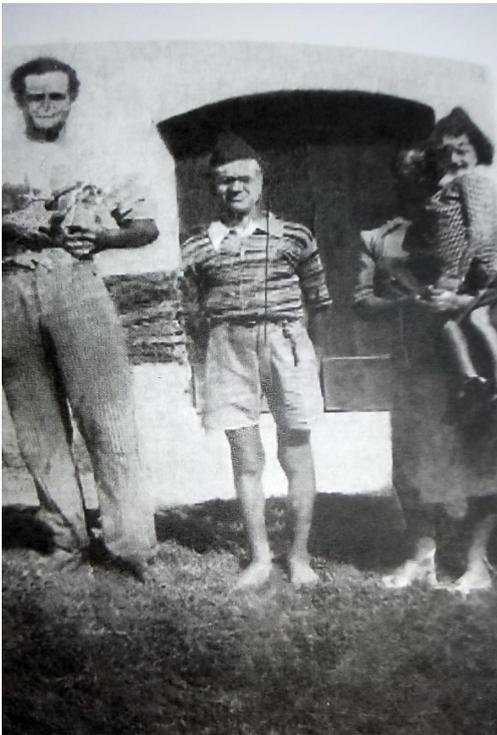


GIOVAGNONI GIORGIO

I RICORDI DELLA CAMPAGNA

DAL 1940 AL 1945



*Sopra :GIORGIO con zio ALDO e zia ISORA 1943*** GIORGIO davanti alla stalla disabitata 2018*

Foto copertina: **in alto a sinistra : zio Aldo, io Giorgio, zia Isora e cuginetta - 1943**
in basso a destra: io davanti alla stalla disabitata - 2018

PREFAZIONE

Ricordi del tempo trascorso in campagna dal 1940 al 1945 nella bassa bolognese.

Piccole storie racchiuse dentro un raggio di cento metri.

Non è il racconto cronologico di una storia, ma piccoli episodi affiorati nella mente in modo disordinato.

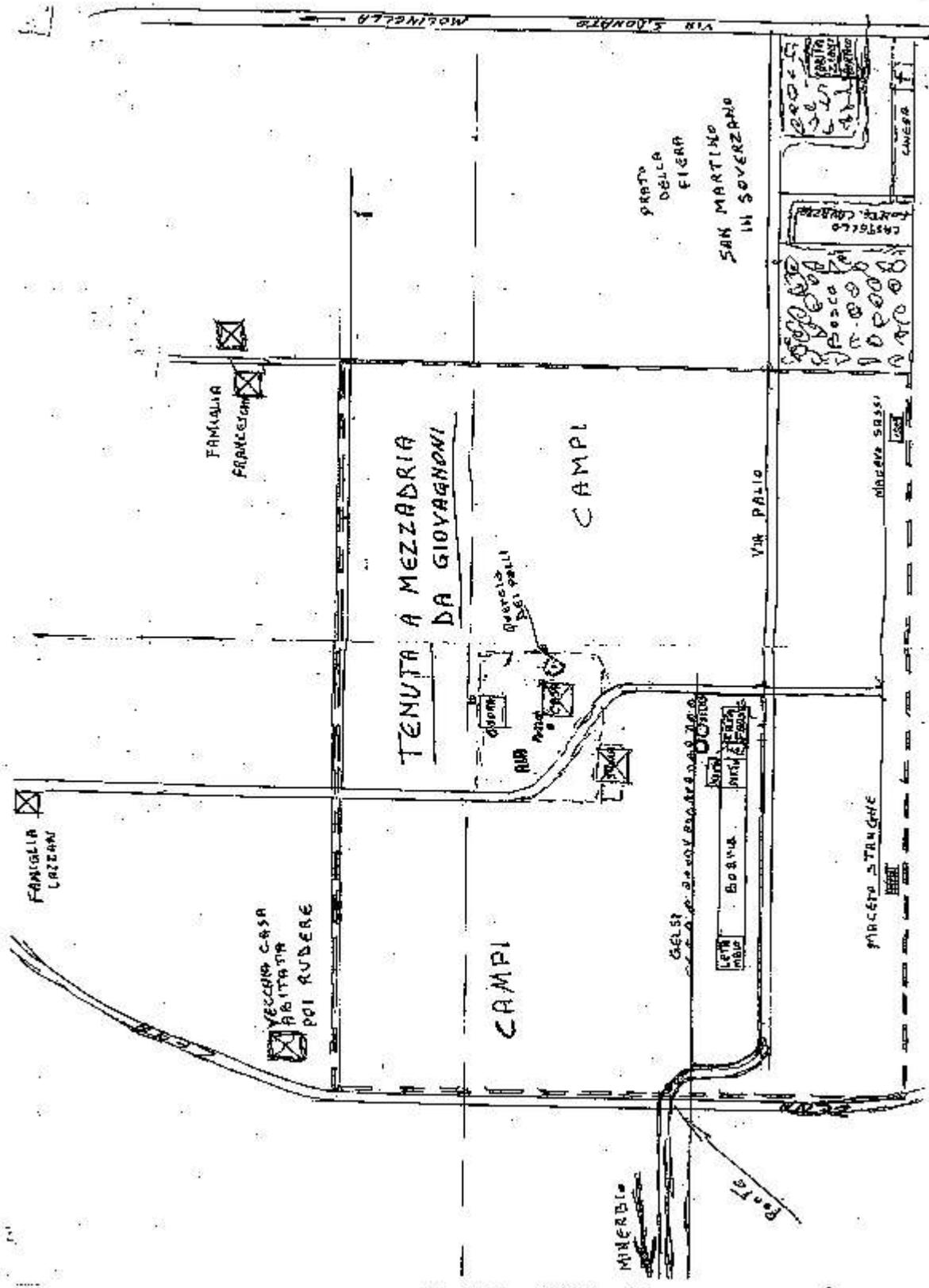
Rimpiango con nostalgia i vecchi tempi vissuti in campagna dal nonno Paolo, colono a mezzadria in San Martino in Soverzano, a due chilometri da Minerbio.

Rivisitazione di un mondo con visioni e spettacoli della natura che non ci sono più. Sono tornato a visitare quei posti ed ho provato delusione ed angoscia; ho faticato a riconoscere i luoghi della mia adolescenza.

San Martino in Soverzano era chiamato "San Marten di manzu" perché c'era un vasto prato sul quale un tempo si svolgevano i mercati dei vitelli.

Accadimenti e ricordi che ho nella mente, certi e nitidi, mi sembrano, forse un po' sfumati per essere ricordi di settantacinque anni fa, forse solo qualche piccola inesattezza a causa di una distorta interpretazione dei fatti per la mia giovane età di allora, ma nulla di riportato o raccontato da altri, oppure modificato dalla mia fantasia per rendere la storia più avvincente. Tento di raccontare il valore delle piccole cose, tutti fatti normali e naturali per quei tempi. Le attrazioni, le passioni e le emozioni erano tante nella semplicità di quella vita, senza dover narrare la ricerca e il ritrovamento di un grosso tesoro, oppure la caccia ad un killer assassino, per rendere appassionante la lettura!

Mappa, da me disegnata, relativa al podere di cui tratto



Tutta la famiglia era impegnata per la propria sopravvivenza e la sopravvivenza del podere che era composto da una ventina di campi di terreno. Non ricordo di quante tornature cadauno fossero, ma erano grandi, confinanti a sinistra col prato della fiera e il bosco del castello medievale del conte Cavazza, e a destra un bell'argine rialzato della "zaina", (così veniva chiamato una sorta di ruscello con l'acqua scorrevole tutto l'anno). Davanti, una boaria con due alti silos per foraggi per il bestiame, una lunga stalla con quattro tori da monta di razze diverse.

La parte opposta della tenuta del nonno, confinava con un fossone, nel quale circolava sempre l'acqua, dove crescevano rigogliosi salici e preziosi vimini, lunghi sottili e flessuosi, che servivano per legare i covoni del grano alla mietitura, e da lì iniziava la tenuta gestita dalla famiglia Franceschi.

La casa colonica del nonno era così composta: due grandi saloni, una sala elegante di prestigio, più due ripostigli ed un'ampia cantina al piano terreno, poi sei camere da letto ed un ampio granaio al piano superiore. Naturalmente, a quei tempi in campagna non esistevano i bagni; si tenevano i vasi da notte sotto al letto.

Davanti, a venti metri dalla casa c'era la stalla, affiancata da porticati e ripostigli, sopra un enorme fienile e dietro alla stalla c'era il letamaio di circa ottanta metri quadrati, che cresceva con l'immissione quotidiana della paglia imbevuta di urine e di boazze (che sono le feci dei bovini), lasciando, tutto attorno nell'aria, la testimonianza della sua presenza. A trenta metri, dall'altro lato, un ampio cascinale, chiamato "la casòuna" (la casona), contenente quattro loculi dotati del trogolo con l'apertura esterna per alimentare i maiali, senza doversi introdurre dentro al porcile ed evitare di imbrattarsi, poiché i maiali, alla vista del secchio contenente il loro cibo, avrebbero aggredito rovesciando il contenuto del secchio sui loro escrementi, come erano soliti fare. Inoltre c'erano altri sei locali, separati fra loro, per anatre, oche, conigli e legnaia contenente le fascine all'asciutto per il forno. Sotto alla casona, un'ampia tettoia con inserito il forno a legna. Di fianco dalla parte dei campi, esisteva una latrina, costituita da una buca fonda un metro con sopra un asse, racchiusa con canne, un portello rialzato trenta centimetri, per vedere se era occupato. Fra la casòuna e la casa c'era il pozzo con carrucola e catena e con attaccato un secchio fisso, che serviva per il riporto in superficie dell'acqua per tutti gli usi, compreso il riempimento dell'àib, vasca/abbeveratoio dei bovini, per il bucato e per riempire quel secchione che si teneva

perennemente in casa per tutti gli usi domestici . Serviva per cucinare, per lavarsi le mani e, per bere.

Un mestolo in acciaio presso il secchio serviva a tutti per bere, al nonno e al garzone, a noi ragazzi e alle donne, e si beveva un'acqua fresca che sapeva di terra e di ferro del mestolo e non avevamo nessuna ripugnanza per quel mestolo dal quale bevevano tutti!

L'orto, gli alberi da frutto e la vigna abbarbicata lungo i filari degli alberi che delimitavano i campi, erano risorse per i consumi giornalieri della famiglia, compresi tutti i piccoli animali da cortile e da gabbia.

Le api. Una decina di arnie erano collocate presso gli alberi da frutto ed erano gestite dallo zio Adelmo. Esso si avvicinava alle arnie con molta disinvoltura, aveva un cappuccio in testa con una retina rada per la visuale e un mezzo bastone con attaccato uno straccio bruciante che diffondeva fumo, scoperchiava l'arnia e ne controllava il contenuto. Penso che le api lavorassero bene, perché ogni tanto mettevano dei telaietti con cera e gonfi di miele dentro ad una centrifuga, nella così detta "smladoura" e riempivano alcuni vasi di miele. Questa attività è sempre esistita nel passato ed è sempre continuata successivamente.

Ricordo un'altra attività che si è svolta solo qualche stagione, e cioè la coltura dei bachi da seta.

Al confine del podere con la boaria c'era un lungo filare di gelsi, che, oltre alle dolcissime more, delle quali ero ghiotto, fornivano le foglie per allevare le larve. All'inizio, quando erano piccolissime, ne bastavano poche per nutrirle, poi mano a mano che passavano i giorni, diventavano sempre più voraci e occorrevano sempre più foglie. Loro aumentavano a vista d'occhio di volume e tutti i giorni bisognava aumentare lo spazio a loro dedicato e finivano poi con una arrampicata sui numerosi rametti per loro appositamente posti. Era bello osservare la velocità della loro trasformazione. Poi, quando una miriade di bozzoli di seta bianca ciondolavano fra i rametti, era un vero spettacolo creativo!

Le colture del podere erano molto diversificate. Venivano seminati foraggi per i bovini che in dialetto chiamavamo "la spàgna" (era il fieno o erba medica) poi grano, granoturco, canapa, barbabietole, patate, cipolle, ed altro.

Tra le semine dei vari prodotti ed i raccolti, passava poco tempo e quindi era tutta una corsa per stare ai tempi e seguire il corso degli eventi.

C'erano dei momenti precisi per il raccolto di ogni prodotto. A non rispettarli si rischiava il guastarsi delle derrate nel campo, mandando tutto in malora. Quindi tutta la famiglia era impegnata in modo solidale a correre con impegno ad ogni richiamo del vice capofamiglia, che, nel nostro caso, era il figlio maggiore del nonno Paolo, Cesare, da tutti chiamato Zìzaren. Lui era l'uomo forte addetto alla guida delle persone nelle lavorazioni nei campi. Però, la persona di riferimento gerarchico ufficiale, era e rimaneva il nonno Paolo, e quando arrivava il "caporale", che era il braccio operativo del fattore, (il quale rappresentava la proprietà del conte Cavazza essendo la tenuta a mezzadria), questo cercava e dialogava sempre, e solo, col nonno Paolo. Esso (il "caporale", così era definito il coordinatore/controllore della proprietà) arrivava in bicicletta due o tre volte al mese, mentre, il fattore, si faceva vedere una o due volte all'anno. Arrivava sempre su una lucidissima carrozza, trainata da una splendida cavalla e a tenere le redini era una specie di maggiordomo tutt'fare. Ma il conte Cavazza non l'ho mai visto!

Il nonno "Pavlàt" era la rappresentanza simbolica di tutta la famiglia; era lui che teneva la cassa ed era lui che riscuoteva ed eseguiva tutti i pagamenti ed era a lui che in famiglia spettava sempre l'ultima parola. Tutti gli si rivolgevano con la massima referenza, dandogli del Voi, (Vò era in dialetto, si parlava sempre e solo in dialetto). Come era d'uso in tutte le famiglie coloniche, la persona più anziana gestiva la stalla, che nel nostro caso era il nonno Pavlàt, (il gestore della stalla veniva chiamato "al bioic") fumatore di sigari, ovvero toscani, che accendeva e spegneva decine di volte e quando era ridotto al minimo se lo masticava sputando ogni tanto saliva nera per terra. Masticare tabacco era una consuetudine degli anziani.

Col caporale che dava direttive e consigli, discuteva dei bovini e anche sulle quantità di tornature di derrate da seminare. Ogni tanto andavano anche a verificare sui campi le colture che a volte erano belle e abbondanti ma a volte erano deludenti. A causa di questo, valutavano le concimazioni e scambi di seminazioni nei terreni. Io, braccio destro del nonno, lo coadiuvavo nei lavori della stalla e spesso lo sostituivo. Ero attento come sempre, guardavo, ascoltavo e meditavo, per poter darmi una risposta a tutti i perché delle vicende. Il nonno recepiva e riferiva a Zìzaren, (lo zio Cesare).

Il caporale controllava e annotava su un taccuino i raccolti, ed era molto attento a controllare e annotare la pesatura e la conta dei sacchi di grano quando arrivava la trebbiatrice.

Per poter ottenere dei prodotti abbondanti, sani e di bell'aspetto occorreva tanta esperienza e perizia. Per questo motivo il principale argomento delle discussioni delle persone adulte e responsabili delle famiglie agricole, erano le coltivazioni e l'allevamento del bestiame. In questo modo avvenivano scambi di esperienze.

E' capitato che, nuove proposte innovative, davano risultati positivi a qualcuno, ma completamente negative ad altri. Nei rapporti fra contadini confinanti non mancava la solidarietà. Un anno, in primavera, erano finite le scorte di foraggio per il bestiame e le nuove colture erano ancora indietro, allora, gli zii, chiesero ed ottennero dalla famiglia confinante, dai Franceschi, un carro carico di fieno.

Questo permise la nutrizione del bestiame fino all'arrivo dei nuovi raccolti.

Nelle molteplicità degli impegni c'era da accudire la stalla, compresa la mungitura. Di solito erano le donne che, nel tardo pomeriggio, con una fascia di tessuto in testa, appoggiavano questa fra l'anca e la pancia della mucca stringendo il secchio fra le gambe, sedute su uno sgabello e, usando le due mani, a premere due mammelle della mucca, alternandole, dopo alcuni minuti, con le altre due mammelle. Le mucche da mungere erano sempre tre o quattro, quindi anche questo era un duro lavoro per riempire tre o quattro capienti secchi di latte. Trattenuta la quantità per l'uso familiare, il resto veniva versato in grossi bidoni in attesa del camion del lattaio. Questo passava ogni sera alla stessa ora a ritirarli e ne annotava la quantità in litri.

Episodio : quel lattaio un giorno si beccò una serie di mitragliate, fino a che gli scoppiò la bombola del metano. Era stato l'aereo Pippo a sparare, perché di notte si divertiva a lanciare bengala per cercare e fotografare le truppe tedesche.

Per il lattaio col suo camioncino, la corte del nostro podere era il capolinea, perché le due famiglie che si trovavano oltre, dovevano arrivare, con i loro secchi pieni di latte, da noi.

I Lazzari avevano realizzato un porta bidoni fra due robuste ruote di bicicletta, e con un braccio di traino veniva agganciato sotto la sella di una bicicletta e così realizzavano il trasporto del loro latte. Per arrivare da noi percorrevano oltre un kilometro di capezzagne !!

Per i Franceschi, il percorso per le capezzagne, sarebbe stato della stessa distanza, ma attraversando i campi e camminando sui margini delle scoline (sculeina, fossi di scolo dei campi) il percorso era men che dimezzato.

Al trasporto a mano del latte, dentro a dei fustini sigillati, erano addette due ragazzine, la Maria e l'Olga, tredici/quattordici anni, mie coetanee e del mio cuginetto Remo. Nell'attesa del lattaio ci facevamo compagnia. Solo per nostra timidezza, ingenuità e cultura, noi maschietti, non andavamo oltre ai discorsi terra a terra, e senza mai alludere ai discorsi sessuali o sentimentali personali. Più esplicite e allusive invece erano le femminucce. Sono stati i grandi a fare congetture sui nostri anni futuri. Io con l'Olga, alta, magra e longilinea come me, mentre la Maria era accoppiata idealmente con Remo, perché era più bassa e tarchiata come Remo. Però a me piaceva di più la Maria perché oltre ad essere più carina era più sveglia, simpatica e loquace.

Eravamo ancora ragazzini, ma con l'inizio di alcuni certi stimoli sessuali, facevamo le nostre congetture fantastiche ed eravamo certi, che interpretando i loro discorsi ed i loro comportamenti, non si sarebbero ribellate. Non sapevamo come dimostrare chi eravamo e con chi avevano a che fare. Dovevamo trovare il modo per cominciare a "slimonare" con loro, che voleva dire pomiciare.

Progettammo questo: *< dopo che le due ragazze hanno versato il latte, al loro ritorno a casa, noi ci nascondiamo dietro ai tralci di quella vigna molto fitta e ombrosa, gli saltiamo addosso, le abbracciamo, le bacciamo, le togliamo le.... e poi....e poi...>* ma non sapendo come sarebbe andata a finire, ci rinunciammo e non se ne fece più nulla! Sono rimasti solo i ricordi e le fantasie.

Nel comprensorio delle tenute del Sanmartiniano penso ci fossero una trentina di famiglie contadine con stalla. Quando una mucca o vitella andava in calore e decidevano di coprirla, la si portava alla boaria e la si faceva montare dal toro della propria razza. Fausto era il boaro addetto alla gestione della boaria. Esso portava il toro dietro alla giumenta che era incuneata dentro a due barre, e quando il toro arrivava, dava una libidinosa leccata alla vagina della manza in calore, poi gli montava in groppa. Fausto, con la mano inguantata e lubrificata con disinfettante, gli introduceva il pene nella vagina. Era una sola botta. Poi il toro scendeva e Fausto lo riportava nel suo box. Io e Remo, spesso, da uno spiraglio fra le canne della parete, assistevamo incuriositi da tutte queste operazioni.

I bovini dovevano mangiare e bere al mattino ed alla sera, con l'asportazione dello strame ed il ricambio della paglia nella "posta" (giaciglio del bovino). Su questo argomento, rammento un paio di episodi che voglio raccontare.

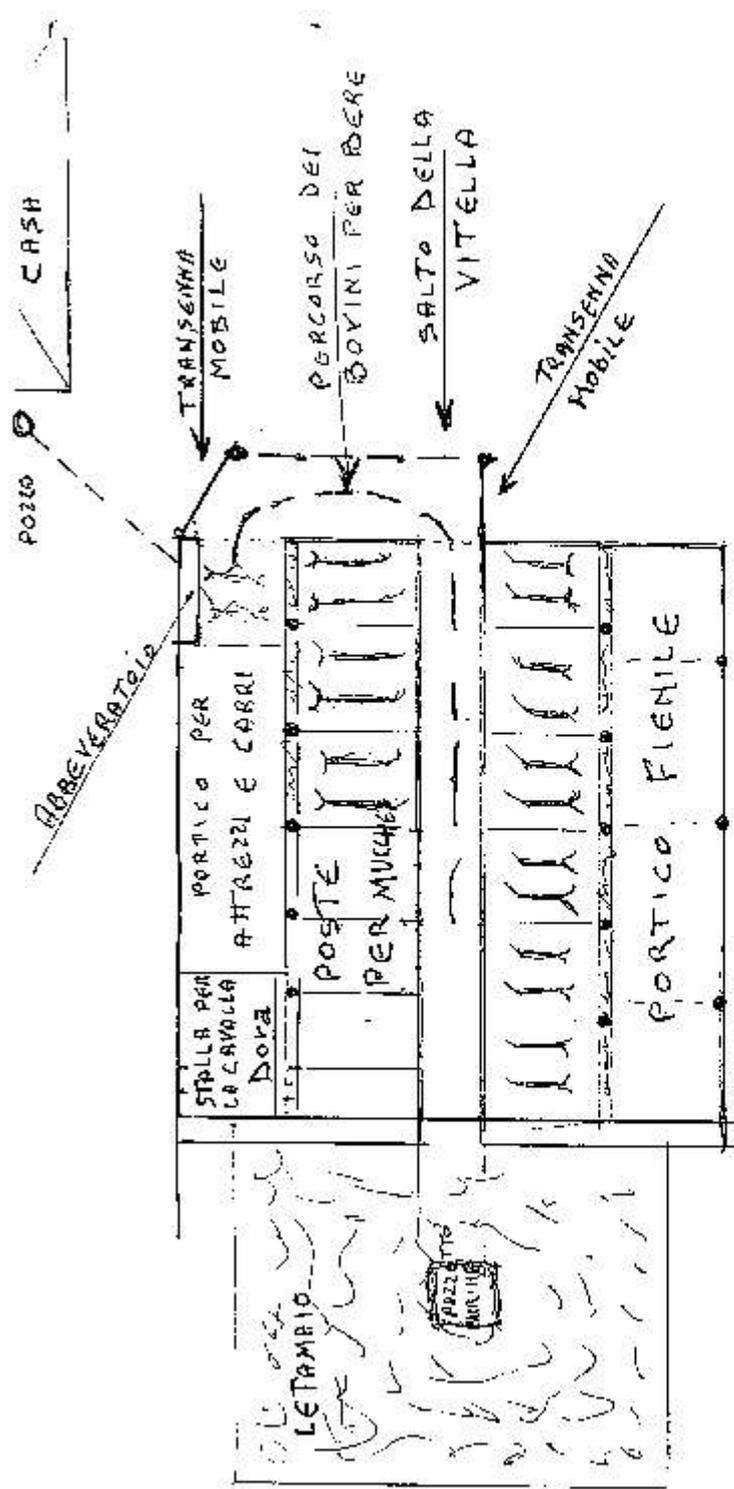
Mentre per il mangiare i bovini ricevevano una forcata di fieno nella greppia, per bere dovevano essere slegati e percorrere liberi il tratto della stalla, poi un piccolo percorso all'esterno, per arrivare alla vasca che fungeva da abbeveratoio. Questo piccolo percorso era transennato con pertiche orizzontali all'altezza di ben oltre un metro. Mentre le mucche anziane andavano con passo pesante, stanco e lento, una bella vitella bianca, che ho visto nascere nella stalla, percorreva il tragitto con passo snello ed elastico quasi di corsa, e, quando arrivava fuori all'aperto, si fermava a guardare oltre le barre il vasto prato, i campi e gli alberi. Un colpetto in groppa con un bastone la convinceva ad andare ad abbeverarsi.

Questa, una sera, dopo la corsa verso l'uscita, anziché fermarsi, con un balzo saltò la transenna e fece una veloce corsa nel prato, si fermò e si guardò attorno, finalmente libera! Cercava la libertà, oppure era attratta dai muggiti dei tori che vivevano a meno di 80 metri? Era il primo motivo, oppure era l'altro? oppure erano tutti e due? Comunque nessuno dei presenti ha pensato ai desideri della vitella, ed io, con altri, compreso il cane Pirri che gli abbaia sotto al naso, le urlavamo contro con i bastoni in mano, per rincorrerla, circondarla e rimandarla nella stalla. Quando fu presa, la quantità di bastonate che ricevette non si contarono, e soltanto perché aveva trasgredito ad una consuetudine a lei imposta. Questo fu il prezzo per lei da pagare, per quei pochissimi minuti di corsa in un prato, in libertà.

Questo episodio mi pesa ancora sulla coscienza. La vitella aveva una mente pensante, non aveva mai calpestato l'erba, una vita breve, di solo stalla e monotonia. Certamente sentiva dentro di sé il desiderio prorompente di correre su quel prato. Certamente aveva pensato e da tempo escogitato la sua fuoriuscita da quelle barre! Questo episodio ancora mi fa meditare.

Il suo destino era solo quello di crescere per dare il proprio corpo, cioè la carne e la pelle ai consumi dell'uomo, faticare, forse partorire e allattare un suo figlio, se fosse stata fortunata.

Io mi sono immedesimato al suo posto e penso, cosa avrei potuto fare di diverso? Un bel nulla.!!



PRATO

STALLA PIANO TERRA

BOARIA CON TORI
SILOS

Un altro piccolo episodio che ricordo bene, ma che mi ha fatto molto riflettere. Dopo aver accompagnato i buoi, (tori castrati) all'abbeveratoio, essi si fermarono, temporeggiarono e col muso girato indietro verso di me, mi guardarono fisso immobili. Sembrava che mi volessero dire qualche cosa. Restai un attimo perplesso per questa novità, poi mi avvicinai a loro e guardai l'abbeveratoio e mi accorsi che era vuoto. Era finita l'acqua!!. Mi precipitai allora a fornire loro l'acqua. Morale: Il pio bove non è solo forza e carne, ma sa anche interagire con l'uomo...con quello sguardo mi avevano parlato!

In quei tempi esistevano già i trattori. Qualche colono più evoluto e agiato lo possedeva e si poteva chiedere ad esso le arature dei campi a pagamento, ma spesso, costava più di ciò che si poteva ricavare dai prodotti del campo, quindi, la maggioranza dei coloni, usavano i buoi e le mucche proprie per trainare l'aratro e arare i campi. Voleva dire levatacce alle tre del mattino per essere sul campo quando cominciava ad albeggiare. Poi gira e che ti gira, sul campo col nonno "Pavlat", con quattro o cinque coppie di buoi e mucche a fare solchi, frustate ed urla a squarciagola per incitare i bovini a tirare l'aratro, fin verso le ore dieci, quando non erano più sopportabili il caldo e la stanchezza. In cinque, sei ore, si riusciva ad arare la metà del campo. L'altra metà la si lasciava per qualche giorno dopo.

Successivamente, con un gioco di cavi d'acciaio e di pesantissime carrucole, si spianavano i solchi con la raspatrice per preparare il terreno alla semina. Anche la seminatrice, già in dotazione, veniva trainata nel campo con i cavi. Prima della seminatrice si buttava il grano a mano con un ampio getto del braccio. A trainare gli attrezzi, con cavi e carrucole ai margini dei campi, erano le mucche sulle capezzagne. Diversamente, il pesante calpestio dei bovini sul campo, in speciali momenti, quando il terreno era umido e fangoso, lo avrebbero dissestato arrecando notevoli danni ai raccolti. Era un lavoro di grande strategia organizzativa e pericoloso. Spesso il cavo si scarrucolava e poteva creare grossi danni fisici a chi si trovava nei pressi della zona d'azione del cavo. Purtroppo questo capitò. La zia Maria, sorella del mio babbo Calisto "al pumpir" il pompiere, e mamma del cuginetto Remo, durante le decine e decine di manovre per questo lavoro, si trovò nella zona mentre ci fu una scarrucolata e si lacerò le due gambe con profonde ferite. Al medico, per non dover raccontare il meccanismo dell'incidente, disse che era caduta dalla bicicletta!

Poi si doveva lavorare molto di intesa perché, fra chi gestiva la macchina nel campo e chi guidava le mucche nella capezzagna, le distanze erano notevoli e per parlarsi erano solo urli mal capiti. Si mettevano due coppie di mucche nelle due capezzagne ai lati del campo per tirare i cavi, poi ad ogni passata bisognava spostare le carrucole.

Sempre, e per tutti, il lavoro era tanto, non finiva mai.

Oltre la stalla c'era la porcilaia dove due o tre maiali erano sempre all'ingrasso e non mancava mai la scrofa. Che emozione quando partoriva una decina di porcellini e, appena nati, andavano a cercare subito la mammella, ma bisognava aiutarli, e fu un lavoro che mi fu assegnato.

La conigliera. Alcune coniglie erano in gabbia a partorire e i coniglietti nascevano con gli occhi chiusi e completamente nudi, cioè senza pelo nel corpicino.

Poi i coniglietti, a 30 o 40 giorni, si liberavano in un recinto per finire la loro crescita. Nel recinto, per alimentarli, oltre all'erba medica, cereali e barbabietole, si buttavano rami di alberi e di acacie che venivano rosicchiati completamente dalle loro cortecce.

Si tenevano tante galline con i galli. Un gallo ogni dieci, venti galline. Si dovevano tenere i galli divisi fra loro in zone attorno all'aia, altrimenti quando si incontravano, si combattevano ferocemente finché uno doveva soccombere all'altro e così, il vincitore, dominava in modo assoluto e fecondava le galline del proprio territorio. Ogni sera si faceva il giro dei nidi dove le galline andavano a deporre le uova. La quantità era determinata dalla stagione. In primavera era il periodo che la raccolta era più copiosa. Per me era una grande emozione quando scoprivo un nuovo nido, magari con 15 o 20 uova dentro, perché le galline sceglievano loro dove depositare le loro uova, in luoghi appartati e tranquilli. Ogni anno, tre quattro galline andavano in cova e si diceva che avevano la febbre perché si alzava loro la temperatura e dovevano covare. Una ventina di uova venivano poste in un cesto in un luogo tutto per loro, chiuso e tranquillo e vi si lasciavano per 21 giorni isolate, con acqua e granoturco. In media nascevano 17/18 pulcini. A me, ragazzino, queste nascite davano sempre una grande emozione, anche perché fra le uova di gallina mettevano 5/6 uova di faraona, e la chioccia non faceva differenze nel covare e difendere la sua covata di pulcini in mezzo ad altre uova, che fossero di faraona o di altre galline.

Da tenere presente che stavano insieme solo da pulcini e poi vivevano separati. Mentre le galline non si spostavano dalla corte oltre i 60/80 metri, le faraone erano più randagie e si potevano allontanare, con lunghi voli, anche 150/200 metri, perciò si trovavano in giro nidiate di 30/40 delle loro uova, in special modo nei campi di foraggio, ed era anche impossibile farle covare. Difatti, quando la covata dei pulcini si avvicinava all'età adulta, non si distinguevano le faraone femmine dai faraoni maschi, quindi, appena questi riuscivano a spiccare il volo, si imbrancavano con le faraone adulte e con ampi voli si perdevano nei campi. Curioso però, arrivavano sempre per le ultime beccate al granoturco lanciato nell'aia dalla zdoura, che era la moglie di Zìzaren, di nome Isora, da me chiamata "Ziasòra".

Le faraone, senza usare la passarella delle galline, con un volo andavano a dormire sui rami più alti della quercia. Le pollastrelle si imbrancavano con le galline adulte, e i pollastri maschi subivano la castrazione che li trasformavano in capponi, che poi diventavano i referenti omaggi per il caporale, per il fattore, per il conte. Per il veterinario e per il medico bastava un pollo oppure un coniglio, che erano meno pregiati dei capponi. Quando questo avveniva, la Ziasòra mi chiamava e mi indicava quale animale prelevare. Per il coniglio era facile perché era ingabbiato, ma per il pollo dovevo fare una corsa nell'aia a rincorrerlo, finché si accovacciava e lo potevo prendere con le mani e lo consegnavo alla Ziasòra.

Un paio di pollastri di ogni covata non veniva castrato. Erano i più belli e più vigorosi e si lasciavano crescere per il ricambio dei galli dominanti.

Nella corte starnazzavano anche oche e anatre. Le galline, dopo il pasto serale composto dalla grembiolata di granoturco della "zdoura", se ne andavano a dormire nei loro posti preferiti e da loro scelti. Chi andava nel camerone, chi andava in un pagliaio e, la maggior parte, sopra ad un grosso albero di quercia, aiutate da una passerella di assi appoggiata all'albero a quarantacinque gradi circa, costruita appositamente. Si dovevano poi mandare le anatre nel loro ripostiglio e queste ubbidivano abbastanza bene, invece, il problema e la lotta, era come mandare a dormire le oche nel loculo ad esse assegnato, perché fossero protette durante la notte. Siccome le oche preferivano dormire all'aperto, si ribellavano, venivano contro minacciose, con le ali inarcate con grosse grida e, se si era raggiunti, davano delle beccate che facevano veramente male.

La vita nel contado era un'alternanza di umori, di ilarità e di imprecazioni. Specialmente nei momenti di maggior tensione, logorati dagli sforzi e dalle fatiche, erano interminabili le liti verbali urlate a squarciagola fra i fratelli, ma mai una minaccia, oppure andati alle mani. Avvenivano sempre solo fra fratelli maschi e non con le sorelle. Poi, quando succedeva un incerto, o si rovesciava un carro carico di derrate, o scappava un maiale dal porcile, o un improvviso acquazzone bagnava un raccolto ancora giacente nel campo, come le messi di grano, oppure il foraggio del bestiame, allora, in quei momenti, non si sentiva un'espressione verbale che non fosse condita da bestemmie guarnite di parole talmente forti, violente e blasfeme che neanche il diavolo sarebbe stato capace di concepire e pronunciare.

Un rosario di imprecazioni e bestemmie lo udii quando una mucca doveva partorire, ma il vitello tardava ad uscire e passavano le ore ed il nonno con gli zii cominciarono a preoccuparsi. Avevano intuito che c'era qualche cosa che andava storto. Difatti qualche cosa di storto c'era, il vitellino era posizionato male per poter uscire, così il nonno senza indugi si tolse la giacca la camicia e la maglia, poi dopo un lavaggio della mano e braccio destro, cominciò a introdurre la mano nella vagina della mucca, lentamente, lavorando e bestemmiando, lavorando e sudando copiosamente e ancora bestemmiando. Non si capiva cosa stesse manipolando là dentro, e disse che il vitello era appoggiato col culo nella via di uscita. Sudava e bestemmiava. Il lavoro fu lunghissimo e laborioso, ma poi finalmente, riuscì a prendergli le zampe posteriori e ancora con tante bestemmie e fatica riuscì a tirarlo fuori. Tutto finì bene e la madre non finiva più di leccare il proprio figlio.

Un altro fatto importante e per me un po' scioccante, perché vivendo normalmente in una zona periferica di Bologna non ero abituato a vedere certe scene, avvenne quando una scrofa (la "vèra", così si chiamava la scrofa) stava partorendo. Lo zio Cesare mi mise seduto su uno sgabellino dietro ad essa per assistere ai parti e mi disse che dovevo stare attento alla scrofa che non schiacciasse un piccolo quando nasceva, e poi dovevo aiutarlo ad attaccarsi ad una mammella. Li toccavo appena nati, ma che responsabilità! ma che emozioni! Avevo dodici anni.

Mi sentivo meno euforico quando mi comandavano di pulire i porcili. Dovevo con una paletta caricare tutto quel puzzolente composto di paglia marcia imbevuta di urine e feci in bidoni e portarlo via con una carriola. Era un composto nel quale

loro, i porci, godevano alquanto strofinarsi sopra. Difatti a volte, trovandosi liberi, andavano a cercare quelle pozze di putridume che si formavano attorno al letamaio e ci si rotolavano dentro. C'era veramente poca intesa con i maiali, e dargli una sciacquata non era impresa facile. Poi ripulire un porcile era il lavoro più indecoroso, ributtante e repellente dell'azienda agricola.

In quel periodo avvennero due fatti molto deprimenti e dannosi nella vita dei coloni. Per questi fatti i ricordi sono un po' sfumati. Arrivò l'afta epizootica, i bovini non potevano più transitare per le strade, né a piedi e neanche trasportati. In tutte le strade e agli ingressi delle corti delle case agricole, erano ben visibili spennellate di biacca o calce bianca, che segnalava la presenza di afta epizootica. Se ne parlava molto, ma i miei ricordi, al riguardo, si fermano qui.

Un altro fatto. Questo è stato più eclatante e dannoso per i coloni, la moria dei polli. Ogni giorno, prima uno, poi due, poi tre o quattro polli erano colpiti. Cominciavano a respirare con un sibilo, camminavano zoppicando, non mangiavano e morivano. In tre settimane tutti i polli erano morti. Non racconto lo sgomento e lo strazio di ognuno quando andavano a seppellirli. Sono anche queste le eredità lasciate dalla guerra e dai tedeschi, oltre a morti umane e distruzioni !

Poi c'erano i momenti tranquilli, per l'arrivo di una bella notizia, oppure per una bella riuscita di un raccolto o di un evento, e questo veniva festeggiato con lo stappare una o più bottiglie di vino e di quello buono! Nel periodo che sto raccontando, la famiglia era ridotta al minimo, perché il nonno Paolo con la nonna Anna avevano avuto otto figli, ma la maggior parte di essi se ne erano andati dopo sposati a vivere altrove con la loro nuova famiglia.

Pertanto quando arrivavano i momenti di punta dei grossi lavori, venivano assunti a tempo determinato dei lavoratori pagati a ore.

Ora qua, rammento un episodio. Penso che fossimo alla fine di giugno del 1940. Si stava mietendo il grano ancora con la falce, la si chiamava la "sigleina", venivano tagliati a mazzetti i gambi delle spighe e si formavano i covoni.

Col cappello di paglia ed un fazzoletto attorno al collo per gli uomini, ed una cappella a falde larghe sulla testa delle donne, era un lungo e duro lavoro sotto un cocente sole, che veniva fatto in posizione china, insieme a mano d'opera assunta in aiuto. Io avevo allora nove anni, dovevo fare il giro ogni mezzora con una fiasca di acqua ed una di vino per dare da bere ai mietitori.

Un giorno a fine turno, uno di questi assunti, era letteralmente ubriaco, non si reggeva in piedi e non riusciva a camminare. Lo zio Cesare, allora, mi impose di non servire, come pretendeva quel lavoratore, vino intero, ma darglielo metà vino e metà acqua. Così feci, ma quel lavoratore mi buttò il contenuto del bicchiere in faccia, scagliandosi poi contro di me con invettive e minacce. Quando gli dissi che questo mi era stato ordinato, disse che per bere, gli ordini me li poteva dare solo lui. Evidentemente era già ubriaco, nonostante fosse ancora mattino. Corse in mia difesa lo zio Aldo, il quale era spesso pronto a difendermi in ogni circostanza, e ne nacque una forte discussione che poi degenerò in una colluttazione e finì con l'intervento dello zio Cesare e con il licenziamento in tronco del lavoratore. Lo zio lo liquidò con molti più denari di ciò che gli spettava, per evitare che il rancore lo portasse a progettare danni di rappresaglia. Il danno più temuto era l'incendio del fienile, compresa la stalla che le era appresso, come già era successo.

Si dubitava che i vendicatori fossero bravi a prepararsi l'alibi con le complicità di amici fidati! Si giustificassero che l'incendio fosse stato causato da una combustione,(tenuto conto che non c'erano ancora i cavi elettrici per giustificare l'incendio per un corto circuito!) Questo era possibile, ma lasciava sempre dei dubbi. L'incendiario avrebbe tenuto a farci sapere di essersi vendicato e il danneggiato avrebbe intuito e capito, ma, senza prove, non avrebbe potuto farci niente, e non sarebbe servito a niente. Quindi era molto meglio cercare di togliersi il pensiero con l'elargizione di qualche lira in più.

Che conviveva in famiglia, c'era spesso presente anche un garzone a tempo indeterminato. Una sera, sull'imbrunire, arrivò a piedi un ragazzo sui sedici/diciassette anni e chiese di parlare col capofamiglia, che era il nonno. Chiedeva di venire a lavorare con la sola ricompensa di mangiare e dormire. Il nonno vedendolo sveglio e robusto lo assunse subito, su due piedi, con una sola stretta di mano. Si chiamava Agostino dei Cinque Cerri, (Gustèin di zenczèr). Venendo da oltre trenta chilometri di distanza, chissà a quanti lo aveva già chiesto.

In quel tempo i contadini, in genere, erano molto poveri, ed erano pressati dal lavoro, ma non gli mancava il cibo. Altre famiglie in Italia, non erano torchiate dal lavoro, ma mancava loro il cibo per campare. Per questo motivo, giovani nati e cresciuti in luoghi isolati e con poca cultura, cercavano e si adattavano ai lavori più umili. Gustèn era un ragazzo robusto, ubbidiente e grande lavoratore, tutti gli volevano bene. Io dodici/tredicenne, con il cugino Remo mio coetaneo e Gustèn, formammo un trio amicale e nei momenti di pausa e relax, giocavamo e scherzavamo insieme, anche se Gustèn aveva quattro anni di più. Una sera, mentre io, Remo e Gustèn eravamo appartati dai grandi, dalle donne e dai più piccoli, parlammo di sesso, dei galli con le galline, dei conigli, dei cani e dei tori. Successe che Gustèn ebbe una erezione spontanea, ce lo fece vedere, e io e Remo rimanemmo sorpresi, imbarazzati e a disagio, perché gli anni di differenza ci mortificavano, dovevamo ancora crescere.

Avvenne anche un momento di ressa in casa, quando durante l'ultima guerra ci fu lo sfollamento da Bologna per sfuggire ai bombardamenti per ben due lunghi anni. Tutte le sorelle ed i fratelli si riunirono in casa in una unica famiglia, compresi i loro coniugi e loro figli, così ci fu mano d'opera in abbondanza.

Non riporto gli episodi dell'arrivo dei tedeschi, dei disagi apportati alla nostra comunità familiare, né l'invasione di truppe e di muli nell'ampio cortile, autoblindo cannoni e mitragliere, in cielo battaglie aeree, pioggia di tanti bengala e bombardamenti nelle vicinanze, ma questo è un altro argomento che esula dai miei ricordi agricoli.

Per fortuna non abbiamo avuto episodi luttuosi come in altre parti, ma solo pulci, scabbia, ansie e trepidazioni, e ci fu imposto la convivenza con decine di tedeschi.

Nella mia memoria trovano molto spazio i ricordi per quei luoghi e per quei tempi, perché nonostante la monotonia dei duri lavori di ogni giorno, ai quali dovevo partecipare a pieno titolo nonostante la mia giovane età, non passava giorno senza che avvenissero importanti novità.

C'erano anche lavori di routine. Ad esempio la spazzatura della polverosa e ampia aia, con una ramazza costituita da un fascio di vimini che ogni sabato mattina andava fatto. Non so perché questo gravoso lavoro, come tanti altri, li appioppavano sempre a me dicendo che a me riuscivano meglio! Io penso invece fosse perché non avevo il coraggio di dire di no.

Nella nostra famiglia era usanza, ogni venerdì sera, impastare farina con l'acqua e in più veniva usata una porzione dell'impasto della settimana prima perché era diventato lievito. Del nuovo impasto poi se ne teneva una porzione per la settimana successiva.

Era un pastone di una decina di chili che il sabato mattina veniva lungamente manipolato sotto la grama e poi spezzettato e sminuzzato in pezzetti, che arrotolati, formavano le crocette di pane. Il forno veniva riscaldato con fascine, e al punto giusto veniva infornato il pane. A tavola non mancava mai una crescenza condita con pancetta di suino, che allora era una vera golosità, specialmente per noi ragazzi.

Presso la lussuosa abitazione del fattore c'erano i magazzini dell'ammasso, accanto ai quali esisteva un'ampia aia pavimentata sulla quale, ricordo, un anno ci stesero sopra uno strato di grano da semina per asciugarlo bene. Mi incaricarono di camminarci su strisciando i piedi nudi sulla pavimentazione rimuovendo il grano, girando in continuazione in cerchi concentrici a spirale, e rifacendo il percorso più volte. Il lavoro durò per molte ore sotto al sole cocente.

Mi fece soffrire alquanto, e forse anche per questo lo rammento ancora.

Non so se questo era un metodo usuale, o fu casuale perché il grano non era troppo asciutto.

Avvenivano sempre eventi che mi procuravano forti emozioni.

Oltre alle nascite degli animali, che potevano essere i pulcini, oppure la nascita di un vitello, era anche quando avveniva l'immersione della canapa nei maceri.

Si pescavano le carpe col guadino. Erano gli zii abili a prenderli. Io ci provavo ma non ci riuscivo, mi scappavano prima che gli arrivassi sotto col retino.

Era anche bello vedere quando, in primavera tornavano le rondini, le quali si riprendevano il nido costruito anni prima oppure, con terra e acqua, si facevano un impasto e con questa malta si costruivano un nuovo nido. I nidi di rondini si contavano a decine, nella maggior parte erano appiccicati nel soffitto della stalla, e si vedevano i piccoli con la bocca spalancata a reclamare il cibo portato dalle madri, le quali, con i loro voli e stridii sulle dormienti e incatenate mucche, davano vitalità e allegria alla stalla.

Le rondini ogni sera, insieme ai rondoni più grandi e tutti neri, dormivano e nidificavano sotto le grondaie e le tettoie della casa. Di giorno emanavano stridii e voli in picchiata verso terra, poi in diagonale, con svolte improvvise ed un zig zag rasente sul prato.... Un carosello per noi umani, a prima vista inspiegabile, ma con i loro riflessi, la loro vista e la loro fame, catturavano gli insetti che in sciame infestavano l'atmosfera. In quella moltitudine ed a quella velocità, mi aspettavo che avvenisse qualche scontro, ma ciò non è mai accaduto. Appena cominciava ad imbrunire sparivano tutti, andavano a dormire nei loro nidi.

La stalla, d'inverno, era il luogo preferito dalle donne per filare la canapa in matasse di filo, "col filaren" (filatoio, che serviva per trasformare la canapa in filo per i tessuti) che poi con il telaio, posto in un angolo del salone, le donne e le ragazze, dandosi il cambio, facevano scorrere la spoletta di filo da destra a sinistra e viceversa, con una energica tirata con le braccia. Un eterno bon/bonbon, si incrociavano i fili con un pedale a sinistra, bon/bonbon, poi giù col pedale destro e si formava la tela, bon/bonbon e la nonna pensava alla biancheria da cambiare, bon/bonbon e la zia Rina, bella ragazza diciottenne, pensava al suo Ottavio.

Tavièn, così veniva chiamato, era anche esso colono, veniva da Armarolo, distante 8/10 chilometri. Un bel ragazzo, solare e robusto, con un viso bonario, col quale presto avrebbero coronato il loro sogno d'amore con il matrimonio. Per questo servivano nuove, belle e robuste lenzuola.

Ero presente a quel matrimonio.

Il fastoso pranzo si fece nel salone col telaio nell'angolo. Passò parecchio tempo prima che tutti i commensali, una cinquantina di persone, prendessero posto.

Il mio stomaco mi divorava. Gli amici ed i parenti avevano tante cose da dirsi, perché le occasioni per trovarsi e parlarsi erano rare, non esistevano ancora i telefonini. Nel frattempo, per distrarmi, girai nei pressi della porcilaia e vidi i fichi maturi, sicché, avendo tanta fame, dopo averne mangiato uno non riuscii più a fermarmi. Erano gustosi e dolcissimi e ne mangiai tanti. Successe che a tavola, dopo la scodella di tortellini, mi dovetti allontanare con dei dolori lancinanti allo stomaco, talmente dolorosi che me li ricordo ancora molto bene, (certamente gli zuccheri dei fichi non andavano d'accordo col brodo). Finì lì il mio pranzo del matrimonio della mia adorata zia Rina col nuovo zio Tavien. La coppia successivamente mi regalò due affettuosi cuginetti, Teresa e Claudio.

Ritorno al telaio. Bon/bonbon per ore, giorni e mesi. Poi si srotolavano le tele, si lavavano e si stendevano sul prato al sole varie volte per sbiancarle. Come detto, la tela serviva per fare lenzuola ed i rumorosi copri materassi riempiti con secche foglie di granoturco, cuscini, asciugamani e teli per ogni uso nella famiglia e per preparare la dote alle ragazze. Tutto questo era una norma per le famiglie del contado, dai Lazzari ai Franceschi. Le altre famiglie coltivavano la canapa, poi facevano la macerazione nell'acqua, asciugatura e tritatura delle canne in stecchi, estrapolazione della stoppa, poi una parte trattenuta dall'ammasso, filatura e bon/bonbon per mesi e mesi. Le anziane, pensando alle necessità, le ragazze bon/bonbon, come tante Penelope, bon/bonbon pensando al loro.... Ulisse.

La stalla era senza riscaldamento ma, tenuta ben calda dalle numerose ruminanti mucche, era anche il ritrovo per giocare a tombola dopo cena nelle lunghe gelide serate invernali, anche alla presenza di famiglie amiche dei dintorni. A parte si metteva un tavolino con gli anziani per giocare a briscola e a tressette, con accanto bicchieri e la fiasca del vino. Per l'illuminazione ci si serviva di una lumiera a petrolio, più qualche candela di cera. Come già detto, la casa era dotata di una grande sala, così ad ogni fine anno la notte di capo d'anno era usanza festeggiarlo con musica e balli. Le fisarmoniche ed i mandolini non mancavano, c'era sempre qualche vecchio colono appassionato di musica e si posizionava in un angolo a suonare tutte vecchie e orecchiabili canzoni. Attorno al salone si mettevano sedie e panche per le persone anziane, mentre i fanciulli, dopo il brindisi della mezzanotte, se ne andavano a malincuore a dormire.

Ecco, erano i momenti migliori per i giovani e le ragazze per gli incontri più ravvicinati. Avvenivano episodi che destavano molto interesse per i pettegoli. Erano i "gossip" dell'epoca poiché, per l'euforia delle bevute e del momento particolare, i giovanotti si lasciavano un po' andare con le ragazze. Quindi, dopo un abbraccio o un bacetto, nei giorni successivi, le curiose vecchie pettegole, indagavano se quelle cose avevano un seguito e se la ragazza fosse già incinta.

Nel podere che gestiva il nonno esisteva anche un macero a stanghe. Una molteplicità di pali permettevano di affondare la canapa e i fasci venivano sommersi e trattenuti sotto le stanghe. Prima di questo lavoro, mi ero accorto che, camminando in riva al macero, c'erano numerose rane che dopo essersi buttate in acqua, andavano a rifugiarsi negli incroci dei pali che si trovavano proprio in riva al macero e a fior d'acqua.

Lì si sentivano sicure nel loro robusto rifugio, ma non avevano previsto la mano assassina che metteva fine alla loro vita. Era facile per me allungare un braccio e catturarle! In ogni incrocio ne trovavo sempre una e a volte due. Portate a casa se ne facevano delle spadellate.

Una grande passione mi prese per la cattura dei passerì, specialmente d'inverno con la neve. Me lo potevo anche permettere avendo più tempo libero. Li prendevo col "lurvà", una specie di tagliola fatta di fil di ferro con molla. Lo ponevo nascosto sotto la neve, con un bocconcino di pane bene in vista ed un bastoncino ritto accanto. L'uccelletto si poneva nella posizione giusta per essere preso nel collo ed era una fine atroce! Prima lo stordimento della botta, poi una lenta agonia e la morte per soffocamento!

Un giorno ho scoperto un nido di merli in una siepe. Li ho prelevati prima che spiccassero il volo fuori dal nido ed ho tentato di allevarli in gabbia.

Erano quattro.

Ma come era ovvio, nonostante tutte le attenzioni per proteggerli dai gatti, dalle intemperie e cibarli con lombrichi e more, mi morirono tutti e quattro, uno dopo l'altro.

Un giorno, mentre con una scala tentavo di raggiungere un nido di passerotti, ero già con la mano sul nido quando un passerottino mi sfuggì dalle dita, tentò di volare, ma la traiettoria del volo era verso terra, dove cani, gatti e ragazzi non perdonano. Una passera, forse la madre, gli volò sotto e con colpetti della propria schiena l'aiutò ad andare a collocarsi su un alberello.

Quando si parla di amore e sentimento si riesce a capirne il pieno significato? Oppure sono solo aride parole superficiali e di contorno? Ora ho pietà e rimorsi per quei poveri animaletti. Sarà che forse nell'invecchiare si diventa più teneri e più buoni! Oggi non mi sentirei più di fare certe cose.

Nella mentalità di quei luoghi, ed in quei tempi, si trattavano gli animali come le piante o qualsiasi oggetto, cioè esseri inanimati, senza una loro vita pensante ed affettiva. Mentalità completamente opposta a quella animalista sempre più diffusa oggigiorno, alla quale non dò tutti i torti, e capisco anche perché sempre più persone smettono di mangiare carne. Quando si scoprirà che anche le piante possiedono un'anima, di cosa ci ciberemo? A parte queste ironiche battute, c'era un'ostilità motivata contro gli animali, in special modo contro i voraci passerì.

Arrivavano a stormi, passeri e storni, erano nuvole di migliaia di uccelli. Dove sostavano loro arrecavano danni incalcolabili alle vigne ed alle granaglie. Quando gli zii si accorgevano di questi arrivi mi incaricavano di andare col “stiupat”(una sorta di attrezzo per fare scoppi con zolfo e potassio) per spaventarli e farli volare altrove. Dico la verità, questo gioco mi piaceva.

Una grande emozione era quando arrivava la trebbiatrice composta da tre grossi macchinari e una dozzina di persone al seguito. Oppure quando chiamavano il veterinario per la cavalla che rifiutava di mangiare. Oppure quando una mucca si gonfiò enormemente e il veterinario gli infilò un tubo nell’ano che sgonfiò la mucca, ma saturò l’aria di una puzza acida, fetida e ripugnante.

Provai un grande piacere e gioia quando per la prima volta, col cugino Remo, andammo al macero a fare il bagno, completamente nudi a sguazzare nell’acqua e fare i primi tentativi per nuotare, nonostante l’acqua non fosse perfettamente limpida, perché sciacquando si muoveva il fondo fangoso.

Una mattina di primavera ero con lo zio Cesare ed altri a estirpare con la zappetta le rosette, così le chiamavamo le piante di papaveri, che crescevano insieme alle colture di grano. Ad un certo punto, lo zio Cesare prese prima uno, poi un secondo leprottino con le mani, me li avvolse in una giacchetta e mi mandò a rinchiuderli in una gabbia dei conigli. Erano dei batuffoli meravigliosi e molto vivaci. Appena dentro la gabbia, cominciarono a fare violenti salti contro le pareti di rete metallica. Io pensavo come lo zio, ossia che si sarebbero poi calmati e si sarebbero potuto allevare come i conigli, e quindi tornai al lavoro nei campi.

Al ritorno di mezzogiorno non vedevo l’ora di andare a rivederli. La sorpresa fu molto amara! Erano tutti e due morti. Così piccoli era già innato in loro l’istinto della libertà di correre negli spazi senza confini. Si sono suicidati! ... lo complice... potevo dire che mi sono scappati... avrei preferito fare la figura dell’imprudente, ma capii che la cosa migliore sarebbe stato lasciarli al loro posto, liberi.!

A quei tempi la vita era certamente molto dura, ma c’era la soddisfazione che ognuno poteva gestire le proprie piccole cose e poteva goderne i risultati, quindi la mente era sempre impegnata a cercare delle soluzioni migliorative del proprio piccolo mondo.

Nelle persone, la cultura generale era molto bassa, e, come me, rasentava l'analfabetismo, ma era arricchita da un'altra cultura che non era insegnata dalla scuola. Fra le tante cose ad esempio, la conoscenza degli odori, che a secondo della loro provenienza, si possono chiamare odori oppure puzze, ma per evitare di dare giudizi personali di merito, li chiamiamo semplicemente odori. Chi ha vissuto l'esperienza contadina sa bene cosa intendo dire.

Quando ti trovavi in un campo a falciare il fieno verde e fresco, percepivi un forte odore, che era diverso dal fieno essiccato, rastrellato e pronto per essere portato nel fienile. E' diverso dall'odore della paglia del grano e diverso dall'odore delle pannocchie di granoturco.

Quando ti trovavi dentro al pollaio respiravi un odore molto caratteristico e molto diverso dall'odore emanato dalle conigliere, ed era pure diverso dall'odore delle stalle dei bovini, e diversi ancora da quelli dei cavalli o della porcilaia.

L'odore delle esalazioni del letamaio in perenne fermentazione ed in special modo quando veniva disseminato nei campi. Era però il vero stallatico per il terreno.

I pozzetti di decantazione delle urine dei bovini, venivano di tanto in tanto svuotati per irrorare i campi ed erano fortissimi odori acidi, piccanti che facevano lacrimare. La differenza degli odori li percepivi nei primissimi minuti, poi come si dice, ci si fa il naso.

Tutti questi odori non hanno un nome, un numero oppure un codice. Questi odori li conosce e li distingue bene chi ha vissuto in questi ambienti. Chi ha visto questi animali solo in fotografia, oppure alla televisione, e se li trova ben cucinati nel piatto, non può immaginare la diversità dei loro odori quando erano in vita. Poi ci sono gli odori del terreno quando veniva arato, o l'odore del vapore che rilasciavano le prime gocce di pioggia sul terreno cocente e arido. Ricordo l'odore delle barbabietole quando venivano estirpate dal terreno a braccia e l'odore della fettuccia macerata, (la tritura della barbabietola quando torna dallo zuccherificio). Un forte odore emanavano le mannelle della canapa quando venivano lavate nell'acqua putrida del macero. L'odore del latte caldo appena munto, oppure quando veniva bollito. (Questi odori, nel latte confezionato, sono spariti). Ora ci manca anche l'odore del pane quando usciva dal forno. Mi chiedo se i professionisti superpagati dei profumi di Chanel e di Dior riuscirebbero a riconoscere e distinguere quegli odori di cui ho parlato.

I contadini, particolarmente nei mesi estivi, giorno dopo giorno, portavano indumenti sudati e risudati e, nonostante i bagni, i bucati, i cambi d'abito ed il Pino Silvestre, non riuscivano a debellare gli odori intrisi nella loro epidermide e nei loro polmoni che avevano assorbito tutti i miasmi dei luoghi già citati.

I contadini, specialmente quando si recavano in paese, oppure in città, a causa degli odori, erano oggetto di numerose ironie spregiative da parte dei cittadini.

Per un ragazzo contadino, a causa delle derisioni, non gli era possibile trovare una ragazza in città. Il contadino era ritenuto un povero cafone ignorante, mentre in realtà, a differenza del cittadino, era una vera enciclopedia di conoscenze della natura e ricco di esperienze pratiche per la sopravvivenza, nonostante fosse pressato dalle ingiustizie sociali e dalle calamità naturali, molto spesso perfide e spietate.

I giovani contadini avevano una creatività molto sviluppata, sapevano togliersi d'impaccio al sopraggiungere di ogni problema o inconveniente. La maggior parte degli attrezzi agricoli erano costruiti in legno, così quando si rompeva una scala, una barra di traino, un giogo, una stia per i polli, o altra cosa indispensabile per la prosecuzione della vita colonica, si metteva mano a seghe, martelli e chiodi e la riparazione veniva eseguita con competenza perché, quasi tutti gli oggetti erano costruiti da loro stessi nei periodi invernali, quando i lavori nei campi erano fermi. Si costruivano perfino cassapanche, scale e mobiletti, o gabbie per i conigli e non disdegnavano neppure a fare cementate e muretti.

Con l'avvento degli abbandoni delle imprese agricole familiari verso le imprese industrializzate, la manodopera che veniva dalla campagna, si affermava meglio della manodopera che veniva dalla città o dal paese, perché era avvantaggiata dall'esperienza e dalla manualità, ottenendo, in minor tempo, delle qualifiche di specializzazione, in tutti i settori, sia nell'edilizia, sia nella falegnameria e sia in quella meccanica.

Nel 1947 lavoravo in carpenteria alla S.A.S.I.B. e si notava benissimo fra i miei compagni di lavoro chi veniva dalla città e chi veniva dalla campagna. Chi veniva dalla città non aveva garbo nel lavoro, erano lenti e delicati e quando dovevano limare oppure battere una lamiera, i capigruppo gli dicevano: "et pora et ferimel?" (hai paura di fargli male?)

I rurali invece se la "cavavano" meglio, perché la determinazione e la grinta non mancava loro per incidere e trasformare le materie prime in manufatti.

EPILOGO

Ritornando ad oggi, consapevole di questa giusta evoluzione sociale inarrestabile, cado spesso dentro a questi ricordi. Rimane il fatto che questi mi riempiono di passione e nostalgia.

Forse era l'ingenuità della giovane età, forse erano quelle forti emozioni rimaste impresse nella mia mente, forse perché allora avevo, nonostante tutto, l'entusiasmo, forse perché vorrei cancellare o togliere 75 anni dalla mia veneranda età e tornare a quei tempi e in quei luoghi. Forse

Comunque, era molto più facile e semplice vivere a quei tempi, in quanto, la cultura non era obbligatoria come oggi e la vita era meno complicata, senza auto, senza tv, senza telefonini, senza computer, senza niente.....

MA NON MANCAVA NIENTE!

Dopo questi episodi, la mia vita si è susseguita con tribolazioni e delusioni, ma anche realizzazioni!

Dopo la mia assunzione alla ditta S.A.S.I.B. (come anzi detto) a 14 anni, feci studi impegnativi e notevoli esperienze tecnologiche. Prima all'interno di tale grande Azienda, poi come imprenditore. Ho creato un'officina meccanica innovativa e tecnologica; la **INN.TEC.** Con orgoglio ancora oggi, dopo 60 anni, funziona ottimamente per merito della figlia Marzia che da me ha ereditato l'esperienza nel settore della meccanica di precisione.

A quanto scritto in questa pubblicazione, ho dato un seguito alla storia della mia vita pubblicando un libretto con il titolo "**DA CONTADINO A IMPRENDITORE – Memorie di una vita**" Per la serie I QUADERNI DEL MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA stampato dal Museo della civiltà contadina- Bologna nel 2013 dove si trova depositato.

3GIO'
Giovagnoni Giorgio