Augustus
Via Nazionale
Via Indipendenza
Via Indipendenza

Chi si mangiava ntà lu Casinu

I fabbricati rurali sono il patrimonio culturale, sociale e storico della nostra realtà agricola e caratterizzano con la loro tipologia il paesaggio delle nostre campagne. Dalla loro conformazione si comprende il modello stesso della conduzione dei terreni . Gli arnesi , quasi consumati, appesi sul muro della cucina davano anche una chiara indicazione sui loro consumi alimentari.

Al piano terrano la cucina , il magazzino e una stanza attrezzata per la lavorazione dei prodotti con il palmento. Una scala interna portava alle due stanze da letto e ad uno stanzino.

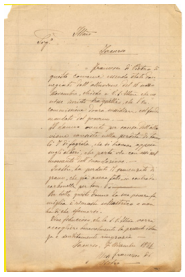
Per chi ha vissuto o gli è stato raccontato , la risposta non potrà essere che spontanea e immediata. Minestra , Posa Cunduta , Posa e Minestra, Posa e Cipujha , Cicuari e Mojhicata , Fhavi ……. I prodotti della terra ogni giorno pronti a soddisfare i bisogni del corpo

De juarnu ni arrangiavamu e de sira quasi sempre minestra. Erbe di terra , insomma . Le fave seccate o la faggiola , la posa , erano i piatti abitudinari nelle buone e nelle cattive annate che , a scanso di alluvioni , vento o temperature avverse , si produceva in quantità. Sufficiente parte sarebbe stata barattava con altri alimenti che la propria terra non poteva dare mentre un esauriente quantitativo avrebbe riempito i " Casciuni " . Per "commodo " , si diceva. Questa

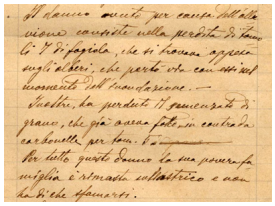
disponibilità sarebbe servita sia alla esigente alimentazione degli animali che a quella della famiglia .

Posa , fave, ‘ndianu, ceci, lupini, orzo, avena e il grano in testa erano i cereali che avrebbero riempito li casciuni. Una disponibilità irrisoria sarebbe occorsa ,invece , per gestire le peculiari necessità che ogni famiglia contadina sapevano a chi destinare .

Le regalie per i comparaggi e cummaraggi , la famiglia imparentata per un matrimonio fatto o da farsi , il *dovere* al Medico in caso di malattia , erano le attenzioni maggiori . Per le spettanze al proprietario del fondo non si poteva andare a mani nude. Si dice che, per bisogno , alla porta si bussava con i piedi …. Tutto come tradizione velato dall’ atavica sottomissione al ceto forte frutto delle continue e lontane dominazioni alle quali si chinava il capo. “ Vasciati vrujhu ca passa la chjina “. Vrujhu è uno stelo d’erba che cresce sulla sponda dei torrenti e la chjina è comprensibile da capire come l'irruenza delle acque che piegano lo stelo costretto a resistere solo chinandosi.



L'alluvione del '23 portò via ai contadini i raccolti della Terra. Il Lavoro di una intera annata In questo documento si chiede aiuto per Tomoli Sette di faggiola appesa agli alberi e andata persa assieme al semenzato di grano in contrada Carbonella.



Per questo danno la sua povera famiglia è rimasta sul lastrico e non ha di che sfamarsi

Il semenzato per la semina del grano e sette tomoli di Faggiola conducono la famiglia in uno stato di povertà annunciato. Non ha di che sfamarsi ... conferma quanto l'alimentazione fosse ripetitiva consumando principalmente pane , faggiola e ortaglie .

Il Casino si trova appena sopra il Ponte di Donna Marianna e , al tempo era un'oasi di ricchezza conseguenza a ripetute e pesanti giornate di lavoro. La dove è stata una animata società di figli e animali , oggi la natura si è ripresa quasi tutto . Anche le loro vite.

Sino ai primi del Novecento nelle nostre terre , dappertutto nel meridione , si viveva nelle campagne quasi esclusivamente per campare. Cioè per alimentarsi e sopravvivere. Il denaro circolava scarsamente tanto per soddisfare le necessità di cui non si poteva mancare o privarsi Tutto il resto rimaneva affidato al baratto. *Oggi ti presto una giornata …di lavoro per la tua vigna e tu la ricambierai alla mietitura del mio grano.*

Erano considerati " animali minuti " quelli di piccola taglia e quindi i conigli , il pollame , gli ovini che , oltre ad una fonte di reddito, rappresentavano per la famiglia anche una

integrazione alimentare necessaria e consistente. Le uova , il latte , il lardo, il grasso , i salami, il formaggio , le ricotte , la carne del pollame o dei colombi nelle malattie. Appesi " all'anditu " abbellivano la cucina ,anche , le costate " mpepate " del maiale e le salsicce , i pomodori legati al chiodo delle finestre assieme ai fichi d'india e , spesso, in compagnia delll'uva "prunesta ". Tutte formavano una chiara riserva di carne e frutta per le feste di Natale e Pasqua ,San Mbestianu e la Sarvazione.

Altre ricorrenze particolari avrebbero comportato un pranzo importante. .. nel corso dell'annata e la buona abitudine non lasciava impreparata la famiglia.

Il lardo era una prelibatezza e la verdura una raffinatezza . Ma solo una raffinatezza perché , si pensava , buona al sapore ma scarsa di energie. C'era anche un detto che recitava più o meno così : *Virdura , fissura e fimmina nuda portanu l'uamu a la seportura* . Cioè : minestre d'erbe , spifferi e fimmini nudi indeboliscono l'uomo da portarlo a morire. Perché le erbe non hanno sostanza , di spifferi erano piene e pativano tutte le case (le polmoniti erano causa di morte frequente) e quanto all'ultima insidia delle donne non serve alcun commento. Come si potrà osservare , i detti pongono quasi sempre l'uomo all'attenzione principale . Figura cardine e importante della famiglia e della società.

La cattiva condizione in cui si abitava era davvero il motivo di tanti malanni in quanto le abitazioni non solo restavano abitualmente fredde , prive com'erano di isolamento , di riscaldamento ed esposte al freddo vento dell'inverno . Causa prima la precarietà di porte e finestre per non dire del tetti. Le stanze da letto abitualmente erano sistemate sopra la stalla degli animali grandi (Vacche).

I legumi venivano consumati quasi giornalmente e , oltre che alle fave o fhavuacciuli 'ntostati , erano i ceci e soprattutto la Posa a quietare , il più delle volte, la fame delle famiglie . La frase potrebbe essere sentita troppo carica ma era davvero così. Il maggiore , o meglio, la maggiore delle figlie , in una famiglia numerosa e con diverse bocche da accudire, era delegata dalla mamma a custodire " lu stipu " , dove stava allineato il pane . Quando fratelli e sorelle chiedevano una fetta di pane …rispondeva che non era ora!

In quel casino, all'ora del mezzogiorno …. Arrivavamo 'ncamati … raccontava uno di loro . In una stanza troppo stretta per dieci figli ognuno aveva il posto come capitava . D'estate i grandi fuori seduti sul travicello o " lu scalune " . D'inverno ognuno aveva Lu 'ccippariajhu.

A ‘ttia nu pajhune de minestra , a ttia la posa de arzira e tu n’uavu e du tozza de pane (de ‘ndianu) C’era da mangiare per tutti . E per tutti c’era lavoro.

Alla vigilia della grande emigrazione del primo novecento, il regime alimentare dei contadini di jacurso , e calabresi in generale, era immobilizzato in pochi quanto monotoni elementi costituiti da legumi e erbe di terra . Si trattava, evidentemente, di uno standard di prodotti segnato da una staticità secolare che jacurso , cioè tutto il meridione , col ritardo peculiare della sua storia, continuava a mantenere per tradizione e disponibilità di reperimento .

La triade elementare ed alimentare era, pertanto , fatta essenzialmente di pane, zuppe e legumi.

Nell’ alimentazione giornaliera dei nostri contadini, il pane aveva un posto dunque dominante, quando addirittura non veniva a costituire, in casi particolari , l'unica risorsa quotidiana. Non a caso esso aveva una centralità pressoché assoluta nella cultura alimentare del contadino.

“ *Quandu ntà la casa ‘ncè lu pane …nc’é tuttu “.* Si trattava , beninteso, del pane proprio dell’alimentazione amica, non certo quello dei nostri giorni, sul quale va fatta ovviamente tutta un’altra considerazione. E il pane non era quello impastato con farina di grano ma con la farina de “ Ndianu “. Quel pane “ bruno “ che però non era male. Ma a mangiarlo ogni giorno , forse , stancava.

I prodotti non reperibili sul luogo (oggi si dice a chilometro zero) arrivavano da Pizzo e le ortaglie da Maida . Col carro si prelevava dai magazzini del porto generi alimentari ed altro. Le famose " Buatte " di sarde , il sale, lo zucchero, il Tabacco , il petrolio . La pasta era arrotolata in una ruvida carta verde e confezionata nella lunghezza di quasi un metro. La si vendeva tagliandola a metà con una larga mannaia.

Certe ortaglie arrivavano, invece , da Maida trasportate in ceste di vimini a dorso d'asino, e il Medico *Giliberti,* Ufficiale Sanitario conduceva, inascoltato, una campagna sociale - sanitaria poco seguita.

Questi jacursani , scriveva, sono avidi e grandi consumatori di ortaglie e cereali. Peperoni , Melanzane e faggioli rossi…….

In una sua relazione si legge

Richiesta di istruzioni in rapporto ai provvedimenti dati e non eseguiti per impedire il diffondersi del contagio ileotifo.

La popolazione, essendo una popolazione contadina , è avida di fagioli rossi , frutti , erbaggi e verdure di ogni sorta che ne fa un grande uso e abuso, consumandone al giorno parecchie quantità e le erbe anche allo stato crudo . Di questo genere di alimentazione , frutto del lavoro contadino della terra , vi è una specialità preferita da tutta la popolazione (anche da quella più colta) che è rappresentata dai peperoni e dalle verdure. Si è cercato di persuadere le autorità del comune , dicendo loro come tutti gli ortaggi possono essere sorgente di infezioni, che si va estendendo sempre di più nel nostro paese, informando loro che i germi patogeni si trovano il più delle volte aderenti alla superficie delle medesime …….

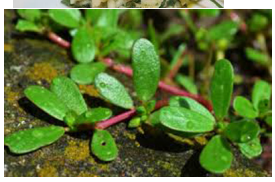
Jacurso , 13 agosto 1904

Quello che scrive di questi presidi è il Dott. Giliberti , Ufficiale Sanitario con Medico Condotto a il Dott. Serratore.

Questi , insieme ad altri medici di Jacurso, avrebbero meritato una migliore collocazione nella memoria storica . La nostra associazione ha già fatto e si propone ancora di risvegliare le coscienze che appaiono purtroppo dormienti …

La posa del nostro territorio ha sapore e gusto almeno quanto quella dei paesi vicini. Per qualche specie si differenzia il gusto e la cottura ma la qualità resta buona. Le qualità più vocate alla coltura - per granulosità e sapore - sono la Cocò Bianca – la Cocò Marrone – la Cannellina e la Gialinejha

Il territorio si alza dai duecento metri dei cosiddetti Terreni di Marina (duecento metri) ai terreni di Montagna (dai seicento metri in su) che chiameremo Terre di Contessa . Gli ortaggi , i cereali e il frumento coltivati in queste due fasce non possono mantenere ovviamente le stesse caratteristiche organolettiche , il sapore e la consistenza granulosa / polposa. In alcune zone basse esiste, infatti , una particolare consistenza del terreno che può godere anche di un microclima favorevole dovuto sia alla posizione che alla adiacenza di queste terre con le acque del Pilla che impregnano l'aria della giusta umidità.



Zuppa di cicoria di campo con cannellini

il Centro storico di Jacurso

Il Piano di Maria e il Mulino De Vito visti dall'Augustus Pizzeria

L'Ortica

Il Tarassaco (Soffione)

Il centro Storico com'era e come è tuttora.

[illegible]

franco casalinuovo www.jacursoonline ass. cult KaloKrio