

DOMENICO RISMONDO

Memorie dignanesi

I. La rocca e il telaio

II. Dell'oleificio

1900

1900

1900

1900

La rocca e il telaio

Si dice che Caio Giulio Cesare Ottaviano, che fu poi Augusto, indossasse sempre, anche nei migliori anni della sua vita, vesti tessute in famiglia. La sua seconda moglie, la bella virtuosa intelligente Livia, non isdegnava di sedersi al telaio fra le sue schiave e liberte per insegnare e dirigere, per tessere le toghe al marito. Sorvegliava l'economia e badava bene che la lana comperata grezza, lavata e preparata in casa, non venisse sciupata o rubata.

Non altrimenti nelle famiglie di Dignano la buona massaia cresceva ed invecchiava sul lavoro e tutte le figlie si industriavano fra la rocca e l'annaspere. Così l'arte tessile, d'origine antichissima, qui, come altrove, fu esercitata nei tempi andati come nei recenti, insinuandosi sempre come arte sovrana fra i lavori casalinghi.

In sul finire del secolo passato il ricamo, specie a impuntura e a rammendo, sui fazzoletti bianchi, che venivano regalati all'uomo, o sul tulle, e le arti tessili erano ancora coltivate; oggi non più. Il ricamo prese altro indirizzo: il tessere si limita ora a poco lavoro per il bisogno del contado. Per il passato in ogni rione, in ogni contrada si sentiva il battere cadenzato della cassa del telaio misto agli acuti delle canzoni che lo accompagnavano.

La me' murusa bela a zi de quile,

de quile che lavura nel telajo;

ghe slouso i oci cumo dui candile:

la zi 'na riosa de 'l mese de majo.

Le donne indefesse filavano di giorno sedute sui ballatoi, sulle porte di casa o sulle calli, mentre nelle lunghe sere invernali stavano accanto all'ampio focolare a preparare, con lavoro di-

tribuito, i filati di lana, di canapa e di lino con i quali i tessitori componevano poi l'orditura.

Il telaio (fig. 1) oggi è pressochè scomparso da noi. I due esemplari tarlati che ancora rimangono a Dignano sono relegati, uno nel vecchio rione di San Giacomo, l'altro nella via Santa Caterina e destano una certa curiosità nei passanti e in quanti si interessano di osservare i due vecchi arnesi.

Le donne filavano senza posa: lino, canapa e lana, questa in quantità tale da poter preparare le stoffe da confezionare poi i vestiti d'uso e i riservati. La lana filata si tesseva nel suo colore naturale senza subire modificazioni e dopo invece il tessuto veniva tinto in nero o in bruno per la confezione dei vestiti.

I fili che servivano per comporre l'ordito e la trama erano semplici o raddoppiati e quindi ritorti. L'ordito, poi avvolto nel subbio, constava di due parti, con fili pari, e ognuna, per accogliere la trama, veniva mossa da due calcole.

L'ordito talvolta era disposto anche ad intreccio, era mosso quindi da quattro calcole o più, movimento questo combinato per dare al tessuto la forma spinata o a spiga.

Il manufatto ottenuto coll'intreccio di due calcole si chiamava *gurgan*, mentre l'altra tessitura avuta dal lavoro regolato da quattro calcole si chiamava *greiso*. Con la denominazione *greiso* si intendeva qualunque stoffa di lana non tinta, di color naturale bigio, che per maggior eleganza veniva tinta in nero o in bruno, dopo essere stata *lumáda* ossia dopo immessa in un bagno d'acqua e allume. Anche la materia colorante si preparava in casa senza soverchie combinazioni chimiche: *el ligno rusu*, *el távaro* (campeggio) e il vetriolo verde erano gli ingredienti specifici con i quali si facevano bollire assieme foglie di *arbo* (frassino) e di *cuchéra* (noce) per rendere più lucida la stoffa tinta.

Con il *greiso* o stoffa *da visteidi* si preparava il *camisulein*, panciotto, il *curito*, giacca, le *braghe*, forti calzoni da lavoro; era un panno più ordinario. Il tessuto *gurgan*, che era di filatura più fine, serviva ai medesimi usi del *greiso*, però i drappi confezionati col *gurgan* venivano indossati più nella stagione calda. Col *gurgan* si confezionavano poi sempre le gonne (*le soche*), quelle gonne di lana oscura fittamente increspate alla cintola, sfaldate e orlate in rosso che indossarono dopo anni le nostre donne nella circostanza delle adunate dei costumi nazionali in Venezia e che per

sobrietà, bellezza e fusione di tinte vennero tanto apprezzate da quanti assistettero a quella festa di vita e di colore che si svolse in Piazza San Marco e ai Giardini.

Il *gurgan* però si tingeva anche in rosso e in verde e con queste stoffe colorate e appariscenti si preparavano gentili sottogonne, *carpite*. Esse venivano orlate con la *rumana*, ossia con trine d'argento a vario intreccio, molto graziose.

Per le adunate dei costumi d'Italia a Venezia dell'agosto 1929 furono trovate ancora a Dignano tre di queste sottogonne dei secoli passati, e sono di una rara conservazione e bellezza per il tessuto casalingo e per l'orlatura fatta con trine d'argento. Una è di *gurgan* verde, l'altra di color amaranto e la terza di color di fiamma viva.

Con un filo di lana più greve veniva intessuta altra stoffa detta *greiso*. I licci (*leissi*) che accoglievano i fili dell'orditura venivano mossi mediante quattro calcole; così il tessuto riusciva a spinatura dritta e non mai a spina-pesce. Nella tecnica del tessere il filo tramato per la produzione di tale stoffa non veniva battuto compatto mediante il pettine (*fèisse*) sicchè la trama riusciva piuttosto chiara, e, poichè doveva servire per un drappo speciale, era necessario che il panno acquistasse poi una superficie feltrata caratteristica del drappo stesso; doveva quindi venire assoggettato ad altra operazione: il panno si mandava a *valcà*, ossia a gualcare nella gualchiera (Pisino), ove nell'acqua corrente subiva una lavorazione e lavatura speciale. Esso veniva disteso sovra un forte pavimento di legno di quercia (*pila*), coperto dall'acqua. Grossi magli, mossi attivamente dalla forza motrice dell'acqua, vi battevano sopra e davano al panno una sodatura regolare e una superficie feltrata; i fili ridotti a peluria ricoprivano la trama e l'ordito intrecciandosi in modo da raffittire il tessuto. Con questo panno si preparavano i *bureici* (buricco), mantelli talari, fatti a sacco, con breve taglio in fondo alla schiena. Il buricco aveva largo bavero rovesciato intorno al collo e le maniche rimboccate. In seconda linea si confezionavano con questa stoffa calzoni pesanti per l'inverno e giacche grevi.

Il gualcamento faceva fortemente restringere la stoffa, la quale si accorciava ancora più quando veniva sottoposta alla tintura. La stoffa perciò dopo tale processo veniva piegata in due nella sua lunghezza e ricongiunta salda alle due estremità con

una forte cucitura. Poi in una delle estremità si infilava una forte sbarra di legno che negli ultimi tempi veniva fermata con le due estremità agli arpioni di ferro del balcone e antecedentemente a mensole di pietra bucate infisse ai lati delle finestre; il panno umido appoggiato si lasciava pendere nel vuoto. All'altra estremità si introduceva una tavola sulla quale si caricavano grosse pietre e pesi per tendere bene il panno e costringere le fibre del tessuto ad allungarsi quanto più possibile. Prima di questo lavoro, subito dopo la tintura, il panno veniva portato alla spiaggia e risciacquato nell'acqua di mare perchè il sale avesse ad influire sui colori e sulla tintura.

Su molte case, di costruzione del quattrocento e del settecento, si vedono ancora infisse nei muri le mensole di pietra fornite di buchi. In questi si raccomandava una traversa di legno dalla quale pendevano i panni armati di pesi. Da queste mensole, a rallegrare solennità cittadine, feste o processioni, pendevano talvolta drappi damascati e broccati che costituivano un ricco addobbo all'uso veneziano.

Con i fili pronti per tessere il *gurgan* venivano tessute pure coperte da letto. L'orditura per tale lavoro era a righe bianche e nere, distanti cinque centimetri l'una dall'altra. In questo tessuto più fino degli altri non mancava mai la trama bianca. Tali coperte venivano poi tinte in rosso: il bianco assorbiva perfettamente la tinta rossa, mentre le righe nere restavano inalterate. Tali coperte si vedevano poi per solito sul letto degli sposi (*nuveissi*) e si denominavano *ninsolati*.

La lunghezza delle coperte era dai due ai tre metri, ed erano alte un metro e dieci centimetri. Al lembo si lasciava il pènero (*pinero*) con i cui fili s'intrecciavano le frange, che non mancavano mai.

Nel contado le coperte dei letti si confezionavano con orditura di lana bianca. Però nel tessuto, alla distanza circa di un metro, veniva tramato, con filo nero, una fascia larga venti centimetri. La stoffa veniva gualcata, poi tagliata, secondo il bisogno del letto, a teli e cucita in modo che le fasce nere della trama, combinate assieme, formavano un ornamento della coperta: anche questa era una bella industria casalinga.

I tappetini (*tovajoi del pan*) che servivano per coprire il pane quando veniva portato al forno e quelli che si adoperavano

per coprire *la casela de noghera*, cassapanca di noce, erano lavorati come il *greiso*, con orditura greve, mossa, per la tessitura, da quattro calcole. L'ordito era formato a righe bianche e nere e la trama seguiva pure il medesimo ordine.

Con lana di filatura grossa a doppio filo, ordita a righe bianche e nere, larghe due centimetri, con trama formata del medesimo filo doppio e ritorto, talvolta tutto nero o tutto bianco, a seconda che lo avevano a disposizione come rimasuglio d'altro lavoro, si confezionava un tessuto per bisacce (*besasse*) e per fare sacchi: stoffa greve, forte, resistente agli usi di campagna.

Le donne del contado usano ancora coprirsi il capo nella stagione fredda con una specie di scialle, col quale poi si coprono anche d'estate durante il lutto profondo. Per preparare questo tessuto scelgono la lana migliore tosata alle agnelle giovani. L'ordito è nero, la trama a diversi colori; il lavoro è regolato a quattro calcole, a spina-pesce. I tappetini hanno alle estremità le frange fornite dai pèneri.

Le donne si industriavano sempre: filavano il lino, filavano la canapa coltivata in paese o ritirata dal Friuli. La mater familias regolava tutto, sorvegliava l'operosità delle giovani nuore pur di dare incremento al lavoro casalingo che forniva i manufatti alle famiglie, e le dispensava dal dover ricorrere a panni e telerie del commercio.

Il lino filato serviva per tessere le lenzuola: era sottile, regolare, di filatura uguale, e dava una buona tela casalinga. Il tessuto di canapa, anche di grana fine tanto nell'ordito che nella trama, veniva allestito con canapa che qui si lavorava e pettinava. Il tessitore talvolta però alternava la qualità del lavoro: approntava l'ordito di canape e la trama di cotone bianco (imbiancato), per avere una tela più flessibile della solita canapina (*canevina*).

Nel contado la canapa viene ancora seminata e manipolata in minime proporzioni, per ottenere una tela grossolana con la quale si confezionano lenzuola e camice d'uomo.

Il cotone non mescolato ad altro filo nella orditura e nella trama, si tesseva a quattro calcole; il tessuto riusciva a spinatura dritta e serviva bene a confezionare i *camisulèini* e le *braghe de tila bianca* indossate dai nostri agricoltori nella calda stagione.

Il *camisulèin de tila de casa tarmà* era però di una tela tramata con filo di canapa, intessuta con bambaglia (*bonbàs*) e

assieme alle *braghe bianche* della medesima tela veniva denominato *el codegougn*. Questa tela serviva poi a fare anche altri vestiti per l'estate.

Con filo di lino o di canape si eseguivano le tovaglie e i tovagliuoli (*tovaje e tovajoi*). Il tessuto veniva regolato perfino con otto calcole e riusciva finemente operato.

Per questo genere di lavoro, la tela, sotto il movimento di quattro calcole, riusciva disegnata *a mandule* ossia propriamente a rombi concentrici, cioè inseriti uno nell'altro; mentre i fili mossi da otto calcole davano un operato a scacchiera con riflessi a chiaroscuro che si avvicendavano. Ogni fila di scacchi in questo tessuto era separata da una rigatura di quattro fili, tanto nel senso longitudinale (ordito), che nell'orizzontale (trama).

Le fasce per i neonati venivano pure fatte con tela canapina. L'ordito era di filo di canape; nella trama, dopo quattro fili di canape, se ne alternavano due di cotone più grossi, che assieme davano al filato una certa rigidità e resistenza. Agli orli del tessuto il filo di cotone veniva ripiegato e serviva d'ornamento al vivagno, formando una orecchiella alla distanza di quattro fili.

Tutti i lavori venivano regolati dalla solerzia della vecchia donna di casa, aiutata dagli altri, al cospetto della fiamma del focolare ampio e basso, ove si raccontavano storielle e fiabe, ove s'imbastivano distici amorosi e si pregava sgranando anche le pannocchie del granone per portarlo alle *zerne* (fig. 2), mulino a mano, oggi quasi scomparso.

Quante memorie ridestano perciò i focolari dei nostri nonni circondati dalle scanne nere e sgangherate, che purtroppo vanno sparendo con l'aspo, con le rocche e con i fusi intagliati artisticamente con gentile arte popolare dai pastori e dai boari per le loro *morede*, le sposine d'allora, che nelle sere dei sabati di primavera attendevano dietro le gelosie delle bifore il canto della serenata e della villotta, paventando forse la bottata pungente, *la botonada*.

Su 'stu barcon a zi 'na jerba rusa,
in quista casa a zi la me' murusa.

Su 'stu barcon a zi jerba naransa,
in quista casa a zi la me' speransa.

*Butete sul barcon, o vago spechio,
 ti sòin la gioja meija, el me' dileto.
 Butete sul barcon, o vago fiure,
 ti sòin la gioja meija, el me' dulare.
 Butete sul barcon in corteseija:
 mai piun te lassierò, speransa meija.*

II

Dell' oleificio

„Le colse“ e le laudi eterne — La stagione delle olive — L'olio fatto in casa e il torchio di legno — I torchieri — L'olio vergine nella medicina popolare.

Come nel tempo della vendemmia, così anche nel mese di novembre, subito dopo l'allegro San Martino, l'agricoltore di Dignano era tutto affaccendato a preparare vecchi tini (*cavici*), a rattoppare cassoni, a trarre dalla cànova *el scalon*, una lunga scala a piuoli a un solo staggio (*muràl*) sul quale poggiano, callettati, due piedi divergenti e che nella sua lunghezza è trapassato da parte a parte con cavicchi chiamati *denti* o *sgalèini*: prepara il posto per accogliere una entrata pingue e preziosa.

L'oliva va maturandosi: *Santa Caterina, l'ojo se rafaina*, e il lavoratore del campo, il possidente prepara tutto per la raccolta dell'oliva. Per santa Caterina, e prima ancora, si incomincia a *ingrumà*, a raccogliere in terra le olive primaticce, quelle che cadono dal morinello (*murazol*) al più piccolo urto atmosferico, frutto minuto e rosso. Poi si visitano gli olivi dispersi per i campi o nei *vadurni*, terre incolte, prima di incominciare *le colse* negli oliveti e nei boschi.

Il ragazzo è molto apprezzato nel lavoro di tale stagione, perchè agile e svelto; si arrampica sulle cime più alte dell'olivo, riempie il sacchetto che tiene legato alla cintola con *el sensito de curamo*, cintura di cuoio. Si fa dispensare dalla scuola per l'urgenza del lavoro, è a seconda dell'annata, non ritorna che dopo Natale. I ragazzi poveri, quelli che non hanno terreni d'olivi, vanno a *scoletà*, ossia a ripassare gli oliveti percorsi già dai raccoglitori scrupolosi. Camminano i poveretti e a stento procurano alla

famiglia qualche *quartarol de voli* e da tale quantitativo la madre, usando un metodo molto primitivo, acqua bollente e forza di braccia, spremerà l'olio che dovrà servire anche per le frittelle della vigilia di Natale. Anche altre famiglie rimaste con la pila all'asciutto, faranno il primo olio in casa con le olive raccolte in terra o nei *vadurni* per non ricorrere subito ai rivenditori prima della apertura dei torchi oleari.

Il tempo è *gajardo*, cioè soffia il tramontanino o la bora, e nelle località campestri più consacrate a Pallade, come *zù per la Valera, la Cussita e i Tavaieini*, contrade poste a sinistra della strada che conduce a Fasana verso Lisignamoro, a Moschegna, a Margugna verso Peroi e a Campibien, nonché nel bosco della *Cesoleina* verso Santa Fosca, ferve il lavoro dei raccoglitori. In queste campagne che hanno per sfondo il mare turchino, spesso in tale stagione era una festa di sole, sempre era una festa di canto. Le giovani donne cantavano fra il verde smeraldo degli olivi, i raccoglitori vicini rispondevano con altri distici amorosi o con canzoni sacre.

Se il raccolto nel primo tempo cadeva *ne l'estadela de San Martein* nella campagna ovunque risonava la canzone: *San Martein ze un bon compagno*. Alle giornate allegre di San Martino, nel dicembre segue poi l'Avvento e il canto delle «Laudi eterne»¹⁾ echeggiava per ogni dove, mentre se la stagione delle *colse*

¹⁾ Ernesto Monaci nella «Crestomazia italiana dei primi secoli» dice: «La Lauda sostituì nella nostra letteratura volgare gl'inni e le sequenze latine della Chiesa. Si svolse in seno dei sodalizi religiosi laici e fu dapprima lirica e narrativa, poscia anche drammatica. Quando cominciò a fiorire non è ben certo. Di sodalizi religiosi laici, in Toscana chiamati comunemente *fraternite o compagnie*, nel Veneto *scole*, si hanno notizie già dai secoli XI e XII».

Fraternite e scole esistevano anche da noi come esistono ancora le confraternite della *Buona morte*, del *S.S. Sacramento*, *de la Beata V. del Carmine* e di *San Giovanni*. In queste, non vi è dubbio, si saranno coltivate le laudi come nella *Compagnia Bergamasca*, *Cortonese*, come fra i *Disciplinati* di Perugia, di Gubbio e d'Assisi. A Dignano cominciarono certo più tardi e più tardi resistettero, anche modificate, così che sessant'anni addietro ancora nella *Valera* e nella *Cesoleina* si sentivano risuonare le *Laude eterne*:

*Cantiam le Laudi eterne
Di questo gran Signore
Che sol per nostro amore
Sta fisso in croce.*

continua fino a Natale, erano comunissime le canzoni di Natale: *La nascita di Gesù Bambino, I tre Re, Del Ciel un Paraninfo* ossia la descrizione della *Fuga in Egitto della Sacra Famiglia*. Bei tempi allora, pieni di fresche e semplici usanze, di tradizioni popolari, che avevano riscontro dappertutto ove rampollava schiatta italyca e genio italiano.

Alla *Cesoleina*, fra una boccata di pane e il canto, il freddo non si sentiva tanto e la raccolta delle olive proseguiva; i sacchetti si riempivano e venivano vuotati nei sacchi pronti sotto l'olivo per accogliere il prodotto del lavoro paziente della giornata. Le strade del Próstimo e quelle delle altre località già nominate erano battute di sera da carri e da somarelli che trasportavano il raccolto alle case. Le donne più vecchie lo attendevano sulla soglia della cantina per metterlo in serbo. Scaricate le olive tutti andavano a cena per poi ritornare a mondarle. Separavano le olive dalle foglie e dalle vette se mai per caso si fossero frammischiate nella brucatura, prima di ammassarle nei tini. Se l'oliva raccolta durante la giornata apparteneva ad oliveti dati a mezzadria (*a la parto*), allora appena giunti i giornalieri alla casa del padrone si faceva la partizione fra il proprietario del terreno oli-

*Ognun alzi la voce,
Con gli Angeli e coi Santi,
Acciò gli eterni pianti
Alfin fuggiamo.
Il capitan seguiamo
Cristo, ch'è nostra luce,
Che dritto ne conduce
Al caro porto...*

e così via di seguito.

Francesco Babudri nel suo libro «*Fonti vive dei Veneto-Giuliani*» dice: «Contribuirono molto alla diffusione di certe speciali laude i molti viaggi fatti annualmente dagli Istriani e dai Triestini ad Assisi e a Loreto, come pure le continue relazioni commerciali con le Puglie, con Bari in modo particolare. Le accolte di pellegrini rovignesi verso Assisi per il Perdon d'Assisi (2 agosto), dette «*le Sissane*», ebbero in questo campo culturale un'influenza molto energica». Quei di Dignano, specialmente le sue donne, non mancavano mai di unirsi con Rovigno nelle feste, nelle sagre e nelle adunate:

*Andaremo a la fiera, si a Roveigno
a fianco del muroso a cavaleino;
andaremo a la fiera a Galisano
a brasso de 'l muroso e 'l fiore in mano.*

vato e colui che lo aveva coltivato o aveva soltanto raccolto l'oliva *a la parto*; poi tutti ritornavano alle loro case.

L'ultimo giorno della raccolta si faceva *la canada* ossia il padrone invitava coloni e giornalieri a mangiare il baccalà in allegria. Finita la cena, essi ringraziavano il padrone, augurando maggior entrata nel prossimo anno.

L'oliva netta viene allogata nei tini e nelle botti e vi si getta sopra qualche pugno di sale perchè si purghi. La conservazione delle olive non veniva però fatta in modo razionale, così, ammassate esse si acciaccano e fermentano, e la lunga giacenza nelle botti dava all'olio un gusto di rancido, dicevano che *l'oyo pèissiga*.

A Dignano, ancor oggi, taluno segue nel trattamento delle olive nelle cantine dei metodi vieti ed amano che essa fermenti nelle botti prima di macinarla.

L'oliva primaticcia *Santa Caterina* dalle drupe grosse e polpose, da noi chiamata *vuli bousa*, oltre che per l'olio di qualità buona viene adoperata negli usi di famiglia, preparata e conservata. Si distende nelle soffitte perchè asciughi e poi si fa bollire. Bollita, si condisce con miele, con foglie di lauro, con arancio; si serve a cena, anzi una volta serviva molto bene ad interrompere in certe giornate il digiuno quaresimale. Questa oliva viene anche trattata con sale o messa in salamoia senza farla asciugare. Quand'essa è ancor verde ed immatura, nei primi giorni di ottobre, se ne raccoglie alquanta; ad ogni granello si pratica un taglio in croce, si pone in pignatte di terra o in vasi riempiti con acqua di mare o con salamoia, ove si immergono dei ramoscelli di finocchio. Per farla presto raddolcire si rinnova una volta la salamoia e più volte l'acqua marina. Così preparata si mangia volentieri ad ogni pasto e si preparano salse con *la vuli virda*.

* * *

Nei tempi passati quando la meccanica non era progredita e difettavano gli ordigni di alta pressione, il far l'olio in casa era cosa comunissima. Le donne tutte s'industriavano con tale lavoro per il bisogno domestico. Però uomini e donne del popolo, nella stagione, esercitavano tale industria come mestiere. Andavano per le case a prestare l'opera a giornata; in compenso avevano il

decimo dell'olio ricavato o denaro. Questi tali, quando il raccolto delle olive era scarso a Dignano, andavano a Peroi, a Fasana e altrove ad acquistare la sansa non bene spremuta e la assoggettavano ad altra lavorazione più rigorosa per avere l'*ojo de nucio*, e la stessa cosa facevano con la sansa che trovavano a Dignano.

Le operaie, le povere *torcere*, imprendeivano per solito il faticoso lavoro della spremitura delle olive alle sei ore di sera e terminavano la partita alle quattro del mattino vegnente dopo aver fatto una piccola sosta a mezzanotte per mangiare un tozzo di pane nero. Il lavoro era faticosissimo, la palma della mano soffriva molto ed il gomito stava in continuo movimento.

Eccole all'opera: accendevano il fuoco sul basso focolare della cucina. Una grande stagnata piena d'acqua stava appesa *al papo de la cadena*, al gancio; l'acqua bolliva: una parte veniva versata in un mastello entro il quale erano già pronti tre quartaroli di oliva, che vi si lasciavano alquanto per ammolire. Subito dopo la donna metteva una parte dei tre quartaroli in un sacchetto fatto di tessuto di *besaca* (di pagliericcio, di saccone) per dar principio alla lavorazione. Un mastellone, *bajo*, con *la tola de lavà*, l'asse, erano gli ordigni occorrenti per il lavoro della donna, la quale con la mano destra stringeva la bocca del sacchetto, comprimendo sul corpo del sacco poggiato sull'asse, mentre con la sinistra tenuta strettamente al fondo cominciava a manipolare l'oliva che sotto la pressione di quelle braccia robuste tosto si schiacciava e spolpava. Qualcuna eseguiva lo spolpamento pestando l'oliva *col suco nel mujol de 'l faro* (col pestello nella pila del grano); si continuava poi il lavoro versando acqua bollente sul sacco e gramolando l'oliva col matterello (*cana de le lasagne*) e così alternativamente di seguito, finchè tutta la polpa usciva dal tessuto, colava nel *bajo* ed i noccioli restavano asciutti nel sacchetto da dove poi passavano ad alimentare il fuoco. Si rinnovava la faticosa spremitura fino ad esaurire i tre quartaroli, fino ad esaurire la partita di sei staia ossia di ventiquattro quartaroli, arrivando così al mattino. Stanche e sfinite andavano a dormire le povere donne, lasciando deporre il *fisso* e a chiarificare l'olio, quindi prima di mezzodi ritornavano *a lesi l'ojo*. Non era finito il lavoro, lasciavano ancora riposare la morca, gettandovi entro del sale, e poi a più riprese coglievano l'olio fino all'ultima stilla.

La maggior parte del raccolto delle olive però veniva comunemente macinato e spremuto nei torchi di legno che non difettavano a Dignano. Essi traevano origine antichissima; la costruzione fu sempre primitiva, pur seguendo un piccolo e continuo miglioramento nelle parti essenziali. Il torchio di Desanti (Furlanetto) e quello di Beniamino Cleva, ricordati ancora dai vecchi, erano due rustici esemplari a leva costruiti in legno, di fattura locale. Quello della Ditta Blessich fu forse il primo ad avere delle modificazioni e miglierie essendo passato in proprietà della ditta commerciale ed industriale Marchesi, che già nel 1882 aveva provveduto lo strettoio di argane più congegnate delle semplici manovelle. L'accomandita Candido Marchesi, che lo ebbe poi, lo ridusse al massimo della perfezione nella forza compressiva. Di tali progressi, di tanti miglioramenti non è il caso di occuparsi; parleremo soltanto del torchio di legno ormai sparito dal mondo delle macchine.

L'antico torchio oleario era semplice e consisteva di due parti: del frantoio e della pressa. Il frantoio veniva mosso dal cavallo, la pressa a forza d'uomo.

Il frantoio originale (fig. 3) per la preparazione della pasta d'oliva destinata alla spremitura sotto la pressa, consisteva di un blocco circolare di circa 3 m. di diametro, in muratura, contenente nel suo centro *el basseil*, bacino, un macigno pure circolare di circa $1\frac{1}{4}$ m. di diametro, affondato con la sua faccia superiore sino a circa 30 cm. dall'orlo del blocco suddetto. La parte circolare in declivio all'interno del *basseil* era chiamata *pavion* e lastricata con pietre trapezoidali. Nel centro del *basseil* girava, con perno di base in ferro, una colonna di rovere, *ruca*, a sezione quadrangolare di circa 30 cm. per 15 cm. di grandezza, fissata nel soffitto, con semplice perno di legno, in uno zoccolo quadrangolare di conveniente grandezza.

La colonna anzidetta era trapassata da un asse angolare di olmo, *pertiga*, che da un lato sosteneva la macina di pietra, *masena*, di circa $1\frac{1}{2}$ m. di diametro e 45 cm. di grossezza, fissata a mezzo di una buccola interna di bronzo e due rosette con rispettive chivette.

Il braccio interno della *pertiga* recava al di là del blocco di muratura i bracciali in ferro *brassadoura* in cui si faceva passare il cavallo destinato a girare la macina, provveduto di *orbere*,

paraocchi, per difenderlo dalle vertigini, da cui col continuo girare poteva venir colpito.

Le olive che dovevano venir frantumate, *mastrussade*, venivano gettate con un orciuolo di legno, *mucarol*, nella tramoggia, *tramoja*, specie di grezzo imbuto di legno fissato alla *ruca*, così che le olive cadevano nel *pavion*. Al frantoio erano occupati due uomini: i *masineri*, i quali macinavano le olive dopo averle essi stessi ritirate dalle cantine dei proprietari; si alternavano nel servizio e custodivano i cavalli del torchio.

La pressa originale (fig. 4), destinata alla spremitura dell'olio dalla pasta preparata a mezzo del frantoio, consisteva in una grossa trave, *banca*, composta da sei tavoloni di legno abete, formanti una sezione complessiva usualmente di 1 m. per 70 cm. e della lunghezza di circa 14 metri. Questa trave, convenientemente fermata con chiodi e fasciata ancora con robusti nastri di ferro, posava sulle due cosidette colonne mezzane di guida *colone de mesari* a mezzo di una chiave o traverso di sostegno, *ciave de meso*, una specie di asse a sezione rettangolare di legno sorbo. L'estremità posteriore della *banca* posava a sua volta fra le due cosidette colonne di testa, *colone de dreio*, e precisamente sulle chiavi di chiusura, *le ciave*, pure di legno duro; erano in numero di sei sino a nove, secondo l'occorrenza. Le colonne mezzane e di testa erano di quercia: le posteriori più forti delle mediane, e tutte quattro infisse nel terreno, necessariamente roccioso. Le posteriori erano assicurate in fori di sino 1½ m. di profondità, e si aveva cura di tenerle conicamente più grosse al piede, in modo da escludere che esse si scuotessero in seguito alla forza di trazione esercitata dalla *banca* sotto pressione. Esse erano di un'altezza sopra terra di circa 5 m. e le loro sommità erano collegate, per maggior consistenza, da adeguate assi, *traverse* o *palancole*, di legno rovere.

All'estremità anteriore della *banca* era tagliato un incavo, una specie di gola che accoglieva la vite, *veida*, una grossa colonna cilindrica di legno duro, sorbo, di circa 30 cm. di diametro e di oltre 5½ m. di lunghezza, con sopra intagliati i filetti o spirali elicoidali della vite, a sezione triangolare di circa 5 cm. di profondità. Su questa vite stava avvitata a sua volta la madre vite, *madre veida*: un voluminoso parallelepipedo, pure di legno duro sorbo, dalle dimensioni approssimative di 95×40×30 cm.

Questa madre vite, collegata con la *banca* a mezzo di grossi bulloni di ferro con dado a vite da una parte ed occhio dall'altra in modo da formare una articolazione, costituiva la parte forse più vitale e caratteristica del complesso. La sua importanza risulterà con evidenza in appresso dalla descrizione del funzionamento di questa primitiva macchina agreste.

La parte inferiore della suddetta colonna a vite non era filettata, ma era invece alquanto ingrossata recando nell'interno un lungo incavo in cui era fissato a mezzo di adeguata chiave un robusto cilindro di ferro terminante all'estremità con una testa su cui si allacciava una specie di crociera di ferro fucinato, recante a sua volta sospeso *el pirolo*, un pesante macigno cilindrico di circa 90 cm. di diametro e quasi $1\frac{1}{2}$ m. di altezza. I quattro bracci della crociera erano assicurati sulla pietra stessa, posante a sua volta in una cavità praticata nel suolo, a guisa di piccolo pozzo. La colonna sopra descritta recava inferiormente infisse e levabili due aspe (*manovelle*) destinate, sotto la spinta degli operai addetti al torchio, a far girare la colonna stessa come richiesto dal funzionamento del torchio.

In prossimità delle colonne di testa venivano accatastate sotto la trave o banca le cosiddette *sporte* o *fiscoli*: sorta di tasche o borse circolari formate di tessuto vegetale, fibra di piante palustri della famiglia delle tifaee, cariche di pasta di olive proveniente dal frantoio. Per procurare alle *sporte* (in numero di 16 fino a 22) uno spazio sufficiente in senso di altezza, si sollevava la *banca* all'estremità anteriore per mezzo della madre vite, elevandosi la stessa sino alla sommità col girare della vite su se stessa, sotto la spinta delle aspe o manovelle mosse dai manovali addetti al torchio. Per diminuire la resistenza di attrito al moto, la vite veniva con larghezza spalmata di grasso. Allo scopo di evitare che nel girare la vite eccedesse sollevando di troppo la trave, sulla madre vite stessa stava eventualmente attaccato con una molla un campanaccio, che urtando contro un perno infisso all'apice della vite, dava, suonando, il segnale ai manuali di arrestare il lavoro di rotazione delle aspe.

Ammassate le *sporte* sotto la *banca*, cioè formato e regolato *el canto*, la colonna delle *sporte*, la *banca* si riabbassava rapidamente per legge di gravità con giro inverso della vite, iniziando così automaticamente l'operazione di spremitura dell'olio. Si in-

cominciava quindi a introdurre le chiavi negli appositi vani delle colonne di testa e quando *la banca* era arrivata al punto massimo, allora l'operaio introduceva, a forza di maglio, l'ultima chiave e poi si dava l'ordine di ritornare indietro.

Levata in seguito la chiave neutrale, la trave o banca continuava ad agire quale grande leva col punto fermo o fulcro alle colonne di testa in cui si introducevano ulteriori chiavi di chiusa. Girando con crescente resistenza la vite, essa sollevava lentamente il macigno (*pirolo*) sino a mezzo metro dal fondo della cavità aumentando così al massimo l'efficienza di spremitura della pressa.

Col ridursi dell'altezza della colonna di sporte (*del canto*) a circa metà dell'altezza iniziale, aveva finalmente termine l'operazione della spremitura. La pasta delle sporte, lasciato l'olio, diveniva asciutta, friabile: era il *nucio*, la sansa.

Girando in fine in senso inverso la vite, si risolleleva nuovamente la *banca* per poter levare dai fiscoli la massa spremuta.

Col sollevamento della *banca* alla massima altezza già accennata si ricominciava l'operazione, cioè si dava mano alla nuova carica di sporte (*canto*) piene di pasta da spremersi.

Il primo olio colato dalle sporte era il cosiddetto olio vergine, *virgino* o *crudo*, esso sgorgava spontaneamente senza pressione e senza la minima spruzzata d'acqua, olio questo usato quanto mai nella medicina popolare. Prima poi di procedere all'ulteriore spremitura, le sporte venivano inaffiate bene con acqua bollente, tenuta pronta al fuoco in apposita caldaia. La carica di sporte (*canto*) stava basata sopra una grossa vasca di legno di quercia che poi accoglieva l'olio: era *la loume*, il piatto dal quale l'olio colava nelle tinozze, ossia nei *faturi de l'ojo* mediante *el labro*, cannello. Questo piatto si chiamava *loume* per la rassomiglianza che aveva con la forma della lampada di cotto dell'epoca romana, di cui ancora si trovano esemplari scavando nella campagna di Dignano. Quel macigno che col suo peso aumentava l'efficienza di spremitura della pressa, veniva chiamato *peirolo* perchè nella sua forma o posizione attiva ricordava i grossi pendenti portati già dalle nostre contadine e chiamati appunto *peiroli*.

La sommità della colonna delle sporte (*canto*) non toccava direttamente la *banca* ma vi era frapposto, inchiodato sulla stessa, un complesso di tre o quattro tavole di quercia sporgenti

dalla *banca* circa 5 cm. per parte. Avveniva, come del resto avviene ancor oggi con torchi idraulici moderni, che le sporte a forza di venire compresse si allargassero di diametro ed era poi cura particolare del personale nel comporre la colonna di fiscoli, di disporre alla base prima le sporte più larghe (più usate), terminando alla sommità con le più piccole (meno usate).

* * *

Il canonico di Barbana d'Istria, Pietro Stancovich, dottissimo scrittore di cose istriane, descrisse sommariamente questo genere di apparecchi (Torchioliva, Spolpoliva) nel 1840 a Torino in occasione del Congresso degli scienziati confrontando il nostro torchio con tipi analoghi di altri paesi, rilevandone le antichissime origini.

È da notarsi che, pur astraendo dall'ideazione dell'apparecchio risalente a tempi molto lontani, la costruzione ed esecuzione dei dettagli, e specialmente della parte più difficile (la vite e la madre vite) doveva essere stata per i nostri vecchi una impresa di particolare rilievo. Le difficoltà manuali del lavoro costruttivo dovevano essere di certo considerevoli se si pensi alla grandezza e alla complicazione dell'apparecchio, alla povertà degli ordigni di cui quei lavoratori potevano disporre, nonché alla durezza rilevante di buona parte de l'legname lavorato e alla necessaria esattezza di singoli dettagli, come p. e. delle spirali elicoidali della colonna a vite e della grossa madre vite.

Del torchio oleario primitivo in legno, come qui descritto, non esiste ormai che il ricordo. Esso è bensì ancora impresso, con nostalgiche rimembranze e certamente con molti dettagli, nella memoria dei vecchi, ma in realtà soltanto qualche frammento, qualche suo rottame trovasi ancora sparso in qualche cortile, stalla o soffitta: la *banca* non più.

Le olive si schiacciano e spremono oggidì con celerità e perfezione a mezzo di macchine (torchi idraulici) da cui il legno è inesorabilmente bandito.

L'efficienza produttiva dell'impianto moderno è di circa tre volte maggiore del povero torchio di legno, di modo che la stessa quantità di olive può venir completamente spremuta in un terzo del tempo necessario nel passato.

Dell'antico sistema di spremitura è rimasto soltanto il corredo delle sporte o tasche che accolgono tuttora le buone e saporite olive, poi la pasta, da cui esce il prezioso liquido alimentare, che è il nostro olio.

Per quanto riguarda gli uomini che venivano occupati nel vecchio torchio, le loro mansioni sono rimaste ancor oggi in gran parte le stesse, però non regolate più con tanta rigidità.

Essi formavano una famiglia che aveva del patriarcale, era regolata e ordinata dal Priore, che con una denominazione d'origine slava proveniente dall'Istria interna chiamavasi *zupan*. A questo tutti obbedivano con scrupolosa disciplina.

Il Priore o *zupan* era ed è il primo operaio e tutti gli altri sottostanno ai suoi ordini. Poi veniva il *Capo*, il quale si accordava ed agiva di concerto col Priore, anzi per certi incarichi egli diventava il controllore del Priore stesso, come nella magra amministrazione delle entrate comuni ai lavoratori (*torceri*).

A dirigere il funzionamento della leva stava *el zupan*, il quale sorvegliava il *capo* nella formazione e nella regolazione del *canto* delle sporte perchè non eccedessero in altezza; stabiliva il momento opportuno di porre e di levare le chiavi di mezzo e le posteriori della *banca*, di gettare col *bujol* sulle sporte del *canto* l'acqua bollente di cui egli custodiva la caldaia ed il forno, scegliendo perfino *le tope de nuccio*, le zolle di sansa, più adatte per alimentare il fuoco che doveva tener sempre pronta e calda l'acqua per il lavoro. Chi dava a macinare le olive doveva anzi fornire il torchio di una adeguata quantità di sansa, occorrente per il disbrigo del lavoro della partita d'oliva consegnata. I *maseneri* attendevano al frantoio e custodivano i cavalli del torchio. A questi si univano i *purtaduri de vuli*, gli operai, cioè, incaricati di andare a prendere le olive nelle cantine dei possidenti già date in nota al *priore* per il turno di macinatura. I *maseneri* dovevano provvedere anche l'acqua occorrente per il lavoro di spremitura, e avevano inoltre l'incarico di preparare la cena ed il pranzo frugalissimo per i compagni con l'aiuto dei *portaduri*. I cibi li ricevevano dal *priore*, il quale a sua volta li aveva dai padroni delle olive, come consuetudine ed uso inveterato. I generi alimentari regalati erano per lo più verze e baccalà; farina gialla e vino; l'olio per il condimento lo ritiravano dalla partita in lavorazione per tutto il bisogno della giornata.

Le olive macinate in un giorno potevano arrivare anche a sette macinate, *masene*, ognuna delle quali contava quindici o venti brente di oliva: da ciò la *masena piena* o la *ávula*. Il tempo necessario per ridurre bene in pasta una macinata d'oliva durava per solito quattro ore. Per *óna masena de vuli* lavorata nel frantoio il priore incassava 25 soldi di molenda, *el bagatein*, denaro questo che veniva spartito fra tutti i *torceri* alla domenica. Sopra la rustica favola dell'ambiente patriarcale venivano fatti tanti mucchietti quanti erano gli operai addetti all'oleificio: ognuno prendeva il suo.

Il secondo gruppo di lavoratori era quello che si occupava della pressa, ed anche questo era sempre diretto dal priore coadiuvato dal capo tanto nel servizio principale della leva e della vite, quanto nei lavori di contorno, dalla spremitura fino alla distribuzione dell'olio.

I omi de stanga o *i portaduri de ojo* facevano il servizio principale intorno alla vite. Essi mettevano in azione la pressa, facendo girare la vite mediante le manovelle; riempivano i fiscoli con la pasta d'olive ritirata dal frantoio e li portavano sotto la *banca*, ove il capo attendeva per formare e ordinare il *canto*; vuotavano i fiscoli, già pressati, dal *nucio*, sansa.

Quando il lavoro di spremitura è finito, anche l'olio è pronto per essere levato dai *faturi* o tini. Il priore — come ancor oggi — prendeva la secchia e un piatto di latta e andava a *lesi l'ojo*, versandolo in altro recipiente più piccolo chiamato *al bajo de deposito*. Qui rimane qualche ora finchè *cula a fondo al feisso*, *al pengàn* e resta limpido. Poi il priore lo riversa in altro recipiente *nel bajo de misoura* o *de portada*, dopo di che veniva spartito. Il priore lo misura; ritira la percentuale dovuta al proprietario dello stabilimento, poi lo consegna ai *portaduri de ojo*, ai *omi de stanga*. Il *murcadeisso* rimane in gran parte nei *faturi*; con la bollitura anche da questo si guadagna delle piccole quantità d'olio.

Se la partita d'olio licenziata dal torchio non era destinata per la famiglia del produttore, ma veniva venduta, il compratore doveva pagare una piccola tassa ai *omi de stanga* per la portata, la *portadóura*, denaro che, consegnato al priore, andava ad accrescere i mucchietti preparati alla domenica sulla tavola rustica del priore. Il capo controllava questi incassi.

Vita dura, vita rustica e piena di sacrificio quella del povero *turcer*. Il suo lavoro durava giorno e notte senza interruzione. I *maseneri* si davano il cambio ogni due ore; si mutavano pure i *omi de stanga*, ma chi per il momento era libero e non attendeva al frantoio o alla manovella, non godeva interamente il riposo, doveva curare che non mancasse l'acqua necessaria per ogni lavoro; e talvolta si doveva portare col carro fino a Pozzo Fioran o ai Carpi, sul tenere di Fasana e di Gallesano, quando gli stagni (*le lame*) vicini erano già asciutti.

Negli intervalli preparavano anche la polenat splendente per la generosità dell'olio contenuto, guadagnandosi così dai ragazzi l'eufemistico ritornello:

*Barba turcer —
che fa la pulenta
su 'l còul de la brenta,
pioun bona de 'l mèl.*

Negli scarsi ritagli di tempo libero dormivano distesi sulla paglia, talvolta fra i cavalli, in un ambiente caliginoso, scarsamente rischiarato dalla lucerna a mano, grande sì ma col lucignolo sempre fumoso.

E pure non mancava il buon umore (*murbèin*) ai poveri *turceri*. Quasi sempre nella prima domenica di gennaio aprivano il carnevale con una loro mascherata. Camuffati giravano per le vie di Dignano fra i lazzi e i motteggi dei ragazzi. Sopra un vestito vecchio, in mille modi rattoppato, pieno di untume e di stranezze, si mettevano in testa un cilindro, sulle spalle la *furca* (il tridente) e la pala e così, talvolta cantando qualche canzone, visitavano le famiglie conoscenti e ne avevano in cambio della visita qualche bicchiere di moscato, la braciola di maiale, scannato di recente, o *el buldon frisco*, il sanguinaccio: erano contenti i poveri *turceri*.

* * *

L'olio vergine (*virgeno*), quello che cola spontaneo dai fischoli colmi di polpa oleosa preparata nel frantoio ed è raccolto a parte dall'altro, è considerato dagli agricoltori e dal popolo una vera panacea nella medicina popolare. Chi non è produttore e può averne qualche litro, in grazia del *sántolo*, lo salva con cura gelosa, non lo adopera per condimento nell'uso domestico nemmeno per necessità: esso è destinato soltanto a ridare la salute.

Una persona debole che ha la fortuna di poter fare per qualche tempo la cura *de l'oyo virgeno*, bevendone ogni mattina a digiuno un cucchiaino, si risana ed irrobustisce in poco tempo. Questo farmaco di casa è poi la salute indiscussa dei bambini. Le malattie intestinali acute tutte si curano con l'olio vergine. Con una semplice stropicciatura e pressione fatta con le mani bagnate d'olio vergine intiepidito, sulle parti muscolari del ventre dei bambini, spariscono per incanto le coliche.

Se sopra un nocciolo di pesca abbrustolito si getta un poco d'olio vergine, tanto da smorzare la parte abbruciata, l'olio intiepidisce e lo si adopera così nei mali d'orecchio, nelle otiti leggere. Alcune gocce d'olio tiepido versate nel condotto uditivo non possono far male.

Con una gallina nera e con un quarto d'olio vergine si cura e guarisce la più ostinata infiammazione della mucosa degli intestini ossia l'enterite. Uccisa e spennata la gallina dalle penne nere e mondata dalle interiora, si mette a bollire in una pentola di terra in tre litri d'acqua nella quale si versa un quarto di litro di olio vergine o crudo. Il miscuglio deve bollire fino che il liquido si riduca alla metà, piuttosto anche meno. Chi è affetto d'infiammazione intestinale, e vuol far la cura della gallina nera, deve bere nella giornata, in più riprese, il brodo rimasto. Per il popolo, questo liquido denso è un farmaco di effetto pieno e di pronta efficacia.

L'olio vergine si adopera ancora per preparare impiastri emollienti. Esso viene mescolato con la malva, col pane duro grattugiato, con farina d'orzo, con sapone, con latte e con miele, a seconda della natura del tumore che si voglia lenire, p. e. tre cucchiaini d'olio con tre di latte e un po' d'acqua; un cucchiaino di farina d'orzo, un cucchiaino e mezzo di miele, un pezzettino di sapone già adoperato per il bucato con un pizzico di foglie di malva tagliuzzate e tutto ben mescolato a caldo ed impastato assieme, dà un unguento lenitivo potente. Si distende l'impastro su pezze di tela applicandole sul tumore: il dolore si calma e la suppurazione avviene rapidamente.

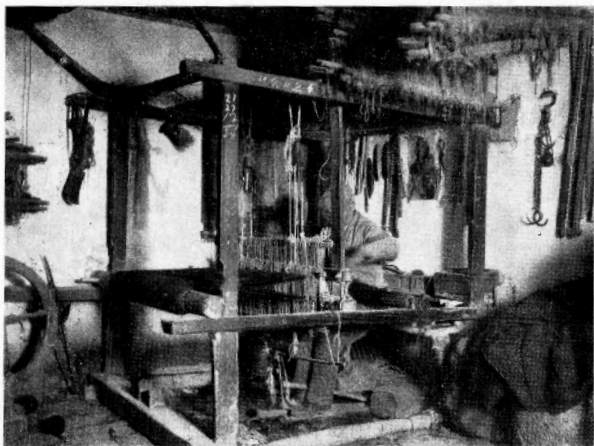


Fig. 1. — Antico telaio dignanese.

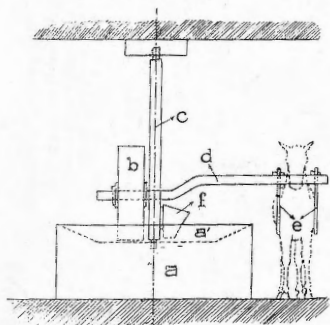


Fig. 2. — Donne dignanesi alla «zerna».

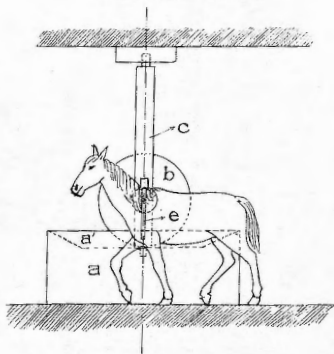
ANTICO TORCHIO OLEARIO

FRANTOIO mosso a cavallo.

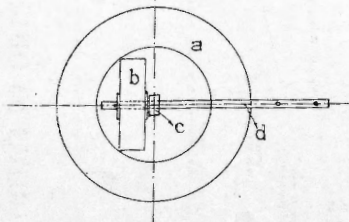
VISTA di FRONTE



VISTA di FIANCO



VISTA di PIANTA



Parti essenziali dell'apparecchio:

- a. Blocco di muratura (*baseil*).
- a con incavo o vasca (*pavion*).
- b. Macina di pietra (*mènsena*).
- c. Colonna o trave verticale girevole con perno sotto e sopra (*ruca*).
- d. Pertica incurvata (*perliga*) recante la macina e le 2 aste
- e. di presa per il cavallo (*brazadura*).
- f. Imbuto per le olive (*tremoia* e orciuolo per ritirare (*mucarol*)).

Fig. 3. - (Dis. Ermanno Veronese).

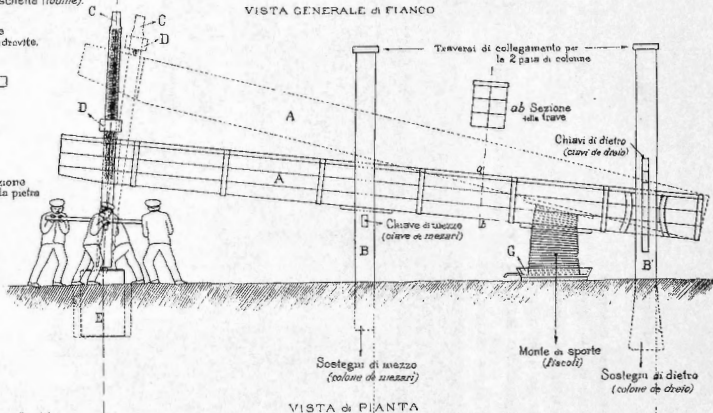
ANTICO TORCHIO OLEARIO

PRESSA a forza d'uomo

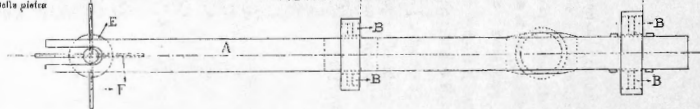
Parti essenziali dell'apparecchio:

- A Trave composta (*banca*).
- BB' Sostegni della trave (*colone*) e chiavi
- C Colonna a vite (*veide*).
- D Dado-madrevite (*madrevaida*).
- E Contrappeso di pietra (*pirolo*).
- F Aspe di manovra (*manovele*).
- G Vaschette (*loume*).

VISTA GENERALE di FIANCO



VISTA di PIANTA



VISTA di DETTAGLIO
(VITE con MADREVITE e CONTRAPPESO)

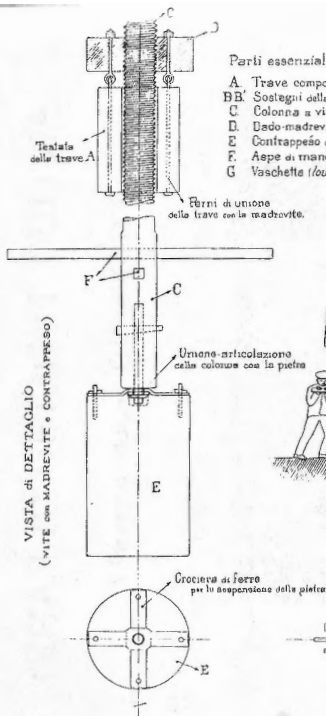


Fig. 4. (Dis. Ermanno Veronese)