

IL MUGNAIO

Tratterò in questa ricerca di un umile lavoro e di un umile cibo. La nostra valle, data la sua natura morfologica, è stata la culla di diversi lavori particolari e fin dai tempi più antichi ha visto nascere usanze e costumi particolari.

Il lavoro del mugnaio una volta era molto praticato, perchè l'unica farina che giungeva in paese era quella prodotta dal mulino dei dintorni.

Questi mulini funzionavano con la forza dell'acqua; di conseguenza e per necessità erano siti lungo il corso dei torrenti dove l'acqua era in grado, a cascata, di far girare la grande ruota che azionava le macine. Quando era tempo di raccolto, i contadini, che non potevano permettersi una trebbiatura propria, si riunivano e affittavano una macchina trebbiatrice e solitamente veniva installata nella piazza del paese o nell'aia più grande.

Ogni contadino portava il proprio raccolto per separare i chicchi di grano dalla pula, che sotto forma di paglia veniva poi utilizzata per altri lavori.

Una volta ottenuto il grano pulito lo si portava al mulino per ricavarne farina per pane e pasta. Le cose erano diverse per il mais (granoturco). Il tempo del raccolto cadeva in epoca diversa: all'inizio dell'autunno. Era lavoro per l'intera famiglia sgranare i chicchi dorati delle pannocchie che una volta portate al mulino sarebbero diventati farina per la buonissima polenta, cibo frequente ed amato delle famiglie contadine.

Naturalmente il lavoro del mugnaio era ben retribuito e passava per eredità da padre a figlio. Spesso il raccolto non bastava a soddisfare le esigenze alimentari dell'intero anno anche perchè in Valle la terra seminativa era ben poca. Di conseguenza era necessario avventurarsi verso le località di pianura oltre il lago d'Iseo (la Bassa Bresciana) esponendo i capofamiglia a gravi rischi soprattutto nel periodo della seconda guerra mondiale. Fascisti e tedeschi presidiavano le anguste vie di comunicazione, per sequestrare grano e altri generi alimentari. Percorrere le dissestate strade richiedeva tempi lunghissimi per cui si sfruttava il fiume Oglio che all'epoca era navigabile con "barconi da carico". Le acque dello stesso fiume non erano fermate come oggi da dighe ed invasi per l'energia idroelettrica. Ancor oggi, a testimonianza, rimangono i resti a Montecchio di Darfo dell'antico porto fluviale.

Una volta giunto al mulino il grano veniva macinato, ma macinato nel modo più artigianale e naturale. Macinare la farina non era affatto un lavoro semplice. Infatti questa prima di giungere sotto forma di polenta o "sole d'oro", sulle tavolate, doveva subire vari cicli di lavorazione.

Innanzitutto, quando delle persone portavano il loro grano al mulino quest'ultimo veniva pesato e con un bigliettino si contrassegnava il peso e il nome del padrone. Questo accadeva perchè per mettere in moto il mulino bisognava avere una certa quantità di grano e, se ciò non era possibile per ogni cliente, il

grano se di qualità uguale veniva macinato insieme, e in tal modo alla fine del lavoro, si poteva pesare differientemente a seconda della quantità iniziale e distribuire con regolarità al padrone.

Una volta pesato, il grano, veniva versato nelle "shune" (ceste di legno) fatte apposta per poter versare il contenuto con facilità nella "sgorbéra" (una specie di grande imbuto) che conduceva il mais alla macina. La macina era un attrezzo particolare e da considerarsi fondamentale per la macinatura del mais.

Lì veniva schiacciato da due pietre di granito in modo che il grano non si surriscaldasse e la farina subisse alterazioni.

Infatti queste pietre avevano un lento funzionamento che garantiva una bontà singolare alla farina.

Ma queste pietre non erano scelte a caso, anzi avevano anch'esse una loro particolare storia, molto importante. Essi erano veri e propri artisti del mestiere, erano abili artigiani che con martelli appositi (martèle) modificavano e praticavano degli incavi sulla pietra orizzontale della macina.

Quest'incavi erano praticati al fine di farvi cadere i chicchi di grano per poterlo così macinare meglio. Il grano macinato veniva condotto in un canalino per mezzo di una cinghia alla quale erano "appesi" dei piccoli cestini "schinec".

Dopo veniva messo nel grande setaccio che divideva la farina dalla crusca. Una volta setacciata la farina veniva raccolta nella grande cassa di legno (cashù) che era più grande per la farina e più piccola per la crusca.

Poi con palette di ferro veniva messa nei sacchi che una volta caricati sul carretto venivano distribuiti alle varie famiglie.

Il mugnaio era sempre ben accetto quando entrava nelle case perchè pane o polenta erano l'unico cibo di allora.

Non sono certo molteplici i piatti derivati dalla farina anche se quest'ultima costituiva l'unica possibilità di mangiare.

La polenta è un ricco pranzo, facilmente preparato e pressochè apprezzato da tutti.

Bastavano infatti acqua, farina e sale per garantire un pranzo alla povera gente affamata e straziata dalla guerra.

In conclusione quello del mugnaio era un lavoro nobile ed importante. Ancora oggi, seppur con tecnologie avanzate, l'antico rito di macinare il grano garantisce a tutti noi di avere sulle nostre tavole ogni giorno il simbolo del cibo: IL PANE!

ALCUNE DOMANDE ALL'INTERVISTATO:

* Quali erano i lati negativi del lavoro del mugnaio?

Erano certamente molteplici i problemi e le difficoltà di un mugnaio, ma quello più significativo era il freddo: essendo l'acqua uno degli elementi essenziali per la produzione della farina, le case dei mugnai erano site lungo i torrenti con la peggior qualità d'essere sempre fredde e umide. Pertanto il principale "ostacolo" era il gelo invernale e le difficoltà attinenti ad esso nel lavoro.

* Quali grandi ricordi hai del tuo mulino?

Durante la seconda guerra Mondiale i bombardamenti sui paesi della Valle non erano pochi, perciò con l'allarme e l'annuncio della vicinanza degli aerei, noi bambini correvamo al mulino, certi che

il rumore delle macine e dei fachinech, il botto delle bombe si sarebbe in parte attenuato. Un altro triste ricordo del mulino è che quando sopraggiungevano in paese i tedeschi per controllare il grano, non era raro che donne e bambini si nascondessero dietro i sacchi di frumento per paura.

* Cosa credi che manchi alla società d'oggi per vivere bene come un tempo?

Alla nostra società così moderna e apparentemente perfetta mancano le vere invenzioni, i veri motivi per battersi per la pace, e i metodi artigianali per procurarsi il pane quotidiano.

Un tempo infatti non c'erano le comodità d'oggi, ma c'era qualcosa di più importante: lo spirito di sacrificio e di rinuncia che oggi pare essere scomparso.

-I NONNI-

BONDIONI FRANCESCA
Cl. 3[^] C Esine