

La Casa Bianca



**Pietro Caddeo “Pitzullafae”**

## **La casa bianca**

*Racconto*



Pro Antonella Sechi Tidu

Carattere gioiosu de bella cumpanzia  
Tue sos dolores los cuas in su coro  
Fuis dae sa tristura, ti piaghe s'allirghia  
Bona mere de omo, giughes manos de oro

Risada contagiosa, limpida e cristallina  
Cantu contos contados, nde tenzo ancora ammentu  
Pro sos males de oe es custa sa meighina  
Ischis dare cussizzos riccoss de sentimentu

Cantende sas cantones de su tempus passadu  
No es nudda si sa oghe no es bella e intonada  
Cun amigos e amigas chi ti han semper chircadu  
Non ti ammentas de una, ti l'asa ismentigada

Como cantasa in chelu, finidu c'has sa gherra  
Sos anghelos ti cherene de a tie non sicche franghene  
Nois ti saludamos dae bassu, dae sa terra  
Parentes e amigos chi ancora ti pianghene

ciao

© **Pietro Caddeo**  
Tutti i diritti riservati

Ogni riferimento a fatti realmente accaduti e/o a persone realmente esistenti è da ritenersi puramente casuale.

# I

La casa, di dimensioni modeste, consiste in una cucina con i fornelli a carbone e il camino ad angolo, una camera da letto e un andito. Adiacente alla casa c'è un cortile con un piccolo orto e in un angolino, un riparo fatto di tavole: quello è il gabinetto.

Certo, non è un gran che, ma Tatanu e Maria sono orgogliosi di possedere una casa tutta loro, realizzata con grandi sacrifici, visto che le condizioni di vita in quel periodo (metà anni 50) non sono per niente allegre.

L'arredamento è quasi inesistente; nella camera trova posto un letto in ferro di una piazza e mezzo dove dormono Tatanu, Maria e il piccolo Pietro, un comò e un canapè troppo stretto e troppo corto per una persona adulta, ma in cui comunque si adattano a dormire le due figlie femmine Angela e Giovanna quando rientrano per brevi periodi dalle case delle famiglie benestanti in cui prestano servizio. Gli altri tre figli, Franzisku, Vittorio e Saverio si accontentano di dormire in cucina su una grande stuoia fatta da Tatanu.

Tatanu è un bracciante, ma si adatta a fare di tutto, da contadino nei campi di grano "*massaiu*" a ortolano, vignaiolo, taglialegna e carbonaio; è particolarmente abile a curare gli alberi, da frutto e non; spesso viene chiamato a potare i grossi olmi che ornano la piazza e la via principale del paese, formando una galleria che arriva fino all'uscita dell'abitato.

La sua specialità però è l'innesto e per questo in primavera viene conteso dai proprietari dei grandi agrumeti della pianura del campidano. Tatanu parte il lunedì mattina in bicicletta e rientra il sabato portando generalmente una bisaccia piena di arance e mandarini per la gioia di tutti, in particolare dei figli più piccoli, Saverio e Pietro. Quando Tatanu arriva in paese e imbocca la via di casa emette un fischio particolare che i bambini conoscono bene, è il segnale che il loro babbo sta arrivando, bisogna correre a casa a fare festa per il suo ritorno e per le buone cose che porta. Le arance e i mandarini sono frutti non proprio comuni nel paese, essendo questo situato in una zona non adatta alla loro coltivazione perché collinosa ed esposta ai venti freddi che soffiano dal nord; per i bambini è motivo di orgoglio ostentare questi frutti e potersi permettere anche il lusso di regalarne.

Ma le capacità manuali di Tatanu sono molte, quando il tempo non permette di uscire in campagna per i lavori stagionali sta in casa a rimettere a posto gli arnesi da lavoro, ad aggiustare i vari manici di zappe, rastrelli, roncole lunghe "*cavanas*" e roncole corte "*cavanazzos*", a lavorare di scure e di raspa per adattare i manici grezzi ai vari arnesi. Questi manici in casa non mancano mai, quando Tatanu si trova in campagna e si imbatte in un bel ramo diritto di olivastro o di leccio, se non danneggia troppo l'albero, lo taglia col suo fedele "*cavanazzu*" che porta sempre appeso alla cintura, lo porta a casa e lo lascia stagionare, prima o poi tornerà utile. Oltre agli arnesi ci sono altre cose da sistemare, bisogna ricucire o mettere una pezza alle scarpe o addirittura farne un paio di nuove, rimettere a posto la bicicletta, non limitandosi a riparare solo una banale foratura ma centrando le ruote, mettendo a posto la catena e la forcella e intervenendo anche su manubri, freni, pedali e sul movimento centrale.

## II

Maria è una donna molto semplice, mite e tenera, anche timida, mai esageratamente autoritaria nei confronti dei figli o verso altre persone, conscia del suo ruolo di moglie, di madre e di amministratrice. È lei che fa quadrare i conti gestendo tutti i soldi che entrano in casa e anche Tatanu, le poche volte in cui esce la sera per questioni di lavoro, chiede a lei qualche soldo per un'eventuale bicchierata al bar su "*tzilleri*".

È una donna instancabile che porta sulle spalle tutta la gestione della casa e della famiglia accudendo i due figli ancora piccoli, Saverio e Pietro, e pensando anche agli altri tre maschi di casa, dal momento che Franzisku e Vittorio aiutano Tatanu nel lavoro dei campi. Lei deve anche pulire la casa, lavare i panni al fiume, fare la spesa, preparare i pasti, nettare il grano e portarlo al mulino, separare la farina dalla crusca, quando c'è bisogno da una mano anche in campagna, se si tratta di ammucchiare il grano durante la mietitura, di raccogliere il carbone e metterlo nei sacchi, raccogliere i prodotti degli orti "*s'iscra*" coltivati nelle terre fertili lungo i fiumi. Tatanu si impegna a lavorare gli orti dividendo poi il prodotto a metà con i proprietari del terreno.

Anche la sera quando la giornata è finita e tutti sono seduti vicino al camino Maria ha ancora da lavare i piatti e riordinare. Quando finalmente si siede c'è sempre qualcuno che chiede un bicchiere d'acqua ed è ancora lei

che va dove stanno le brocche “*s'armadiu de sas broccas*”, riempie il tazzone e lo porge all'assetato, lei che la mattina si alza con gli uomini che devono andare in campagna e prepara loro la colazione; quasi sempre si consumano gli avanzi della cena, a meno che non si sia nei periodi più freddi dell'inverno in cui si mangia lardo di maiale fritto, oppure, molto raramente, della buona polpa di carne, sempre di maiale, tenuta, a bagno nel vino, pronta per essere trasformata in salsicce. C'è da fare anche il bucato, solitamente ci si mette d'accordo con le altre donne del vicinato e si va al fiume, con la cesta dei panni sulla testa; partono la mattina, percorrono 2-3 chilometri, una volta sul fiume ogni donna organizza la propria postazione, quindi giù in ginocchio e schiena curva per ore, una breve sosta per il pranzo “*un pezzo di pane e formaggio*” e si continua per buona parte del pomeriggio. Molto spesso in queste occasioni le donne si portano appresso i bambini che, felici, prendono la cosa come una scampagnata. I più grandicelli oltre a badare ai piccoli hanno l'incarico di reperire quello che in quel momento offre la campagna, fichi, pere, fichi d'india, da consumare a pranzo, oppure asparagi e funghi da portare a casa; può però capitare che questo allontanamento dei bambini si renda necessario se le donne discutono di argomenti, come dire, piccanti.

### III

Il venerdì si fa il pane, appuntamento settimanale a cui partecipa tutta la famiglia con mansioni diverse. Saverio e Pietro, il giovedì pomeriggio portano l'acqua necessaria con dei recipienti di latta contenenti in origine la conserva, "concentrato di pomodoro" che Maria prenota presso il negozietto di alimentari in cui fa la spesa. In questi recipienti, una volta vuoti, lei stessa pratica con un chiodo e il martello due fori contrapposti, in cui infila un pezzo di filo di ferro zincato a mo' di manico. Con questi barattoli, prendendone due a testa, i bambini fanno i viaggi alla fontana più vicina "500 metri da casa" fino a riempire tutte le brocche in terracotta disponibili e lasciando pieni anche i quattro barattoli.

Franzisku e Vittorio si interessano di trovare la legna necessaria per l'accensione del forno, avviandosi verso la campagna a cavallo dell'asino per cercare dei bei rami di lentischio con cui fare le fascine. I due ragazzi prima controllano lungo i sentieri, ma se la ricerca si rivela infruttuosa saltano in terreni privati, cercando di fare il più in fretta possibile, perché se venissero scoperti potrebbero passare dei guai a causa della severità dei padroni dei fondi; loro non vogliono che estranei, siano essi poveri o meno, entrino nei loro terreni fosse anche solo per raccogliere due fascine di legna.

Può però capitare, se la situazione è tranquilla, di fare anche la cresta raccogliendo quattro fascine invece di

due, cosa che va tutta a discapito del povero asinello. Così due fascine si usano per accendere il forno, mentre le altre due vengono vendute a chi non ha la possibilità di andarsele a prendere. Questo è uno dei modi che i ragazzi hanno di raccogliere un po' di denaro; Franzisku infatti ha già 16 anni e due soldi in tasca gli fanno comodo anche per il fatto che ha iniziato a fumare, cosa che è stata categoricamente proibita da Tatanu, malgrado lui stesso fumi. Alle proteste di Franzisku proprio riguardo a questo Tatanu risponde ironicamente così: "Non fare caso se il medico che ti cura è malato, l'interessante è che ti curi". Ma Franzisku, avendo lo stesso carattere del padre, inizia a ribellarsi e per questo motivi cominciano ad esserci dei contrasti tra i due.

Ma torniamo al pane: venerdì mattina la sveglia è verso le 5 e iniziano le operazioni a cui partecipano solo gli adulti. Maria fa scaldare un po' d'acqua, mette la farina insieme al lievito naturale lasciato dalla settimana prima su "*fremmentarzu*" in un recipiente di terracotta su "*tianu*", poi mette un po' di sale grosso in una scodella. Con quest'ultima attinge l'acqua tiepida dalla pentola e la versa a piccole quantità in su "*tianu*" mentre contemporaneamente comincia ad impastare, senza dimenticarsi di fermarsi un momento a recitare una preghiera. Piano piano la pasta si forma e diventa una massa di 2-3 kg; a questo punto la divide tra gli addetti alla lavorazione o manipolazione "*cariae*": si preme col palmo di una mano la pasta contro il piano del tavolo, rigorosamente in legno di castagno, mentre con l'altra si mantiene il tutto su "*cummassu*". Maria impasta dell'altra farina e quando la quantità di pasta stabilita è stata raggiunta, anche lei si unisce agli altri nella lavorazione. La pasta è pronta quando si sente liscia al tatto e, per effetto della manipolazione, diventa tiepida.

La fase successiva consiste nel dare forma al pane; i più bravi si sbizzarriscono ad arricchirlo, intagliando e disegnando fiori, grappoli d'uva e persino uccellini, dopo