



## I bambini nell'agricoltura degli anni '30

Dai ricordi di Maria Serra raccolti il 15 marzo 2019

a cura di Stefano Muratori

leri ci siamo divertiti a fare la sfoglia, all'asilo, micca a scuola. Ma sai che sono più bambini esteri che italiani? Poverini, sono là così, guarda (con le braccia avvolte sulla testa), con il cappuccio in testa che aspettano la loro mamma. Quando arriva la mamma le fiondano addosso come una saetta. Uno piangeva

e ho provato a dirgli qualcosa, ma la dada dice "ah, non importa che parli, non capisce micca l'italiano". Dopo noi abbiamo fatto la sfoglia grande (Fig.1) poi abbiamo tagliato le tagliatelle e le abbiamo arrotolate in un "nidino" e ne abbiamo dato uno per uno a tutti con scritto sopra "le tagliatelle della nonna".

Fig.1. 20 Aprile 2019, scuola materna Marzabotto: si insegna ai bambini come si prepara la sfoglia (foto proprietà di Saporì Rina).

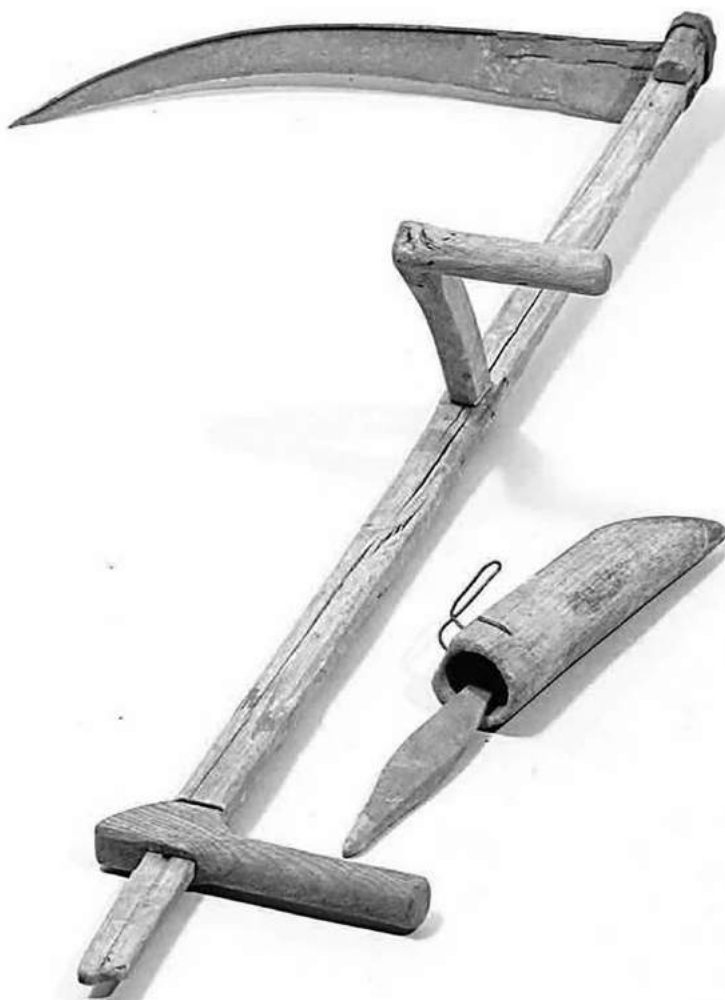




Loro invece avevano impastato due uova e avevano fatto delle palline, e anche loro avevano tirato delle sfogline, poi tagliavano due pezzettini. La Rina aveva portato due matterelli piccolini. Ma si sono divertiti da matti. Solo gli italiani però, quegli altri stavano là a sedere.

Quando noi eravamo bambini un nostro gioco era fingere di lavorare, come facevano quelli più grandini, perché si iniziava presto a lavorare sul serio. Quando venimmo ai Boschi nel 1936 avevo già 10 o 11 anni e facevo già i lavori da grande, si faceva come gli

*Fig.2. Falce con pietra per affilare (immagine tratta da: Museo della civiltà contadina Carlo Etenli - Grancona).*





uomini. Si portava fuori la legna, non riuscivi a prendere due fasci, quindi ne prendevi uno solo, ma facevi i giri che facevano loro. Se c'era da zappare zappavi, e poi levavi l'erba, si faceva il lavoro da contadino. Anche Giuseppe, che aveva due anni meno di me, faceva già i lavori come gli uomini, imparava già a segare l'erba. Invece di prendere una striscia così con il "ferro" (falce) ne prendeva una più piccola, ma anche lui con il ferro segava tutto il giorno (Fig.2).

Quando eravamo ancora più piccoli invece, a 4 - 5 anni si iniziava a lavorare a cose più leggere, anche se sempre impegnative. Io ricordo che quando si ritornava a casa da scuola, se arrivavamo un po' prima, che i grandi stavano ancora lavorando e non avevano

ancora chiamato a mangiare, ti facevano mettere la borsa lì nella *cavedagna* poi andavamo là a lavorare fino a quando non ci chiamavano a mangiare. A scuola sono andata fino a dieci anni, ho fatto la quarta, che era il massimo che si potesse fare a Vedegheto. I nostri lavori principali erano di scompagnare le piantine, per esempio le file di granoturco, quando le piantine nascevano in diversi punti potevano essere nate due piantine, e noi dovevamo estirparne una, facendo in modo di non danneggiare l'altra (Fig.3). Oppure quando si dovevano raccogliere i fagioli, che erano dei cespi grossi, se non riuscivamo a estrarre l'intera pianta ne toglievamo due piante alla volta. Facevamo dei mucchi nella *cavedagna*, poi più tardi passava il biroccio a caricare tutto. I fagioli, quando la pianta si era

Fig.3. Piantine di granoturco (da [www.semidalmondo.it](http://www.semidalmondo.it)).





già seccata e la portavano a casa, si separavano trainando una grossa pietra. Prima imbiutavano l'aia (1), rendendola liscia e dura. Si prendeva lo sterco di mucca, pulito dalla paglia, e lo si rimescolava col badile dentro a un catinone rendendolo uniforme, poi lo si spargeva sull'aia con la scopa della stalla e si lisciava rendendolo uniforme. Lasciatolo seccare al sole si trasformava in una crosta solida liscia, sulla quale stendevano le piantine di fagioli.

Le piantine le mettevano tutte in piedi, con i baccelli (2) in su e le radici per terra. Poi dopo aver aspettato che si seccassero per bene al sole, con la pietra trainata dai buoi, si ripassavano le piantine e i fagioli si sgranavano (Fig.4).

Anche con la fava, con i ceci, con la cicerchia (3), una specie di piselli selvatici, che ne faceva tanta, però

dopo la macinavano da mettere insieme al pane. L'altro giorno ho sentito alla televisione che giù in bass'Italia hanno questa "cicerchia" (Fig.5), che è uguale a quella nostra. Perché nei campi dove non si riusciva ad arare, perché era nei grotti, seminavano i ceci (4), oppure se era un campo dove c'era stato per tre anni in fila il frumento... prima c'era la spagna, che si lasciava anche 5 anni, poi quando la spagna iniziava a crescere poco allora la aravano, poi il primo anno ci andava il frumento, il secondo l'orzo, poi quasi sempre seminavano il frumento con l'erba spagna (5) in mezzo.

Quando il frumento era appena nato in primavera seminavano la spagna, poi con il rastrello muovevano un pò la terra e nasceva la spagna. Dopo, quando in estate andavi a mietere, lo mietevi "in stoppia" (6), alto così da terra, così

Fig.4. (A): Pietra trainata dai buoi per battere i cereali, fotografata a Loiano il 18 Marzo 1923 e pubblicata da Paul Scheuermeier nel libro "Contadini del bolognese". (B): Pietra in arenaria con scanalature usata nella montagna bolognese (dal libro "Contadini del bolognese", Clueb, 2009).





Fig.5. Cicerchia (da [www.semidalmondo.it](http://www.semidalmondo.it)).



dopo segavano la stoppia ed era già la miscela per le mucche, perchè c'era già la spagna alta come la stoppia.

Allora con la stoppia facevano una palla (7), ma era una abilità particolare, con la gamba si rotolava la stoppia con la spagna fresca in mezzo e la appallottolavano facendola rotolare in avanti con la gamba. Facevano delle palle, una qui, una là, una più in là... Dopo con il forcone si facevano dei mucchi e passavano poi col biroccio a caricarli.

Quello lì si faceva un mucchio nel fienile ed era già la miscela già fatta. Perchè di solito il fieno si tagliava lungo così poi si slegava un ballino di paglia e si passava nella tagliola e si tagliava lungo così. Poi col forcone lo mischiavi.

Coi fagioli e gli altri cereali, dopo che vi era passata sopra la pietra, si raccoglievano le piante col forcone, mentre la foglia che era ormai secca si sbriciolava. Sull'aia rimanevano tutti i grani in terra e la polvere di roba secca. Allora con la pala si mettevano su di un vassoio (8) col quale si faceva volare in aria e si buttava tutta la roba estranea, e dopo in mezzo ai grani rimaneva solo qualche sassolino, allora c'era il vallo, che era come un setaccio (9) che aveva dei quadretti abbastanza grandi e i fagioli

si mettevano poi in un sacchetto (Fig.6).

Il lavoro di noi bimbi era quello di raccogliere con le mani quello che rimaneva per terra. Anche noi lavoravamo sempre fino a sera. Appena i bimbi camminavano erano già là in mezzo a fare qualcosa. Anche spontaneamente, perché quando vedevi i tuoi fratelli piccolini che correvano là a fare qualcosa, anche quelli ancora più piccoli provavano di prendere su qualcosa anche loro e buttarlo via. Lì lavoravano tutti.

Un altro lavoro era quando si facevano le sementi del grano, o di altri cereali. Per le sementi era necessario selezionare

Fig.6. Uso del vassoio speciale chiamato "Vassûra" (da [www.bbcc.ibr.regione.emilia-romagna.it](http://www.bbcc.ibr.regione.emilia-romagna.it)).





i grani interi e separare quelli rotti o danneggiati e i pezzetti tritati. Per fare questo veniva uno con un vallo grande rotondo di diametro 2 metri. I buchi erano molto piccoli, e con questo vallo si selezionava la semente. In mezzo al grano c'erano anche molti semi di altre piante, di lenticchie o di ceci, perché nel campo di grano ne nasceva di tante specie. Quando macinavano lasciavano tutto mischiato, ma per le sementi no, allora veniva uno che aveva il vallo apposta e lo attaccava su a un trave alto e lo lasciava appeso ad una certa altezza, poi dopo aver caricato i semi lo si faceva ruotare su se stesso, così si separavano le sementi matte (indesiderate). Dopo la selezione la semente veniva messa a bagno nel verderame, poi veniva fatta asciugare.

Tutti i chicchi rotti con la trebbia li prendevamo su e li mettevamo in una "quartirola" (10) (Fig.7). L'avevamo

ereditata dal nonno, il padre di papà, lui aveva di tutto in cantina, e aveva fatto anche il biroccio, ma l'asse portante (assale) era di legno, e il nostro biroccio faceva un rumore che si poteva distinguere a distanza. Solo alle Lagune riuscimmo ad avere i soldi per portare il biroccio dal fabbro e fargli fare l'assale di ferro. Con l'assale di legno si poteva caricare al massimo 3 quintali, ma se si portava in giro il grano si doveva caricare anche 6 o 7 quintali, per questo lo cambiammo.

Fecero le ruote nuove e l'assale di ferro, così dopo ci stimavamo da matti. Poi comprammo anche la "stadâura" (11). La "stadâura" era un perno metallico che aveva un tondo in cima con un foro, e c'era un anello grosso di ferro che camminando batteva emettendo un suono metallico. Ogni contadino aveva la "stadâura" col suo suono particolare. Da non confondere con la "stadèra"

Fig.7. Staia e Quartirola (tratto da <https://acsimeri.altervista.org/misure-e-pesi-consuetudinari/>).



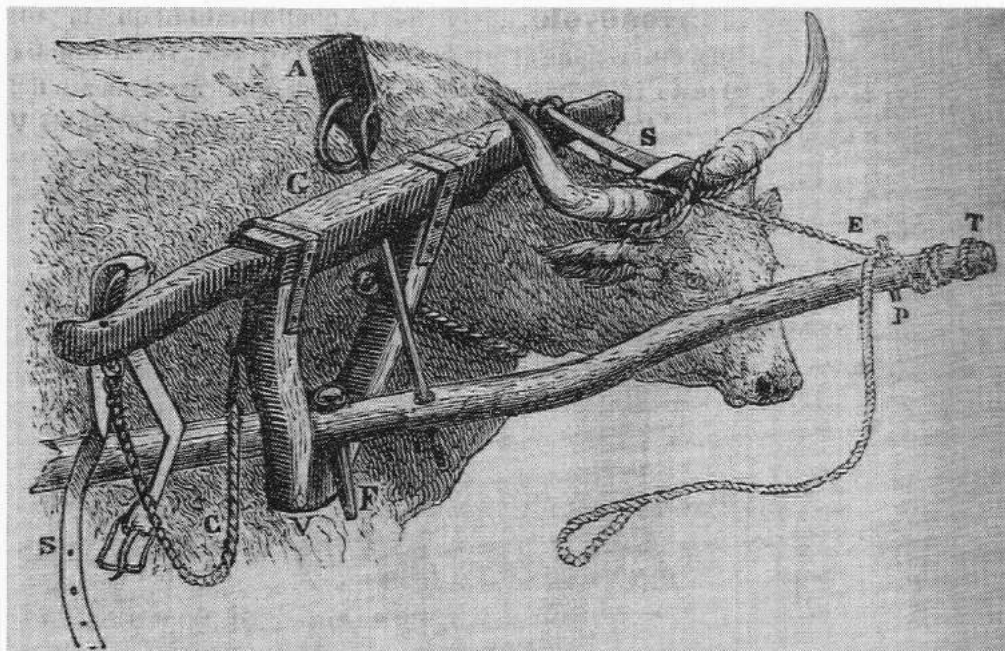


Fig.8. (A): Stadâura, per il fissaggio del giogo (da <https://www.facebook.com/ElisaBarbari/photos/a.123220541047873/2316208738415698/?type=3>); (B): Stadera, per pesare fino a 150 kg (foto tratte da internet <https://culturalimentare.beniculturali.it/sources/stadera-19378>).



(Fig.8), che era una bilancia, e la stadâura andava dietro al giogo, perchè nel timone c'erano due buchi, in uno ci andava un piolo detto cavicchia (12) (Fig.9) che andava giù nel giogo, e teneva in tiro il biroccio, invece la stadâura andava su. Nel primo buco mettevi la cavicchia, che andava giù, e la stadâura la mettevano davanti dal giogo e aveva la cavicchia che veniva su. Quando le mucche camminavano in discesa, se tiravano indietro, quello serviva da arresto per permettere alle mucche di frenare il biroccio. Poi non c'era solo quello, ma c'era anche il cappio per il timone (13), perchè lo mettevano nelle corna delle bestie con un anello, poi tutte due insieme, prendevi i due capi, quello di

Fig.9. G=giogo alla bolognese; A= stadâura; F= cavéccia; E= ciâp da timô (Tratto da: Carlo Berti Pichat, Istituzioni scientifiche e tecniche di agricoltura, Torino, 1870).



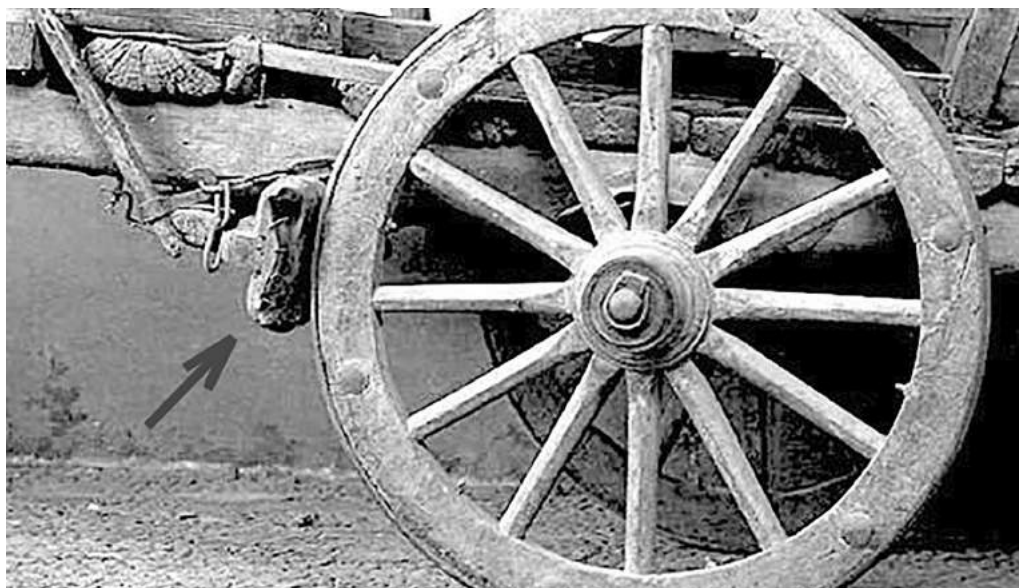


qua e di là, e li arrotolavi nella cima del timone, così in discesa i buoi frenavano il carro, insieme al freno della martinicca (14), che si chiama proprio così perché l'altro giorno per televisione parlavano del biroccio, e in italiano dicono una cosa come "martinicca", una cosa così, però noi in dialetto dicevamo "macagnéca". Allora si tirava anche la corda della martinicca, ma teneva poco perché c'erano due tappi di legno che venivano contro alla ruota, e una gran cosa venendo alla bassa... invece tenevano molto i buoi, quelli grossi, che li vedevi alzare su la testa così, perché tenevano tirato indietro il timone, e anche con il giogo (Figg. 9 e 10).

Ricordo che quando abitavo ancora a Vedegheto a scuola ci diedero un

tema da fare su come si usavano gli attrezzi agricoli. Io scrissi tutto quello che sapevo, e la mamma mi sgridò pure: "*perché consumi tante pagine, che hai sempre il quaderno finito*", invece la maestra pensò di mandarlo a un concorso regionale sull'uso degli attrezzi. Io scrissi anche che quando si andava per la strada il ferro (falce) in spalla si doveva tenere con la punta girata in alto, perché a volte se dietro c'era un bambino si poteva far male. Poi descrissi le corna della mucca che si attaccavano alla cintura con la pietra per il ferro, poi l'incudine per battere il ferro, che l'incudine aveva una testina piccola e lo si batteva dove c'erano dei denti ribaltati battendolo lo si rendeva liscio, poi con la pietra si faceva la finitura del filo. Pian piano si

Fig.10. Martinicca (macagnéca), indicata con freccia (tratta da [www.fondazioneterradotranto.it](http://www.fondazioneterradotranto.it)).







arrivava che il ferro era vicino all'orlo e rimaneva solo una striscia sottile. lo descrissi tutto, compreso il biroccio e tutti i suoi freni. La maestra chiamò una "cinna" (bambina) che si chiamava Meglia la quale aveva una bella scrittura e le fece copiare il mio tema su un foglio protocollo, perché la mia scrittura era brutta, poi lo fece firmare a me e lo inviò al concorso, e vinsi. Mi diedero 20 franchi, che si comprava un mobile. Mi fecero un librettino che dovevo andare a prendere quando diventavo maggiorenne. Sfollammo e chissà dove rimase, io non lo trovai più.

Un altro lavoro che facevamo da

piccoli era la selezione delle castagne secche. Quello lo facevamo volentieri perché mangiavamo tutti i "teneroni" (15), cioè quelle castagne che non si erano pienamente seccate, perché avevamo fame, sempre. Noi avevamo sempre fame. Un "tenerone" aveva un colore diverso, era più chiaro, era un color giallognolo che lo vedevi subito. Bisognava toglierli perché non potevi mandarli a macinare, perché impalugavano (16)... Sceglievamo i teneroni e togliavamo quelle più belle da fare bollite. Quelle le facevamo bollite una volta alla settimana (Fig.11). Il giorno che facevano le castagne cotte non c'era la minestra. Alla mattina la

*Fig. 11. Selezione di castagne secche. A destra, uomo gira le castagne nell'essiccatoio. (Immagini tratte da: [www.it.geosnews.com](http://www.it.geosnews.com) e da "essiccatoio\_per\_castagne.jpg" in wikipedia).*





polenta di castagne e a mezzogiorno le castagne cotte, per tutti. L'Agnese poverina, lei non riusciva a mangiarle, perché le avevamo dato le ballotte biascicate (17) appena nata, che aveva 7 giorni, e lei si era nauseata che poi non poteva più mangiarle. Noi dicevamo *“quelle lì le mangi anche tè, perché se le mangiamo noi le devi mangiare anche te”*, poverina, diceva *“mi hanno fatto mangiare le castagne e ho vomitato”*, *“ai ò trât dentr in t'nà schèrpa id Giuseppe e l'gât l'é andà a magnèl, e pò l'à trât ànch a lò”* (18), perché anche il gatto era affamato, non eravamo solo noi affamati. Il gatto lo tenevi per interesse, perché avevi i topi che ti mangiavano tutti i formaggi. Allora tenevamo due gatti, la gatta poi era la più brava, perché il maschio è più trasandato, non ci mette proprio quell'interesse che ci mette la gatta, la gatta é capace di stare lì davanti a un buco 6 ore, senza muoversi. Perché sta lì zitta e quieta fin che non spunta il topo, e gli dà una zampata. Anche nel campo, perché prendevano anche quelli del campo.

Poi al tempo delle pannocchie andavamo anche a togliere le foglie di granoturco. Era già un lavoro da 10 o 12 anni. Per le mucche prima si andava a scavezzare (19), dalla pannocchia in su: si piegava la pianta che si rompeva pari, quindi tutte le cime delle piante le raccoglievamo per portarle alle mucche da mangiare. Alla pianta rimanevano ancora 4 o 5 foglie con il pennacchio (20), ma verde, allora tutti i giorni andavamo a togliere un'altra foglia per ogni pianta, una bracciata per uno le portavamo alle bestie che tornavano da arare (Fig.12). Le mangiavano volentieri, perché era

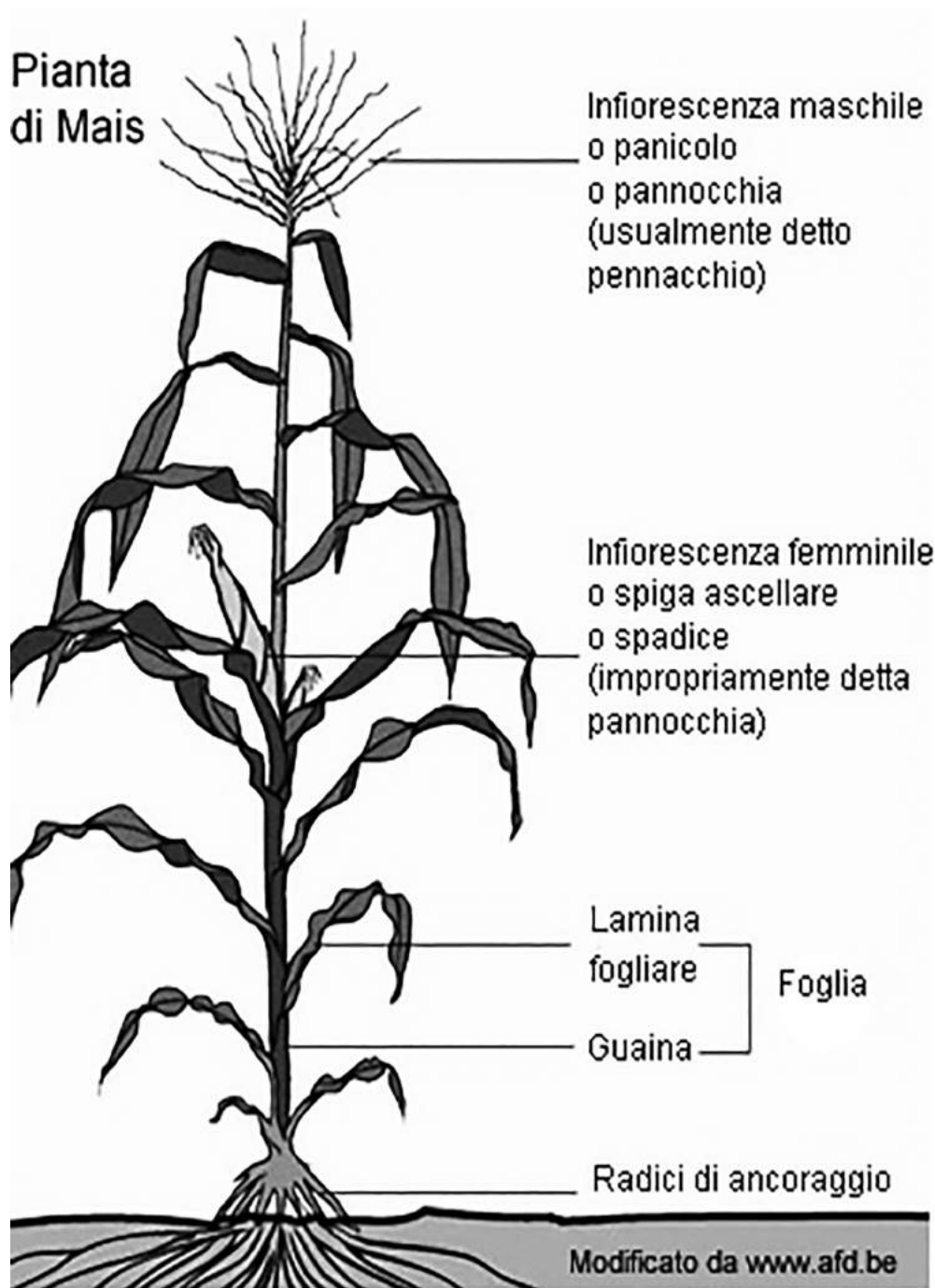
roba fresca, così facevano anche il latte. Poi dopo, quando la pannocchia era matura (fatta), che la foglia era già di colore giallo, andavi a togliere quelle foglie che erano ancora verdi, dalla pannocchia in giù, fino in terra, sempre per portarle alle mucche.

Poi dopo, quando non potevi più togliere niente, e c'era solo la pannocchia e il gambo secco, andavamo a prendere le foglie degli olmi, tutti quelli del campo e anche quelli che erano nel bosco. Con un sacchetto col cerchio di legno e il gancio lo attaccavamo all'albero e sfogliavamo per riempire il sacchetto, stringendolo giù con le mani per riempire il più possibile, poi in cima lo si fermava con alcuni bacchetti e lo si portava a casa in spalla, così quando le bestie tornavano gli si riempiva la gréppia di foglie. Le mangiavano volentieri, perché era fresca. Poi al tempo di arare papà andava sempre a potare delle querce e tornava a casa con dei fasci di rami con la foglia fresca, e noi dovevamo fare la foglia per le mucche. Rompere tutte le piccole cime, e metterle nei panieri, compresi i bacchettini delle cime, e le si portava nelle gréppie delle bestie. Si andava anche nel castagneto a raccogliere le foglie cadute per terra da usare per fare il letto alle bestie, perché la paglia era poca e la si doveva tenere per fare la “mescolata” (21). Con un rastrello caricavamo tutto sul biroccio, che per l'occasione era stato trasformato in cassone con 4 pali diritti piantati nei buchi delle assi, e diverse pertiche trasversali che fungevano da parapetto. Noi lo riempivamo con le foglie di castagno, ma era faticoso perché si doveva buttarle lassù in alto.





Fig.12. Disegni schematici di pianta di granoturco (immagini dal sito [www.lacuocaignorante.altervista.org](http://www.lacuocaignorante.altervista.org)).





Poi sotto alle querce si rastrellavano le foglie per fare il letto ai maiali, perché ai maiali non potevi fare il letto con le foglie di castagno mescolate con i ricci (22), che foravano, poverini, loro hanno la pelle come noi, è un po' delicata da piccoli, allora ci voleva le foglie di quercia, poi intanto con tutto questo materiale facevi del letame da dare nei campi. Nei campi il letame lo si guidava col biroccio, fino a che era comodo e ci si andava. Dove non ci si andava lo portava papà col cesto grande (23), gli facevano l'appoggio a cercine (24) con una vecchia giacca, lo arrotolavano in modo che coprisse la testa e il collo in modo che ammortizzasse un po' le nodosità del cesto, poi nel letamaio mettevano 3 pali alla giusta altezza in modo che il cesto da riempire lo mettevano sui pali e quando era da prendere su bastava andarci sotto e poi lo si sosteneva con la testa e con le spalle (Fig.13).

Andava su per il grotto con questo cesto appoggiato sullo straccio che aveva messo in testa, poi faceva dei mucchi, uno qui, uno là, che dopo poi li andavamo a stendere noi. Quello di stendere il letame era un lavoro anche per noi ragazzi, perché dopo qualche giorno il letame diventava secco ed era leggero da stendere.

Un altro lavoro che facevano i bambini era "fare l'Oca", che consisteva nel distribuire le stroppe (25) quando si facevano i covoni (26).

Quando si mieteva il grano lo si faceva in un gruppo numeroso, quindi veniva ad aiutare anche qualcuno del vicinato, poi ci si scambiava il favore. Si prendeva una manata di grano lasciando 1/3 della piantina come stoppia alla base e la si tagliava sotto la mano con la falciuola o segolo (27) (Fig.14).

Quel mazzo di grano lo si posava

Fig.13. (A): uomo con cercine (crói) per portare il cesto (corg); (B): con il cesto sulle spalle (immagini dal fondo Ugo Pellis, società fotografica friulana).





facendone un mannello (28).

In un mannello potevano starci 2 o 3 pugni di grano. Ad un certo punto i mannelli venivano raccolti a gruppi di 6 o 7 e legati assieme in un covone.

Per legare i covoni si procuravano le stroppe.

Le stroppe venivano raccolte nel bosco, erano le nuove messe dei Frassini o dei Castagni. Ci si andava presto, prima di mietere, e se ne raccoglievano 4 o 5 fasci, poi li si mettevano al sole che appassissero un po', perché altrimenti si potevano rompere. Così, facendole

appassire, facevano "la corda".

Ai bambini veniva affidato il compito di mettere a terra le stroppe che servivano poi per legare i covoni. Quel lavoro veniva chiamato l'Oca. Cioè, era il bambino che distribuiva le stroppe che era l'Oca. Il bambino teneva un fascio di queste stroppe in braccio e le metteva in terra nella posizione appropriata perché gli altri potessero spostare i mannelli sulla stroppe, quindi il bambino osservava l'andamento del lavoro e quando vedeva che il covone era già quasi fatto metteva giù un'altra stroppe in posizione comoda per

*Fig.14. Immagini di mietitura manuale (immagini dal fondo Ugo Pellis, società fotografica friulana).*





fare un altro covone. A raccogliere i manelli eravamo in 3 o 4. Natalino, che aveva circa 22 anni faceva l'anello nella stropella e legava il covone premendo col piede sul covone mentre tirava la stropella e la fissava. Io, che ero già grandina, facevo il lavoro dei grandi, mentre l'Oca erano la Betta (1934) o l'Agnese (1936), che erano più piccole. Loro facevano l'Oca e portavano anche da bere, all'occorrenza.

Su una stropella si metteva 6 o 7 manelle in modo che veniva un covone bello grosso, di dieci o venti chili. Dopo lo si lasciava lì un giorno per terra, che si seccasse bene (Fig. 15).

La mietitura poteva durare anche 15 o 20 giorni. Noi facevamo 80 quintali, poi c'era anche l'orzo, per gli animali. Le galline andavano per i campi a cercare le spighe rimaste, ma spesso arrivavano squadre di bambini che venivano

mandate nei campi a spigolare.

Forse quel lavoro lì era stato denominato l'Oca perché i bambini passavano più tempo ad aspettare di capire dove mettere le stropelle rispetto al lavoro stesso. Stavano lì a guardare in su, così lo chiamavano l'Oca. Dopo averne stese due o tre stava a vedere come venivano avanti con i manelli.

E poi coi covoni, se non li si portava a casa quel giorno lì, si facevano i "pignoni" (29) che erano mucchietti di covoni, con tre covoni in fondo, due più su, e uno in cima, perché se pioveva si bagnavano meno. Delle volte però pioveva forte, e quelle spighe là in fondo, quelle che toccavano terra nascevano. Perché era bagnato e nascevano subito. Le spighe con il germoglio, poi alé, veniva su lungo, era già frumento.

Dopo averli lasciati ad asciugare li

Fig.15. Immagine di legatura dei covoni (Tratto da: Carlo Berti Pichat, *Istituzioni scientifiche e tecniche di agricoltura*, Torino, 1870).



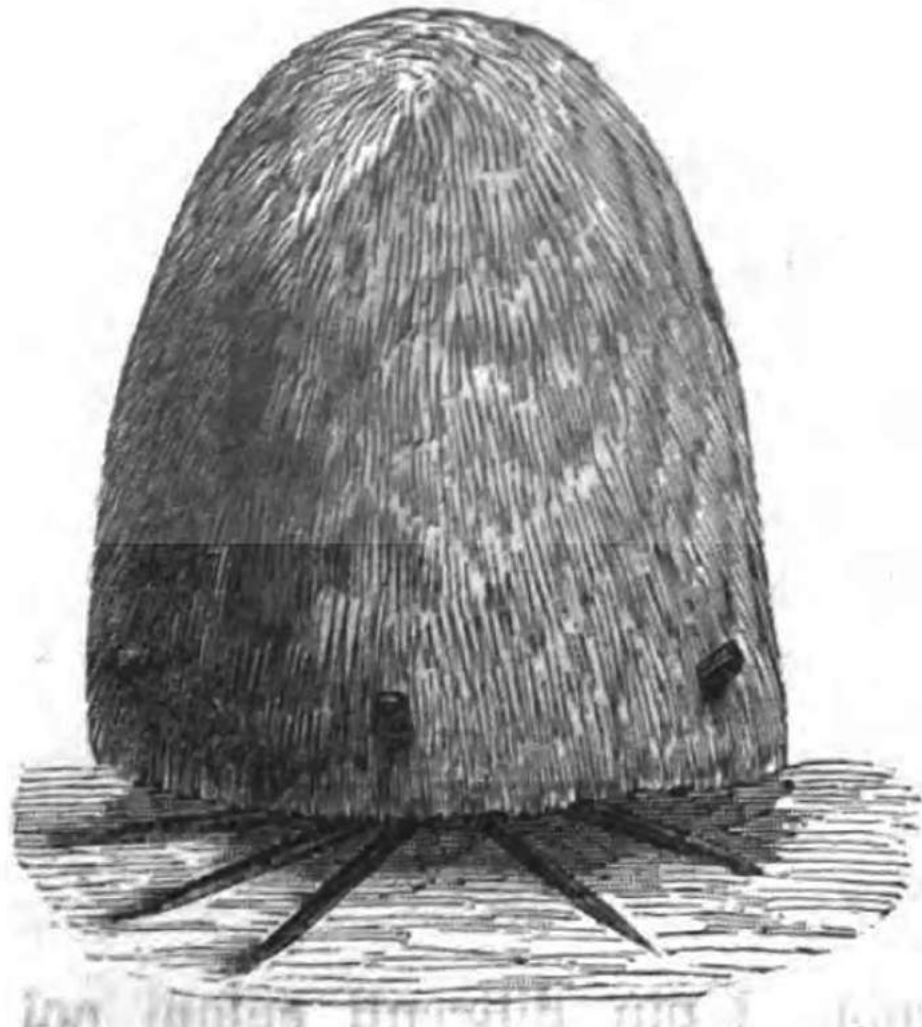


portavano a casa che facevano il “cavaione” nell’aia, lo facevano tondo con le spighe tutte indentro, sempre su, sempre su, sempre con le spighe indentro, finché non andava a finire a punta. Poi in cima ci mettevano un telone. Quello era il “cavaione” (30) (Fig.16).

Noi però avevamo il fienile grande, e c’era sempre poco fieno dentro, perciò li mettevamo lassù. Li buttavamo lassù con un forcone, ma era alta, e bisognava allungarli su, e uno in cima li prendeva con un altro forcone e li buttava in là (31).

C’erano sempre lavori da fare per tutti.

Fig.16. Cavaione, Bica (Tratto da: Carlo Berti Pichat, *Istituzioni scientifiche e tecniche di agricoltura*, Torino, 1870).





Ricordo che da bimbi, quando non sapevano cosa farci fare ci mandavano a raccogliere i sassi nei campi, perché c'erano sempre dei sassi, e quando falciavano l'erba col "ferro" (falce) se toccavi un sasso facevi dei gran denti.

Quando ci mandavano a raccogliere i sassi, per divertirci un po', facevamo l'ovaiolo (venditore di uova) (32): c'era uno con due secchi vecchi attaccati alle due estremità di una zerla (33) che "andava alle uova" e diceva "avete delle uova?", "si, ne ho due d'oca e quattro di gallina" e lui le metteva nel secchio, che erano poi i sassi. Per noi era un gioco molto divertente, era il nostro modo di trasformare il lavoro in un gioco. Diceva poi: "adesso l'ovaiolo lo fai un po' tu", quando era stanco, perché portare via i sassi nel mucchio (34) fino fuori dal campo era la parte più faticosa. Così quando trovavamo un bel sasso grosso eravamo contenti, perché quando

arrivava l'ovaiolo si prendevano dei soldi (Fig.17).

Stai pur sicuro che trovavano sempre il lavorino per tutti, tutti, piccolini o più grandini.

Quando si raccoglievano le granaglie c'era sempre da separare la polvere dalla parte utile. Per esempio col granoturco, dopo avere sgranato restavano tutti i residui di polvere e frantumi di foglie secche e quindi anche quello andava "vassurato" (vedi precedente nota 8). Un giorno che tirava il vento lo si tirava per aria con la vassûra e la parte leggera volava via col vento.

Finito di sgranare il granoturco rimaneva la mucchia dei torsoli (35) che venivano usati per bruciare. Il nostro padrone non li partiva, ma Lolli di Luminasio, con i suoi contadini partiva anche i torsoli (Fig.18).

Poi si doveva sempre raccogliere l'erba

Fig.17. Zerla, in dialetto: bâzel (immagini dal fondo Ugo Pellis, società fotografica friulana).







Fig.18. Birócc; torsolo della pannocchia di granoturco (tratto da [www.ballincontra.it](http://www.ballincontra.it)).



fresca per i conigli. Un giorno avevano mandato me e Giuseppe a “fare l’erba” per i conigli, io non ricordo se avevo già iniziato ad andare a scuola o no. Comunque ero piccola, e Giuseppe avrà avuto 3 o 4 anni. Aveva due gambine sottili così. Dall’aia iniziava una discesa dove c’era l’erba per i conigli, però invece di andare subito a fare l’erba per i conigli iniziammo a giocare con il mucchio dei torsoli di granoturco nell’aia. Con quelli belli grandi facevamo che fossero i buoi, e i più piccoli le vacche, i vitellini eccetera. Facevamo la fiera, io ero il mercante e lui era il contadino che voleva vendere i buoi, o le vacche.

A forza di giocare venne sera, e ci rendemmo conto che avevamo poco tempo per andare a fare l’erba. Invece di mietere, afferrando il mazzo con una mano e tagliando con l’altra, iniziai a falciare come se fosse un ferro da segare e Giuseppe mi stava davanti. Io colpivo con tutta la forza per fare presto

e gli segai tutto il polpaccio. Era venuta una bocca aperta così, che si vedeva l’osso, perché di carne ne aveva poca. Lui iniziò a correre via con degli urli tremendi lasciando una strada di sangue rosso e io lo chiamavo “*Giuseppe fermati lì*” che c’era l’abbeveratoio per le bestie (36) pieno d’acqua (Fig.19), e io pensavo “se lo potessi lavare dopo quando va in casa non fa tutta questa impressione”. “*Fermati Giuseppe, che ti lavo!*”, ma lui corse in casa, poi si lasciò andare per terra, là in mezzo, e io arrivai dietro all’uscio e spiavo, per vedere.

La mamma era di là nello sgombrino a lavare i piatti e disse “*cos’avete sempre, cos’è successo questa volta!*”, venne di là “*oh Dio mio*” allora andò a chiamare un affittuario che stava lì vicino, per fortuna che era a casa, perché lui nei soldati aveva fatto l’infermiere nella grande guerra, e sapeva come fermare il sangue, perché il dottore era a Monte Pastore e da Vedegheto era lunga. Andò a chiamare papà nel campo, che venisse



Fig.19. Abbeveratoio per le bestie, in dialetto éib (foto di S. Muratori).



a casa di corsa *“vammi a prendere la giacca”*, figurati che era un caldo, eravamo d'agosto, ma allora ci voleva la giacca, anche se la si portava sopra a un braccio, ma per andare dal dottore ci voleva. Prese la sua giacca (37) e via di corsa, poveretto che andava come un fulmine su da via Cuccola fino in cima, poi giù a Monte Pastore (Fig.20).

Quando arrivò gli diede 6 o 7 punti, poi lo lasciò da medicare, ma io ero andata a nascondermi in fondo al fosso, fra le canne, e passai lì quasi tutta la notte. Mi chiamarono tanto, ma io non risposi, pensavo a quella volta che mi picchiarono solo per avermi vista dare

una sberla al più piccolo, quindi ero certa che con una cosa come quella che avevo fatto mi avrebbero certamente ammazzata di botte. Dopo un pezzo, durante la notte venni su vicino all'uscio a dormire lì, perché ero più vicina a casa. Ma io sapevo di avere fatto una cosa orrenda, invece non mi picchiarono per niente. Alla mattina erano tutti contenti di avermi ritrovata. Me lo ricordo ancora come se lo vedessi adesso, con quella gamba tagliata che correva, correva, voleva andare a casa, aveva più giudizio di me.

Andavamo anche spesso a pascolare





(mollare) le bestie. Appena iniziava la primavera che spuntava un po' d'erba su per i campi incolti (38), là sull'altra sponda della Venola, perché là non veniva niente, solo di quei fiori gialli. Andavamo su di lì, poi sopra c'era un boschetto e a volte andavano lì in mezzo a mangiare la foglia. Un giorno perdemmo una vacca. Era andata di là verso la località Ronco Tradito (che noi chiamavamo "Luntradé") ed era andata in un campo di spagna. Per fortuna era già "fatta" (matura) perché se fosse stata fresca sarebbe scoppiata, perché bolle nella pancia, gonfia poi muore. Se è a casa la forano con uno scalpello o con una punta. La foravano a quattro dita dall'osso dell'anca, nella fossetta del ventre che noi chiamavamo "scàgn"

(39) dove hanno quel buco che rientra un po' (Fig.21), la foravano lì, poggiavano la punta nella fossetta del ventre a quattro dita dall'osso dell'anca, poi c'era qualche bestia che guariva, ma altre no, e dovevano andare a chiamare subito il macellaio che la venisse a prendere. Si sgonfiava, ma a volte stava ancora male.

Quella lì rimase fuori tutta la notte, perché andarono a cercarla papà con Natalino, ma non la trovarono. Lei probabilmente lì nel boschetto non riusciva a togliersi la fame, poverina, e avendo sentito l'odore della spagna andò là. Eravamo tutti affamati, noi, il gatto, le bestie, tutti. Perché anche per le bestie era dura. Eravamo in un posto dove veniva poca erba, e quella che veniva cresceva poco. Loro mangiavano delle foglie fin che c'era il frumentone, dopo basta. Era la miseria, ma proprio quella miseria nera, perché noi avevamo sempre fame, a qualsiasi ora, anche se avevamo appena mangiato. Mangiavi una minestra fatta nell'acqua, con una sfoglia fatta di una o due uova al massimo e il resto tutta acqua. Poi la mamma ci metteva un pezzettino così di pancetta e un po' di conserva, per dargli un po' di sapore, ma per nove o dieci persone ti puoi immaginare quanta sostanza. Noi bambini andavamo poi a mangiare sotto al sorbo (40). Se c'era la minestra di fagioli dicevamo: "oggi è il giorno di fagiolone" (fasulòn). Tutti i fagioli che trovavi nella minestra li dovevi dare a quello che si era autonomato "fagiolone". L'altro giorno era di coticone (cudgòn), allora tutte le cotiche che si trovavano dovevano essere date a un altro che aveva scelto

Fig.20. Giacca, in dialetto, gabän. Nella foto l'uomo porta il suo "gabän" sul braccio com'era tradizione (tratto da <http://paolomarzi.blogspot.com>)





Fig.21. Lo "scàgn" indicato dalla freccia (foto tratta da [www.significatosogni.altervista.org](http://www.significatosogni.altervista.org))

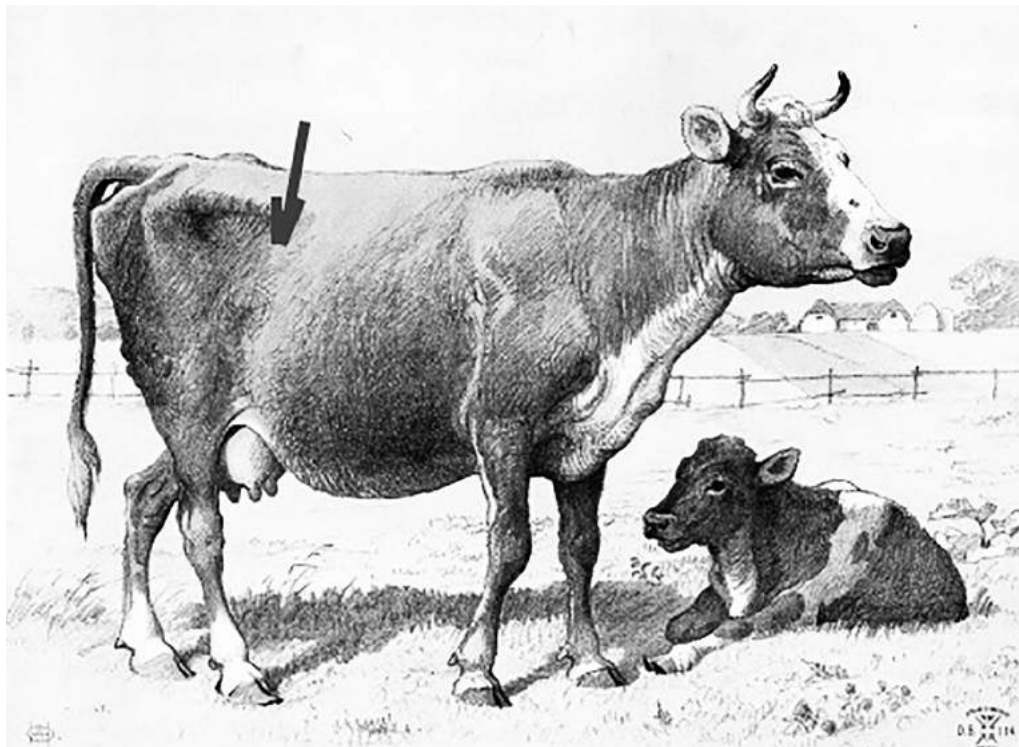


Fig.22. Nespole (tratto da [www.lenuvoledimargherita.wordpress.com](http://www.lenuvoledimargherita.wordpress.com))





Fig.23. Pagliaio. Figna (féggna) (dal libro "contadini del bolognese", Clueb 2009).



il nome "coticone", e così via. Ognuno aveva la sua preferenza.

Poi maturavano le nespole, e per noi era festa grande, perché nel pagliaio ognuno aveva il suo buco segreto, nascosto dagli altri, dove si mettevano a maturare per bene (41). Io che ero un po' birichina stavo attenta a dove le metteva Natalino, che era il più grande, poi quando maturavano andavo a mangiare le sue, a mangiare le mie ero sempre a tempo (Figg.22 e 23).

Era tutta una ruberia, perché avevamo fame tutti. Come quando io e Natalino venimmo a casa da scuola, che io ero in

prima o in seconda, e lui era più grande di 3 anni. Quel giorno c'era il seggiolaio (42) (Fig.24), sarebbe rimasto da noi un paio di giorni, e per quell'occasione facevano da mangiare qualcosa di meglio, infatti avevano fatto le tagliatelle asciutte con un po' di pancetta, e c'erano anche dei pezzettini di carne in mezzo.

Appena arrivati in casa vedemmo che sopra alla fornacetta (43) (Fig.25) c'era una teglia di terracotta col suo coperchio. Natalino andò subito là a vedere cosa c'era, senza togliere la borsa dalla tracolla prese una forchetta e prendeva su delle forchettate che a me sembrava





Fig.24. Scranèr (scrannai) (immagini dal fondo Ugo Pellis, società fotografica friulana).



Fig.25. Furnasèla. Focolare con fornacetta (immagini dal fondo Ugo Pellis, società fotografica friulana).





un piatto intero ogni volta. Pensai che in tre forchettate l'avrebbe mangiata tutta lui, allora ci sputai sopra. Presi due o tre schiaffi, ma dopo mangiai il resto delle tagliatelle. Quando Natalino, molti anni dopo, stava male, e stava per morire mi veniva in mente e pensavo "se gli avessi lasciato mangiare quelle tagliatelle", anche lui aveva la fame.

E i nostri genitori facevano dei bambini uno dietro all'altro, perché andavano a messa e il prete si raccomandava che era peccato mortale se quello lì non lo si faceva solo per fare dei bambini. Solo che noi eravamo 6 o 7 bambini tutti piccoli e i padroni non ci davano certo un posto buono.

Qualcuno per trovare fortuna andò in Libia, come l'Anita con suo marito, loro erano di Montasico. Andarono tutti laggiù che avevano il posto da contadino già pronto, con tutti i mobili, i letti, i comò..., e le galline nel pollaio, già contadini fatti. Però, dopo che avevano fatto tutte le strade, arrivarono gli inglesi che gli presero tutto, e nel tempo di guerra gli italiani tornarono tutti a casa. Tornarono tutti qui che non avevano più niente. Avevano lasciato là tutto, anche i vestiti. Anche il padre della nostra maestra era partito per l'Africa Orientale, lui era un fascista convinto. Ricordo che in quel tempo sui pacchetti di sigarette c'era scritto: A.O.I. "Africa Orientale Italiana", e dopo che tornarono tutti a casa dicevano, per prenderli in giro: A.O.I. "Abbiamo Operato Inutilmente".

#### Note

(1) Imbuvinêr - Imbiutare (V. Biùda), detto dell'Aia. Imbiutare l'Aia, impiastarla con feccia d'animali

bovini stemperata nell'acqua, perché battendosi il grano non faccia polvere. (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901) imbovinare (o imbuinare) v. tr. [der. di bovina (o buina)]. Cospargere l'aia di bovina (cioè di sterco bovino che, seccandosi, si rassoda), mista a terra e argilla, per pareggiare il terreno o colmarne le fessure (vocabolario treccani in rete). Link a video trebbiatura con bovinatura e battitura:

<https://www.youtube.com/watch?v=612-cFfSGUU>

(2) Curnäccia, f. t. bot. Baccello, il guscio fresco di alcune piante. Dialetto: *Curnäccia d'arvajja, d'feva*, baccello di pisello, di fava (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(3) Cicerchia - nome in dialetto Zirécia. La cicerchia veniva consumata già dagli Egizi. Da sempre considerato "alimento povero", oggi ne vengono apprezzate le proprietà nutritive.

(4) Zais, m. t. bot. Cece, legume o civaia coltivata per cibo. Proverbio: *Bulgnais màgna zais*, Bolognese mangia cece, si dice forse perché in addietro era molto in uso in Bologna (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(5) Spàgna, f. t. bot. (Medicago sativa, LINN.) Erba medica, Erba spagna, pianta da prati artificiali assai appetita da ogni bestiame (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(6) Stoppia - Residui di una coltura erbacea rimasti dopo il taglio o la mietitura. Carlo Berti Pichat, nel suo "Istituzioni scientifiche e tecniche di agricoltura (1851)", spiega che il modo migliore di mietere col "segolo" è detto "a collo" e consiste nel tagliare a 1/3 dal suolo - libro XVIII pag 806. Lasciando la stoppia alta 1/3 della pianta ci sono vari benefici che Pichat spiega dettagliatamente.

(7) Palla di fieno e paglia - in dialetto Balôta.

(8) Vassûra, t. de' boscaioli, cassetta di legno che serve come di ventilatore per la pulitura delle castagne secche e il verbo "vassurare", ventilare, pulire le castagne dalla pula, gettandole in aria. (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).





(9) Sdâz, Setaccio (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(10) La quartirola era una misura di una volta, come lo staio. Quartirola - per aridi (granaglie) il quartirola= 1/16 di corba= litri 4,9153. Staio= 8 quartirola= 1/2corba = litri 39,3224. Corba= 2 staia= litri 78,6448. Sacco= 2 corbe= litri 157,2896. Carro= 10 sacchi= litri 1572, 896.

(11) Stadâura, f. t. d'agr. V. Caveccia da l'anela. -> Caveccia da l'anela, Caviglia coll'anello, quel ferro che introdotto a capo del timone sporge in alto con una o più anelle, che rendono suono. Diciamo anche Rstadâura, Stadâura. (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901) Stadâura - Lunga asta di acciaio con una estremità leggermente appuntita e l'altra estremità con un prolungamento appiattito e sagomato con diversi fori. Su due di questi vi sono due grossi anelli di acciaio, usata come freno di un carro quando questo si trova in leggera discesa. Si infilava la "stadâura" sul timone del carro tra la campanella del giogo e la trave. Quando le mucche si fermavano, la "stadâura" toccando la trave del giogo funzionava da freno. La stadâura veniva usata anche nelle giornate di festa mercato come addobbo, insieme alle aste e le coperte.

(12) Cavéccia - f.t. d'agr. (cavícula), Pijuolo del timone, quel pijuolo chen tien fermo il giogo al timone del carro, detto anche Umàtt dal càr (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(13) Ciap, s. m. Cappio. In agr. Sorta di cappio, che quanto più si tira più serra, e che scorre agevolmente. (vocabolario bolognese italiano compilato da Carolina Cornedi Berti 1869 -1874).

(14) Martignecca, f. Martinello, piccola macchina che mediante una vite interna serve a sollevare e rimuovere pesi gravissimi. (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901) - in dialetto di Maria era la "macagnéca".

(15) Teneroni - Tindròu - castagne che non si erano ben essiccate (ad esempio perché rimaste poco esposte) ed erano rimaste un po' tenere.

(16) Impalugare: allappare, invischiare. Tipico verbo da usare durante gare di Orzoro, pangrattato a cucchiariate senza bere. Il giovane bolognese che tronfio estrarrà dal suo zainetto il mitico "tortino Porretta" o il non meno temibile "Buondi classico" (privo dell'effetto lubrificante della marmellata o della copertura di cioccolato) per la merenda si troverà irrimediabilmente impalugato e quindi bisognoso di ettolitri di liquido. <http://www.maialidapiega.it/forum/index.php?topic=732.0;wap2>

(17) Ballotte - Balûs biasà - Ballotte biascicate. Balûs= castagne lessate con la buccia.

(18) Traduzione: "ho vomitato dentro a una scarpa di Giuseppe, e il gatto è andato a mangiarlo, e poi ha vomitato anche lui".

(19) Scavzè - Scavezzare, scapezzare - rompere, spezzare in tronco (vocabolario bolognese italiano compilato da Carolina Cornedi Berti 1869 -1874).

(20) Granadèl -Panicolo, pennacchio (vocabolario bolognese italiano compilato da Carolina Cornedi Berti 1869 -1874).

(21) Mescolata - Mischlèda - s.f.t. agr. Mescolata, mischianza della paglia di frumento col fieno. Farragine, mescolanza d'erbe per pasto alle bestie. (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(22) Sghèrz - Riccio, scorza spinosa della castagna (vocabolario bolognese italiano compilato da Carolina Cornedi Berti 1869 -1874).

(23) Còrga - Còrg - Paniere, specie di gabbia cilindrica formata di vimini grossetti, non intessuti, ma intrecciati in modo che rimangano fra essi dei vani. Se ne servono i contadini per porvi paglia, fieno e sim. (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(24) Crói, o Crojj - m. (corollium) (aret. coroglio. REDI, Voc.) Cercine, un rinvolto di panno a foggia di cerchio usato da chi porta de' pesi in capo. (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(25) Strôpa, femminile, stropia, Vinciglio, ritorta







di vimini, per legare fascine o altro. Diminutivo e Plurale Strupí, Stroppelle. (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(26) Còv, agricoltura. (lat. Covus) Covone, ognuno di que' mazzi di roba segata che il mietitore fa sul campo. Còv d'furmàint, e anche assol. Cov., Covone di frumento. (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(27) Sâguel, falce messoria per mietere il grano. (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901) - Video sulla mietitura a mano [https://www.youtube.com/watch?v=jg9\\_WCWJjAw](https://www.youtube.com/watch?v=jg9_WCWJjAw)

(28) Manvel, agricoltura: Mannello, Manipolo, quel pugnetto di grano che forma il mietitore tagliandolo. (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(29) Pgnon, s. f. Gregna, Bica, mucchio di covoni (Vocabolario imolese-italiano Tozzoli, 1857).

(30) Cavajân, Bica, Barca, massa di covoni. Metter in cavajon, Abbicare, Abbarcare (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(31) Tiz (lat. Tegia). Tiza femminile Fienile, quel luogo dove si ripone il fieno (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(32) Uvaròl, Ovaiolo, mercante e venditore di uova (vocabolario bolognese italiano compilato da Carolina Cornedi Berti 1869 -1874).

(33) Bâzel - m. t. de' cont. (Ferr. Bazzul, Mant. Bazzol: lat. Baculum, bastone). Bastoncello un po' curvo, a capo del quale, mediante intaccatura, si appendono secchie, fiaschi e sim. Per trasportarli in bilico sull'una o l'altra spalla. (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(34) Masîra - f. (da maceria) Mora, mucchio di sassi. (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(35) Birócc - m. t. d'agr. Torsolo, ricettacolo quasi legnoso delle piante di granoturco, spogliato de' granelli. (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901) - vedi anche <http://www.ballincontra.it/index.php/cultura/scartossare>

(36) Aib, abbeveratoio, vaso di pietra per dar da bere alle bestie (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901). Nel dialetto di Maria era "Eib".

(37) Gabän - Gabbano, mantello con maniche e di panno piuttosto ordinario. Ora è voce della campagna (vocabolario bolognese italiano compilato da Carolina Cornedi Berti 1869 -1874).

(38) Bdôst - s. m. Maggese. Campo lasciato sodo per seminarlo l'anno vegnente, che anche dicesi Maggiatico. Ma nel nostro dialetto adoperiamo il vocabolo Bdôst per significare qualunque terreno incolto. (vocabolario bolognese italiano compilato da Carolina Cornedi Berti 1869 -1874).

(39) Scàgn - add. Guizzo, Vizzo. Cascante, Passo. "avèir la panza scagna - avere il ventre guizzo, Cascante, Vuoto" - (vocabolario bolognese italiano compilato da Carolina Cornedi Berti 1869 -1874). Vedi <https://www.redacon.it/2016/08/06/la-mucca-gonfia/>

(40) Sorbolo - Il sorbo domestico (*Sorbus domestica* L.) è un albero da frutto della famiglia delle Rosacee e del genere Sorbus. I frutti vengono chiamati comunemente 'sorbole'. Si ricorda l'antico proverbio "Col tempo e con la paglia maturano le sorbe".

(41) Féggna - f. (fenea; mont. Pist. Fenia) nel b. bol. anche Prilân, t. d'agr. Pagliaio, massa grande di paglia in forma cilindro-conica e nel mezzo sorretta da un lungo stile, che chiamasi in dial. *pèl d'la féggna*, in ital. Stollo (Vocabolario del dialetto bolognese Gaspare Ungarelli - 1901).

(42) Seggiolaio - Scranèr - s. m. Quell'artefice che fa e vende le sedie. (vocabolario bolognese italiano compilato da Carolina Cornedi Berti 1869 -1874).

(43) Fornacella - Furnasêla - s. f. Fornacetta. Piccola Fornace. (vocabolario bolognese italiano compilato da Carolina Cornedi Berti 1869 -1874).

