

LA COLTURA DELLA MELIGA:

“Aneddoti di vita contadina della mia famiglia”.

Il processo di semina, coltivazione e raccolta della “meliga” affonda nei miei ricordi di bambina e si lega ai racconti di mia madre che, attraverso quelle belle storie sapeva trasmettere e coltivare nel nostro cuore insegnamenti preziosi, seminare antichi valori che si sono radicati e mi guidano a vivere la quotidianità e le relazioni con grande serenità. Grazie ai suoi insegnamenti ho imparato a rispettare la terra, a costruire un legame forte con la natura, e ancor oggi, a far riaffiorare in primavera il desiderio di mettere a dimora nell’orto di casa i cereali e gli ortaggi di tradizione famigliare.

I ricordi ormai sfocati, che vorrei più vivi, le parole profonde e gli aneddoti, tristi e divertenti, mi hanno permesso di conoscere i valori e riflettere sulla saggezza contadina; la tenacia, lo spirito di sacrificio, il timore di Dio, la solidarietà e l’aiuto reciproco che caratterizzavano le loro vite.

Le storie della mamma risalgono al periodo della seconda guerra mondiale. La famiglia dei nonni era di tipo patriarcale, sette figli, genitori, zii e nipoti che condividevano una grande aia, una casa sufficientemente grande, con a fianco la stalla e vari animali. I nonni conducevano a mezzadria terreni piuttosto estesi e pianeggianti sui quali si deponevano con cura ogni anno semi di frumento, cereali, ortaggi sufficienti a nutrire “*tutte le bocche*” comprese le “*bestie*” della fattoria.

La messa a dimora della meliga coinvolgeva un po’ tutti in famiglia; grandi, piccini ed i buoi della stalla che trascinavano l’aratro per tracciare lunghissimi solchi nei quali affondare i bei chicchi dorati.

E poi il lavoro; l’acqua delle “*bealere*” che veniva usata a rotazione secondo accordi regolati da consuetudini locali, l’estirpazione delle erbe, poi le preghiere, le rogazioni per invocare la pioggia, se permaneva la siccità, ed infine la faticosa raccolta. Ogni pannocchia veniva staccata manualmente; la mamma raccontava che le mani, soprattutto delle donne, a fine giornata erano ferite e doloranti ma....grazie ad antichi rimedi si andava avanti con pazienza.

Un rituale particolare, molto vivo nei miei ricordi, consisteva nel togliere ad ogni pannocchia le foglie esterne ormai essiccate per prepararle alla vendita o al *baratto* con altri prodotti. Nelle lunghe serate autunnali, sbrigati i lavori dei campi e della stalla, tutta la famiglia si riuniva sotto il grande portico a **spogliare la meliga** delle foglie dure e taglienti. Momenti bellissimi che lasciavano spazio ai racconti delle “*Masche*”, ai canti popolari, alla recita del Rosario, guidato dal capofamiglia e poi.... il segnale severo della mamma che a un certo punto invitava i ragazzini ad andare a letto per prepararsi alla sveglia mattutina nei giorni di scuola. Erano momenti di aggregazione, di discussioni e confronto dai quali trasparivano anche la stanchezza, la sofferenza, le preoccupazioni ed i problemi tipici delle comunità contadine.

Al termine del raccolto e dell’annata agraria, mentre anche la terra iniziava il riposo stagionale si celebrava la festa del ringraziamento che coinvolgeva le famiglie contadine raccolte in festa nella chiesa parrocchiale. Le celebrazioni liturgiche avvenivano il giorno di

S. Martino che cade l'11 novembre; venivano portati all'altare e benedetti dal Sacerdote i prodotti più belli della raccolta annuale. Ed ecco la natura, a volte generosa a volte ostile, aveva chiuso il suo ciclo; le membra stanche dei famigliari più anziani potevano assaporare momenti di riposo accanto alla stufa della grande cucina e la terra si assopiva sotto la coltre delle neviccate invernali.

La mamma con il matrimonio seguì il papà nell' alloggio di paese privo di un orticello da coltivare; ogni anno tuttavia, alla maturazione della meliga, gli zii rimasti in campagna ci donavano alcune pannocchie dorate che esponevamo in bella vista sulla credenza di casa. Gli occhi di mamma ad ogni sguardo brillavano di gioia e nostalgia.

La coltura dei cereali è un rito ancora oggi vivo nella mia famiglia; è bello preparare in primavera un fazzoletto di terra per la semina del granoturco, osservare le piantine messe a dimora che crescono ed il formarsi dei frutti; è bello pensare che, se il tempo sarà clemente durante la maturazione, in autunno potremo anche noi raccogliere e macinare i chicchi "genuini" del mais per poi preparare paioli di polenta da condividere con i famigliari e con gli amici.

Il suo sapore è indescrivibile, unico e denso di grandi ricordi.

Franca Rubaldo