenuta plausibile, un solo modello sociale globalizzato da seguire. E' così l'ordinamento dominante ha represso le singole individualità annientando le varie realtà locali d'appartenenza. Popolazioni divenute sempre più afflitte da una sensazione di disagio nel manifestare le originarie differenze linguistiche, le tradizioni, le credenze, i particolarismi culturali ormai privi di quell'espressione finalizzata ad un concreto agire, componente necessaria per trovare nuova linfa vitale rinnovando gli stimoli.

Non si vuole certamente negare il valore dei cambiamenti intercorsi con l'inesorabile scorrere del tempo, le "conquiste", le trasformazioni di una società in evoluzione che come tale implica necessariamente il mutare dei costumi e dei modelli comportamentali. Senza abbandonarsi a nostalgiche rievocazioni di stampo passatista, senza vagheggiare un ritorno ad un'età dell'oro effettivamente mai esistita, si vuol soltanto restituire dignità ad una cultura precedente, quella preindustriale e contadina in cui affondano le radici della nostra comunità. Su queste radici bisognerebbe proiettare il futuro di una società che, si spera, possa riscoprire il piacere di riappropriarsi collettivamente dell'identità di provenienza.

Così come ogni singolo individuo, per poter procedere con solide basi verso il futuro, ha bisogno di conciliare il proprio vissuto personale con il presente, allo stesso modo una collettività sana necessita di progetti per il divenire che tengano conto del passato, da rielaborare per affermare con convinzione le particolari identità, vivendo solo in questo modo perfettamente integrati nel nuovo contesto sociale.

ANTOLOGIA FOTOGRAFICA

Le immagini d'epoca inserite nella presente pubblicazione provengono in gran parte dall'archivio di Duilio Di Nicola, il quale ha gentilmente concesso un prezioso patrimonio visuale raccolto e catalogato in anni di pazienti ricerche personali sulla storia locale. A questo consistente repertorio sono state aggiunte altre immagini recuperate presso gli archivi fotografici delle famiglie di San Giovanni Teatino nell'ambito del lavoro etnografico appena concluso.

Ogni scatto racconta la storia individuale dei diversi personaggi, in un primo momento immortalati nella rigida staticità tipica delle tante fotografie d'inizio Novecento, quando l'ancora impopolare strumento fotografico documentava solamente gli eventi ritenuti eccezionali. A questo periodo fanno riferimento i ritratti, le pose in abiti da cerimonia in ambienti ricostruiti all'interno di studi fotografici appositamente allestiti.

Soltanto a partire dagli anni Quaranta la fotografia popolare si svincola dalle rigorose forme di riproduzione della realtà. Il lavoro, gli uomini in abiti succinti, la campagna, diventano allora i nuovi soggetti da rappresentare per documentare il vissuto quotidiano di intere famiglie, per tentare di imprimere nella memoria un particolare momento dell'esistenza.

La storia di ogni famiglia della comunità è nell'insieme la storia della comunità tutta. Per questo motivo le fotografie provenienti dai vari archivi familiari rafforzano la memoria collettiva, raccontando con maggiore enfasi delle parole i valori, le abitudini, i modi di vivere tipici dell'epoca passata. Lasciano riaffiorare i ricordi, evocano luoghi e personaggi solo vagamente conosciuti, richiamano alla mente i racconti di nonni e genitori.

Al fine di stimolare ulteriori ricordi, è stato deciso di non commentare le immagine racchiuse nel libro, lasciando ai lettori il piacere di attingere dalla trama della propria memoria, o magari da quella degli anziani presenti in famiglia, le informazioni necessarie per interpretare un repertorio fotografico che in parte lo rappresenta. Per dovere professionale e rigore scientifico si segnala invece l'archivio di provenienza delle singole foto d'epoca.

Foto Pag. 4, 5, 47, 61, 62, 69, 97, 162, 163 Archivio storico Comune di San Giovanni Teatino

Foto Pag. 23 (in alto), 139 Archivio privato Muffo Pierino

Foto Pag. 25, 42, 50, 70 Archivio privato Cacciagrano Lea Regina

Foto Pag. 28, 29, 31, 33, 39, 40, 41 (in basso), 43 (in basso), 44, 45, 46, 51, 52, 60, 63, 79, 80, 82, 83, 84, 85, 86, 88, 89, 92, 94, 98, 99, 101, 102, 104 (Don Domenico), 105, 106, 107, 108, 109, 110 (Don Fausto), 112, 113, 114, 123, 127, 130, 131 (in alto), 132, 138, 141, 145, 146, 148, 149 Archivio Duilio Di Nicola

Foto Pag. 30, 41 (in alto), 53, 55, 81, 142 Archivio privato Franchetta Carlo

Foto Pag. 34, 35, 90, 111 Archivio privato Ciancetta Mario

Foto Pag. 43 (in alto) Archivio privato Di Girolamo Matilde

Foto Pag. 59, 103, 129, 131 (in basso) Archivio privato Ciancetta Rocco

Foto Pag. 65 Archivio privato Lupone Francesca

Foto Pag. 116 (oratorio) Archivio privato Caldarelli Anna

Foto Pag. 119 Archivio privato Surricchio Giustino

Foto Pag. 135 Archivio privato Marinucci Rinaldo
Foto Pag. 143 Archivio privato Capitelli Lilia
Foto Pag. 147 Archivio privato Parrucci Giuliano
Foto Pag. 152 Archivio privato Costantini Giovanni

Foto Pag. 23 (in basso) Muffo Pierino e Adina. Foto scattata nel corso dell'intervista rilevata in data 10/08/2009

Foto Pag. 24 Lupone Francesca ved. Franchetta. Foto scattata nel corso dell'intervista rilevata in data 07/09/2009

Foto Pag. 27 Chiacchiaretta Dante e Ermelinda. Foto scattata nel corso dell'intervista rilevata in data 30/09/2009

Immagine Pag 76 Tentativo di ricostruzione del passato assetto territoriale con le denominazioni vernacolari delle antiche contrade.

Fonte cartografica: Comune di San Giovanni Teatino - Quadro d'Unione - Direzione generale del catasto e dei servizi erariali. Levata anno 1926 Riproduzione anno 1946

Immagini Pag. 132, 133 Illustrazioni realizzate dagli studenti di scuola primaria nel corso dell'anno scolastico 2009/2010 nell'ambito del progetto culturale "Conoscere il passato, vivere il presente, ideare il futuro"

Immagine Pag. 153 Per curare la resipola opera di Basilio Cascella

BIBLIOGRAFIA

- AUGE' M. (1996), *Non luoghi: introduzione ad una antropologia della surmodernità*, Elèuthera, Milano
- BAGNOLI G. (2010), *Il grande libro delle tradizioni contadine. Antologia per un'atmosfera*, Edizioni CDL, Modena
- BELLEZZA G. (2001), *Geografia e beni culturali*, Franco Angeli Editore, Milano
- BRAVO G.L. (2005), *La complessità della tradizione*, Franco Angeli, Milano
- CALDO C., GUARRASI V. (1994), *Beni culturali e geografia*, Pàtron editore, Bologna
- CASSATELLA C. (2001), *Iperpaesaggi, Testo & immagine*, Torino
- CUISENIER J. (1999), *Manuale di tradizioni popolari*, Meltemi editore, Roma
- FABIETTI U., MATERA V. (a cura di) (1999), *Memorie e identità. Simboli e strategie del ricordo*, Meltemi, Roma.
- FINAMORE G. (1997), *Tradizioni popolari abruzzesi*, Adelmo Polla Editore, Cerchio (AQ)
- FINAMORE G., *Credenze, usi e costumi abruzzesi*, Adelmo Polla editore, Cerchio (AQ), ristampa anastatica della Edizione Clausen, Palermo 1890
- GEERTZ C. (1998, ed. or. 1988), *Interpretazione di culture*, il Mulino, Bologna (trad. di *The Interpretation of Cultures*, Basic Books, New York, 1973).
- GIANCRISTOFARO E. (1971), *La vita magica di Poggiofiorito*, «Itinerari», A. X, n.10, pp. 17-20
- GIANCRISTOFARO E. (1987), *Memorie, cibo rito. Un'ipotesi educativa nella terza età*, «Quaderni di Rivista abruzzese», n. 2, p. 18, Lanciano (CH)
- GIANCRISTOFARO E. (1995), *Tradizioni popolari d'Abruzzo: feste e riti religiosi, credenze magiche, superstizioni, usanze, pellegrinaggi, ex voto e medicina popolare per riscoprire storia, aspetti e curiosità del folklore abruzzese*, Newton Compton, Roma.
- MASSETTI Y. (1993), *Medicina e cultura popolare in Abruzzo*, Adelmo Polla Editore, Cerchio (AQ)
- NICOLAI M.C. (1998-1999), *Le Stagioni della Campagna Viaggio sentimentale nella cultura contadina abruzzese*, «D'Abruzzo», nn. 43 - 44 - 45 - 46, ed. Menabò
- PASOLINI P.P., *Scritti corsari, raccolti in Garzanti novecento*, Garzanti Editore, Milano 2008
- RONZONI E. (2008), *Sul campo. Breve guida alla ricerca etnografica*, Meltemi editore, Roma
- TETI V. (1999), *Il Colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Meltemi editore, Roma



