

La CRA DI GRANAROLO DELL'EMILIA

PRESENTA :

“ Il cassetto dei nostri ricordi ”



**Progetto Realizzato nell'anno 2015
in collaborazione
con il
Comune di Granarolo dell'Emilia
Assessorato Politiche Sociali**

La famiglia

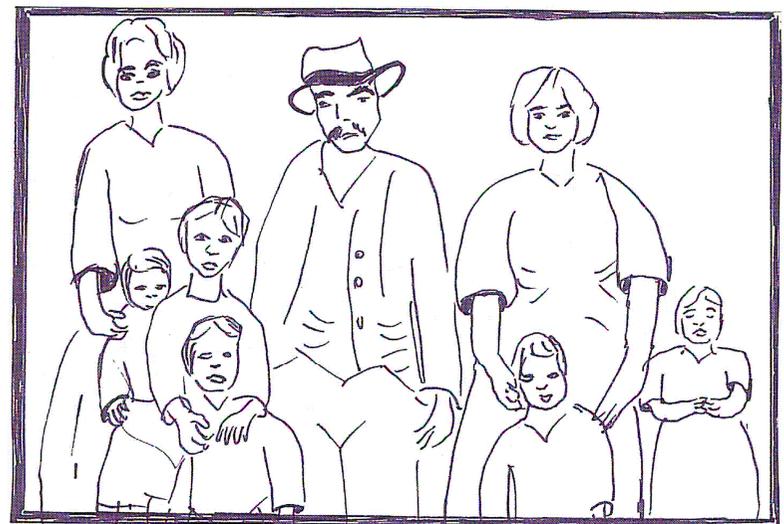
Le famiglie contadine di una volta erano spesso numerose, avevano tanti figli e spesso era costume che in una casa abitassero, assieme, più di una famiglia di parenti (fratelli o sorelle).

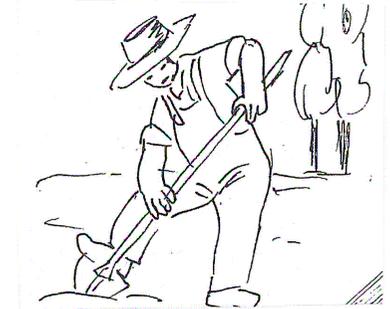
Era la forza di lavoro di quell'epoca per lavorare i campi.

Il lavoro era ben organizzato sapete!

Gli uomini lavoravano di solito nei campi e nei frutteti.

(Ilde e Vanda)





I lavori

Chi non aveva terra andava a lavorare come bracciante presso dei proprietari terrieri.

Molte donne invece partivano ed andavano a lavorare nelle risaie.

Per queste famiglie la vita era ancora più dura senza il “quieto vivere” che ti da la terra coltivata.....

Pensate che spesso partivano anche bambine di 8/10 anni....

Le donne si raggruppavano in punti stabiliti, tante avevano con loro al fiol (le figlie) piccole.

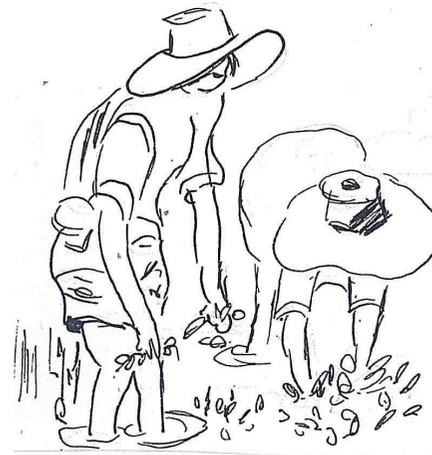
Qui i caporali le smistavano nelle risaie dei dintorni della nostra “bassa”.

A ira dla miseria (C’era miseria) e bisognava guadagnare dove si poteva!

Sono stata fortunata io, ho lavorato nelle risaie di Bentivoglio e dintorni.

La sera tornavo a casa. Quante donne invece si “facevano la campagna” rimanendo via una stagione intera. Molte andavano in Piemonte verso Vercelli per guadagnare “4 soldini”... che però i feven bon! (che però servivano molto).

(Iole, Nirvana)



Noi donne: i campi e la famiglia

Le donne aiutavano gli uomini nei campi, ma avevano anche da pensare alla casa ed ai figli piccoli da allevare.

Per questo motivo le spose di casa si accordavano fra di loro in modo da alternarsi le settimane.

Una rimaneva in casa a fer la zdoura (massaia) e cl'etra andeva in tal camp (l'altra andava nel campo).

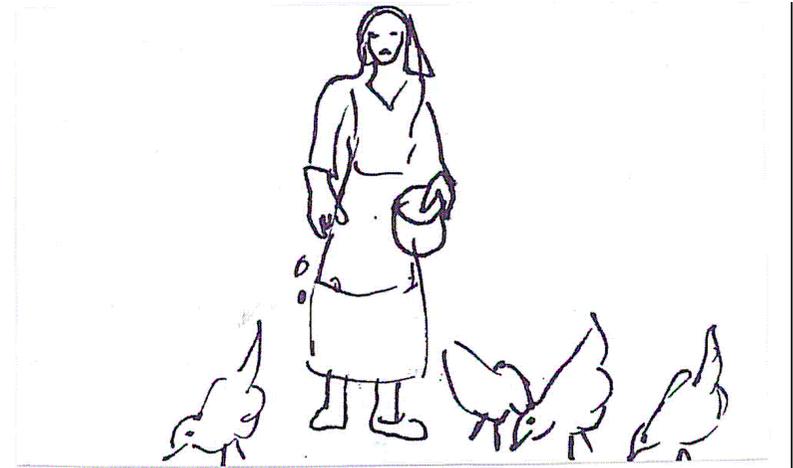
La domenica mattina era il giorno del cambio di settimana e la zdoura si alzava presto per preparare il pranzo e con questo il suo lavoro in casa era finito.

Ci si riuniva poi tutti assieme e si andava alla Santa Messa e dopo a cà a magnèr (a casa a mangiare)!



Nuetri (noi donne) pensavamo anche agli animali da cortile che dovevamo da accudire.

C'era un motivo preciso: quando avevamo bisogno di qualche soldino in più, andavamo al mercato e vendevamo i polli o i conigli.



Il ricavato era una manna dal cielo per noi, perché ci permetteva di acquistare quei beni che, in quel periodo, erano più costosi, come le stoffe per fare abiti per la famiglia, lo zucchero, l'olio e le scarpe.

I mesi erano tutti scanditi con i lavori relativi a quel periodo dell'anno.

Amarcord (ricordo) che, nei mesi invernali, noi donne passavamo molto più tempo in casa perché non si lavorava la terra.

(Vanda)

“la Berta” filava....

Avevamo comunque il nostro bel daffare perché era il periodo in cui noi filavamo le “manelle” di canapa. Stavamo dentro la stalla in un bel gruppetto, si chiacchierava e lavorava assieme.

Era un momento di tranquillità per noi, si stava al calduccio in mezzo alle nostre mucche che ci davano tanto e per di più, in quel periodo, ci scaldavano anche...

(Ilde e Vanda)



Al tlèr (il telaio)

In primavera, in quei giorni piovosi che non ci permettevano di andare nei campi, si passava il tempo al telaio utilizzando il filo di canapa che avevamo prodotto durante l'inverno.

Tessevamo i nostri lenzuoli e asciugamani e le ragazze preparavano la loro dote per il matrimonio.

Era un lavoro di pazienza e bravura.

Tutte le cose che si tessevano col telaio venivano poi ricamate con l'orlo a giorno e con le iniziali della proprietaria della dote. Agli asciugamani, oltre ad essere ricamati, venivano fatte anche le frange per abbellirle ulteriormente.

Insomma l'era un lavurir long (un lavoro lungo) !.

Le anziane insegnavano alle ragazzine come si facevano i ricami.

Ci si trovava sempre in un bel gruppetto e si lavorava tutti assieme.

Le ragazze imparavano il lavoro del cucito che era davvero utile.

E po' brisa tutt andevan dla sarta!

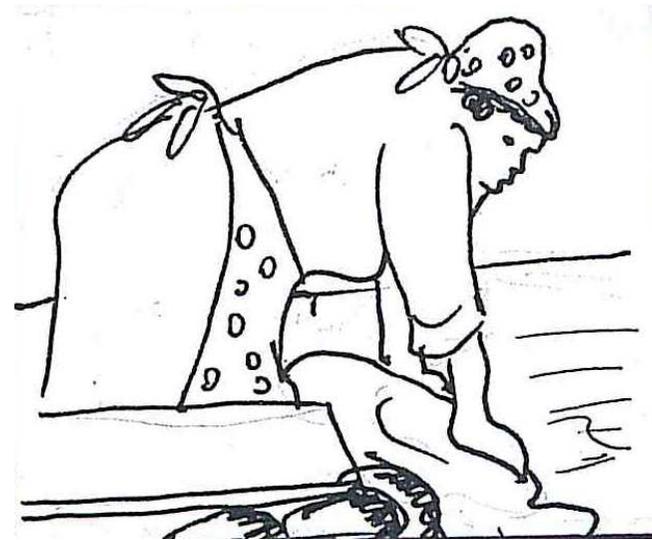
(E poi non tutti potevano permettersi di andare dalla sarta!).

Impara l'arte e mettila da parte. E' un proverbio molto vero!

(Vanda Pasqua Laura e Nirvana)

Opur peza arpzola la fa ban ala famiola (Rammendare...
Fa bene alla famiglia cioè si risparmia),
Savi (sapete) i vestiti venivano girati e rigirati dalla nona
(nonna). La vedevo che da camice già lise potevano uscire
altre cose. Dal mudant par esempi o camisen par i cinno
(delle mutande o camicine per i bambini)

(Laura)



Il bucato

La zdoura doveva pensare anche a fare il bucato.

Na volta a gnèra megga la lavatriz (Una volta non c'era mica la lavatrice)...

Noi usavamo un mastello di rame (al zindrandal), che sul fondo aveva un buco che veniva tappato.

Si mettevano dentro i capi di colore chiaro e si copriva con un telo sul quale mettevamo la cenere del camino.

Nel frattempo si faceva bollire dell'acqua che veniva versata pian piano sulla cenere.

(Dina)

L'acqua filtrava fra le trame del telo e passava sui capi all'interno dal zindrandal fino a ricoprirli.

Rimanevano così, per circa due giorni, dopo di che si toglieva il tappo alla mastella.

Attenzione, 'acqua veniva raccolta in un altro mastello per poter lavare i capi scuri!

(Dina, Vanda)

La biancheria bianca invece veniva risciacquata, generalmente con l'acqua del pozzo.

Forse ora ci si crede poco, ma veniva tutto candido e profumato!

(Angela P. ed Ermes)

Io ricordo invece che si andava nel fiume vicino a lavare i panni col sapone.

Una volta il sapone si faceva in casa.

Le cotiche del maiale venivano tenute e quando ne avevi una certa quantità allora si andava nella Farmacia del paese a comprare la soda caustica.

Si bolliva assieme alle cotiche fino a che queste si scioglievano.

Il composto veniva posato dentro una forma di legno e si aspettava che si solidificasse.

Quando era duro veniva tagliato a quadretti ed ecco fatto il nostro sapone!

(Iride)

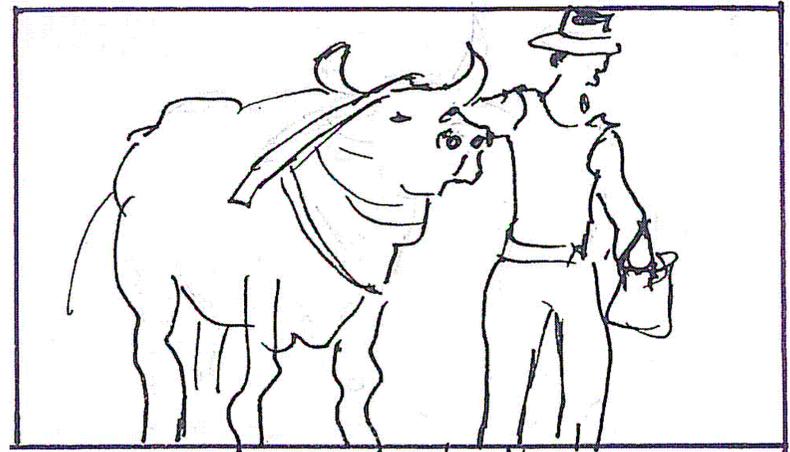
Insomma, a pinsè cal fèva pozza? (Insomma, pensate forse che faceva cattivo odore??)

Non è vero, era inodore e poi.... al sgureva dimondi (puliva così bene)!

(Dina e Angela P.)

Io invece ricordo che i miei genitori avevano circa una ventina di mucche.

Il babbo, la mattina e la sera, puliva la stalla con la “ramaza”
Cambiava la paglia dove dormivano e dava da mangiare alle bestie nella greppia.

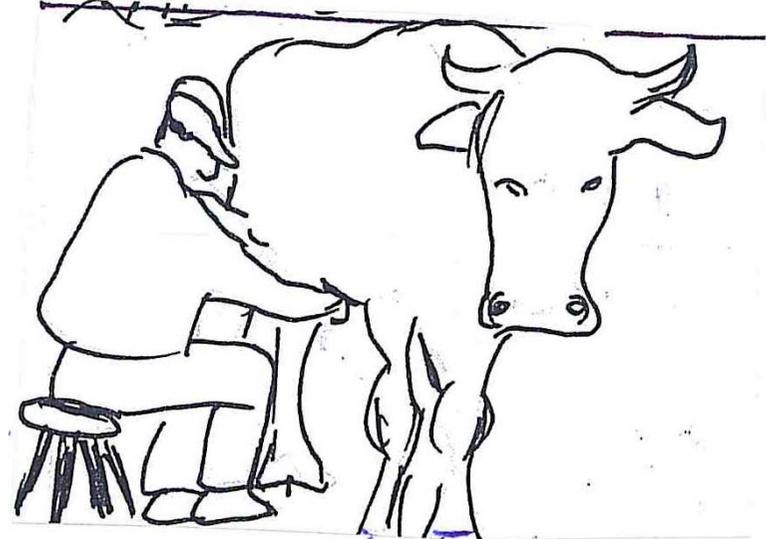


Ricordo che d’inverno mangiavano il fieno secco o la biada
mentre d’estate dava loro la spagna (erba medica).

A volte le portava a pascolare.

Le accompagnava in un campo vicino a casa e la sera,
siccome erano già abituate, tornavano da sole nella stalla e a
lui non rimaneva che andare a mungerle...

Quando ero piccola andavo con lui, mi divertivo tanto!



Diceva poi: - vieni qui sotto Delves.

Io mi chinavo e lui mi strizzava una mammella dritta in bocca ed io bevevo il latte così!

Come era buono!

La mamma col latte faceva anche dei formaggi teneri e la ricotta.

Li tenevamo per consumarli noi ma, quando occorreva, andava a venderli in un negozio di stoffe e loro, in cambio, le davano dei tessuti coi quali poteva confezionare dei bei vestiti per tutti noi.

Vedete, le donne di una volta si arrangiavano molto nei lavori più diversi.... spesso faticosi e, a dir la verità, erano tante volte più da uomini.....

(Delves)

La canapa

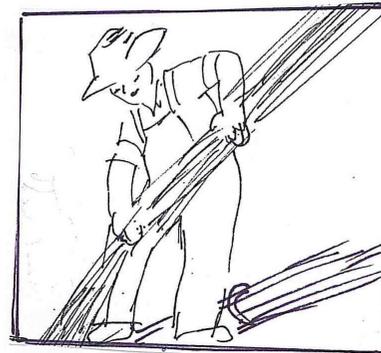
Ai primi di febbraio ricordo che si seminava la canapa.

Il campo veniva concimato col letame.

La canapa aveva dei fusti alti anche 4 o 5 metri che venivano fatti seccare.

Si raccoglieva e i fusti venivano battuti per terra perché cadessero tutte le foglie.

(Maria e Carolina)



I fusti venivano poi raccolti in fasci a forma di cono e le foglie che si staccavano dagli steli, non venivano buttate: si maceravano e servivano per concimare la terra.

Il lavoro successivo era accorciare i gambi con un falchetto dopo di che li portavamo e in tal masadur (al macero).

Immergevamo i manelli (fasci) nell'acqua e, per non farli riaffiorare, trasportavamo dal pred grossi (delle grosse pietre) che posizionavamo sopra i manelli.

(Dina e Angela)

Che fadiga ragazu! (Pensate che fatica facevamo!).

Eravamo noi donne a curare questo lavoro, sapete!

La canapa era lasciata a macerare per circa due settimane.

Questa macerazione serviva a far disfare la colla che teneva unita la fibra tessile dallo stelo di canapa.

Passate le due settimane, tornavamo dentro l'acqua che diventava putrida e puzzolente.

Pinsè mo che tutt i pass i murivan. (Pensate che tutti i pesci morivano).

I gnèvan so a gala e adìò pass! Venivano su a galla e così.... addio ai pesci!)

Dovevamo poi togliere tutte le grosse pietre per poter raccogliere i manelli e quindi le trasportavamo tutte sulle sponde del macero.

Quando avevamo finito questa operazione i manelli si lasciavano al sole a sugher (ad asciugare) e dopo si riponeva in tal ciùs (locale vicino alla stalla).

(Angela P. e Vanda)

A questo punto veniva chiamato “l’uomo della scavezzatrice” che, con la sua macchina frantumava gli steli.

Chi non poteva pagare la scavezzatrice, oppure quando ancora non c’era..... beh....al feva incossa a man (faceva tutto a mano)!!

Voleva dire che ci si metteva molto più tempo e si faceva ancora più fatica...

Si doveva battere e ribattere gli steli fino a che non si frantumavano.

Dopo questa operazione entrava in funzione la gramola, che li spezzava ancora di più.

Era un attrezzo molto pesante e faticoso da usare. Però consentiva di staccare ancora di più la fibra dallo stelo.

A volte venivano a farlo degli esperti: as ciamevan i gazulèr (beh insomma, non so mica tradurlo!).

Quando l'operazione della gramolatura era terminata, si otteneva finalmente la filaccia cioè la fibra della canapa.

Questa andava ulteriormente ripulita e battuta per togliere le ultime impurità.

Più era bianca più era bella e vendibile a miglior prezzo.....

La filaccia veniva impilata con ordine e così la dovevano trovare i mercantini (trasportatori) quando passavano a prenderla per portarla alla filanda.

Ogni famiglia ne teneva una parte, quel tanto che occorreva per fare lenzuola e asciugamani per la casa o per le doti delle figlie.

(Vanda, Angela P. , Nirvana e Pasqua)



Verso giugno/luglio as andeva a mèdar (si andava a mietere) e, con la falce!.

Nuèter doni avèvan na capèla ed paia in testa, acsè bela (noi donne portavamo un capello di paglia in testa, così bello!)

Il grano si faceva asciugare e poi si facevano delle fascine.

Dopo arrivava la trebbiatrice che divideva i chicchi di grano dalla “polga”

Ragazù ans buteva megga vi (non si gettava mica).

Veniva tenuta e data da mangiare ai maiali.

Dovevate vedere cumpagna i sguazevan (dovevate vedere come erano contenti)!.

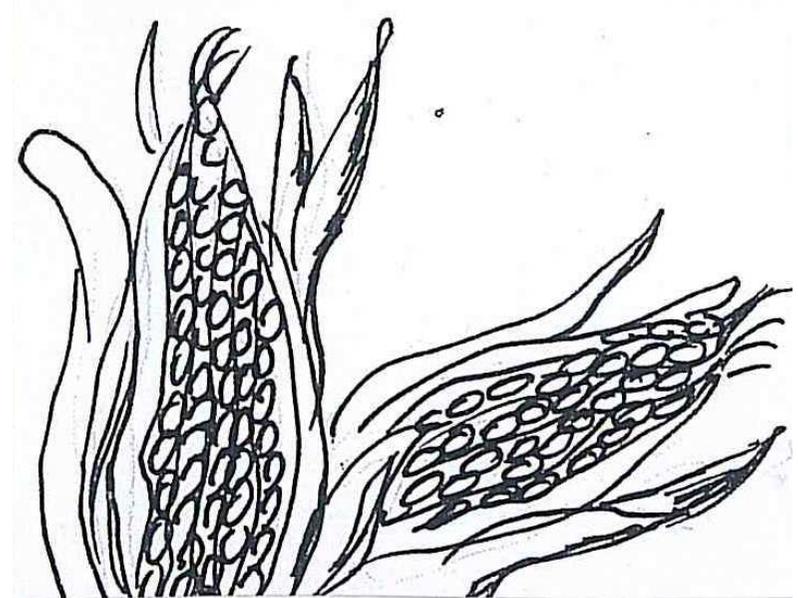
A savì che un an al vens anc al Duce a Mascaren? (Dovete sapere che un anno venne perfino il Duce a Mascarino).

Andò in casa di un ricco proprietario e si fece fotografare su un trattore.

Tante ragazze un po “sbirre” (birichine) andarono la per vederlo e poterlo toccare!

Me no! (Io no!)

(Dina e Vanda)



In agosto/settembre era il momento per raccogliere il granoturco.

Le foglie che racchiudevano le pannocchie venivano accuratamente conservate.

Sapete che era un ottimo cibo per le mucche, ma quando erano ancora verdi!.

Seccate invece si usavano per riempire i materassi.

Amarcord che quand as andeva a let l'ira tutt un cric crac...

(Ricordo che quando ci si stendeva su quei materassi si sentiva: cric, crac..). Si usavano d'estate perchè ti davano una sensazione di freschezza.

(Carla, Laura ed Iride)

Ricordo che a settembre era il momento in cui le donne preparavano nell'aia la passata di pomodori.

Venivano bolliti e poi spremuti nella macchina.

Dopo venivano messi nei vasi e cotti a bagnomaria e si conservavano bene per l'inverno.

Come era buona quella passata, era come mangiare del pomodoro fresco!

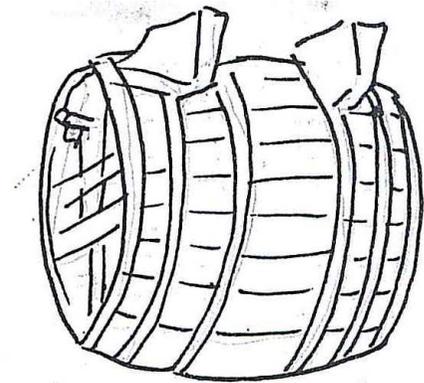
(Nirvana)

Beh, allora si andava anche a spigolare la frutta caduta e con quella si facevano le marmellate in casa. Veniva tolto la parte un po' marcia, tagliata a pezzi e fatta bollire con lo zucchero.

Si metteva nei vasi e bollita ulteriormente a bagnomaria e conservata per fare le "pinze"

Adesso si chiama crostata!

(Iride)



Settembre era anche il periodo della raccolta dell'uva.

Si passava di filare in filare raccogliendola in grossi panieri che poi si riportavano nell'aia.

A la mitèvan po', dentar a di bigonz (La mettevamo poi dentro a piccoli tini).

All'epoca le donne e gli uomini entravano dentro al bigonz e la pestavano con i piedi, pulè badè ban (guardate bene ben puliti)!



Dopo si passava il contenuto dei bigonz in un tino grande dove rimaneva per circa una settimana.

Lì, si lasciava ad arboiar e ad arliveres (li ribolliva e, quindi, si alzava).

(Gigi, Pasqua e Dina)

Il risultato era il vino nuovo.

Che bon acsè doulz (che buono così dolce)!

Il vino veniva tirato dal tino e messo nelle botti fino verso il periodo di Pasqua e poi l'uomo di casa decideva quante damigiane servivano per la famiglia (vino da pasto per tutti i giorni) e quanto invece doveva imbottigliare per farlo diventare buono (vino da bere per le feste o le grandi occasioni).

(Vanda e Carolina)

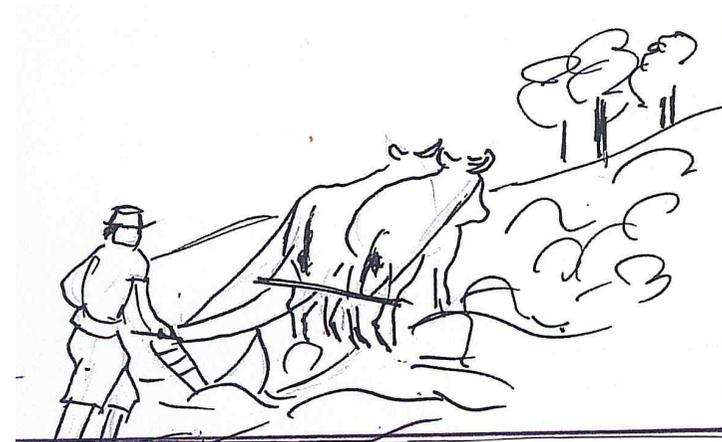
Ragazu a settembre a s'andeva anc ad arè.

Ban anv arcurdè piò? (Ragazzi a settembre si arava, non vi ricordate più?)

As partiva con al vac e l'aratar (si partiva con le mucche e l'aratro) e via ad arare i campi!

Quando poi è arrivata la macchina è stato tutto più semplice.

(Laura)



Beh, allora per ottobre - novembre si andava a seminare.
Ricordo che il babbo aveva cura di cambiare semina.

Dove quell'anno era stato raccolto grano al sumnèva
quel'eter (seminava qualcos'altro).

Al geva che acsè la tera l'aveva piò forza!
(Diceva che così la terra avrebbe reso di più).

(Gigi, Maria e Vanda)



Io ricordo che dopo i Santi (primi di ottobre) as mazèva al ninèn (si ammazzava il maiale).

Se l'omen ed cà al n'era brisa bon, as ciameva al mazler (Se l'uomo di casa non era in grado di farlo, veniva chiamato il macellaio del paese).

E' proprio vero che non viene buttato niente dal ninèn (maiale).

(Nirvana)

Con questo animale si facevamo salami, prosciutti, mortadelle, salsiccia pancetta.

Con la testa, la coppa di testa, con le gambe lo zampone. Col grasso il lardo e con i peli i pennelli.

Le budelle si usavano per insaccare i salumi, megga cumpagna la plastica d'adesa (mica come la plastica di oggi).

(Ilde e Dina)

Quando era pronti, i salumi noi li appendevamo a na perdga (una pertica) vicino al camino, per farli asciugare un po'.

Dopo per conservarli il più a lungo possibile, li mettevamo dentro un vaso pieno di grasso (di maiale!).

(Vanda)

Quando eravamo cinni, nueter a stevan sempre dri ai grand par vaddar e imparer (noi stavamo sempre vicino ai grandi per guardare ed imparare).

In quell'occasione as psèva pluchèr quèl: i ciccioli che a me piacciono tanto (si poteva piluccare qualcosa).

(Pasqua)

Csa vutt as andeva par poc temp a scola in cumpans me a lavureva bela da cineina!
(Cosa vuoi, si andava per poco tempo a scuola, in compenso io lavoravo già da bambina!

La nona as miteva sotta a fer i lavurir ed cà (la nonna ci insegnava i lavori di casa).

Ricordo che ho imparato a fare la sfoglia a 7/8 anni circa.
Ero così piccola che non arrivavo alla tavola e allora mi metteva un panchetto sotto i piedi così diventavo più alta!

(Laura)

E' proprio così. Io guardavo la mamma e imparavo.

Non avevo dei giochi neppure io, però avevo sei fratelli in casa.

Io ero la più grandina e praticamente le mie bambole sono state i miei fratelli che dovevo accudire!

(Angela M.)

Io ricordo invece un gioco che noi facevamo nell'aia.
Era il gioco della "Campana".

Si disegnava con un pezzo di gesso una campana per terra e
si divideva in sei quadrati, numerandoli.

Tenevamo una sassolino su un piede e, a zoppo galletto,
sollevando il piede, dovevamo saltare tutti i sei riquadri
senza fare cadere il sassolino.

(Vanda)

Va la, va la!

Cosa vuoi che abbia giocato.

Ricordo che ho portato solamente dei sacchi di grano al
mulino, anche da piccolo!
Non mi ricordo proprio di aver giocato.

(Gigi)

Uno dei giochi che mi divertiva molto e che facevo col le bambine dei vicini contadini, era il salto della corda.

Una corda la si trovava sempre e, alla fine, il bello del gioco è il divertimento!

Sapete! Noi bambine ci facevamo anche delle lunghe collane con le margherite.

Dovevate vedere come ci pavoneggiavamo....

(Maria)

Se adio , ma che giocare!

Sapete come erano le nostre bambole?

La mamma faceva il corpo con degli stracci e lo riempiva sempre con degli stracci, ma ancora più vic (ancora più vecchi).

Bona grazia a Sant'Antoni (Buona grazia a Sant'Antonio)!

(Pasqua)

Beh? Erano belle allora!

A me ai mi fèven con al foi ed furmintòn (a me le facevano con le foglie del granturco)!

Se la mamma aveva tempo, mi faceva un vestitino con gli stracci, ma se aveva tempo!

Ma poi? Cosa vuoi che possa dire?

Io sono andata in risaia che avevo solo 10 anni, altro che giochi!

A lavurer e ...zitto (a lavorare e... silenzio).

(Nirvana)

Io invece le facevo con la “melta” (terra fangosa). Me lo aveva insegnato la mamma.

Andavo sulla sponda del macero, raccoglievo il fango e gli davvo una forma di bambola.

Quando era secca potevo giocare ma, duravano così poco.....

Per fortuna che la melta non mancava mai e così il mio gioco era doppio, costruire la bambola e giocarci.

(Delves)

Io allora posso dire di essere stata fortunata!

Eravamo contadini, ma la terra era nostra.
Comunque anche a noi facevano le bambole di pezza, ma la
mamma ci faceva tanti vestitini....

Il mio divertimento più grande era cambiarle
continuamente....

(Carolina B.)

Anche per me invece non c'erano giochi, ma era una mia
scelta.

Ricordo che i miei genitori dicevano che ero talmente buona
che rimanevo seduta sotto un grande albero e mi leggevo il
Giornalino dei Piccoli!

A volte raccoglievo margherite e viole. Facevo dei mazzetti
per la mia maestra!

(Ermes)

Ma volete proprio sapere un quèl (una cosa)?

Tutti questi giochi, come vedete, non costavano niente, erano inventati dai grandi proprio per questo!

La maggioranza dei contadini, a quell'epoca, non poteva permettersi il lusso di spendere soldi in giocattoli. Prima si pensava alle cose utili!

Per esempio, a Natale , beh, non c'erano mica giochi!

Il regalo più grande erano i tortellini e la torta di riso.

Per l'Epifania poi.... nuèter (noi) nella calzetta trovavamo sempre due noci, un mandarino od una arancia, dei fichi secchi.

Alla fin dla fira (alla fine della fiera) dentro di noi eravamo anche contenti perché per noi questo era molto!

(Dina)

A casa nostra, dopo pranzo, io e i miei fratelli uscivamo nell'aia e, attorno a casa, e giocavamo a nascondino. All'epoca della mia infanzia non avevamo elettricità. Si usavano le lampade a carburo che era una polvere fatta a mattonella. Bruciandola, dentro la lampada, potevamo illuminare le camere.

Noi cinni mettevamo un po' di questa polvere sotto i tacchi e ci divertivamo un mondo a sfregarli l'uno contro l'altro. Vi chiederete il perché??

Mandavano tante scintille e noi eravamo felici. Dopp però' (dopo però) prendevamo "orzo" (sgridate) dai nostri genitori perché chiaramente le scarpe si rovinavano.

(Ilde)

