

ISTITUTO NAZIONALE DI ECONOMIA AGRARIA
STUDI E MONOGRAFIE

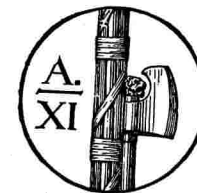
N. 14.

MONOGRAFIE DI FAMIGLIE AGRICOLE

VI.

CONTADINI DELLA VALLE DEL PANARO

(EMILIA)



CONCESSIONARIA PER LA VENDITA
Soc. An. TREVES - TRECCANI - TUMMINELLI
MILANO - ROMA

ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA	
N° DI CAT.	
PIANO	I
SCAFF.	239
PALCH.	A
N° D'ORD.	30
BIBLIOTECA	

PROPRIETÀ LETTERARIA
DELL'ISTITUTO NAZIONALE DI ECONOMIA AGRARIA

L'Istituto Nazionale di Economia Agraria, regolato dal R. Decreto 10 maggio 1928, n. 1418, è un Ente parastatale, avente personalità giuridica e gestione autonoma, sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

Esso ha i seguenti scopi:

a) promuovere ed eseguire indagini e studi di economia agraria e forestale, con particolare riguardo alle necessità della legislazione agraria, dell'amministrazione rurale e delle classi agricole nei loro rapporti sindacali;

b) promuovere, in conformità di direttive da esso stabilite, la graduale costituzione di uffici di contabilità agraria;

c) indirizzare e coordinare l'attività di Osservatori locali di economia agraria.

Tali scopi l'Istituto persegue mediante i propri organi centrali e periferici. Al centro è un Comitato direttivo, il quale presiede al funzionamento tecnico e amministrativo dell'Istituto stesso. Alla periferia sono istituiti quattro Osservatori regionali: tre (per la Lombardia, per l'Emilia, per la Campania) con sede, rispettivamente, presso le Cattedre di Economia rurale dei Regi Istituti Superiori Agrari di Milano, di Bologna, di Portici e uno (per la Toscana) con sede presso la Reale Accademia dei Georgofili di Firenze. Vi sono inoltre tre Uffici di corrispondenza e cioè: uno per il Piemonte, con sede presso l'Istituto Federale di Credito Agrario a Torino, uno per le Tre Venezie, presso il Consiglio Provinciale dell'Economia a Verona e uno per la Sicilia, con sede presso l'Osservatorio economico del Banco di Sicilia, in Palermo.

COMITATO DIRETTIVO

DELL'ISTITUTO NAZIONALE DI ECONOMIA AGRARIA

Serpieri On. Prof. Arrigo - Deputato al Parlamento, Professore ordinario di Economia rurale e Direttore del R. Istituto Superiore Agrario e Forestale di Firenze. — *Presidente.*

Brizi Prof. Alessandro - Direttore generale onorario dell'Agricoltura, Professore ordinario di Economia rurale nel R. Istituto Superiore Agrario di Portici.

Coletti Prof. Francesco - Professore ordinario di Statistica e di Demografia nella R. Università di Pavia.

De Stefani On. Prof. Alberto - Accademico d'Italia, Professore ordinario di Politica finanziaria nella R. Università di Roma.

Mariani Dott. Mario - Direttore generale dell'Agricoltura.

Mazzocchi-Alemanni Dott. Nallo - Capo del Reparto Statistiche agrarie presso l'Istituto Centrale di Statistica.

Tassinari On. Prof. Giuseppe - Deputato al Parlamento, Professore ordinario di Economia rurale nel R. Istituto Superiore Agrario di Bologna.

Giusti Prof. Ugo - Docente di Demografia nella R. Università di Roma. — *Segretario generale.*

SEDE DELL'ISTITUTO: Roma, Via Mario Pagano, n. 3

*Le presenti monografie sono opera del
Dott. BERNARDO SOLI di Modena, collabora-
tore dell'Osservatorio di Economia Agraria
per l'Emilia.*

PARTE PRIMA

**CARATTERI GENERALI DELLA PROVINCIA DI MODENA
E CONDIZIONI DELLA POPOLAZIONE AGRICOLA
NELLA VALLE DEL PANARO**

**Caratteri generali della Provincia di Modena
e condizioni della popolazione agricola nella Valle del Panaro.**

I.

La Provincia di Modena è data da una lunga e stretta striscia che si svolge nella parte meridionale della pianura padana e sul versante settentrionale dell'Appennino tosco-emiliano: confina a levante con Bologna, a ponente con Reggio, a mezzogiorno colle Province di Firenze, Lucca e Massa, a settentrione con quelle di Mantova e Ferrara. E' attraversata da due affluenti del Po che fecondano una fertile e svariata campagna, il Secchia ed il Panaro di corso pressochè uguale — circa 170 chilometri —, e in certi punti, specie il secondo, di aspetto torrentizio.

Il clima è mite e umido, quantunque una regione che da pochi metri sul livello del mare si eleva fino a duemila metri debba avere nelle sue diverse parti climi assai differenti; quella di montagna e di collina occupa complessivamente oltre la metà del territorio e cioè il 54,74 % — il 45,46 % la montagna e il 9,28 % la collina — mentre il rimanente 45,26 % è dato dalla pianura.

Poggia quindi il territorio di questa Provincia per oltre la metà sull'Appennino che ha svariati caratteri geologici, e in relazione a questa varietà, varie possibilità agrario-forestali che, con essi caratteri, hanno stretti rapporti di dipendenza. L'alta montagna è in gran parte costituita da arenarie eoceniche, la media da oligocene e miocene, mentre il pliocene costituisce la zona collinare come il quaternario quella pedecollinare, e l'attuale quella della rimanente parte della Provincia.

Nella zona delle arenarie allignano prevalentemente faggi e castagni; in quella oligocenica e miocenica le quercie: nel pliocene prospera la vite assieme alle altre colture proprie del quaternario e dell'attuale.

* * *

La Provincia di Modena è assai popolata perchè conta 172 abitanti per chilometro quadrato: la montagna in ragione di 90 persone, la collina di 205, la pianura di 248. La sua economia è essenzialmente basata sull'agri-

coltura e la ricchezza e varietà dei prodotti che se ne ricavano attestano dei superbi risultati che il terreno bene coltivato sa dare.

La vite colla sua ricchezza di fusti e di tralci allargati e distesi a forma di reticolato su buona parte della campagna, desta l'interessamento di tutti coloro che ne visitano il territorio e costituisce uno dei redditi più importanti dell'azienda rurale. Di tutto il seminativo del territorio circa tre quarti è alberato e vitato ed un quarto è nudo. Il vigneto specializzato occupa soltanto 1100 ettari.

Vitigno tipico è il lambrusco: *sorbarese* nella Bassa Provincia, *salamino* in quel di Carpi: *graspa rossa* nella zona collinare e pedecollinare. Importanza notevole hanno pure il *trebbiano* e *l'uva d'oro*.

Degne di considerazione sono pure le produzioni orto-frutticole di Vignola, Savignano e Sassuolo, (che tendono però a generalizzarsi in ogni plaga della Provincia), e quelle del pollame. Poco curato il baco da seta.

I foraggi inclinano a divenire la base dell'economia dell'azienda per le industrie e le trasformazioni cui danno luogo. Si intensifica infatti l'allevamento del bestiame specializzato alla produzione del latte, mentre quello da lavoro viene ottimamente sostituito dai trattori che nella Provincia assommano a 930.

I bovini modenesi godono somma riputazione di buoni produttori di carne, di latte e lavoro, e la razza modenese molto adatta all'ambiente è indubbiamente una delle più redditizie d'Italia.

La zona di montagna (Kmq. 1180) è per la maggior parte abitata da bovini di origine podolica, detti di razza montanara, mentre le zone di collina (Kmq. 241) e di pianura (Kmq. 1278) sono popolate dalla razza modenese. Sparsi poi nella Provincia sono circa 11-12000 capi di razza olandese, brunosvizzera e romagnola: tuttavia si può calcolare sopra un numero complessivo di circa 155.000 soggetti di razza modenese.

L'origine di questa razza non è bene spiegato: tutti vi riconoscono un meticciamiento, ma non tutti sono d'accordo sui caratteri etnici che a tale meticciamiento han preso parte, tuttavia se vi è dubbio la partecipazione del ceppo alpino, sicura è quella del ceppo iberico, giurassico e podolico.

Per questa sua origine meticciosa la razza modenese presenta una notevole variabilità morfologica e produttiva: tuttavia col tempo s'è andata sempre più fissando, e costituisce ora un gruppo etnico abbastanza ben definito.

Nel 1928 si contavano in Provincia numero 205.925 bovini, cioè 107 per chilometro quadrato, di cui 108.407 erano costituiti da vacche e giovenche, con una media di numero 44 ogni 100 ettari di superficie agraria, oggi (1932) però scemati di parecchio.

Ogni vacca produce in media venti quintali di latte all'anno, che viene portato al caseificio dopo circa quaranta o cinquanta giorni dalla nascita

del vitello, che, se nato sul finire dell'inverno e di belle forme, viene allevato, altrimenti venduto fuori provincia per l'esportazione, che alle volte supera i 50.000 capi, nei centri di Milano, Genova, Roma e Firenze.

I caseifici restano aperti dal 1° aprile al 25 novembre, e se ne contano 751 di cui non pochi a forma cooperativa. Lavorano in media ogni anno 1.200.000 quintali di latte, da cui si ricavano q.li 85.000 di formaggio tipo parmigiano e 20.000 q.li di burro, mentre siero e latticello sono utilizzati per l'allevamento dei suini magroni che i cascinaï generalmente portano all'ingrasso nel periodo invernale con loro rilevante profitto (1).

Altro reddito agrario della Provincia era dato (ora non più) dai maiali ed ogni mezzadro alleva due o tre scrofe che danno due covate di lattonzoli ogni anno in numero di 10-12 circa ognuna. Col nome di lattonzoli si indicano i suini di 20-25 chilogrammi, e con quello di magroni i suini di 50-70 chilogrammi; questi sono nati nell'estate-autunno e entrano nei caseifici fra la primavera e l'estate successiva.

Si fa in modo che le nascite avvengano alla fine dell'estate o alla fine dell'inverno poichè il maggior commercio dei lattonzoli coincide coll'autunno e con la primavera. I primi forniranno poi i suini grassi dei successivi mesi di settembre, ottobre e novembre: i secondi quelli del periodo natalizio o poco dopo.

I suini ingrassati presso i privati sono acquistati in primavera e poi macellati nei mesi di gennaio e febbraio, da appositi industriali di carne suina.

I lattonzoli nati nel Modenese non sono però tutti ingrassati nel luogo: molti vengono esportati in altre Provincie. I magroni invece provengono quasi tutti dalla Romagna, dalle Marche e dalla Toscana meridionale.

Un tempo il Modenese era popolato da un tipo di suino a mantello nero, testa lunga e profilo rettilineo, orecchie orizzontali, arti alti, robusti e groppe alquanto infossate. Era piuttosto tardivo, ma ingrassava con relativa facilità fornendo una carne soda e saporita. L'incremento dell'industria casearia ha favorito il diffondersi dei suini molto insanguati col bianco inglese allo scopo di avere soggetti più precoci e che possono essere economicamente ingrassati entro il ciclo di lavorazione del latte, e così si hanno meticci a mantello bianco o pezzato.

Si ingrassavano circa 110.000 maiali ogni anno, cioè circa 140.000 quintali a peso morto. Aggiungendo a ciò i verri, le scrofe fattrici ed i lattonzoli, è facile comprendere l'importanza dell'allevamento suino nel Modenese. Tutti i contadini ne sono allevatori appassionati, e pur oggi coi farinacei (mangimi concentrati: farine e cascami) ad altissimo prezzo che stroncano qual-

(1) Dati ricavati dalle relazioni accuratissime dell'on. Consiglio Provinciale dell'Economia.

siasi operosità al riguardo, non sanno adattarsi a lasciare vuote le loro porcilaie.

Nei caseifici i suini sono ingrassati con farina di granoturco e crusca mescolate a siero allungato con acqua. La proporzione fra liquido e farina è del 20-25 % nei lattonzoli, aumentando sino al 60-70 % nell'ultimo periodo di ingrassamento. I suini grassi sono venduti quando raggiungono il peso di Kg. 160-200.

Il frumento viene coltivato in tutte le zone del Modenese: ma in quelle nelle quali la produzione è imperniata nei prodotti orto-frutticoli e dove la vite e il bestiame e quindi le foraggere hanno il predominio, la produzione di esso basta per lo più al mantenimento della famiglia colonica, e non rappresenta un caposaldo dell'azienda come avviene per la bassa pianura e per certe zone della montagna. Tuttavia gl'incitamenti venuti dall'alto hanno trovato facile ascolto, e l'uso delle sementi selezionate, la seminazione a righe, la rincalzatura, la rullatura sono entrate nella pratica comune. Oggi le venti, trenta sementi che un tempo era follia sperare, non rappresentano nulla più di un soddisfacente raccolto.

* * *

Nella regione di montagna la quasi totalità delle aziende ha superficie che non oltrepassa i 10-12 ettari di seminativo. Anche la proprietà agraria, esclusa quindi la silvo pastorale, non oltrepassa che eccezionalmente questi limiti. Fra i sistemi di conduzione si riscontra un po' di economia diretta con bracciantato, mentre nel resto si hanno sistemi famigliari: fra questi prevale la proprietà coltivatrice che interessa circa tre quarti della superficie agraria; ad essa segue la mezzadria; l'affitto è scarso.

Nella regione di collina è particolarmente diffusa la conduzione famigliare. La mezzadria ha netta prevalenza, discretamente diffuso è l'affitto al contadino, meno ancora la proprietà coltivatrice. Le unità culturali hanno in genere superfici che difficilmente oltrepassano i 10-12 ettari. La proprietà terriera è diffusa fra le classi agricole e rari sono i notevoli accentramenti.

Nella regione di pianura le unità culturali hanno superfici che diventano sempre maggiori man mano che ci si avvicina alla parte bassa; difatti dalle ampiezze che abbiamo visto in collina si arriva ad aziende di 30-50 ed anche più ettari. La proprietà ha limiti variabili da un podere sino ad accentramenti di 1500 ettari attraverso infinite gradazioni intermedie.

La conduzione a mezzadria prevale nettamente sulle zone alberate e appoderate, mentre nella parte « nuda » di recente bonifica prevale il sistema a partitanza e salariato. La proprietà coltivatrice e l'affitto al contadino hanno discreta importanza nella parte appoderata, dove peraltro in questi ultimi anni si è avuto una notevole riduzione in queste categorie.

* * *

La mezzadria si uniforma alle condizioni generali fissate per la Provincia di Modena dall'apposito Capitolato stipulato fra la Federazione Provinciale dei Sindacati Fascisti Agricoltori e il Sindacato Mezzadri.

Al Capitolato sono premesse queste parole:

« La mezzadria è la forma più evoluta di colonia, poichè presuppone un'agricoltura progredita in tutti gli elementi che contribuiscono alla produzione; è la più morale perchè costituisce una Società basata essenzialmente sulla reciproca fiducia; la più equa e completa perchè mette in stretta collaborazione l'intelligenza direttiva, il lavoro ed il capitale, conferendo ad essi ragione di partecipare ai prodotti conseguiti ».

La mezzadria del Modenese è perfetta, e se vantaggio v'è a favore d'una delle parti di essa, è certo quella del mezzadro. Il proprietario conferisce ed affida a questo il capitale fondiario — terreno, fabbricati, piantagioni —, le scorte dotali e la metà del capitale bestiame; mentre l'altra metà viene portata dal mezzadro assieme alla mano d'opera e gli attrezzi occorrenti all'esercizio dell'azienda.

Colla perfetta divisione a metà di tutti i prodotti si intendono a metà le spese di tutte le materie occorrenti alla produzione; mangimi per bestiame oltre quanto possa dare il podere, solfo, solfato di rame, concimi organici e chimici, ecc.

« La direzione tecnica ed amministrativa del fondo concesso a mezzadria spetta al locatore, mentre la famiglia mezzadrile è rappresentata da un reggitore che accetta il contratto mezzadrile e tratta direttamente gli affari col locatore assumendone la responsabilità per tutti gli altri componenti la famiglia.

Sono a carico del locatore le spese per lavori straordinari, nuove costruzioni e restauri; così pure i lavori di sterro, di sistemazione, di risanamento del fondo, di riduzione a cultura, per formazione di costiere, di carreggiate, di nuovi scoli, di piantagioni nuove di qualsiasi specie ».

Anni addietro molti di questi lavori venivano compiuti dalla famiglia del mezzadro nei mesi invernali, ed il proprietario dava ad essa un compenso straordinario in denaro o generi alimentari, sì che molti poderi sono stati in tal guisa migliorati e sistemati; oggi non più: ma costando siffatti lavori, per altro modo compiuti, più di quanto possa rappresentare il maggior beneficio fondiario acquistato, si finisce col non eseguirli accontentandosi del reddito abituale del podere.

« Le spese per la cura razionale delle nuove piantagioni saranno a carico del proprietario fino a produzione, e il letame e colaticcio necessario per esse saranno forniti dal fondo purchè la quantità occorrente non torni di pregiudizio alla normale concimazione del fondo stesso ».

Sono a carico del proprietario le imposte gravanti la proprietà immobiliare e il reddito dominicale, la manutenzione ed assicurazione incendi dei

fabbricati, le tasse consorziali per opere idrauliche di prosciugamento, ecc. Restano invece a carico del mezzadro le tasse che colpiscono la sua famiglia e il reddito colonico, le prestazioni d'opera nelle pubbliche comandate che si riferiscono alla ordinaria manutenzione dei fondi ed altre piccole cose.

A carico comune sono: la tassa bestiame, quella infortuni agricoli, i canoni di irrigazione, le pubbliche comandate che fossero tradotte in denaro, la tassa utenza stradale gravante sul fondo per effetto dell'uso dei carri agricoli inservienti ad esso.

« Tanto il locatore quanto il mezzadro devono tener conto, ciascuno in apposito libretto, delle diverse partite di dare ed avere relative all'azienda del fondo locato. Il locatore ed il mezzadro hanno reciproco diritto e dovere di procedere a frequenti confronti fra i due libretti, ed il locatore dovrà aggiornare quello del mezzadro che non sappia o non possa eseguire regolarmente le annotazioni.

E' obbligo tanto del locatore che del mezzadro di addivenire, alla fine di ogni anno rurale, e non oltre il 31 dicembre, alla revisione generale dei conti ed al loro riepilogo con l'annotazione del complessivo reciproco debito o credito.

Il contratto annuale s'intende tacitamente rinnovato di anno in anno qualora dall'una o dall'altra parte non venga data disdetta giudiziale od anche amichevole comprovabile con documenti o testimonianze ».

* * *

Queste le basi della mezzadria attuale. Importante potrebbe essere uno studio di questa antichissima istituzione attraverso i secoli nella nostra regione, per conoscerne la genesi, lo sviluppo, il perfezionamento; ma esulando un tal compito dal nostro lavoro, ci limiteremo a qualche cenno.

Nel Medio Evo i mezzadri nostri erano chiamati *Tezolani* (1) o anche *Laboratores de medio* e il contratto che li riguardava nomavasi *Tezolanaria*.

Erano esonerati dall'obbligo di certi lavori, ma dovevano possedere del proprio quattro biolche di terra (ettari 1.13.45,89) e non di più; e forse questa loro proprietà rappresentava una specie di garanzia del buon lavoro della terra affidata. Non era parimenti *Tezolano* chi non coltivava almeno dodici biolche di terra (ettari 3.40.27,66), il che lascia supporre che non arrivando allora molti possessi a quella misura, una stessa famiglia attendesse a lavorarne più di uno. Infatti non era sufficiente allora ai bisogni della vita il prodotto di una sola di quelle terre da dividere col proprietario, il quale per soprappiù si riservava di dedicarne una parte a propria utilità facendovi orto in cui era obbligo del mezzadro di piantare sei alberi da frutto.

Colui che fosse venuto meno ai patti di mezzadria, come l'accurata lavorazione del suolo, il portare i frutti spettanti al padrone alla casa di lui, spesso macinargli il grano, piantare ogni anno un certo numero di viti, ecc. pativa una multa di lire cento e in certi casi anche maggiore.

(1) Da « Teza » - fienile.

Se una parte del terreno non fosse stata arata era in facoltà del proprietario di far suo il prodotto di altra terra di uguale misura, comprese le quattro biolche ricordate. Era debito dei mezzadri il provvedere le terre di carreggiate e di scoli, e di farvi i ponti (certo di legno) che occorressero.

Una differenza notevole fra gli antichi *tezolani* e i *mezzadri* attuali corse per alcun tempo in riguardo al bestiame da lavoro il quale in antico era immesso dal proprietario del fondo; ma poscia, mutato sistema, anche al *tezolano* fu fatto obbligo della sua parte di capitale bestiame. L'utile di questo andava spartito, salvo quello che si ricavava dai buoi da lavoro per prestazioni su terreni d'altri, perchè in tal caso otto soldi al giorno spettavano al proprietario e il resto al mezzadro in compenso di sue fatiche. Molte volte però i buoi non erano affittati a giornata, ma per il tempo occorrente ai lavori, e il compenso si dava in frumento. Quest'uso fu continuato sino alla fine del secolo scorso, ma più che altro dai commercianti di bestiame.

Ogni altra qualità di animali era tenuta in comune, e per i suini era in vigore questa disposizione: dovevano dividersi per la festa di S. Tommaso, e dopo otto giorni era tenuto il mezzadro ad avere venduto la sua porzione, onde evitare che li avesse a mantenere a spese del padrone.

L'abolizione dei feudi e il regime di libertà instaurato dal governo napoleonico valsero a migliorare le condizioni civili ed economiche dei mezzadri e quindi il contratto del loro lavoro. Tuttavia il codice estense in vigore sino al 1859 tratta di colonia e non di mezzadria.

Sino alla fine del secolo scorso certi privilegi erano riservati al proprietario pur avendo la mezzadria instaurato il suo pieno governo nelle nostre campagne: così erano riservati al proprietario: la scelta dei migliori filari di uva, tutta la produzione delle frutta così dette *gentili*, vale a dire ciliege, marasche, ecc.; due terzi della foglia di gelso, il diritto di percepire un'annua somma adeguata alla potenzialità del podere sotto nome di *affitto di cortile*, che gli serviva in realtà alla manutenzione dei fabbricati colonici.

II.

Abbozzate per sommi capi le condizioni geologiche, ambientali, culturali, economico-agrarie della Provincia in generale, esaminiamo ora in modo particolare quelle della zona pedecollinare come quella cui si riferiscono i poderi e le famiglie mezzadrili di cui tesseremo la storia, non senza prima descrivere usi, costumi, feste dei recenti tempi trascorsi per quanto valgono ad attestare dei sistemi agrari e delle condizioni economiche dei padri dei nostri mezzadri.

Alla fine del secolo scorso si distinguevano da noi *poderi* e *possessioni*. La possessione era un podere più vasto ed assumeva un tal nome quando la

sua estensione superava le 60 biolche (biolca: mq. 2836). Molte erano le possessioni lavorate da grosse famiglie di mezzadri che vivevano in rispetto dell'avo reggitore — *rezdor* — avente intorno a sè figli e nipoti, temuto dalla moglie e dalle nuore che a lui facevano capo per le spese famigliari straordinarie annuali quali vestiti, scarpe, arnesi di campagna, mentre a quelle minute giornaliere come sale, un po' di carne alle volte alla domenica, olio ecc., provvedeva la moglie reggitrice — *rezdora* — coi proventi del pollaio e la filatura della stoppa per conto di terzi, all'inverno.

Si trattava di una comunità famigliare spesso composta di oltre venti persone che vivevano in pace e concordia, rassegnate nelle strette del bisogno, ma pur felici perchè modeste nelle loro aspirazioni.

Il telaio meccanico, se aveva portato innovazioni in città, non aveva ancora modificato gli usi delle campagne dove in inverno si indossavano le lane comprate al vicino mercato, cardate, filate e tessute dalle donne di casa nelle veglie di stalla quando gli uomini attendevano a riparare gli strumenti agresti, come scale, rastrelli e cerchie da battere il grano.

Alla primavera si sostituivano alle lane indumenti di canapa provveduta nelle campagne bolognesi, preparata in famiglia e tinta quasi sempre sullo stesso colore, turchino cupo, dai tintori del vicino paese.

Non si conoscevano o praticavano negozi di mercerie, ed i percalli, le mussoline, i pettinati non facevano proprio per i nostri mezzadri.

Il sarto capitava a casa due volte l'anno, in primavera e in autunno accompagnato da uno o più aiutanti, e prese le necessarie misure a tutti i membri mascholini della famiglia, sullo stesso rotolo di tela o di lana tagliava per ognuno un vestito della identica foggia o maniera. Una qual certa pretensione di lusso avevano larghi bottoni di madreperla che adornavano le giacche a doppio petto dei vecchi e i corpetti attilati dei giovani. Lavorava il sarto sull'aia all'ombra di una pianta, assistito dal cane che non aveva dimenticate le carezze del precedente soggiorno, e dai fanciulli scalzi e mociosi che ammiravano l'azione delle forbici larghe e bruniti, e la palla di vergine cera su cui ogni tanto l'artefice sapiente faceva passare la lunga gugliata di refe che serviva a punti larghi e robusti.

Era sua mercede una mina — Kg. 25 — di frumento l'anno.

Maggiore preoccupazione destava l'arrivo autunnale del calzolaio: il cuoio era caro, l'artista si faceva pagare a contanti e perciò, non senza trepidazione, si recava qualche giorno prima il reggitore dal padrone a domandare il necessario denaro per *insempare la famiglia*. Si trattava di calzature forti, ferrate, rozze ma durature, di pura pelle di vacca fatte a tronchetto. Solo al giovane che stava per sposarsi, in via di eccezione, si concedeva la confezione di un paio di stivali con l'elastico, ma — purchè l'uso — osservava il reggitore — non si propaghi a tutta la famiglia.

Un vestito di canapa e un paio di tronchetti all'anno, un vestito di lana ogni due anni costituivano il consumo ordinario: nè diverso era il vestir delle donne.

Parco, uniforme, limitato il mangiare: d'inverno quasi sempre polenta, condita al mattino colla *sapa* — mosto d'uva concentrato — a mezzodì stesa sul tagliere con lardo pestato e sfatto in padella, alla sera arrostita in fette sul treppiede e mangiata con salacca. Al giovedì e alla domenica, a mezzogiorno, pasta senz'ova fatta in casa e cotta con acqua e lardo soppesto.

Nell'estate *crescente* di cruschetto, o fagiolini o peperoni in insalata al mattino, pasta fatta in casa e fagioli a mezzogiorno, radicchi o insalata la sera. Poco uso facevasi dell'olio d'oliva; quello di vinaccioli o di noci bastava al condimento. Oggi invece frequenti sono i viaggiatori d'olio di olivo che battono la nostra campagna e non v'è famiglia che non provveda una damigiana per il bisogno dell'annata. La carne di manzo o di gallina era riservata alle solennità e alle donne partorienti. Appena la nuora avvertiva i primi dolori ne faceva partecipe l'*arzdora* che subito allungava il collo a una vecchia gallina nera da tempo predestinata al sacrificio, e correva a chiamare la comare di fiducia, mentre gli altri membri della famiglia, compreso il marito, mostravano non interessarsi affatto della cosa.

Giorni di grande lavoro e di festa assieme erano la « *battanda* » (1) del frumento, la « *seganda* » (2) dello strame, la sfogliatura del frumentone.

Se ne seminava molto allora del frumento, ma poco se ne raccoglieva: dodici sementi costituivano un raccolto di eccezione.

Nessun operaio, fuorchè due macchinisti, era al seguito delle trebbiatrici: tutta l'opera era eseguita dai mezzadri dell'azienda e da quelli vicini che scambievolmente prestavansi con amoroso interessamento. A lavoro finito raccoglievansi tutti sul loggiato di casa, a mensa, che era improntata a maggiore o minore letizia a seconda dell'abbondanza del raccolto e del numero di zucche di vino che affluivano in tavola. Il padrone sedeva a capo di essa fra il macchinista e il reggitore, e dopo un po', allentati i freni, ridotte le distanze, lasciata ogni riservatezza, tutti sentivansi uniti nell'amore alla terra che se è cara a chi vi dedica la faticosa opera giornaliera, non lo è meno a chi sa far sacrifici per mantenerne il possesso.

Più lunga e faticosa era la *seganda* dello strame.

Anche per questo lavoro i mezzadri dei vari poderi scambiavansi vicendevolmente e ad esso partecipavano generalmente i giovani più forti.

Nel pomeriggio, fra il pranzo e la cena, sull'ora del tramonto, usavasi uno spuntino sul campo, a base generalmente di *crescente* e formaggio, servito dalle donzelle da marito della famiglia e del vicinato, le quali, mentre gli uomini attendevano in cerchio al ristoro, ne raccoglievano i cappelli di

(1) Trebbiatura.

(2) Falcatura.

paglia ed al cocuzzolo di ognuno cucivano un mazzetto di fiori più o meno vistoso a seconda dell'interessamento che destava la persona cui era destinato.

Si delineavano così amorose intenzioni, si confermavano dubbiose simpatie, si sospiravano prossime unioni.

Intonava allora il gruppo degli uomini:

*Se tu fossi una regina
Ti vorrei incoronare
Tu sei 'na contadina
Va in campagna a lavorare.*

Rispondevano le donne:

*In campagna non ci vado
Perchè il sole mi fa male
Mi ritiro in camerella
A cucire e ricamare.*

Erano riposi, lieti, sereni dopo tanto lavoro sotto la sferza del sole di agosto, chini sulla terra infocata, nel ritmico ed uniforme volgere della falce livellatrice. Più allegre e piacevoli erano le *sfuiarie* (1).

Sull'aia spaziosa e pulita si stendeva a semicerchio un grosso cumulo di pannocchie di grano ordinandovi ai due lati file di sedie e di panche. Gli inviti a veglia erano fatti nel pomeriggio da una ragazza della famiglia vestita a festa che si portava di casa in casa, ove riceveva ringraziamenti dalle massaie, motti, frizzi, promesse dai giovani.

La sera, al primo chiaro di luna, arrivavano a gruppi gli invitati che andavano ad assidersi ai due fianchi dell'argine; e, caso strano, gli innamorati si trovavano sempre di fronte. Il giovane, nel dolce favellare d'amore, porgeva le pannocchie in grembo alla bella che gliele tornava sfogliate, perchè le buttasse, qual fulgido oro, nel mezzo dell'aia.

E' trascorsa mezzanotte e l'opera quasi compiuta: dalla via del borgo giunge l'accordo di strumenti musicali: animazione generale.

La *rezdora* si affretta in casa, prepara le mense, butta in padella qualche pollastro, il cui profumo riempie di promesse la stanza, spilla dalla botte ancora in ebollizione il fragrante vino novello, e invita alla cena.

Breve raduno perchè troppo le danze allettano i giovani. Aprono la festa « l'arzdor » con « l'arzdora » ballando la « monferrina », fra gli applausi e i clamori di tutti: poi le coppie, coi valtzer e la mazurche invadono la stanza, mentre il coppiere passa dall'una all'altra a mescere vino ed arguzie.

(1) Sfogliatura delle pannocchie di mais.

* * *

Oggi questi usi sono tramontati col nuovo indirizzo colturale delle aziende. Le antiche possessioni sono state smembrate in più poderi, ed ogni singolo podere produce in grano, bestiame ed uva quanto un tempo l'intera possessione. I lavori agresti sono resi più rapidi, più facili, meno faticosi grazie al perfezionamento delle macchine, l'introduzione di nuove, l'evoluzione mentale dei contadini, l'intelligente cooperazione dei proprietari che sentono il bisogno d'essere a maggior contatto coi campi. Il periodo bellico e quello che lo seguì furono testimoni di una profonda e salutare trasformazione fondiaria della nostra zona. Quando i mariti erano al fronte, le donne sostituivansi loro nei lavori campestri, i giovinetti gareggiavano cogli adulti nell'esecuzione dei più gravosi, i vecchi che sentivano il peso familiare riversarsi su loro, incitavano gli altri più coll'esempio che colle parole, onde l'azienda non ne soffriva per trascurato lavoro, mentre i redditi aumentavano coll'aumentare del costo della vita. Se molte madri spendevano il sussidio militare nell'acquisto di vestiti, di mobili ed altre men utili cose, molte lo risparmiavano in pieno, tanto che al cessare del flagello e al ricostituirsi dell'unità familiare non pochi contadini si trovarono nella condizione di prendere in affitto o di acquistare un podere.

Per tal guisa molte vaste proprietà, di cui non poche d'origine feudale, trascurate per l'assenteismo degli interessati che sovente mancavano anche di mezzi necessari all'adeguato miglioramento, passarono, spezzettandosi, in mano di lavoratori diretti che colla fede di neofiti e di veri figli della terra gareggiarono in bonifiche e trasformazioni d'ogni sorta: nuove case coloniche, ampie, comode, quasi signorili: piantagioni di viti e di olmi: terreni livellati, concimati, mondati d'ogni sorta d'erba infestante.

Di costoro non tutti purtroppo disponevano dell'intera somma occorrente all'acquisto fondiario: pochi di quella necessaria al miglioramento. Ricorsero al credito nella speranza di risparmiare sui redditi, ma la crisi mondiale, falciandoli, ha messo molti di questi valorosi nella dura necessità di vendere la tanto sudata zolla non solo perdendo il valore dei miglioramenti compiuti, ma spesso non poco sul prezzo di acquisto.

Lo stesso dicasi dei mezzadri assurti ad affittuari: in questi anni i loro risparmi sono svaniti e non pochi ritornano allo stato di prima.

* * *

Anche quei mezzadri che non avevano aspirato a miglioramenti di stato s'erano avvantaggiati o mettendosi in pari coi conti mezzadrili o risparmiando qualche denaro: ma oggi sono pochi quelli che non siano tornati in sbilancio anche perchè non sanno o non possono adattarsi a certe ristret-

tezze. Queste comincerebbero il giorno in cui il proprietario non potesse più oltre mantenere loro il credito.

Quando il mezzadro non può tenersi in pari col padrone, questi annota in due libretti di cui uno da conservarsi presso il mezzadro, in una pagina il titolo di debito, nell'altra quello di credito, ed ogni tanto si fanno riscontri sul benessere delle partite. A fine d'anno, generalmente dopo S. Caterina, quando il casaro ha pagato il latte dell'annata, si chiudono i conti colla firma delle parti e si riporta a debito nuovo nel nuovo libretto la somma risultante alla liquidazione dei conti. Diciamo a debito perchè se il mezzadro chiude a credito, propone subito di stracciare il libretto e di liquidare volta per volta alle singole occorrenze le spese e le entrate. Se egli fa qualche risparmio, e s'accresce ogni anno, non ama farlo sapere, specie al proprietario, e preferisce nascondere in casa, darlo a frutto a contadini di fiducia diventati affittuari o proprietari, o al più depositarlo in una banca fuori della cerchia dove egli e il padrone gestiscono gli affari dell'azienda.

Se il reggitore poi è poco scrupoloso ciò gli vale anche a tener nascosti gli interessi agli altri membri della famiglia che tante volte poi vengono nel sospetto di essere traviati da chi dovrebbe essere loro di guida.

Reggitore generalmente è il più anziano della famiglia.

Spesse volte questi è il padre di numerosi figli tutti ammogliati che da lui dipendono; e quando per età o per malattia viene meno in lui la capacità al disbrigo degli affari, lo sostituisce generalmente quel figlio che nel frattempo si è venuto dimostrando più atto all'ufficio per abilità di conto, per destrezza nei contratti, per garbato tratto verso il padrone, senza con questo destare competizioni o gelosie nei vari membri della famiglia.

In altre invece, e purtroppo ogni giorno s'accrescon di numero, i germi della discordia sono da tempo latenti e non divampano, per rispetto al capo, in aperta ribellione; ma al suo scomparire le nuore a lungo contenute, si azzuffano, i mariti prendono le parti delle mogli, onde ben presto lo smembramento famigliare si rende inevitabile.

* * *

Cordiali ed alle volte anche affettuosi sono i rapporti fra proprietario e mezzadro specie quando la famiglia da tempo vive sul podere. Non è raro il caso, ad esempio, in giorni di domenica vederli bonariamente discorrere dei più vitali interessi dell'azienda comune, portandovi a vicenda il tributo della esperienza, del lavoro e dello studio. Così è possibile trovare sul podere, lungo un filare di frutti, un mazzetto di stecchi afelinizzati appesovi dal padrone, e di cui il mezzadro conosce benissimo la funzione mostrando i rami della pianta invasi dal pidocchio lanigero debellato.

I giovani contadini se hanno acquistato in prontezza intellettuale, hanno perduto in capacità di prodotto muscolare: rifuggono dai lavori pesanti e

non è facile trovare fra essi un provetto e forte vangatore. Si interessano di macchine agricole, di innesti, discutono con discreta prontezza di anticrittogamici, di selezioni di sementi, ma lasciano ai vecchi la cura di spurgare il pozzo nero e di macerare il letame nella concimaia. La sera, tornati a casa dai campi, *si spogliano in sull'uscio della veste contadina* e messi i panni di festa vanno in paese per i loro divertimenti. Hanno a disposizione i redditi non indifferenti della piccionaia e della conigliera e se ne valgono per i piaceri minuti.

Il sentimento religioso profondo ed esternato dai vecchi, non può dirsi tale nei giovani, che troppo di sovente insozzano le loro labbra colle più turpi bestemmie; ma se qualche traversia, specie corporale, li coglie, allora più che l'arte del medico implorano l'assistenza divina, e niuno certo chiude i suoi giorni senza avere soddisfatti nel miglior modo i precetti cristiani.

Le fanciulle, se difficilmente arrivano illibate alle nozze, difficilmente restano abbandonate, onde gli ospizi di maternità non sono popolati da gente di nostra campagna. Raro l'adulterio, rarissimo il suicidio.

Le nozze si sono sempre celebrate con una certa solennità, oggi eccessiva per quanto riguarda gli abiti e le mense.

I parenti e gli amici dello sposo di buon mattino si radunano alla casa di lui, e tutti insieme si recano a quella della sposa, dove, ricevuto un rinfresco, si avviano coi parenti di lei alla chiesa. Oggi l'automobile di cui anche i contadini in tale occasione si servono, toglie ogni caratteristica a siffatte cerimonie; ma un tempo alla testa della comitiva andava l'orchestra di due o tre suonatori che allegramente strimpellavano. Seguiva tosto la sposa accompagnata dal *guidaz*, guidatore, che doveva essere, giusta il rito, il fratello minore dello sposo, o se lo sposo fosse stato ultimo genito, allora il maggiore di tutti. Dopo la sposa seguivano *el do fleppi*, le due filippe che accompagnavano gli sposi all'inginocchiatoio per il rito nuziale; e si sceglieva all'uopo, e questo si mantiene tuttavia, una sorella maritata, o mancando questa, una cognata o una zia della sposa — non mai però una ragazza —; e similmente una dello sposo. Seguivano gli accompagnatori a due a due, uomo e donna: ultimo lo sposo senza dama; e quest'ordine si manteneva pure al ritorno dalla chiesa alla casa coniugale. Giungendo alla casa dello sposo cessava l'ufficio del *guidaz*: sull'uscio di casa, e ancor questo pur si conserva, la madre dello sposo — unica che non abbia preso parte all'accompagnamento — scambia un bacio con la nuora e la introduce nella camera nuziale.

Il pranzo si fa in casa dello sposo. Spesso siede in capo tavola il parroco o il sacerdote che ha sacrata l'unione, ovvero il padrone del podere avendo ai lati i due sposi, mentre all'altro lato degli sposi siedono le due filippe, poi gli altri invitati.

Le mense, come si è detto, sono per tradizione abbondanti oltre ogni credere. Il nostro contadino non si contenta nel dì delle nozze di quattro nè di sei piatti. Minestra di tortellini, maccheroni al ragù, fritto, lessato, umido, cotolette, arrosto e dolci a profusione perchè è costume che ogni convitato porti seco una torta, metà della quale viene presentata al tavolo di nozze, mentre l'altra metà se la riporta a casa per goderla in famiglia. Momento di trepidazione è dato dall'apparire del croccante in tavola fatto di zucchero, miele e mandorle tostate, sul finire delle mense. Esso è sempre costituito da una mole grandiosa come un castello, una torre, ed alla sposa viene affidato il compito di romperlo. Al secco colpo di coltello ch'ella gli mena, sfuggono dall'interno una o più passere fra gli assordanti clamori e battimani dei convitati resi espansivi ed allegri dalle copiose libazioni; perchè, è bene notarlo, *se in vino est veritas*, nei nostri contadini, quando hanno bevuto, si apre un animo mite, buono, aperto ad ogni benevolenza e cordialità.

Dopo il pranzo segue il ballo iniziato dai due sposi che fanno soli la prima danza: poi si balla alla rinfusa o regolati dal capo di casa se molte sian le coppie dei ballerini. Ad ora conveniente gli sposi si ritirano nella stanza loro, ed hanno bene avvertenza di non spegnere il lume, che esaurito l'alimento si spegnerà da sè. Quello dei due sposi che spegnesse la candela, sarebbe destinato a morire per primo.

* * *

Grande influenza attribuiscono i contadini alla luna nei lavori campestri: nessuno semina grano, spande letame a luna nuova.

Non si deve potare a luna nuova perchè le fascine vanno a male: e così a luna nuova non si debbono segare legnami da lavoro, perchè in breve sono presi dal tarlo. In luna nuova non si deve piantare frumentone perchè la pianta cresce d'assai, ma la pannocchia resta piccola. Quando si pongono le uova ad incubare bisogna metterle in maniera che i pulcini abbiano da nascere in luna vecchia, diversamente nascono deboli e malaticci.

Numerosi poi sono i proverbi, i modi di dire, i pronostici in rapporto ad alcuni santi o alcune feste del calendario.

Per pronosticare le condizioni delle stagioni durante i dodici mesi dell'anno i nostri contadini al primo d'anno prendono dodici *scarfoi* — spicchi — di cipolla e in ognuno pongono una presa di sale: poscia le vanno a porre in cantina sotto le botti dando ad ogni *scarfoia* il nome di un mese. Dopo dodici giorni vanno ad esaminare le condizioni in cui il sale si trova, cioè se intatto, semisciolto, ovvero completamente sciolto: e a seconda di ciò, mese per mese, pronosticano buon tempo, mediocre, ovvero cattivo tempo. Il giorno di S. Antonio, il 17 gennaio, sacro agli animali, molti contadini intervengono alla messa per implorare la prosperità dei loro bestiami; il parroco si reca alle varie stalle a benedire gli animali, mentre un cero arde

in esse davanti l'immagine del Santo. Cavalli e bovini sono tenuti quel giorno in perfetto riposo: per i poveri maiali invece è il tempo destinato alla loro fine. L'uccisione del maiale è un fatto festevole nella famiglia dei nostri contadini e avviene circa in questi giorni. Ove le esigenze di una famiglia non permettano il sacrificio di un intero maiale, l'associarsi con altra risolve felicemente il problema. Il giorno stesso si cucinano i visceri, e preparata la sacchiglia che sarà mangiata poi durante l'anno, la famiglia si assiede ad allegra mensa. L'uccisione del maiale assicura alla famiglia mezzadrile una buona cucina per tutto l'anno: il lardo, le pancette messe in sale con le spalle e i prosciutti, servono per i bisogni di condimento e di companatico: il grasso sciolto, — *strutto*, — raffreddato in vasi di terra varrà a friggere crescente e polenta, mentre delle carni pestate e drogate si fanno cotechini e salami da consumarsi nei giorni di festa o di ospitalità.

Sano, abbondante è oggi il vitto dei nostri contadini. D'estate, al mattino, crescente o verdure condite con olio di olivo, sale e aceto, d'inverno polenta con salacca, o pane e baccalà arrostito. A desinare, che di inverno tarda di qualche ora, minestra in brodo di lardo o pasta asciutta almeno un giorno della settimana. La sera, d'estate, radicchi, peperoni, patate o fagioli in insalata, mentre d'inverno si va a letto senza cena. Il pane, e un tempo non potevasi dire altrettanto, non manca mai.

Torniamo ai pronostici:

Per Sant'Agnesa

La lusertla so per la zrésa

cioè nel dì di S. Agnese — 21 gennaio — la lucertola va su pel ciliegio, vale a dire vi è un po' di buon tempo.

Il 25 gennaio è giornata climaterica. Il lunario nota la conversione di S. Paolo, ma i contadini lo chiamano San Paolo dai segni, perchè da questa giornata si capisce che per un pezzo la stagione rimarrà costante, giusta il proverbio:

Delle calende non me ne curo

Purchè San Paolo non sia scuro.

Quando il sole splende nel giorno della calendaia — 2 febbraio — la primavera colle sue piogge ed i suoi venti è lunga d'assai.

Quand al sol dà in dla candèla

Oh! che l'onga primavera!

Il giorno di S. Marco — 25 aprile — si benedicono le campane. Si fa la processione durante la quale si invocano tre volte gli auspici sui raccolti. La primavera che ha avuto il primo principio nel 21 marzo giusta il proverbio:

Per S. Benedetto

La rondine torna al tetto

riceve per S. Marco il suo battesimo.

In maggio si fanno pochi matrimoni perchè non è bello sposarsi il mese degli asini.

*L'acqua per San Lurenz l'è a temp;
Per la Madona l'è incarra bona;
Per San Burtlamè am sfregh dedré.*

L'acqua (la pioggia) è utile per S. Lorenzo — 10 agosto — è ancora buona nel dì dell'Assunzione — 15 agosto —: non serve a nulla per S. Bartolomeo — 24 agosto —.

*Per Santa Giustèina
Totta l'ovva l'é berzmèina*

cioè per Santa Giustina — 7 ottobre — tutta l'uva è dolce e buona.

*Com al de d'Santa Bibbiana
Quaranta de e una stmana*

Come il giorno di S. Bibbiana il tempo durerà quaranta giorni ed una settimana — 2 dicembre —.

I lampi a nord indicano stagione asciutta; i lampi a sud pioggia vicina.

* * *

Nella notte di S. Giovanni — 24 giugno — suol dirsi che il mosto entra nell'acino dell'uva, e la rugiada — *guazza* — abbia proprietà di preservare i panni dalle tignole, far crescere i capelli, onde in codesta sera si ha l'abitudine di star fuori di casa fino a tarda ora a pigliare la *guazza* e a fare l'amore!

Quando sono legate le campane — settimana Santa — e in domenica prima di vespro non si deve bollir cenere per far bucato perchè questo riesce male di certo.

Quando si accompagna la vacca al toro, onde resti pregna di un bel vitello, occorre mettersi un panciotto a rovescio e per assicurare la fecondazione dopo l'amplesso le si getta sulle orecchie un secchio d'acqua fresca.

Se una donna incinta fiuta una certa polvere il bambino nasce coi capelli ricciuti.

Se il parto riesce laborioso e difficile, si usa tosto uccidere una gallina nera, e spaccatala a mezzo, tolte le interiora, porla sulla testa della partoriente a guisa di cuffia nella sicurezza che tutto andrà per il meglio.

La nascita dei figli femmine non è troppo gradita ai nostri contadini, perchè la donna bisogna allevarla, mantenerla, mandarla a scuola, e quando è ragazza va a portare fuori di casa la sua attività e utilità prendendo marito.

Quando pertanto una donna va partorendo diverse femmine, dicono i nostri coltivatori, che per avere un maschio bisogna che il marito durante l'amplesso morda un orecchio alla moglie.

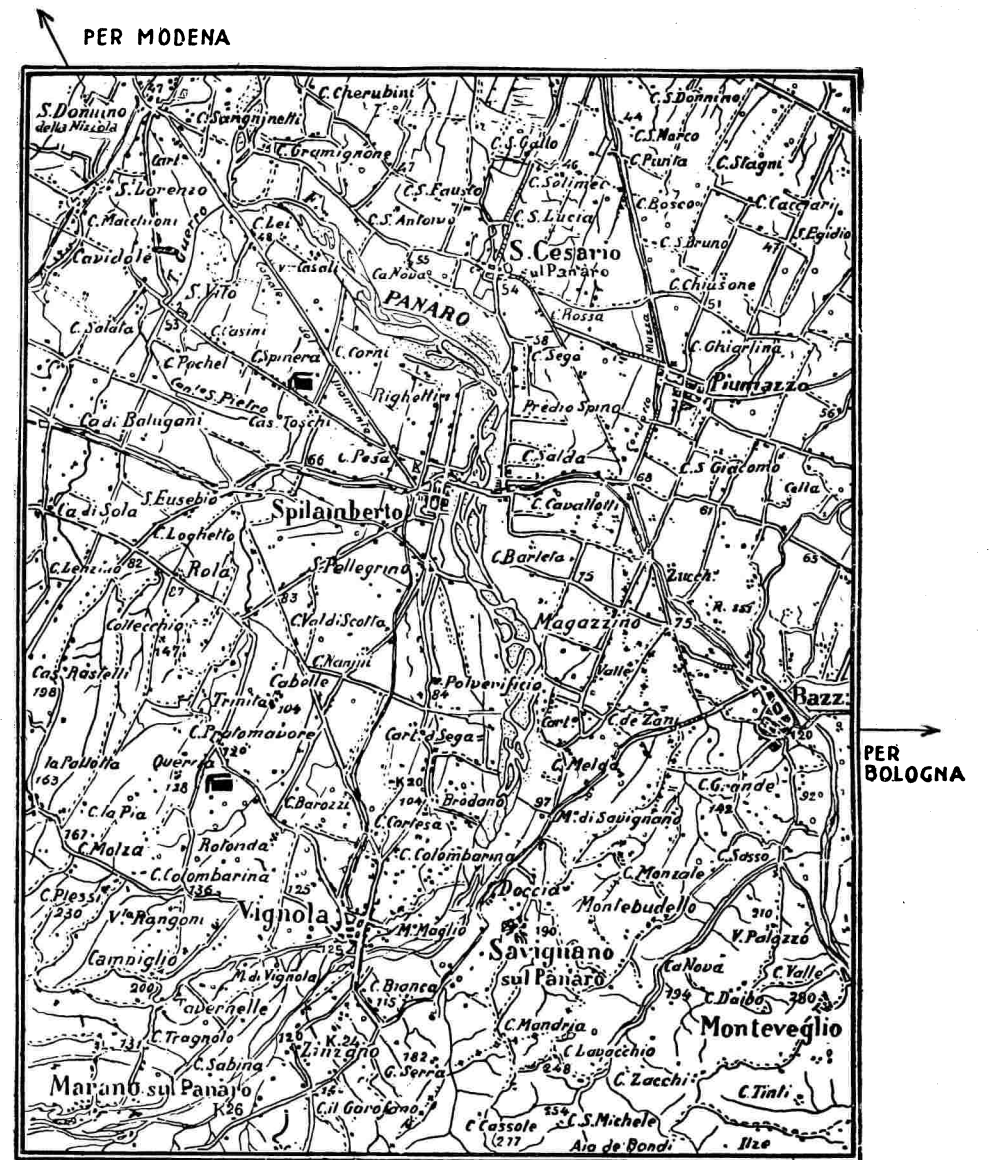
L'averta, nome intraducibile ma che letteralmente suonerebbe *aperta*, è un'operazione di scongiuro e di esorcismo destinata a guarire distorsioni, sciatiche, contusioni, nevralgie sia in uomini che in animali. Poche persone, a detta dei credenti, sono in grado di compiere l'operazione e non sempre i procedimenti sono uguali fra loro. L'arte dell'*averta* non può insegnarsi che nelle sere di Natale ad una persona nata di sette mesi.

Generalmente la persona iniziata lega l'arto malato del paziente con una cordicella che bagna ripetutamente con un suo preparato tenendone però sempre i due capi entro il vaso misterioso pronunciando cabalistiche e tenebrose parole.

PARTE SECONDA

MONOGRAFIE DI DUE FAMIGLIE DI MEZZADRI
NELLA VALLE DEL PANARO

CARTA D'ORIENTAMENTO



SEDE DELLE FAMIGLIE STUDIATE

SCALA DI 1 A 100.000

UNA FAMIGLIA DI MEZZADRI NEL COMUNE DI SPILAMBERTO

Le due famiglie di mezzadri che esamineremo nel nostro lavoro appartengono ai comuni di Spilamberto e di Vignola, posti nella zona mediana della Provincia, entrambi sulla riva sinistra del Panaro, a piè dei primi contrafforti dell'Appennino, che costituiscono parte del territorio comunale. Confinano tra loro e geologicamente appartengono all'*attuale* per i terreni prossimi al fiume, al *quaternario* per quelli pedecollinari, al *pliocene* per quelli collinosi.

Il comune di Spilamberto ha una superficie totale di 2950 ettari di cui 330 rappresentati dalla valle del Panaro, irrigui con sufficiente larghezza, con predominio di culture orto-frutticole e appoderamenti frequenti.

Ettari 1835 costituiscono una piana pur essa irrigabile, ma con ben minori possibilità, dove le culture orto-frutticole sono meno intense, di estensione maggiore i poderi, e l'allevamento del bestiame da latte e macello particolarmente curato.

La parte alta, 550 ettari, e quella collinosa, 235 ettari, coltivano prevalentemente grano, leguminose e vite che col noto lambrusco graspa rossa tanto pregiato, offriva nei tempi trascorsi notevoli profitti ai nostri diligenti coltivatori.

Questi 2950 ettari sono divisi in 369 poderi, di cui solo 21 superano le 50 biolche cioè mantengono un po' il carattere della *possessione* ricordata in precedenza. Ne sono coltivati 255 da famiglie di mezzadri, 6 da famiglie di boari, 21 da affittuari coltivatori, 87 da proprietari coltivatori (1).

Poche sono le famiglie di braccianti agricoli sparse in campagna, 28 in tutto, e 85 sono i braccianti agricoli abitanti in paese che conta un popolo di 2201 persone: popolo ricordato dal Carducci per un suo memorando passaggio: « non curioso stupidamente quale in certi paesi, ma lieto a un tempo e grave ».

(1) Notizie gentilmente fornite dall'Ufficio tecnico comunale; i dati statistici relativi e quelli seguenti si riferiscono all'anno 1930-31.

A completare il quadro della vita agricola del comune ricorderemo che in esso si trovano oltre 100 capi di bovini per chilometro quadrato, vi si esercitano 23 caseifici di cui 11 in cooperativa ove vengono portati 25.000 quintali di latte ottenuto da 2067 vacchine, e pel quale si producono 1800 quintali di formaggio e 400 di burro.

Si allevano 435 scrofe, 22 verri da monta e più di duemila suini oltre il periodo di allattamento (anno 1930-31).

La produzione media normale annua del lambrusco si aggira sui 50 mila quintali.

* * *

Questi dati danno una ben chiara visione della produzione agricola della plaga: quando il lambrusco si vendeva presto e per contanti a 100 lire il quintale, quando il latte si portava a pari prezzo al caseificio, e l'ingrasso dei suini rappresentava una proficua impresa, un vero rivolo d'oro scorreva per queste campagne e tutti gareggiavano in miglioramenti fondiari, in innovazioni tecnico-culturali, in concimazioni adeguate all'intensiva produzione. Oggi le condizioni sono cambiate, e lo stato di disagio induce molti giovani membri di famiglie contadine antiche a staccarsi da essa per tentare in città sorte migliore: li alletta il lavoro limitato delle otto ore, le opere assistenziali in caso di malattia o bisogno, l'esonero del pagamento di quelle imposte come reddito agrario, tassa famiglia, utenza stradale che tanto inaspriscono l'animo dei genitori.

Emigrazioni però in massa di famiglie coloniche non si sono ancora riscontrate, ma solo si osserva dalla cellula madre una frequente e precoce scissione nucleare.

* * *

Il podere coltivato dalla famiglia T. C. si trova nella piana di Spilamberto irrigabile con qualche possibilità, come s'è precedentemente accennato.

L'acqua deriva dal canale di S. Pietro, alimentato dal Panaro, opera idraulica dovuta ai monaci benedettini nell'alto medio evo, ed è gratuita dai vesperi del sabato a quelli della domenica, e a pagamento, quando è disponibile, in altre giornate a L. 15 l'ora. Nei periodi di maggior alidore pur ricorrendo a tutti i mezzi, a stento si sazia la sete dei campi.

Il terreno è profondo, fresco, argilloso di medio impasto, adatto per coltura di frutti: è esteso, biolche 25 pari a ha. 7, ma il T. C. ne coltiva soltanto venti (ha. 5,70) essendo le rimanenti tenute a mezzadria da altre persone.

Il podere si stacca un po' dal comune perchè il proprietario, approfittando della gelata delle viti accaduta nel 1928-29, agli antichi filari di olmo

cui dessa vite si marita, ha sostituito in parte piante da frutto, peri, meli, peschi, susini, completando così l'impianto di un razionale frutteto iniziato negli anni precedenti. Parecchi filari sono già a produzione, molti vi arriveranno fra qualche anno.

Questa innovazione è stata fatta a tutte spese del proprietario, cosicchè nè il T. C. nè i mezzadri che lo hanno preceduto vi hanno partecipato nè col lavoro, nè col capitale.

Giusta i patti mezzadrili vigenti in Provincia, il proprietario cura a proprie spese i filari non per anco arrivati a produzione.

Coltura predominante è la medica che occupa la maggior parte del podere: quando il medicaio di qualche anno si rompe sul finire dell'estate, vi si semina mais da foraggio ottimo per le vacche da latte, e nella primavera successiva bietola da foraggio o patate. Al secondo anno frumentone, al terzo frumento, e poscia medicaio di nuovo.

Il cespite principale dell'azienda è dato dall'allevamento del bestiame, e dalla produzione della frutta delle migliori varietà, educata secondo i più moderni sistemi. L'uva, dopo la gelata sopra ricordata, provvede ai bisogni della famiglia del mezzadro e del proprietario: ma in tempi normali la produzione s'aggira sui 100 quintali.

Il podere si trova lungo una strada comunale prossima alla provinciale Modena-Vignola, dista tre chilometri dal capoluogo, altrettanto dalla parrocchia, e poco più di un chilometro dalla ferrovia provinciale. Maggior centro d'affari è Vignola al cui mercato del giovedì si fa capo per la vendita del bestiame e specie della frutta dove affluiscono numerosi incettatori.

* * *

T. C. è figlio di contadini. Il padre Giuseppe, morto di paralisi a 77 anni, lavorava a mezzadria un podere in un comune limitrofo. La madre, Regina, di 86 anni, vive ancora a Modena presso una figlia maritata a un cestaio, conservando ancora potenzialità fisiche e mentali.

Dal matrimonio nacquero sette femmine e due maschi: quelle cogli anni andarono a marito, questi convissero col padre creandosi pur essi una famiglia per coadiuvarlo al sostegno dell'azienda.

Due anni avanti la morte del padre, il figlio maggiore sciamò, onde il minore, Celeste, rimasto solo, si vide costretto a cercare più modesto podere atto ad un uomo ammogliato con cinque bambini.

Trovò in affitto 14 biolche di terra in Spilamberto che dopo tre anni, per ragioni che a noi non giova investigare, dovette rinunciare, non senza avervi perduto ogni capitale all'infuori degli arnesi agricoli. Si ritirò in paese come avventuzio di campagna in attesa di miglior fortuna.

Questa gli capitò al novembre del 1930 quando fu assunto mezzadro.

Le scorte vive e morte — bestiame e mangimi — che secondo il capitolato colonico debbono essere messe in parti uguali dal proprietario e dal mezzadro, sono state anticipate anche per la parte di questo dal proprietario e segnate a debito nel libretto dei conti che si è aperto con un debito mezzadrile in bestiame di L. 3950 e in foraggi di L. 1436,73: un totale quindi di lire 4386,76. S'è accresciuto durante l'anno perchè altro bestiame è stato acquistato per L. 2727,50 di parte mezzadrile; ma a un anno di distanza il T. C. è compartecipe al possesso di n. 14 capi di bestiame, sette vacche, quattro manzette di un anno, tre torelli e una scrofa con parecchi lattonzoli. All'entrare sul podere aveva avuto in consegna una vacca, due manze e una scrofa con dieci lattonzoli.

Il proprietario ha provveduto ancora al capitale di anticipazione occorrente al sostentamento della famiglia con frumento, denaro, ecc.

Di tutte queste anticipazioni il proprietario non esige alcun interesse, quantunque il capitolato colonico lo fissi nella somma del 5 %.

* * *

Tutti i componenti la famiglia attendono ai lavori del podere come tassativamente prescrive il patto di mezzadria.

La famiglia è così composta:

COMPONENTI	ETA	RIDUZIONI AD UNITA	
		Lavoratrici	Consumatrici
1. Celeste - reggitore	47	1 —	1 —
2. Savina - reggitrice	43	0,60	0,75•
3. Giuseppe - figlio	21	1 —	1 —
4. Olga - figlia	18	0,60	0,75
5. Maria - figlia	16	0,30	1 —
6. Bruno - figlio	15	0,50	1 —
7. Gino - figlio	13	0,50	0,75
8. Ezio - figlio	11	—	0,75
9. Renato - figlio	9	—	0,75
		4,50	7,75

pari ad unità lavoratrici 0,80 ed unità consumatrici 1,36 per ogni ettaro complessivo.

Celeste, reggitore, dispone l'ordine, il tempo e il come dei lavori campestri; sorveglia la stalla che, per il governo degli animali, è affidata a Bruno e Gino.

Celeste al mattino appena alzato, esaminati gli animali e dati gli ordini opportuni, si reca al campo col figlio Giuseppe per i lavori che la stagione richiede, come vangatura, potatura, irrorazioni, seminagioni e va dicendo perchè loro è affidata l'opera precipua della terra. I due giovani boari si recano pure qualche ora, specie nei momenti più pressanti, in campagna a coadiuvare gli altri per zappature, spigolature ed altri lavori leggeri, come la figlia Maria.

Ezio e Renato vanno a scuola e nelle ore libere pascolano maiali, raccolgono gramigna o stecchi. Giuseppe, riformato due volte per deficienza di



La famiglia di T. Celestino.

torace, alla terza visita è stato fatto abile e dovrà in primavera pagare il suo debito alla patria.

Durante la grande guerra, Celeste ha fatto tre mesi di militare, poscia è stato esonerato per ragioni agricole.

Savina ed Olga attendono al governo della casa e dei maiali, curano il pollaio, scaldano d'inverno l'acqua per abbeverare il bestiame, lavano, stirano, rammendano.

Nutrono sentimenti religiosi praticando tutti le discipline cattoliche; anzi l'Olga è fervente osservante comunicandosi ogni domenica, assistendo alla messa molto di frequente e partecipando al circolo cattolico femminile.

Tutti sanno leggere e scrivere: nessuno s'occupa di politica e di sport. Posseggono due biciclette, una propria da corridore di Peppino, l'altra usata in comunione da tutti i restanti fratelli. Sono buoni, intelligenti, parsimoniosi, appassionati alla terra. Celeste alle volte prenderebbe la rincorsa, adombrandosi per cosa di poco momento, ma presto torna in dominio di se stesso aprendo l'animo all'innata bontà.

La *rezdora* è brava donna da casa, poco ciarliera se però non la pungono, ordinata, pulita, economica. La mensa, il rame, tutta la casa è sempre ben messa spirando un'aura di lieta serenità. Sa di lettere più d'ogni altro e tiene al corrente i conti dell'azienda.

Si tratta di una famiglia non ancora permeata da false aspirazioni, amante della terra anche perchè essendone per alcun tempo restata priva, ha potuto, per giusta prova, valutarne le conseguenze, persuadendosi che la condizione del mezzadro, per quanto dura e penosa a causa di temporanee contingenze, è pur sempre preferibile a quella precaria del bracciante specie se oppresso da numerosa famiglia.

Non amano divertimenti: una partita a briscola nella stalla d'inverno, ed una a bocchie d'estate in sull'aia bastano a ricreare il loro spirito.

Celeste cicca qualche volta il toscano che nell'estate conserva, avvolto in foglie di vite e umido di saliva nella tasca dei calzoni. Pippo fuma in bianco, cioè avvolge un po' di trinciato nella carta bianca e fa una sigaretta.

Non si tratta di uomini quadrati e vigorosi: sono piuttosto esili e piccoli; ma sani e temperati ai disagi ed alle fatiche. Di rado ricorrono al medico, solo per casi veramente pressanti, preferendo per resto valersi di speciali medicamenti tradizionali in famiglia.

Discreta la pulizia personale: ogni mattina si lavano con acqua e sapone e d'estate frequentano con piacere il prossimo canale, specie i piccoli. La domenica mattina tutti si cambiano la biancheria personale, mentre quella dei letti si rinnova una volta al mese.

A Pasqua pulizia generale: mobili, letti, rame, stoviglie, vetri alle finestre, tutto è passato in rassegna, assettato, ordinato dalla massaia. Siffatta pulizia, ma più sommaria è compiuta il giorno del Santo Protettore.

II.

Il pane fatto a *tiere* di quattro *panetti* uniti insieme, cotto nel forno di casa ogni otto giorni, sapido, fragrante, nutriente, costituisce l'alimento principale dei nostri coloni. Di companatico sono parchi e presto soddisfatti.

D'estate la famiglia mangia tre volte al giorno e sempre in casa perchè, data la poca estensione del podere, più scomodo sarebbe il farsi portare il cibo in campagna.

Colazione alle sette:

Pane e cipolla, ovvero radicchi in insalata, o fagioli sgranati in umido, ovvero *crescente*. Questa è fatta di farina di frumento, strutto, lievito impastati, stesi collo spianatoio sul tagliere per la grossezza d'un dito e tagliati a pezzi di torta per essere fritti in padella.

Desinare a mezzogiorno:

Minestra di lardo pestato, sfatto in tegame ove si soffriggono fagioli, patate od altre verdure, allungato poscia con acqua per cuocervi riso, pasta compera o fatta in casa (sfoglia con uova). Un giorno della settimana, il mercoledì o giovedì, tagliatelle asciutte fatte in casa con uova e condite con lardo e cipolla soffritti.

Il venerdì, che si rispetta quasi sempre, vermicelli conditi con olio, salacca o sardelle.

Cena:

Fagioli in insalata o radicchi, o zucchini fritti o fagiolini in umido con lardo e pomodoro.

D'inverno si mangia invece due volte al giorno e più parcamente.

La colazione si fa alle 9:

Polenta con salacca o lardo soppeso. Per quest'ultimo condimento l'*arzdora* toglie dal fuoco la polenta appena cotta e la versa bionda e fumante nel mezzo del tagliere posto sulla tavola, la stende collo spianatoio e con mano più o men generosa a seconda delle possibilità distribuisce su essa condimento e formaggio grattugiato. E bello è vedere l'industre operosità di tutti i membri della famiglia, specie dei fanciulli, paffuti, rosei, sorridenti che ricordano i figli di Tonio quando Renzo arriva improvviso per l'invito all'osteria.

Qualche volta la polenta è sostituita dalla *crescente* o da un avanzo del desinare precedente.

Questo ha luogo alle 17:

Minestra di fagioli, patate al lardo con riso o pasta compera — le ova mancano d'inverno — ovvero salacca arrostita con pane e polenta specie il venerdì.

Questi pasti sono inaffiati da vinello a volontà e la domenica a mezzogiorno si beve una bottiglia di lambrusco nell'unico pasto della giornata che ha luogo verso le 13. Nel brodo, ottenuto da zampetti od orecchie di maiale di cui i nostri contadini sono assai ghiotti, ovvero d'estate da carne di manzo o d'anitra o pollastra, si cuociono generalmente le tagliatelle, la

ministra tradizionale della domenica, ovvero tortellini (1) nelle grandi solennità.

La nostra famiglia li prepara a Natale, Capodanno e Pasqua nonché per la festa del protettore S. Vito che cade il 15 giugno. Li cuoce in buon brodo e ad essi fa seguire il lessò di maiale, o pollo, o manzo, nonché un coniglio in teglia con patate o zucchetti a seconda della stagione.

A desinare si stende sempre la tovaglia ed ognuno prende posto col piatto e bicchiere davanti; a colazione e cena alle volte, specie nei periodi di gran lavoro, si mangia un po' alla rinfusa attingendo al piatto comune in tutta fretta.

* * *

Gli alimenti considerati quantitativamente con una certa relatività, si possono determinare come segue:

D'inverno:

Colazione: polenta gr. 600; lardo gr. 15 — ovvero: crescente gr. 250 — ovvero: pane gr. 300; salacca gr. 30.

Desinare: riso o pasta per minestra gr. 160; patate o fagioli gr. 30; lardo gr. 20; pane gr. 150.

(1) L'origine del tortellino si fa risalire ai tempi delle memorande lotte fra bolognesi e modenesi celebrate dal Tassoni.

Gli Dei dell'Olimpo, radunati a concilio per decidere dell'intrapresa guerra, si divisero ben presto in due partiti, e Venere scese in terra con Bacco e Marte a favore dei modenesi, mentre il marito Vulcano fucinava le armi pei bolognesi.

Pernottarono all'osteria di Castelfranco dove:

*... al fuggir della notte umida, ombrosa
Fatto avean Marte e il giovane tebano
Trenta volte cornuto il dio Vulcano.*

Svegliatasi nel tardo mattino, Venere chiamò l'oste per avere notizia dei compagni usciti alla caccia, e con di lui gran meraviglia

*come se fosse sola,
le candidè lenzuola
spinse in mezzo alla stanza,
le belle gambe stese,
dall'ampio letto scese
con un salto sì poco misurato
che sollevossi la camicia bianca
poco più su dell'anca,
onde l'oste felice
(lo dico o non lo dico?)
di Venere mirò il divin bellico.*

Con questa visione egli scese in cucina

*e da una sfoglia fresca
che la vecchia fantesca
stava stendendo sopra d'un tagliere
un picciolo e ritondo pezzo tolse,
che poi sul dito avvolse
in mille e mille forme
tentando d'imitare
quel bellico divino e singolare.*

*E l'oste ch'era guercio e bolognese
imitando di Venere il bellico
l'arte di fare il tortellino apprese!*

D'estate:

Colazione: pane gr. 400; radicchi, fagioli o patate gr. 100 — ovvero: crescente gr. 300.

Desinare: come il precedente — ovvero: pasta asciutta gr. 250; lardo gr. 25; pomodoro gr. 10.

Cena: pane gr. 400; patate, zucchetti, fagioli gr. 100 — ovvero: crescente gr. 200.

Queste dosi si intendono per adulto maschio: donne e fanciulli si saziano con meno.



Casa colonica di T. Celestino.

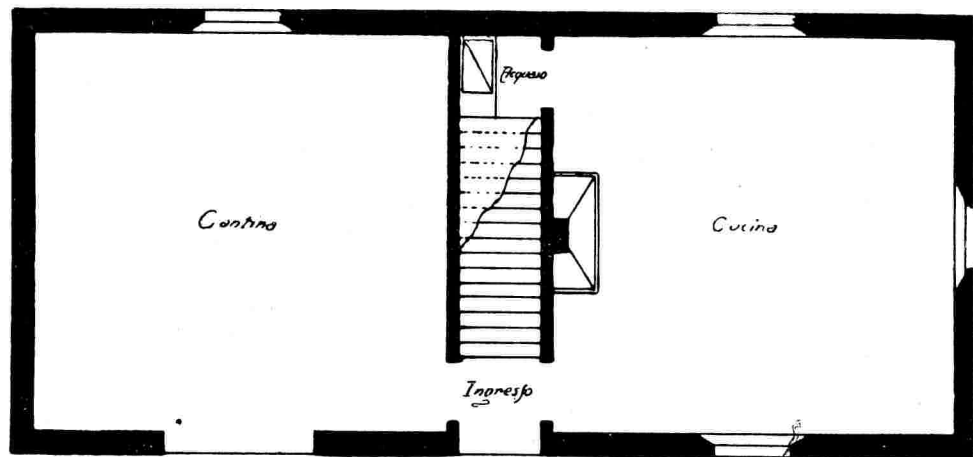
Casa colonica e stalla sono due fabbricati distinti: al di qua e al di là della strada di accesso al podere. La stalla ha contigua, ma separata, una stanza dove dormono i due giovani boari.

La casa al pian terreno, di fronte alla porta principale ha la scala con a destra la cucina di m. 5,30 x 5,30 illuminata da tre finestre, e a sinistra la cantina che comunica oltre che nell'interno anche coll'esterno a mezzo di una porta laterale a quella di casa.

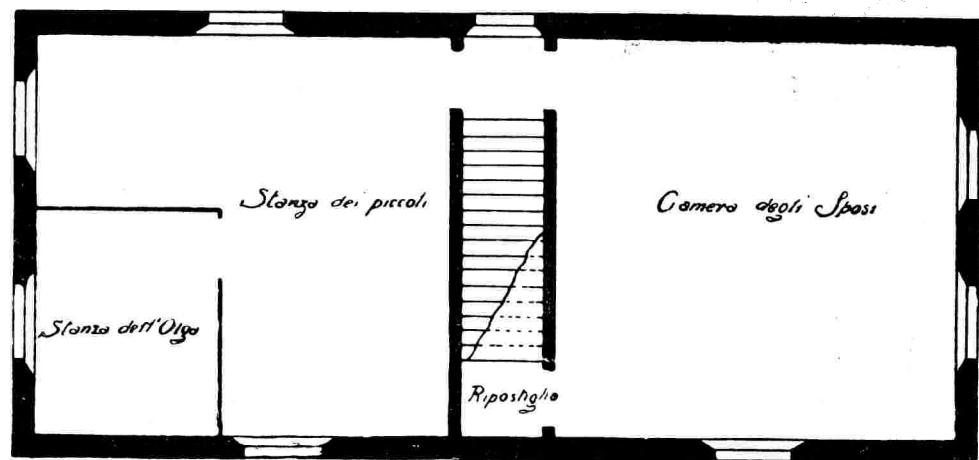
Questa casa è in buono stato se pure di antica costruzione: i solai sono costituiti da travicelli di legno e travi su cui si stendono tavelle in cotto: i

Pianta della casa colonica di Celeste T.

Piano Terreno



Piano Superiore



Scala 1:100

muri in mattoni sono intonacati e imbiancati a calce. Ogni finestra è munita di serrande esterne e di telai a vetri. La camera degli sposi sta sopra la cucina, quella degli altri sulla cantina.

Abbiamo già visto come la famiglia impiega la giornata e quali siano le mansioni affidate ad ogni membro: tuttavia non riesce agevole determinare con una certa approssimazione la quantità di lavoro della famiglia di un mezzadro, data la varietà di essi lavori, la sollecitudine richiesta da alcuni di essi, le interruzioni provocate da cause climateriche e così via. Tuttavia riteniamo che il lavoro della famiglia di T. C. durante l'anno sia il seguente:

COMPONENTI	Ore di lavoro eseguite durante l'anno			Riduzione ad unità lavoratrici
	nel podere	per faccende di casa	Totale	
Celeste	2.530	—	2.530	2.530
Savina	—	2.504	2.504	1.502
Giuseppe	2.530	—	2.530	2.530
Olga	—	2.504	2.504	1.502
Maria	2.200	—	2.200	660
Bruno	2.555	—	2.555	1.277
Gino	1.460	—	1.460	730
			16.283	10.731

e ragguagliando ad Ha. complessivo si hanno ore 2856 di lavoro totale e 1882 ore per unità lavoratrice.

La famiglia di T. C. nulla possiede all'infuori degli arnesi di campagna, del mobilio, utensili di cucina e di cantina, biancheria di casa, personale e vestiario. Al 1° novembre 1930 il capitale di anticipazione occorrente al sostentamento della famiglia sino al raccolto, il capitale bestiame e le scorte di fieno, paglia, sementi, ecc., come si è accennato, furono anticipate dal proprietario e addebitate al mezzadro nel libretto dei conti per la parte a lui spettante.

A) ATTREZZI RURALI DI PROPRIETÀ DEL MEZZADRO USATI NELL'AZIENDA.

- Zappe 7 L. 35 — Vanghe 5 L. 40 — Forbici da potare 3 L. 15 — Pennati 3 L. 20 — Tridenti 4 L. 12 — Secchi di zinco 3 L. 15 — Pompe a carriola per irrorazione L. 150 — Botte per trasporto cessino ed anticritogamici con carrello L. 140 — Un biroccio agricolo L. 200 — Una scala a pioli L. 40 L. 667 --

B) ELEMENTI PATRIMONIALI USATI DALLA FAMIGLIA DEL MEZZADRO.

<i>Mobili di casa.</i> — Letti completi 3 L. 900 — Sedie 10 L. 50 — Tavole 2 L. 150 — Una madia L. 60 — Armadi 2 L. 300 — Una cassa L. 50 — Un comò L. 100 — Una macchina da cucire L. 120 — Lavamani 2 L. 10	»	1.740 —
<i>Utensili ed altri oggetti minori.</i> — Due lumi a petrolio L. 10 — Una pentola smaltata L. 3 — Padelle 2 L. 25 — Scodelle 4 L. 4 — Bicchieri 12 L. 6 — Posate 10 L. 25 — Una stadera L. 30 — Piatti e fondine 20 L. 15 — Tegami 4 L. 6 — Una zuppiera L. 5 — Alari 2 — L. 20 — Una caldaia di rame pel bucato L. 30 — Paioli di rame 3 L. 45	»	224 —
<i>Biancheria di casa.</i> — Lenzuola 15 L. 150 — Asciugamani 7 L. 14 — Federe 12 L. 16 — Coperte da Letto 4 L. 80 — Coltroni 6 L. 120 — Tovaglie 4 L. 25 — Tovaglioli 8 L. 20 — Panni di lana 5 L. 150	»	575 —
<i>Vestiaro degli uomini.</i> — Camicie 12 L. 120 — Fazzoletti 10 L. 12 — Calze paia 15 L. 25 — Mutande paia 10 L. 85 — Scarpe paia 8 L. 160 — Vestiti di lana 8 L. 320 — Di cotone 7 L. 180 — Cappelli 7 L. 70 — Mantelli 4 L. 300 — Ombrelli 4 L. 30	»	1.277 —
<i>Vestiaro delle donne.</i> — Vestiti 9 L. 460 — Camicie 12 L. 144 — Mutande 9 L. 75 — Calze paia 9 L. 75 — Fazzoletti 10 L. 12 — Grembiuli 6 L. 15 — Scialli 1 L. 50 — Sciarpe 3 L. 30 — Scarpe paia 4 L. 100 — Orecchini paia 3 L. 150 — Un anello d'oro L. 60 — Una collana L. 120 — Sottovesti 3 L. 30 — Maglie di lana 3 L. 40	»	1.301 —
Totale		L. 5.117 —
Totale A + B		L. 5.784 —

Reddito ricavato dal colono nel podere (Anno 1930-31).

I. — ATTIVITÀ:

	Prodotti venduti (lire)	Consumati in natura (lire)	Totale (lire)
1) Lattonzoli	261,20	—	
2) Fieno Q.li 6,55 a L. 15.	98,25	—	
3) Frutta e verdura	2.092,64	270 —	
4) Frumentone Q.li 1,50	—	97,50	
5) Uva bianca Q.li 4,60 a L. 20	—	92 —	
6) Lambrusco Q.li 5,63 a L. 40	—	225,20	
7) Latte Q.li 40,42 a L. 50	2.021 —	—	
8) Per somma straordinaria al prezzo del latte.	120 —	—	
9) Reddito netto conto bestiame	2.273 —	—	
10) Anitre N. 8 a L. 7 l'una	—	56 —	
11) Capponi N. 10 a L. 12 l'uno	120 —	—	
12) Polli N. 8 a L. 7	56 —	—	
A riportare	7.042,09	740,70	

	Prodotti venduti (lire)	Consumati in natura (lire)	Totale (lire)
<i>Riporto</i>	7.042,09	740,70	
13) Uova N. 400	—	120 —	
14) Latte litri 20	—	10 —	
15) Patate Q.li 1,50	—	90 —	
16) Fagioli secchi Kg. 80	—	200 —	
17) Aceto	—	20 —	
18) Combustibile	—	500 —	
19) Uso di abitazione.	—	600 —	
TOTALE	7.042,09	2.280,70	9.322,79

II. — SPESE PODERALI DI PARTE COLONICA:

	Spese monetarie (lire)	Prodotti consumati (lire)	Totale (lire)
1) Sementi	294,96	—	
2) Mangimi e lettimi	827,02	—	
3) Assicurazioni incendi	57 —	—	
4) Concimi e anticrittogamici	324,50	—	
5) Manutenzioni arnesi	60 —	—	
6) Tasse bestiame, infortuni, utenza stradale, reddito agraria	205,50	—	
7) Arature meccaniche	65 —	—	
8) Operai avventizi	30 —	—	
9) Trebbiatura granoturco	7,50	—	
10) Medicinali bestiame	2,20	—	
11) Monte suini e bovini	45,70	—	
12) Irrigazioni	323 —	—	
TOTALE	2.242,38	—	2.242,38
REDDITO DEL COLONO	4.799,71	2.280,70	7.080,41

Le uscite, classificate per titoli, risultano le seguenti:

	Spese monetarie (lire)	Consumi in natura (lire)	Totale (lire)
A) Alimenti:			
1) Frumento Q.li 15,11.	1.525,10	—	
2) Frumentone Q.li 3	97,50	97,50	
3) Uva trasformata in vino Q.li 10,23	—	317,20	
A riportare	1.622,60	414,70	

	Spese monetarie (lire)	Consumi in natura (lire)	Totale (lire)
<i>Riporto</i> . . .	1.622,60	414,70	
4) Latte litri 20	—	10 —	
5) Patate Q.li 1,50	—	90 —	
6) Uova N. 400	—	120 —	
7) Carne bovina Kg. 30	120 —	—	
8) Cascami di maiale Kg. 80	140 —	—	
9) Lardo Kg. 40	180 —	—	
10) Strutto Kg. 30	120 —	—	
11) Pollame	—	56 —	
12) Fagioli secchi Kg. 80	—	200 —	
13) Paste alimentari Kg. 100	220 —	—	
14) Riso Kg. 170	340 —	—	
15) Olio oliva Kg. 15	90 —	—	
16) Formaggio Kg. 2	30 —	—	
17) Ortaggi e frutta	—	270 —	
18) Aceto	—	20 —	
19) Sale	81 —	—	
20) Zucchero	21 —	—	
21) Caffè Kg. 1	30 —	—	
22) Alimenti consumati fuori di casa	30 —	—	
Totale	3.024,60	1.180,70	4.205,30
B) Abitazione :			
23) Uso di abitazione	—	600 —	
24) Manutenzione mobilio	30 —	—	
25) Combustibile	—	500 —	
26) Illuminazione petrolio Kg. 36	72 —	—	
Totale	102 —	1.100 —	1.202 —
C) Vestiario :			
27) Scarpe	300 —	—	
28) Rinnovamento e riparazione vestiti	300 —	—	
29) Lavatura	55 —	—	
Totale	655 —	—	655 —

D) Bisogni morali, ricreazione servizio sanitario, ecc. :	Spese monetarie (lire)	Consumi in natura (lire)	Totale (lire)
30) Spese di culto, elemosine, istruzione ecc.	40 —	—	
31) Tabacco	115 —	—	
32) Servizio sanitario	120 —	—	
33) Associazione Circolo cattolico	8 —	—	
34) Tramwai	30 —	—	
Totale	313 —	—	313 —
TOTALE USCITE L.	6.336,98	2.280,70	8.617,68
DISAVANZO L.	1.537,27	—	1.537,27

Note al bilancio della famiglia di T. C.

Ecco alcune note ai vari titoli di entrata e di uscita del bilancio familiare riferentesi ad alcuni anni trascorsi, avvertendo che i numeri progressivi corrispondono a quelli indicati per i titoli riportati in bilancio.

ATTIVITÀ.

	anno 1925	L.
1) Utile dei porci - lattonzoli e ingrassi	1926	1.600
	1927	1.420
	1928	970
	1929	820
	1930	782

Abbandonata l'industria degli ingrassi e mantenuta una sola scrofa fattrice, nel 1931 non si vendettero di parte mezzadrile che Kg. 209 di lattonzoli a L. 1,25 il Kg.

3) Fu dato nella maggior parte da susine " Burbank ", Kg. 1.300 a L. 1,50, primo prodotto di un nuovo frutteto di nuovo impianto.

	anno 1925	prodotti q.li 35	a L. 90	L. 3.150
5) e 6) Uva e lambrusco (parte mezzadrile)	1926	42	100	4.200
	1927	40	70	2.800
	1928	38	62	2.356
	1929	12	40	480
	1930	11	30	330

La forte riduzione di prodotti negli anni 1929-30 fu conseguente alla gelata delle viti i cui effetti si risentirono ancora nel 1931.

7) La quantità risulta dal libretto di caseificio su cui ogni giorno si annota il latte portato.

Produzione di latte negli anni precedenti (parte mezzadrile)	}	anno 1925	prodotti q.li 36	a L. 115	L. 2.270
		" 1926	" " 40	" " 112	" 4.480
		" 1927	" " 43	" " 103	" 4.429
		" 1928	" " 38	" " 72	" 2.736
		" 1929	" " 34	" " 65	" 2.210
		" 1930	" " 29	" " 55	" 1.595

La diminuita produzione devesi in gran parte alla mancata somministrazione di beverone alle vacche, non essendo conveniente ai prezzi vigenti trasformare in latte la farina.

9) Reddito netto conto bestiame e mezzadrile	}	anno 1925	L. 2.270
		" 1926	" 1.825
		" 1927	" 1.730
		" 1928	" 2.140
		" 1929	" 800
		" 1930	" 400

13) Le uova vengono ogni sera levate dal pollaio e divise dal proprietario: circa 100 ogni gallina.

18) Fascine e legna calcolati circa q.li 50 a L. 10 il q.le.

19) Uso di abitazione: vani N. 6 compresa una stanza per il boaro contigua alla stalla, valutati a L. 100 per vano.

SPESE PODERALI.

- 1) Orzo da foraggio kg. 50 a L. 85 — Seme medica kg. 40 a L. 4,50 — Bietole da foraggio kg. 14 a L. 5,15.
- 2) Paglia q.li 60 a L. 8 — Farina di Plata q.li 5 a L. 70. (Le piccole differenze fra l'importo e il pagamento son dovute a trattenute che l'interessato cerca sempre di compiere nel pagamento delle fatture).
- 4) Concimi: Scorie q.li 6 a L. 34.
- 12) In ragione di L. 15 l'ora per l'uso di una bocchetta di acqua da 40 litri al minuto).

USCITE.

- 27) Fatte e riparate in casa del calzolaio: un paio all'anno per persona, L. 30 al paio.
- 28) Un vestito, calcolato in media L. 60, ogni due anni.

II.

UNA FAMIGLIA DI MEZZADRI NEL COMUNE DI VIGNOLA

Il territorio di Vignola è limitrofo a quello di Spilamberto: fertilizzato pur esso dalle acque del Panaro ne condivide le principali caratteristiche agricole e geologiche. Ferace di biade, di frutti e di ingegni ammirandi esso destò l'entusiasmo di Giosuè Carducci quando lo visitò nel 1872 celebrandosi il secondo centenario della nascita di Lodovico Antonio Muratori:

« Vignola è bella terra che giace un po' come Firenze (*si licet* con quel che segue), se non che ha più apertura e più sfondo, a piè dell'Appennino, tra bei colli e bei fiumi. Benedetta di ubertà e d'ingegno, produsse il Barozzi, il Muratori e il Paradisi: e produce cavoli stupendi, a cui non ho veduto gli uguali nelle mostre agrarie d'Italia. Rammento i cavoli e frutte vistosissime, e prosciutti molto promettenti: perchè alla commemorazione delle glorie passate vollesì unire la dimostrazione del presente lavoro in una esposizione d'agricoltura e d'industria ».

Non è territorio molto vasto contando 2290 ettari di cui 2050 a superficie agraria: di questi 188 costituiscono le rinomate Basse cioè i terreni alluvionali del Panaro copiosi di acque e feraci di quei cavoli e di quelle vistosissime frutta tanto ammirate dal gran poeta civile d'Italia, onde ne deriva un fiorente mercato i cui prodotti sono ricercatissimi nelle più esigenti piazze di Europa.

Le notizie agrarie seguenti (1) valgono meglio d'ogni altro documento ad illustrare le condizioni agricole della plaga.

I. — Il Comune è suddiviso (secondo il censimento agricolo del 1930) in settecentocinquantaquattro appezzamenti, dei quali cinquecentodiciannove superiori a *biolche* 2 (Ha. 0.56.72), quattrocentodiciotto superiori a *biolche* 5 (Ha. 41.00) ducentodieci superiori a *biolche* 10 (Ha. 2.80), undici superiori a *biolche* 50 (H. 14).

Le stalle del comune che hanno almeno un paio di bestie bovine, sono in numero di 314 e tale ritengo possa essere il numero degli appezzamenti di terreno che costituiscono il fondo o podere, quantunque nelle Basse vi siano

(1) Favoriteci, colla squisita gentilezza che sempre lo guida, dal signor Podestà di Vignola conte dott. Paolo Ripandelli Martuzzi.

famiglie che vivono esclusivamente lavorando appezzamenti di 5 biolche e anche meno.

II. — Le famiglie di mezzadri secondo il censimento agricolo sono 199 e secondo le iscrizioni ai sindacati n. 109: ritengo più probabile il primo che il secondo dato.

Le famiglie di boari sono 8.

Quelle dei braccianti 420.

III. — Gli abitanti del paese, compresi i sobborghi, secondo l'ultimo censimento (1931), risultano di n. 3315 di cui circa 300 sono braccianti.

Il numero degli abitanti del territorio comunale al 31 dicembre 1931 è di 8810: circa 1200 di essi appartengono alla categoria del bracciantato agricolo.

IV. — Nel Comune si trovano 11 caseifici dei quali 10 sono stati attivi nell'ultima stagione casearia.

* * *

Il podere che sottoponiamo all'analisi è *esteso biolche 77* (Ha. 21.84.08): quindi uno dei più vasti della zona, anzi una di quelle possessioni ricordate nella parte introduttiva.

Trovasi a piede del colle, lungo una strada provinciale, comodo al mercato di Vignola da cui dista circa 4 chilometri, e quindi alla ferrovia ed ai centri maggiori di Modena e Bologna.

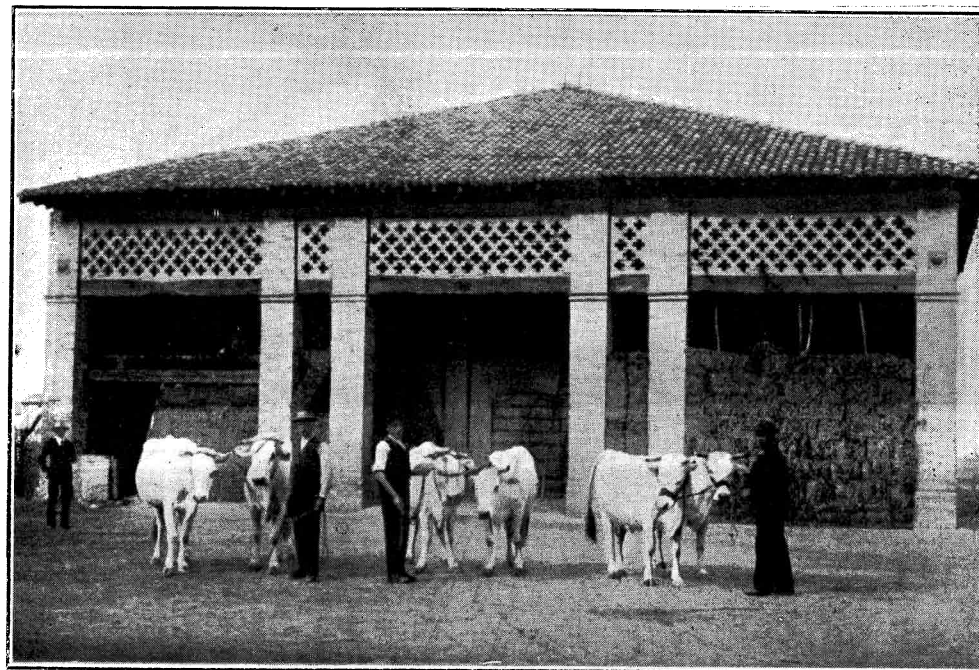
Geologicamente il terreno appartiene al pliocene superiore ed è di media fertilità. Come tutti i poderi della zona si divide in morelli ed ogni morello in *chiappe* delimitate dai semplici filari di olmo cui si marita la vite. Qualche frutto trovasi sparso qua e là specie nelle adiacenze di casa, senza però costituire una coltura particolare.

Di queste la più importante e la più estesa è quella del frumento di cui se ne seminano oltre quaranta biolche con un prodotto medio annuale di circa trecento venti quintali. La medica e il trifoglio tengono il secondo posto occupando quasi un terzo del terreno.

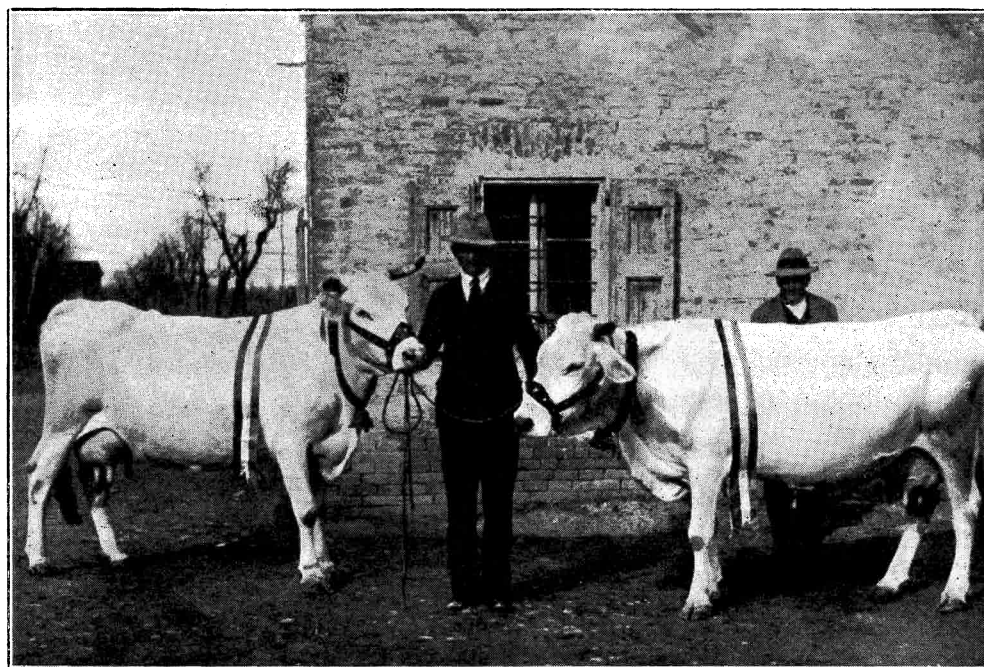
La residua parte è riservata al granoturco ed altre colture di rinnovo che sovente vengono fertilizzate sovesciandovi lupini che hanno ancora il pregio di immagazzinare molta umidità nel terreno.

La vite è costituita da uve diverse e in parte dal lambrusco graspa rossa, con due o anche quattro piedi ai lati dell'olmo, distesa a reticolato e mantenuta col sistema della potatura biennale.

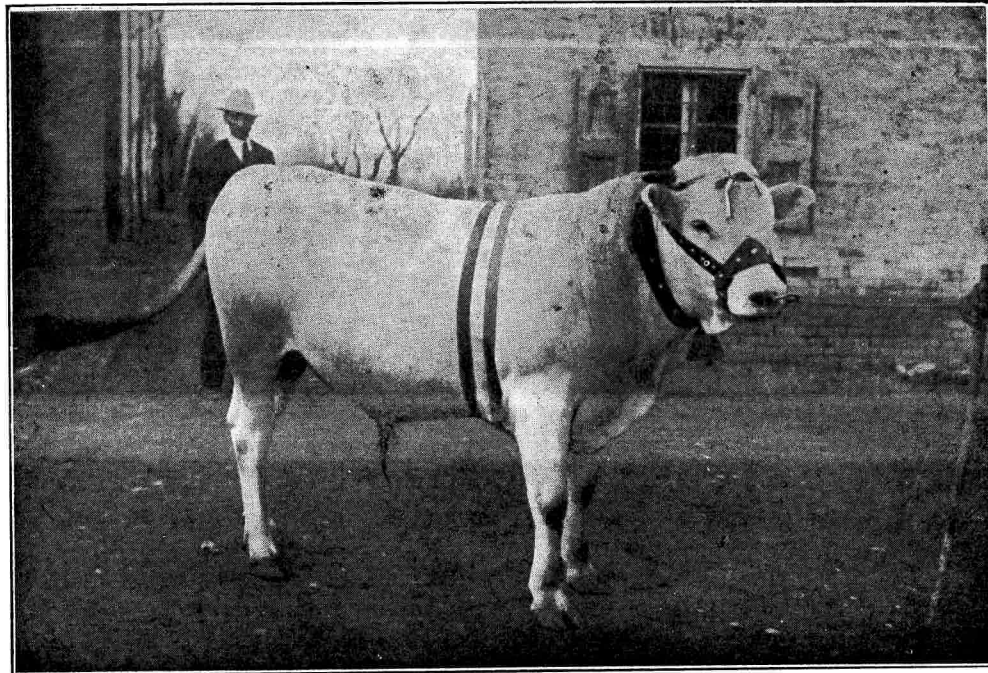
Nella stalla si trovano otto vacche da latte di buona razza modenese, due primipare, due buoi, quattro manzette di un anno, quattro birracchi ed un cavallo per uso agricolo e famigliare, per un valore approssimativo di 15 mila lire.



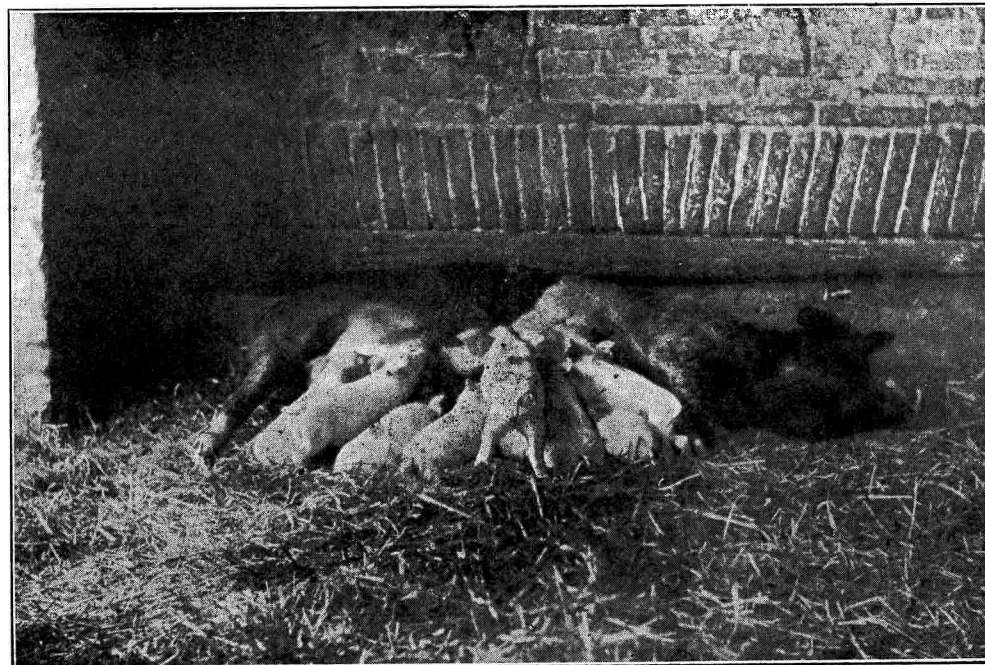
La stalla di Z. Luigi.



Due vacche di razza modenese.



Un toro di razza modenese.

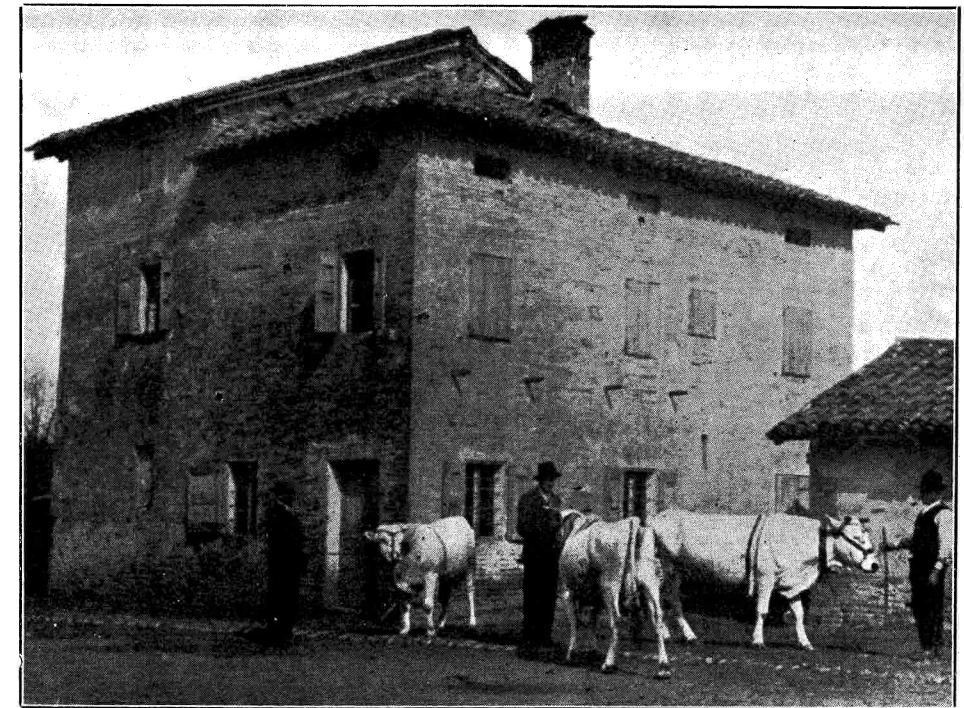


Una scrofa con vari lattonzoli.

Nei porcili, data la crisi, si trova una sola scrofa fattrice, e nella corte n. 50 galline. I conigli in numero di otto o dieci ed i piccioni, sei paia, rappresentano un piccolo capitale goduto dai figli del mezzadro senza che ne sia compartecipe nè il padrone, nè la famiglia giusta una tradizione di cui abbiamo fatto cenno nella parte introduttiva.

* * *

La casa colonica costruita in mattoni è sufficiente, senza alcuna ristrettezza, ai bisogni della famiglia, mentre due altri piccoli fabbricati servono



La casa.

ad uso di forno, pollaio e porcolaie: la stalla di sedici poste, con portico antistante e fienile, attesta della ricchezza del patrimonio zootecnico ch'essa racchiude.

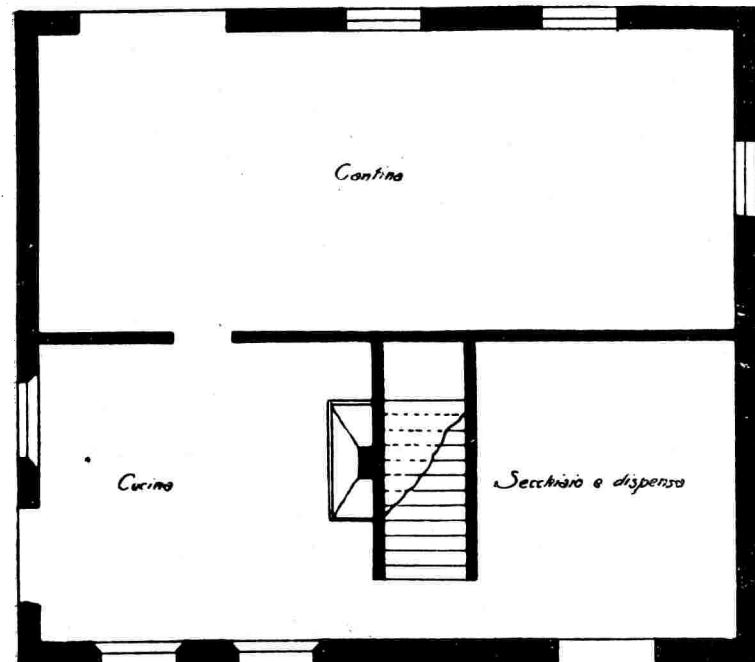
Riportiamo alla pagina seguente le piante schematiche del pian terreno e del primo piano della casa colonica per porgere un'idea della distribuzione dei diversi ambienti.

Questi ambienti sono pavimentati in mattoni, e il soffitto abbastanza alto è formato di tavole in cotto e travicelli facenti capo a muri e travi maggiori. La cantina però non ha pavimento, ma semplice terra battuta.

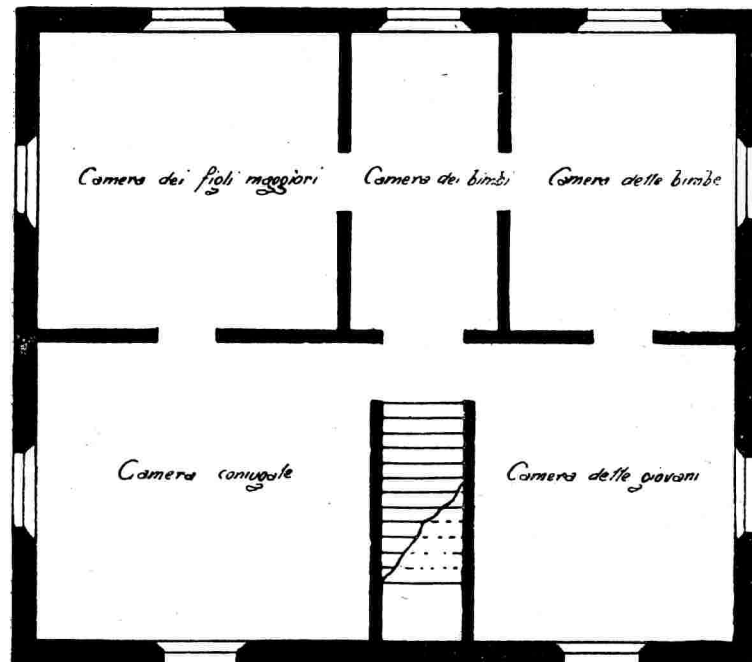
Casa colonica di Luigi Z.

Piano Terreno

Scala 1:100



Piano Superiore



Le camere pulite ed ordinate, non sono troppo adorne, essendo tutti i letti di assi e cavalletti, se si eccettua la stanza matrimoniale dove due cassettoni di noce cinquecenteschi e un letto di stile barocco richiamano l'attenzione del visitatore.

I granai sovrastanti sono abbastanza alti, arieggiati, puliti, capaci insomma di conservare il frumento della famiglia colonica e tutte le altre sementi prodotte e consumate nell'azienda.

Parecchi arnesi di rame pesanti e lucenti fanno bella mostra su una parete della cucina, dove oltre il tavolo di noce occupante la parte centrale si notano una madia e una credenza.

* * *

La famiglia di Z. L. che lavora questo podere a mezzadria ripete antica origine contadina da Castelvetro, Comune limitrofo a quelli di Vignola e Spilamberto.

Il padre valente ed assennato agricoltore lavorava sulla fine del secolo scorso e nei primi dell'attuale un podere di oltre quaranta biolche presso il paese, a piè del colle dove la produzione del lambrusco, graspa rossa dal vino frizzante, rubino, sapido, leggero, raggiungeva, mercè una sapiente potatura della vite adeguata alla sua potenzialità, una media annuale costante di venti quintali per biolca. Vendendosi allora questa uva a cento lire il quintale è facile rendersi conto della fruttuosità dell'azienda cui si aggiungevano frumento, granturco e medica per i bisogni della famiglia e della stalla.

Mercè operosità, parsimonia ed avvedutezza riuscì facile alla famiglia dei Z. effettuare qualche risparmio, si che, sentendosi *pennuti in ali*, nel 1917 spiegarono il volo, prendendo in affitto per nove anni un vasto podere nello stesso comune sul confine orientale verso Spilamberto.

Quivi la sorte non fu troppo benigna: un incendio del fienile costrinse a vendere il bestiame in inverno e ricomprarlo in primavera quando i prezzi erano saliti per ragioni di stagione e di mercato: l'afta devastò la stalla colla morte di alcuni capi e il deperimento d'altri: la siccità del 1923 compromise i prati e l'uva.

Tuttavia allo scader dell'affitto poteva ancora *l'arzdor* tenere in serbo oltre 40 mila lire.

Dati gli alti prezzi richiesti negli affitti, preferì la nostra famiglia nel 1926 tornare allo stato mezzadrile, e si fissò nel comune di Spilamberto sopra un podere di circa 50 biolche il cui reddito maggiore era dato dalla produzione annua di circa 400 quintali di uva, che la gelata del 1929 ridusse improvvisamente a 30.

Questa impressionante diminuzione di reddito che minacciava prolungarsi per parecchi anni, l'accrescersi della famiglia per numero e potenzialità di lavoro, persuase i responsabili a dividersi, e il ramo di Luigi che noi facciamo scopo del nostro studio prese in affitto il 1° novembre 1930 il podere di Vignola ora descritto al prezzo di L. 350 la biolca, colla dispensa dalle imposte trattandosi di numerosa famiglia. Un anno di esercizio è bastato al nostro buon Luigi, accorto, intelligente ed onesto a persuadersi che il volgere del secondo affitto sarebbe stato più disgraziato del primo, e che dalla crisi attuale non avrebbe potuto uscirne senza lacrime e sangue, onde, con ardire, senza attendere la rovina fantasticando chi sa quali ritorni, si portò alla fine dell'ottobre 1931 dal proprietario domandandogli di passare a mezzadro risolvendo *illico ed immediate* il contratto in corso ed offrendo in compenso la metà del capitale bestiame e delle scorte morte, oltre il terreno seminato e lavorato in parte per l'anno successivo: il tutto per un valore approssimativo di circa settemila lire.

La proposta fu accettata ed ora il nostro *rezdor* più tranquillo e sicuro del fatto suo, attende con zelo ed amore all'opera di mezzadro su quel podere in cui l'anno innanzi era entrato come affittuario.

* * *

Esaminiamo ora particolarmente la costituzione, il tenore di vita, il lavoro della famiglia.

Il padre di Luigi, Giovanni, morto in vecchiaia a 88 anni, ebbe dalla moglie Marianna deceduta di paralisi a 72 anni, tre maschi e cinque femmine di cui sei sono ancora viventi. Dal figlio Luigi, che sposò a 26 anni l'Aldina di 23, sono nati 12 figli di cui 10 viventi. Gente forte di mente e di corpo, legata per tradizione alla terra che ama dello stesso amore nella prospera e nell'avversa fortuna, fidente in Dio e nel proprio lavoro. Da ciò deve il lettore intendere come il tenore di vita, l'operosità, i sentimenti di questa famiglia non possono generalizzarsi a tutte le altre del luogo: dessa tuttavia rappresenta il tipo delle più sane e morali che nella gran maggioranza ancora popolano le nostre campagne.

Luigi, *rezdor*, fu chiamato alle armi con precetto personale il 10 maggio 1914 e dopo 18 mesi venne riformato.

Egli tiene la cassa, d'accordo col proprietario, acquista e vende bestiame e prodotti del suolo, provvede a tutte le spese di famiglia concentrandosi in lui ogni autorità domestica ed agricola. Attende pure al governo del bestiame, alla mungitura, coadiuvato dal figlio Gregorio di 15 anni.

La reggitrice cura il pollaio i cui redditi vengono consegnati al reggitore che, come si è detto, provvede ad ogni spesa familiare: riscalda le acque grasse per l'alimentazione dei suini, attende colle figlie, che poscia si re-

cano in campagna, nelle prime ore del mattino alla pulizia delle camere che ogni otto giorni viene fatta con maggior cura, prepara i cibi, rammenda, e una volta al mese, sempre coadiuvata dalle figlie, fa un bucato generale.

Il pane vien fatto ogni otto giorni, e allora la massaiia si alza anzi tempo ad impastare, mentre poscia gli uomini e le altre donne gramolano e fabbricano le caratteristiche *tiere* del pane modenese. Sulla pasta da lievito fa un taglio in croce, e sull'architrave del forno pure un segno di croce appena introdotto il pane.

La biancheria personale è cambiata da tutti ogni otto giorni: quella dei letti una volta al mese.

Il giorno di S. Pellegrino, che cade il primo d'Agosto, la *rezdora* castra sull'aia i galletti che a novembre debbono essere consegnati capponi al padrone. Uno però riceve un trattamento speciale e perciò viene chiamato Pellegrino; ed è generalmente sacrificato a Natale o Pasqua. A questo privilegiato son fatti inghiottire i granelli appena staccati e non gli viene tagliata la cresta. Quest'uso è conservato dai mezzadri più ligi alla tradizione, mentre gli altri osservano che *se il padrone vuole il pellegrino se lo faccia lui*.

* * *

La famiglia Z. è religiosa: frequenta la chiesa ogni settimana, presenzia le principali funzioni religiose; le donne s'accostano alla Comunione una volta al mese, gli uomini tre a quattro volte l'anno: i bimbi sono assai assidui alla dottrina cristiana.

Le donne sono iscritte al circolo femminile cattolico, i giovani alla compagnia di S. Luigi.

Ogni sera dopo cena il reggitore dice il Rosario davanti all'immagine della Madonna della Pieve appesa a una parete della cucina, e gli altri rispondono. Anche all'inizio dei pasti si invoca l'assistenza Divina.

Il giorno di S. Croce (3 maggio) il reggitore stacca alcune foglie d'ulivo da un ramoscello ricevuto in chiesa la domenica delle Palme, le lega ad una croce formata con due virgulti che pianta poi in mezzo al campo per implorare da Dio il buon esito dei raccolti.

Il giorno di S. Antonio Abate (17 gennaio) il cappellano viene a benedire le stalle e il reggitore, che è boaro, per ottenere l'intercessione del Santo, si reca a messa ed accende una candela innanzi alla sua immagine che presidia la stalla.

Nella Settimana Santa le donne sono affaccendate per la pulizia generale della casa: mobili, vetri, rame, tutto è terso e pulito; i letti adorni delle coltri più belle in attesa della benedizione che il parroco si reca ad impartire ad ogni singola casa. Viene ricevuto in cucina dove è servito di un

bicchiere di vino bianco e regalato di alcune uova tolte dal cumulo di quelle sottopostegli per la benedizione e che saranno mangiate bollite il Sabato Santo.

In questa zona il cappellano vive delle offerte dei parrocchiani e pranza alla tavola dell'arciprete. Si reca quindi alla casa dei contadini per la cerca delle fascine, del frumento, del granturco, dell'uva; e l'offerta è più o meno abbondante a seconda dello spirito delle famiglie: tutti danno qualcosa.

Ogni tanto capita anche un frate questuante alla cerca del frumento.

* * *

Ogni sera il reggitore dispone per i lavori campestri del giorno successivo, che variano a seconda dei mesi, senza che ad alcuno, tolto il *boaro*, siano affidate particolari mansioni: tuttavia in estate la sfogliatura degli olmi e dei gelsi per l'alimentazione del bestiame viene sempre curata dalle donne che stornellando dall'alto dell'albero si rispondono da un campo all'altro.

Dei due figli maggiori, Primo e Mario, non si può dire che bene: l'uno è intelligente, amante delle letture senza però trascurare la campagna, prudente, riflessivo: l'altro è più disinvolto, risoluto, meno imbarazzato. L'Annunciata e la Bice, terminate colla madre le faccende di casa, trascorrono la maggior parte della giornata in campagna, a zappare, far stecchi, roncare, sfogliare alberi, ecc. Giovanni le coadiuva, mentre Gregorio, come si è detto attende col padre alla stalla. L'Annunciata è fidanzata a un giovane serio di buona famiglia mezzadrile e prima di impegnarsi chiese il parere del padre. Assennatezza non comune in questi tempi di libero arbitrio.

Fra la gioventù campagnola un tempo era dichiarazione d'amore ad una ragazza il chiedere di accompagnarla a casa da vespro: alla prima richiesta la fanciulla non poteva rifiutarsi a meno non avesse già avuto l'amante: la seconda richiesta, qualora non avesse avuto l'intenzione di avere per fidanzato il postulante, poteva evitarla tornando da vespro non più sola, ma con le amiche: solo alla terza richiesta la ragazza poteva, senza offendere il pretendente dargli un bel nò... s'egli aveva avuto il coraggio di presentarsi ancora.

Costumi trascorsi: la forosetta timida e modesta che in abito villereccio torna nell'ora del tramonto dalla chiesa, lungo strade solitarie ed ombrose, vive soltanto nel ricordo di pochi: oggi per vie polverose e frequenti di velocissime macchine, i giovani procaci, senza tante premesse, destramente fan posto sulla loro bicicletta alle ardite contadinotte le quali si mostrano liete d'essere portate dall'uno all'altro paese a sorbire il gelato o godere del cinema.

Tornando alla nostra famiglia ricorderemo che i figli minori, Marianna di 12 anni, Teresa di 10 e Beniamino di 6 frequentano rispettivamente la

quinta, la terza e la prima elementare. Vito, l'ultimo di 4 anni, attende l'ora dei propri doveri.

Non mancano libri in questa casa: vi ho notato i Promessi Sposi, il Quo Vadis?, Genovieffa, una Bibbia, un volume del De Amicis, ecc.

Pochi e rari i divertimenti: qualche partita a briscola nelle stalla d'inverno, e qualche gita la domenica in bicicletta da parte dei giovani per visitare parenti ed amici.

Nessuno fuma all'infuori del reggitore Luigi che dopo mangiato, specie la domenica, ama accendere qualche mezzo toscano.



La famiglia di Z. Luigi.

Comodo è il servizio medico e veterinario data la poca distanza dal paese e le facili vie di comunicazione: tuttavia se ne valgono solo in casi di estremo bisogno perchè costa 10 lire ogni volta.

Non ricorrono di regola all'empirismo: con acume e discernimento sufficienti ascoltano parlare di scienza, ed amano rendersi ragione delle cose attinenti alla loro salute e a quella dei campi.

L'Aldina ha allattato artificialmente tutti i figlioli: nessuno ha succhiato latte di donna e pur tuttavia ne sono usciti fisici robusti, resistenti, energici e intelligenti.

Un senso di amarezza domina il fondo dell'animo loro per la rinuncia allo stato di affittuari, pur riconoscendo che per essa si sono sollevati da un peso che li avrebbe inesorabilmente trascinati nel baratro.

L'acqua attinta a falde freatiche è buona, comoda e sufficiente ai bisogni degli uomini e del bestiame.

Da quanto si è esposto è facile intendere come, nonostante le poco liete vicende degli ultimi tempi, la famiglia Z. goda di una certa agiatezza in confronto a quella di altri mezzadri. Dispone della metà del capitale bestiame, di quello di anticipazione, abbastanza ingente data la vastità dell'azienda e il numero dei famigliari, non tien conti sospesi col proprietario. Di volta in volta si dividono le rendite e si pagano le spese in parti uguali; e pur qualche gruzzolo è custodito dal nostro solerte reggitore per fronteggiare un'eventuale annata cattiva.

Per questo si vede come alla famiglia Z. sia possibile l'acquisto una volta tanto e nel più propizio momento dell'anno, dei principali generi alimentari. Così al mercato di Vignola, non macellandosi il maiale in casa, l'*arzdor* compera due lardi salati del peso globale di circa 40 chilogrammi, due pancette del peso di 7-8 chilogrammi ognuna, 70-80 chilogrammi di sugna per la preparazione dello strutto in casa: si aggiunge a ciò qualche chilogramma di salacche e di baccalà e una damigianetta di olio.

Con siffatte provvisioni la famiglia è dotata di tutti i generi di prima necessità non direttamente elargiti dalla terra.

Nella stagione estiva che per i nostri contadini s'inizia ai primi di marzo e termina al primo di ottobre, tutti si alzano alle 4, la colazione ha luogo alle 8. E' costituita quasi sempre da crescente di frumento, ed anche da solo pane quando è fresco.

A desinare, alle 12, pasta e fagioli, ovvero minestra di riso, lardo e verdura brodosa. Il giovedì s'usa pasta asciutta, tagliatelle o maccheroni conditi con lardo.

La cena ha luogo alle 8 con peperoni, insalata, radicchi o altre verdure colte nel fondo.

Nell'inverno molte famiglie mangiano due volte nella giornata, ma questa mantiene l'uso dei tre pasti come in estate, salvo che il principale viene fatto la sera alle ore 19.

Al mattino verso le nove polenta e sapa, ovvero baccalà fritto, o salacca arrostita in gratella.

A mezzogiorno altro pasto leggero di peperoni conservati in aceto, o radicchi o patate, mentre alla sera si fa minestra di pasta e fagioli, ovvero *calzagatti* (specie di polenta assai tenera cui si mescolano fagioli lessati e soffritti con aglio e lardo) ovvero polenta condita con lardo o cascami di maiale.

Colazione e cena sono soppressi la domenica: chi ha fame in quell'ora s'*arrangi* con un po' di pane.

In questo giorno la massaia tornando dalla prima messa colle provviste del sale e del petrolio porta nella sporta un chilogramma di manzo, o zampetti ed orecchie di maiale da farne il brodo in cui cuocere le tagliatelle.

Ogni pasto è annaffiato da vinello, ma la domenica tutti bevono un bicchiere di vino schietto e s'indugiano a tavola coi gomiti sulla bianca tovaglia. E' il momento delle confidenze famigliari: il *rezdor* parla delle condizioni dell'azienda, accenna ai lavori della veniente settimana, riferisce i discorsi fatti col padrone, confida le speranze del domani.

A Natale il desinare è costituito da minestra di tortellini cotti in buon brodo di manzo e cappone di cui tutti possono in quel giorno cibarsi a sazietà.

Compare pure in tavola un dolce fatto di farina di castagne intrisa nel vino, seme di finocchio e comino, uva passa e sapa.

Lo stesso per Pasqua e per il Santo Protettore.

Per la battanda dovendo dare da mangiare ai macchinisti, la reggitrice allunga il collo al vecchio gallo del pollaio (gallo da semente); ma questo simposio ha perduto d'importanza dacchè lo scambio di mano d'opera fra i coloni è stato proibito.

Gli alimenti e le relative quantità, molto relative, nei pasti d'estate sono le seguenti:

Colazione: pane gr. 300; crescente gr. 250.

Desinare: minestra brodosa gr. 200; pasta asciutta gr. 300; pane grammi 150.

Cena: radicchi o peperoni o patate gr. 50; pane gr. 300.

D'inverno:

1^a Colazione: polenta gr. 300; baccalà gr. 50; salacca gr. 30; pane grammi 200.

2^a Colazione: peperoni gr. 50; radicchi gr. 70; patate gr. 50; pane gr. 150.

Cena: minestra brodosa gr. 200; calzagatti gr. 400; polenta gr. 400; pane gr. 200.

Per le donne può calcolarsi un po' meno e per i ragazzi la metà.

Il lardo come condimento può valutarsi in 10 grammi per ogni persona.

* * *

Abbiamo già parlato dei membri della famiglia Z., vediamo ora l'età, la parentela e il rapporto fra unità lavoratrice e consumatrici.

COMPONENTI	ETA	RIDUZIONI AD UNITÀ	
		Lavoratrici	Consumatrici
1. Luigi - reggitore	51	1,00	1,00
2. Aldina - reggitrice	48	0,60	0,75
3. Primo - figlio	24	1,00	1,00
4. Mario - figlio	23	1,00	1,00
5. Annunciata - figlia	21	0,60	0,75
6. Giovanni - figlio	20	1,00	1,00
7. Bice - figlia	18	0,60	0,75
8. Gregorio - figlio	15	0,50	1,00
9. Marianna - figlia	12	0,30	0,75
10. Teresa - figlia	10	0,30	0,75
11. Beniamino - figlio	6	—	0,75
12. Vito - figlio	4	—	0,50
		6,90	10,00

Per ettaro si hanno: Unità lavoratrici 0,32; Unità consumatrici 0,46.

La famiglia Z. non possiede beni immobili, quindi il suo patrimonio è dato dalle scorte vive e morte immesse nel podere, dal capitale di anticipazione pel mantenimento della famiglia fino a nuovo raccolto, dal mobilio, utensili di cucina, biancheria di casa e personale, vestiti, attrezzi rurali e di cantina.

Tutti questi elementi sono stati rilevati e valutati al 1° novembre 1931 nel modo seguente:

A) CAPITALI IMPIEGATI IN IMPRESE DELLA FAMIGLIA.

<i>Foraggi, mangini e bestiame.</i> — Fieno, rosumi e mangini diversi L. 6.000, metà	L. 3.000 —
Due buoi L. 3.000 — 8 vacche L. 8.000 — 2 manze L. 1.500 — 4 birracchi L. 1.400 — una cavalla L. 250 — una scrofa pregna L. 260. Totale L. 14.410 e metà	» 7.205 —
<i>Pollajo.</i> — Galline 50 L. 400, metà	» 200 —
Conigli 10 L. 50 — Colombi paia 6 L. 48. Totale L. 98 non a metà	» 98 —

<i>Capitale di anticipazione.</i> — Frumento Q.li 18 a L. 125, L. 2.250 — Granturco Q.li 2 a L. 60, L. 120 — Lardo Kg. 40 a L. 4,50, L. 180 — Pancetta Kg. 14 a L. 6, L. 84 — Sugna Kg. 70 a L. 4, L. 280 — Olio Kg. 20 a L. 5, L. 100 — Vino pretto Q.li 6 a L. 60, L. 360	» 3.374 —
<i>Attrezzi rurali.</i> — Vanghe 5 L. 35 — Scalampie 2 L. 20 — 6 forche L. 12 — un taglia fieno L. 15 — 2 lumi L. 6 — 2 cerchie L. 10 — una carriola letame L. 30 — una benna L. 200 — 2 botti da solfato L. 50 — un aratro completo in legno L. 300 — un biroccio da strada L. 300 — un biroccino L. 350 — 8 zappe L. 24 — 6 rastrelli L. 30 — 4 scale a a pioli di diversa altezza L. 100 — 5 forbici L. 30 — 5 secchi di zinco L. 15 — 4 pennati L. 24 — 2 carri L. 1.300 — 2 pompe irroratrici L. 400	» 3.251 —
Totale	L. 17.128 —

B) ELEMENTI PATRIMONIALI USATI DALLA FAMIGLIA.

<i>Cantina e mobili di casa.</i> — 10 botti di Q.li 5 l'una a L. 50, L. 500 — 2 tini di Q.li 2 L. 150 — 2 bigonci L. 10 — una mostatrice L. 100 — 3 mastelli L. 30 — 500 bottiglie L. 400 — una tavola grande L. 30 — 20 sedie L. 100 — una madia L. 50 — una credenza L. 86 — un armadio L. 150 — 9 letti di cui uno matrimoniale in noce con pagliericcio e materassi di lana: gli altri costituiti da cavalletto e assi con pagliericcio solo: al prezzo di L. 200 quello matrimoniale con materasso, e L. 50 l'uno gli altri, L. 600 — 4 comò L. 400 — una cassapanca L. 60 — 2 comodini L. 60 — una macchina Singer da cucire a piedi L. 400 — 4 biciclette L. 400	» 3.536 —
<i>Utensili ed altri oggetti minori.</i> — Una caldaia L. 100 — 2 pentole smaltate L. 30 — una padella L. 15 — una calderina L. 30 — 4 pentole di terra L. 12 — 24 piatti L. 24 — 24 bicchieri L. 10 — una stadera L. 50 — 12 posate L. 60 — 24 scodelle L. 24 — 2 lumi L. 20 — 10 fiaschi L. 5	» 380 —
<i>Biancheria di casa.</i> — 24 lenzuoli L. 480 — 12 panni di lana L. 240 — 12 asciugamani L. 60 — 12 coperte da letto L. 180 — 24 federe L. 180 — 12 piumini L. 24 — 6 tovaglie L. 90 — 6 tovaglioli L. 12	» 1.266 —
<i>Vestiario degli uomini.</i> — 10 paia di calze L. 10 — un cappotto L. 220 — 3 mantelli L. 120 — 20 camicie L. 160 — 10 mutande L. 60 — 10 fazzoletti L. 12,50 — 15 paia di scarpe L. 225 — 5 vestiti di lana L. 300 — 5 vestiti di cotone L. 180 — 5 cappelli L. 50 — un orologio L. 30 — 7 ombrelli L. 42 — una maglia di lana L. 14	» 1.423,50
<i>Vestiario delle donne.</i> — 6 vestiti da inverno L. 180 — 6 vestiti da estate L. 120 — 9 sottovesti L. 63 — 9 paia di calze L. 27 — 6 mutante L. 24 — 12 fazzoletti colorati L. 15,50 — 9 grembiali L. 36 — 3 scialli L. 64 — 6 paia di scarpe L. 68 — 6 maglie di lana L. 60 — una trapunta L. 15 — 3 ombrelli L. 18 — un anello d'oro L. 30 — 4 paia di orecchini L. 35 — una granata L. 30	» 897,50
Totale	L. 7.503 —
Totale A + B	L. 24.631 —

* * *

Esaminiamo ora il bilancio del podere nell'anno in cui il Z. lo tenne in affitto, e le conseguenze che ne derivarono:

I. — ATTIVITÀ:	Consumati in natura (lire)	Prodotti venduti (lire)	Totale (lire)
1) Frumento Q.li 198 a L. 85 (1) . . .	13.430 —	3.400 —	
2) Frumentone Q.li 2 a L. 60	—	120 —	
3) Fagioli Q.li 0,40 a L. 120	—	48 —	
4) Patate Q.li 1 a L. 60	—	60 —	
5) Uva Q.li 289 a L. 30	7.080 —	1.590 —	
6) Latte Q.li 111 a L. 50	5.550 —	—	
7) Vitelli N. 4	803 —	—	
8) Lattonzoli N. 6 Kg. 118 a L. 3,60 . .	424 —	—	
9) Uova N. 3.000 a L. 6 la ventina . .	600 —	300 —	
10) Capponi paia 6, galline paia 10 (ri- servati al padrone	—	80 —	
11) Fascine Q.li 45 o L. 10	450 —	—	
12) Sarmenti vite Q.li 25 a L. 7	—	245 —	
13) Ortaggi	—	50 —	
14) Conigli N. 35	75 —	30 —	
15) Uso abitazione	—	600 —	
16) Orzo e scandella Q.li 18 (1) a L. 70 L. 1.260	—	—	
TOTALE	28.412 —	6.523 —	34.935 —

II. — SPESE PODERALI:	Spese monetarie (lire)	Prodotti consumati (lire)	Totale (lire)
1) Acquisto fieno dall'affittuario uscente	9.000 —	—	
2) Indennizzo all'affittuario uscente per filo ferro e pali di sostegno alle viti	2.800 —	—	
3) Concimi (scorie) Q.li 30 a L. 33 . . .	990 —	—	
<i>A riportare</i>	12.790 —	—	

(1) Se ne produssero Q.li 396 che andarono divisi coll'affittuario uscito, il quale aveva provveduto alla preparazione del terreno, alla semina ed alle cure colturali. Alla fine dell'affittanza, lo Z. manterrà lo stesso diritto e cioè di far proprio metà del prodotto frumento nell'anno seguente alla cessazione dell'affitto.

(2) Usati per beverone al bestiame perciò tal reddito deve riscontrarsi nella produzione maggiore di latte e in produzione di carne e lavoro del bestiame.

	Spese monetarie (lire)	Prodotti consumati (lire)	Totale (lire)
<i>Riporto</i>	12.790 —	—	
4) Concimi e sementi diversi	74 —	—	
5) Arature	1.080 —	—	
6) Imballatura paglia e mano d'opera .	444 —	—	
7) Compenso all'affittuario uscente per cessione di medicaie e biolche 3 1/2 .	700 —	—	
8) Anticrittogamici	1.622 —	—	
9) Assicurazioni attrezzi, foraggi, be- stame	180 —	—	
10) Spese di battanda Q.li 198 a L. 7 .	1.386 —	—	
11) Vitto per gli operai della battanda .	—	100 —	
12) Seme trifoglio Kg. 35 a L. 6	210 —	—	
13) Seme spagna Kg. 60 a L. 8	480 —	—	
14) Veccia Kg. 100 a L. 0,80	80 —	—	
15) Avena Kg. 120 a L. 0,80	95 —	—	
16) Salario al servo (il vitto va compreso nelle spese di casa)	1.096 —	—	
17) Farina per maiali	310 —	—	
TOTALE	20.538 —	100 —	20.638 —

Ciò fatto, a compilare il quadro è necessario esaminare il bilancio della stalla; vedere la somma impiegata nell'impianto del capitale bestiame dall'affittuario al 1° novembre 1930 e la somma realizzabile al 31 ottobre 1931 all'atto della rescissione del contratto di affitto per iniziare quello di mezzadria.

<i>Al 1° novembre 1930:</i>		<i>Al 31 ottobre 1931:</i>	
1) Due buoi L.	5.000 —	1) Due buoi L.	3.000 —
2) Otto vacche »	15.000 —	2) Otto vacche »	8.000 —
3) Due manze »	3.400 —	3) Due manze »	1.500 —
4) Due birracchi »	1.500 —	4) Quattro birracchi »	1.400 —
5) Un puledro »	1.100 —	5) Una cavalla »	250 —
		6) Una scrofa pregna »	260 —
Totale L.	26.000 —	Totale L.	14.410 —

Somma impiegata al 1° novembre 1930 L. 26.000 —
» realizzabile al 31 ottobre 1931 » 14.410 —

Differenza passiva di valore L. 11.590 —

Produzione lorda del podere	L. 34.935 —
Spese del podere	» 20.638 —
Differenza attiva L. 14.297 —	
Differenza passiva di valore nella stalla	L. 11.590 —
REDDITO NETTO DEL PODERE	L. 2.707 —

Prezzo di affitto:

Contanti	L. 25.950 —
Onoranze	» 420 —
Totale	L. 26.370 —

Differenza passiva fra prezzo di affitto e reddito netto del podere L. 23.663.

Aggiungendo a ciò la perdita fatta, onde passare a mezzadro della rata anticipata di affitto di L. 12.965, quella della metà del capitale bestiame in L. 7205, si arriva a una perdita totale in un anno di L. 43.833.

E' vero che l'affittuario, passato mezzadro, ha il diritto nell'anno successivo all'abbandono del podere di spartire il raccolto del frumento, ma bisogna pur tener presente che al 1° novembre 1931 egli, senza compenso, ha ceduto al proprietario la metà dell'aratura di 60 biolche, di cui 25 seminate a frumento e il resto a marzатели.

* * *

Esaurito questo triste bilancio, vediamo ora le spese di famiglia.

	Spese monetarie (lire)	Consumi in natura (lire)	Totale (lire)
A) Alimenti :			
1) Frumento Q.li 40 a L. 85	—	3.400 —	
2) Frumentone Q.li 4	120 —	120 —	
3) Fagioli Q.li 1,40	120 —	48 —	
4) Riso Q.li 1	140 —	—	
5) Paste alimentari Kg. 30 a L. 2,50	75 —	—	
6) Patate Q.li 6	300 —	60 —	
7) Carne di manzo Kg. 52 a L. 4	208 —	—	
8) Lardo Kg. 40 a L. 4	160 —	—	
9) Pancetta Kg. 8 a L. 4,50	36 —	—	
10) Salciccie Kg. 5 a L. 6	30 —	—	
11) Ortaggi e frutta	50 —	50 —	
12) Uva (trasformata in vino) Q.li 5,3 a L. 30	—	1.590 —	
A riportare	1.239 —	5.268 —	

	Spese monetarie (lire)	Consumi in natura (lire)	Totale (lire)
Riporto	1.239 —	5.268 —	
13) Uova, ventine N. 50 a L. 6 la ventina	—	300 —	
14) Polli paia N. 4 a L. 10	—	80 —	
15) Sugna K. 80 a L. 3,50	280 —	—	
16) Salacche e baccalà	20 —	—	
17) Olio K. 20 a L. 6	120 —	—	
18) Sale Kg. 52	72 —	—	
19) Zucchero Kg. 1,500	10 —	—	
20) Caffè Kg. 0,500	15 —	—	
21) Aceto	10 —	—	
Totale	1.766 —	5.648 —	7.414 —

B) Abitazione e mobilio :

22) Uso di abitazione	—	600 —	
23) Manutenzione mobilio	30 —	—	
24) Combustibili	—	245 —	
25) Illuminazione stalla	105 —	—	
Totale	135 —	845 —	980 —

C) Vestiario :

26) Biancheria, vestimenta, rinnovazioni, riparazioni	1.728 —	—	
27) Bucato	70 —	—	
Totale	1.798 —	—	1.798 —

D) Bisogni morali, ricreazioni, servizio sanitario ed altro :

28) Manutenzione attrezzi rurali	200 —	—	
29) Tabacco	100 —	—	
30) Medico e veterinario	200 —	—	
31) Associazioni religiose	20 —	—	
32) Divertimenti	100 —	—	
(esente imposte e tasse perchè famiglia numerosa)			
Totale	620 —	—	620 —
TOTALE SPESE DI FAMIGLIA	4.319 —	6.493 —	10.812 —

Note al Bilancio della famiglia di Luigi Z.

Parecchie osservazioni fatte alle singole voci del bilancio dell'azienda della famiglia mezzadrile precedentemente esaminata, possono valere ad illustrare le voci ancora del presente bilancio, e perciò su di esse non insisteremo.

A T T I V I T À .

1) Frumento (parte mezzadrile)	}	anno 1925	prodotti q.li 140 a L. 150	L. 21.000
		" 1926	" " 175 " " 200	" 35.000
		" 1927	" " 141 " " 150	" 21.150
		" 1928	" " 146 " " 125	" 18.250
		" 1929	" " 173 " " 120	" 20.760
		" 1930	" " 166 " " 120	" 19.920
5) Uva lambrusco (parte mezzadrile)	}	anno 1925	prodotti q.li 155 a L. 90	L. 13.950
		" 1926	" " 140 " " 100	" 14.000
		" 1927	" " 180 " " 70	" 12.600
		" 1928	" " 165 " " 62	" 10.230
		" 1929	" " 125 " " 40	" 5.000
		" 1930	" " 97 " " 35	" 3.395
6) Latte (parte mezzadrile)	}	anno 1925	prodotti q.li 56 a L. 115	L. 6.440
		" 1926	" " 60 " " 112	" 6.720
		" 1927	" " 59 " " 103	" 6.077
		" 1928	" " 65 " " 72	" 4.680
		" 1929	" " 57 " " 65	" 3.705
		" 1930	" " 52 " " 55	" 2.860
7) Reddito netto conto bestiame	}	anno 1925		L. 2.100
		" 1926		" 2.325
		" 1927		" 1.960
		" 1928		" 2.050
		" 1929		" 880
		" 1930		" 720
8) Porelli - lattonzoli e ingrassi	}	anno 1925		L. 2.150
		" 1926		" 2.410
		" 1927		" 1.870
		" 1928		" 2.050
		" 1929		" 1.100
		" 1930		" 700

Questo reddito è dato generalmente dalla vendita di parte di vitelli dell'annata e da qualche capo di bestiame, torello o manzetta pregna, dell'anno precedente: però nel 1931 non furono venduti che quattro vitelli.

SPESE DI FAMIGLIA.

26) Scarpe un paio l'anno per individuo; N. 12 a L. 50, L. 600, comprate dal negoziante. Vestiti uno ogni anno a L. 70 × 12 = L. 840. Le residue L. 288 vanno in riparazioni. Così da una nota presso il libretto mezzadrile.

APPENDICE

**MONOGRAFIA DI UNA FAMIGLIA DI MEZZADRI
del Comune di Reggio Emilia (1893)**

(pubblicata da ARONNE RABBENO in *The Economic Journal* - Anno 1894. —
Traduzione libera dall'inglese di B. MARIANI).

MONOGRAFIA DI UNA FAMIGLIA DI MEZZADRI del Comune di Reggio Emilia (1893)

Dovrei premettere che non ho una grande fiducia nella utilità scientifica delle così dette monografie di famiglia secondo il sistema di Le Play. Benchè sia un seguace convinto del metodo positivo storico di osservazione, nello studio dei fenomeni sociali, non vedo perchè questa forma particolare di osservazione debba essere ritenuta la migliore. Giacchè nella scelta della famiglia da descriversi, come rappresentante il tipo prevalente di una data località, viene lasciata troppa libertà al giudizio dell'osservatore, sulla cui discrezione sola, è basata la definizione del tipo.

Ammettendo che, cosa discutibilissima, ci siano famiglie le quali, se descritte con esattezza, potrebbero rappresentare il tipo medio di una località, io sostengo che, per i compilatori di monografie, limitate a ricerche sommarie, sarebbe cosa difficile trovare il tipo generale e non un esempio meramente particolare.

Tuttavia non posso negare che le monografie di famiglia siano utili come supplemento ad altre ricerche e specialmente a quelle di natura statistica e soprattutto in quanto possiedano quella qualità di rappresentare la realtà in modo particolareggiato.

Non pretendo di compilare nelle seguenti pagine una monografia completa e conforme ai dettami esatti della scuola, nè di presentare un tipo del sistema di mezzadria o di descrivere le condizioni del contadino italiano, oppure di illustrare le relazioni fra padrone e mezzadro.

Tutto questo richiederebbe una immensa massa di materiale e più elaborate ricerche.

Il mio compito è quello di produrre, non tanto un lavoro scientifico, ma piuttosto un genere di pittura in miniatura, senza la pretesa di descrivere alcun tipo, e sostenere una determinata tesi o di addivenire ad alcuna conclusione.

Il podere che intendo descrivere è più piccolo in estensione (circa 5 Ettari) della media di quelli esistenti nel comune di Reggio Emilia e conseguentemente la famiglia di mezzadri che vi vive sopra è, rispetto al numero dei suoi componenti, inferiore alla media.

La condizione di questa famiglia, sebbene non delle migliori, è tuttavia migliore di quella media dei mezzadri di questa regione. Non si trova ad esempio in debito col proprietario, e riesce perfino ad avere qualche profitto annuo. Le relazioni tra padrone e mezzadro sono cordiali ed amichevoli. La fertilità del podere è inoltre normale, come pure l'anno agrario 1893 al quale si riferisce in modo particolare questo studio. Nella normalità rientrano pure le condizioni del contratto di mezzadria corrispondenti molto approssimativamente a quelle in uso in altre aziende.

Dovrei aggiungere, che nè il padrone nè il mezzadro tengono una regolare amministrazione, tuttavia i conti possono venire ricostruiti con sufficiente esattezza cosicchè quelli qui riprodotti possono essere considerati come assolutamente degni di fiducia.

La famiglia C... presa in esame, si separò nel 1872 da una famiglia più numerosa, composta dalle famiglie di tre fratelli e di un cugino, l'ultimo dei quali aveva diritto, come rappresentante di un ramo, alla metà della eredità.

Tutti costoro vivevano in una possessione enfiteutica di circa 40 Ettari ed inoltre avevano qualche loro piccola proprietà. Uno dei fratelli, Sante, non andando d'accordo cogli altri si separò, come fu detto sopra. Presa la sua parte di diritto della reale e personale proprietà si stabilì con la sua famiglia sopra un podere preso per proprio conto in affitto per la durata di sette anni. Alla fine dell'affittanza, nel 1879, non essendogli andati troppo bene gli affari decise di non rinnovare l'affittanza e si stabilì come mezzadro nel podere preso in esame.

Nel 1872 la famiglia C... era composta di Sante, capo di famiglia, Angelina sua moglie, da due figlie, una del primo letto, Francesca, l'altra del secondo, Domenica ancora bambina e di un figlio, Luigi. Subito dopo la figlia maggiore prese marito ed ebbe una dote (in mobili, biancheria, ecc.) di L. 400. Pochi anni fa prese marito anche Domenica e ricevette a sua volta una dote di circa L. 400. Infine, tre anni fa, il figlio Luigi sposò una ragazza che gli portò in dote L. 500, e da questa unione nacque un bambino. La famiglia è ora composta di padre, madre, della rispettiva età di anni 60 e 50, del figlio di anni 21, della moglie di questi Marianna di anni 24 e del bambino di 2 anni.

La famiglia C... ha una piccola proprietà dalla quale ne deriva la sua condizione indipendente e prospera. Benchè abbia dovuto sborsare grandi somme per le doti delle figlie, pure è stata in grado di mettere da parte, in anni recenti, qualche cosa per l'incremento del piccolo patrimonio.

Il lettore può vedere più avanti la descrizione di questo patrimonio, del quale ho distinto la parte estranea alla conduzione del podere da quella che nella conduzione stessa rientra. Così pure è distinto il valore del mobilio, della biancheria che la famiglia possiede e il cui ammontare è in tutto di 4140 lire.

Il podere è a quattro chilometri da Reggio Emilia, una città di 20.000 abitanti, situato nell'Italia settentrionale non molto discosta dalle colline.

Il proprietario è un avvocato di Reggio che acquistò questa terra quando era quasi incolta; piantò molti alberi, vi fabbricò una casa e aumentò grandemente la capacità produttiva.

Questa terra però potrebbe produrre molto di più se invece del primitivo sistema col quale è lavorata fosse applicato un metodo di coltivazione più razionale e se venisse aumentata la varietà dei raccolti e si impiegasse più concime.

Il podere è diviso in due striscie di terra sulle quali vengono coltivati in rotazione frumento, mais, trifoglio; altri minori raccolti sono costituiti da fagioli, canapa, ecc. Circa un ettaro di terreno è a prato stabile irriguo.

Il podere è solcato poi da filari di olmi ai quali secondo l'uso locale della regione (Emilia) le viti sono allacciate e coltivate fra albero e albero.

La perdita che tale sistema arreca ai prodotti che crescono sotto agli olmi è grandemente compensata dall'uva la quale, col latte, costituisce il prodotto più importante del podere.

Nella stalla si hanno normalmente quattro vacche di razza reggiana volte alla produzione di latte e lavoro. Per l'aratura necessita talvolta il concorso di altro bestiame.

Sul podere si trova una piccola cascina per il contadino, la stalla e la casa con annesso giardino per il proprietario che vi passa l'estate assieme alla propria famiglia.

Secondo il contratto di mezzadria il proprietario paga le imposte fondiari e possiede metà dei capitali di scorta. Il mezzadro fornisce il proprio lavoro ed è obbligato a sostenere le spese per la mano d'opera supplementare che si rende necessaria all'epoca dei raccolti, ecc.; di più egli possiede gli attrezzi rurali e l'altra metà dei capitali di scorta. Le spese occasionali di coltivazione sono suddivise in comune; quelle straordinarie per lavori al fondo di carattere permanente sono pagate dal proprietario.

La produzione viene divisa in parti uguali fra proprietario e mezzadro, tolto il piccolo prodotto del giardino che è riservato al proprietario. Il mezzadro ha qualche prodotto suo proprio rappresentato dal pollaio, da un orticello e inoltre gli competono i sottoprodotti di alcuni raccolti per il suo proprio consumo. D'altra parte però egli deve corrispondere al proprietario un'onoranza in denaro stimata in un tanto alla biolca. Tale cifra varia da podere a podere mentre gli altri patti sono comuni a tutte le mezzadrie del Reggiano. Il mezzadro deve pure al proprietario i così detti appendizi costituiti da uova, pollastri, ecc.

Fra proprietario e mezzadro esiste sempre un conto aperto. Il primo tiene presso di sé il prezzo del prodotto venduto accreditando il mezzadro della metà e quando quest'ultimo ha bisogno di denaro il proprietario glielo fornisce.

Ma in questo conto corrente il mezzadro finisce molto spesso per ingolfarsi in debiti e non raramente sempre di più ogni anno. Nel caso particolare della famiglia C....; al contrario non esiste alcun debito col proprietario, ma annualmente viene depositata una piccola somma alla Cassa di Risparmio.

Guardiamo ora alla produzione complessiva del podere che è divisa a metà fra il proprietario e il mezzadro e poi diamo i conti speciali per quest'ultimo. Non credo necessario di riprodurre quelli del proprietario; mi limito a dire che il possedimento gli rende ogni anno circa L. 1000, tenendo conto delle sue spese (rate, riparazioni, ecc.) e delle sue entrate (onorari, supplementi, ecc.) calcolando anche la rendita della casa a sua disposizione.

Ciò corrisponde precisamente alla rendita netta del mezzadro, considerando pure, nel suo caso, le entrate e le spese speciali per lui ed escludendo il reddito patrimoniale.

In questo possedimento la mezzadria è perciò genuina, cioè, la metà del prodotto va a profitto del mezzadro contrariamente a quanto accade in molti altri casi in cui, come il Loria spiritosamente dice, i proprietari sono riusciti nell'operazione etimologica difficile a togliere dalla parola « mezzadria » qualsiasi relazione nel significato della parola metà.

Certamente se il podere fosse coltivato più diligentemente e vi fosse un investimento maggiore di capitale potrebbe produrre di più e così le condizioni del mezzadro come quelle del proprietario diverrebbero migliori. Ambedue, sono un poco danneggiati dalla depressione dei prezzi ma non molto perchè ambedue, ma specialmente il mezzadro, consumano una parte del prodotto in generi.

Le condizioni di vita della famiglia sono in grande misura rappresentate dalla tabella delle spese, qui annessa. Sarà utile sottolineare che una grande parte delle dette spese sono in generi perchè una grande parte del prodotto del podere è consumato dalla famiglia e così la spesa attuale in contanti è ridotta ad una piccola somma.

La vita della famiglia è semplice e tranquilla; i componenti non hanno quasi mai bisogno di medico o medicine. Il pane consumato dalla famiglia è di puro frumento e della miglior qualità. La polenta, della miglior qualità di mais, viene impiegata nell'alimentazione in autunno ed in inverno, ma non in grandi quantità. Quasi tutto l'anno mangiano minestra di lardo e verdura; una volta la settimana, carne, generalmente maiale salato, fatto in casa. La bevanda usuale è il vinello, fatto di acqua versata sulle graspe dell'uva dopo che il vino è stato cavato. Hanno una certa quantità di vino migliore che tengono per determinate occasioni. Gli abiti vengono tessuti dalle donne di casa in primavera e poi, comprese le scarpe, si confezionano da lavoratori impiegati a giornata presso la famiglia.

Come si usa in questo distretto la famiglia del mezzadro passa la maggior parte dell'inverno nella stalla per risparmiare combustibile.

La maniera di vita è umile; il loro cibo potrebbe essere migliore coll'uso più frequente di carne; pur tuttavia esso è sano e sufficiente. Tale genere di vita non è per questa gente senza distrazioni.

Senza molte privazioni riescono a mettere assieme qualche cosa in questi anni abbastanza normali per il podere, il che appare dai conti qui sotto menzionati.

Le relazioni fra la famiglia del mezzadro e quella del proprietario sono le più cordiali, per non dire affezionate.

La descrizione senza costituire esattamente un « idillio » presenta un piacevole quadro (dichiaro di non aver detto di più) che ha il merito di essere genuino. Peccato che non rappresenti un tipo perchè, se è vero, non ugualmente si può dire normale.

TABELLA I.

Patrimonio della famiglia del mezzadro — Dicembre 1893.

A) Non applicato alla gestione del podere:		LIRE
1) Una bioera di prato irrigato (circa un jugero)	1.200	
2) Una proprietà di lunga durata	256	
3) Depositi alla Cassa di Risparmio.	287	
4) Pareggio in detta, altro deposito, proprietà della nuora	160	
		1.903
B) Applicato sulla gestione del podere:		
1) Strumenti d'agricoltura	500	
2) Animali:		
Due mucche	600	
Una serofa	70	
Galline, tacchini ecc.	25	
Api	15	
		1.210
C) Valore del mobilio, biancheria:		
1) Vecchio mobilio e biancheria della famiglia	400	
2) Dote della nuora (abiti e mobilio ecc.)	500	
		900
D) Profitto durante il 1893	127	
		4.140

TABELLA II.

Prodotto totale del podere per il 1893 (diviso fra mezzadro e proprietario).

Produzione di stalla:		
a) Vitelli	257	
b) Latte	525	
c) Porci	250	
Frumento (19 quintali a 20 lire)	380	
Altri cereali (7 quintali a 13 lire)	91	
Vino (28-50 ettolitri a 24 lire)	684	
Altri prodotti minori (fagioli, canapa, frutta, legna ecc.)	168	
		2.355

Spese suddivise fra mezzadro e proprietario.

Per la stalla	163	
Per semi	49	
Nella coltivazione di vari prodotti	73	
Diverse	50	
		335
Profitto netto da dividersi fra mezzadro e proprietario	2.020	
Parte del mezzadro	1.010	
		3.365

TABELLA III.

Profitti speciali del mezzadro.

Dal pollame	160	
Dal vinello (20 ettolitri a 4 lire per ett. consumato in famiglia	80	
Da olio di vinaccioli	20	
Da vari lavori (taglio di siepi, pali ecc.)	30	
Da piccolo giardino	10	
Diversi	30	
		330

Spese del solo mezzadro.

Per la fattoria:		
Onoranze al proprietario in danaro	160	
Gratificazioni del proprietario (polli, uova, ecc.)	30	
Lavoranti (paghe e vitto)	70	
Pollame e giardino	30	
Utensili	20	
		310
Entrata totale della famiglia		310
Metà del prodotto netto della fattoria		1.010
Profitti dal patrimonio (affitto di prato e interessi)		109
Bilancio di profitti speciali su speciali spese		20
		1.449

TABELLA IV.

A) Spese per mantenimento della famiglia del mezzadro:		
Frumento (11 1/2 quintali a 20 lire, meno L. 11,50 per manutenzione lavori, già inclusi nelle spese speciali della fattoria	218,50	
Grano turco (quintali 3 a 13 lire)	39	
Maiali	106	
Burro, formaggio, olio	29	
Uova	44	
Manzo e pollame	25	
		461,50

A riportare

	<i>Riporto . . .</i>	461,50
Erbe e vegetali	35	
Sale	8,50	
Aceto	8	
Vino (ettolitri 3 a 24 lire)	72	
Vinello (20 ettolitri a 4 lire)	80	
Legna e fascine	40	
	—————	705 —
<i>B) Abitazione:</i>		
Biancheria per il letto e tavola	25	
Luce	20	
Consumo mobilio	10	
	—————	55 —
<i>C) Vestiti:</i>		
Vestiario per 2 uomini	40	
Vestiario per 2 donne (il corredo serve per la sposa per un certo tempo)	15	
Biancheria per tutti	30	
Calzature per tutti	30	
Salari per ciabattino e sarto alla giornata	17	
	—————	132 —
<i>D) Lusso: Tabacco per uomini</i>	100 —	
<i>Diverse (spesa in chiesastiche, dottore e medicine)</i>	20 —	
	—————	1.012 —
Spesa totale	1.012 —	
Entrata totale	1.139 —	
	—————	127 —
Profitto fine d'anno	127 —	

INDICE

PARTE PRIMA. — Caratteri generali della Provincia di Modena e condizioni della popolazione agricola nella Valle del Panaro	<i>Pag.</i> 9
 PARTE SECONDA. — Monografie:	
I. — Una famiglia di mezzadri nel Comune di Spilamberto	" 31
II. — Una famiglia di mezzadri nel Comune di Vignola	" 47
 APPENDICE: Monografia di una famiglia di mezzadri del Comune di Reggio Emilia (1893)	
	" 67
