

1930. Considerazioni sulle fornaci, fornaciai e migrazione in altri tempi.

I nonni del ceto operaio, la gente sparsa per i villaggi del Friuli, emigravano nel mondo in cerca di lavoro di solito da aprile a settembre. Viaggiavano lungo le polverose strade a piedi o con rustici carriaggi. Ho sentito narrare dai vecchi, ora scomparsi, sulle peripezie, le fatiche inverosimili di quei interminabili viaggi, spesso fatti alla ventura, senza una meta prefissa, in cerca di fortuna. Reggevano sulle curve spalle il fardello di poveri indumenti, spesso uniti agli attrezzi del mestiere, che con quelle dure sporgenze ammaccavano le ossa, cose che solo provandole si possono raccontare. Per non spendere in vitto, durante il viaggio qualche volta di settimane, si portavano nel sacco una sufficiente provvista di pane di granoturco, cotto nella brace di cenere infuocata "*buiade*", sul focolare la sera nella vigilia della partenza. E nelle modeste locande dove erano costretti pernottare, traevano dal sacco la dura pagnotta domestica che sbocconcellavano accompagnata da briciole di cacio, pure di produzione casalinga. Giunti a destinazione e finalmente sistemati alla buona, si adattavano a qualsiasi genere di lavoro. L'occupazione a cui erano destinati, era estenuante senza limiti di orario, sottostavano a privazioni e maltrattamenti che gli operai di oggi difficilmente accetterebbero.

Gli emigranti in quei tempi, partivano alla spicciolata, spesso per conto proprio in cerca di un padrone. Venivano reclutati da impresari o appaltatori senza scrupoli, di cui subivano le angherie e soprusi da non immaginare. Quei capi fissavano le norme, le condizioni di lavoro, le paghe secondo i dettami di una loro coscienza. Leggi protettrici, contratti di lavoro chi se li sognava in quei tempi?

Prima che la fornace a fuoco continuo, il sistema Hoffman di origine tedesca, venisse a soppiantare quella primitiva a cottura periodica, questo genere di fornaci per la confezione di laterizi richiedeva un lavoro estenuante anche per adulti, ma vi si impiegavano pure un gran numero di giovinetti e di fanciulli dai 9 ai 12 anni, veri paria d'una società barbara e crudele. Oggi tutto è cambiato, le macchine hanno sostituito la mano dell'uomo, a cui in quei tempi, tutto era affidato.

Nelle primitive fornaci, tutto era fatto a mano con le vanghe, immersi nell'acqua fino al ginocchio per 16-17 ore al giorno. L'orario, se c'era un orario, dalle 3 del mattino alle 9-10 di sera, con un intervallo di un'ora a mezzogiorno, questo, valeva per tutti gli operai nelle fornaci in quei tempi.

I conduttori di malta, con carriola spinta a mano, trasportavano continuamente quel materiale su un sentiero di assi “brears” su cui scorreva la ruota della carriola. Il lavoro del paziente conduttore consisteva per tutto il giorno in quel tragitto faticoso. Arrivati a destinazione, la carriola doveva essere spinta sopra un tavolato alto più di un metro, sopra una salita formata da assi di legno, dove due stampatori, uno a sinistra ed uno a destra davano la forma ai mattoni o alle tegole con appositi stampi, per una produzione di circa 4-5 mila pezzi al giorno. Due ragazzetti poi, facevano la spola tra il tavolato e un posto nel piazzale, dove disponevano in file i mattoni freschi presi dalle mani dello stampatore.



Nelle fornaci a fuoco periodico, questi lavori venivano ogni tanto sospesi dopo aver accumulato sufficiente materiale per una infornata. In questo caso, quelli che si liberavano, dovevano aiutare a introdurre il materiale asciutto nel forno. Con l'Hoffman, questo non succedeva, i fornaciai per tutta la stagione, continuavano nella loro occupazione senza mai cambiare posto di lavoro.

Si cibavano unicamente di polenta senza sale, di dubbia cottura, di farina gialla grossolana, cioè con crusca, accompagnata da del formaggio, pure di pessima qualità, così duro da adoperare la scure per tagliarlo, di sapore equivoco. Il tutto veniva innaffiato con acqua non sempre potabile. La polenta non era misurata, ma il formaggio sì, circa un chilogrammo alla settimana per gli adulti, ai ragazzi un po meno. Nell'ora dei pasti, tre volte al giorno, gli operai si riunivano nel “kukil”, una specie di stanzaccia costruita con assi mal connesse dove il cuoco preparava in un grande “calderon” quella famosa polenta, base quotidiana di sostanzioso nutrimento. Sedevano su panche o mattoni disposti lungo le pareti, senza tavolo, non si adoperavano bicchieri e posate, tenevano in mano, con le mani sporche di lavoro, in una la polenta e nell'altra il formaggio.

Quasi sempre, vicino alla fornace, c'era una locanda condotta da una donna del paese, o dalla moglie del titolare, dove si potevano trovare cibarie, ma si faceva un gran smercio di acquavite e birra. Alcuni abusavano, tanto che alla fine della stagione, invece di ritornare con i sudati risparmi, rimanevano con un pugno di mosche. Il vitto era gratuito, unito alla paga. Nei primi tempi, variava da 8 a 10 fiorini al mese in Austria-Ungheria, da 20 a 30 marchi negli stati germanici. I ragazzi erano assunti a merito, si dava loro una retribuzione a secondo della generosità del padrone, a stagione finita.

Quando si doveva attendere al fuoco per la cottura del materiale infornato, spesso durava parecchi giorni, per i turni di notte, vi erano adibiti anche i ragazzi assistiti da un grande. Guai se qualcuno veniva sorpreso nel sonno, il padrone faceva spesso delle inattese ispezioni in tutte le ore della notte.

Nei cameroni mal chiusi da monconi di assi che non fermavano pioggia e vento, rigidi in primavera come noi d'inverno, mangiavano, dormivano alla rinfusa grandi e piccini. C'erano poi i cosiddetti "bintars". Rimanevano all'estero per molti anni, passando gli inverni in privazioni e terribili sofferenze, destino di quelli che per la loro vita dissoluta, non arrivavano a mettere via il denaro per ritornare. Nei dormitoidi, per materassi, c'era un mucchio di paglia, un giaciglio che con il tempo diventava di pattume ributtante formicolante di parassiti.

Gli impresari dell'Alto Friuli, forniti di istruzione elementare e scaltrezza, assoldavano la mano d'opera fra la popolazione più umile ed ignara dei villaggi, lontani dai centri dove non era ancora subentrato il progresso. I proprietari delle fornaci estere si avvalevano delle stesse condizioni, perché sapevano le nostre genti docili e malleabili al massimo grado, nonché di una resistenza unica alla fatica e di assai miti esigenze di vita.

Ora considerando l'emigrazione temporanea, divenuta assai numerosa fino allo scoppio della guerra, dal lato economico dobbiamo ammettere che ci arrecò, almeno a quanto si può constatare in Friuli, un considerevole vantaggio. Molti emigranti, soprattutto impresari, con i loro risparmi seppero diventare dei bravi proprietari terrieri, trasformandosi nel tempo in bravi agricoltori migliorando il loro tenore di vita.

Se la consideriamo invece poi, sotto l'aspetto della cosiddetta evoluzione, dobbiamo invece osservare che ci portò anche un rovescio della medaglia. Diffuse nella gioventù, la mania della ricercatezza eccessiva nell'abbigliamento, produsse un desiderio smodato nella ricerca del piacere, del divertimento unitamente ad abitudini spendereccio. Nelle ragazze poi, accentuò una mania di un lusso così esagerato che non si sa come conciliarlo con le possibilità economiche del popolo. Questo stato di cose, era già occulto e allarmante prima e durante il conflitto mondiale, forse perché in quei tempi, concorreva ad esaltare gli animi, quella funesta propaganda demagogica che il fascismo ha seppellito per sempre.

Da: *"La patria del Friuli"*

Pietro Mattioni