

# VIAGGIO ETNOGRAFICO

TERRA - DONNE E UOMINI - RISO



Comune di  
Olevano di Lomellina

Museo di Arte e  
di Tradizione Contadina  
Olevano di Lomellina



Lomellina Musei  
Sistema museale locale



# COME È NATO IL MUSEO

In occasione della sagra di Olevano di Lomellina, era tradizione esporre strumenti del lavoro contadino e vecchie macchine agricole. Dal 1993 un gruppo di appassionati si è adoperato affinché tale mostra diventasse permanente.

Nel 2018 il Museo ha avuto un nuovo allestimento che si è concentrato, in modo particolare, sul riso.

Quello che vi proponiamo è un viaggio alla scoperta del lavoro della terra lomellina, della coltivazione del riso, cereale che nel 1475 Galeazzo Maria Sforza aveva definito “estremamente interessante e meritevole di essere coltivato”.

Attraverso 7 sezioni, 7 temi, potrete scoprire storiche tecniche di coltivazione, attrezzi e strumenti dimenticati, tradizioni.

Le sezioni multimediali vi permetteranno di visionare filmati di repertorio, di ammirare foto d'epoca, di ascoltare i leggendari canti delle mondine, di appassionarvi al dialetto locale.

Vi accompagneremo sul filo della saggezza e dell'instancabile lavoro dei contadini.

# Informazioni

## Indirizzo

Il museo si trova in Via Cesare Battisti 11

## Orari

Il museo è aperto sabato (14-18) e domenica (9-12 e 14.30-18.30)

Su prenotazione è possibile visitare il Museo anche durante i giorni feriali.

## Accessibilità

Il Museo è accessibile agli utenti diversamente abili. Ai fini della miglior fruizione si chiede di informare di necessità specifiche.

## Ingresso

gratuito

## Visite guidate

si effettuano visite guidate per gruppi di adulti e per scolaresche

## Informazioni e prenotazioni

Telefono 0384 51015 - 038451185

Mobile 333 521 1125



## La Terra si prepara

Quando nasce la coltivazione del riso?

Come si preparava il terreno per la semina?

Quali erano gli attrezzi utilizzati?

La prima sezione del Museo è dedicata al lavoro che i contadini realizzavano tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera: la preparazione del terreno della risaia.



## L'acqua e la semina

La seconda sezione è dedicata alle tecniche della semina del riso, attività che si svolgeva in primavera e all'importanza dell'acqua, termoregolatore necessario per far affrontare alle piante di riso gli sbalzi termici.



## La monda e il trapianto

Nella terza sezione scoprirete due faticose e impegnative attività: la monda, realizzata da fine maggio a giugno per estirpare le erbe infestanti il trapianto, che permetteva di coltivare il riso tramite il trasporto di piantine già sviluppate in un vivaio e messe a dimora in un nuovo campo.



## Cultura immateriale

I racconti nelle stalle, le ricette contadine, il dialetto, i proverbi, la medicina popolare vi condurranno in un mondo dal sapore antico.

Nella sezione potrete sfogliare il grande libro dei racconti e il ricettario Sapore&Memoria; potrete scoprire modi di dire e proverbi cercando tra il riso; appassionarvi alle parole dialettali grazie a carte da gioco.





## Al lavoro...

Come non ricordare gli antichi mestieri? Il falegname e il carradore erano gli artigiani che costruivano attrezzi, strumenti utili al lavoro contadino. Il maniscalco era colui che si occupava della ferratura degli animali. Curiosi attrezzi, manualità e sapere sono gli ingredienti della sesta sezione.



## La mietitura e la trebbiatura

Com'erano la mietitura e la trebbiatura del riso quando ancora si svolgeva tutto a mano?

Tra settembre e ottobre i campi di riso dapprima, le aie, dopo, si animavano di uomini e donne intenti a raccogliere il lavoro di intere stagioni.

Nella quinta sezione troverete falci, rastrelli, altri attrezzi e strumenti manuali, misuratori del riso...





## Le donne e la terra

Silenzioso, faticoso, difficile.

Così era il lavoro femminile: dallo spargimento del letame nel campo alla figura leggendaria delle mondine, alla cura della casa fino all'accudimento dei figli.

Un tablet vi condurrà anche all'ascolto dei canti delle mondine.

## Continua il viaggio... Benvenuti nella sezione multimediale

Qui troverete approfondimenti e immagini di molti dei beni culturali di interesse etnoantropologico conservati dal Museo. Potrete conoscere non solo alcuni aspetti riguardanti la coltivazione del riso che non vengono trattati nei pannelli narranti ma anche informazioni e curiosità su altre coltivazioni, come quella del mais e del grano, sull'allevamento, sull'uccisione del maiale, sulla casa contadina, sugli antichi mestieri.

*I testi sono stati realizzati da*

**Marco Savini**  
**Ilaria Nascimbene**

Il lavoro contadino è ciclico, non è identico tutto l'anno come il lavoro d'ufficio o di fabbrica, ma segue il ritmo delle stagioni. Solo alcuni mestieri sono continuativi, come l'allevamento e la cura del bestiame. Il periodo invernale e primaverile erano caratterizzati dalla preparazione del terreno, l'aratura e la semina del riso e del mais (il grano è a semina autunnale). Segue il periodo primaverile-estivo con l'inizio delle fienagioni, la monda e il trapianto del riso, la mietitura e la trebbiatura del grano.

Nel periodo estivo-autunnale si ripetono le operazioni di mietitura e trebbiatura, accompagnate da tutti i lavori dell'aia. Al periodo invernale sono riservati gli strumenti per la raccolta e il taglio della legna e quelli del norcino che proprio a fine anno si occupava dell'uccisione del maiale e della preparazione dei salami.

## The journey continues... Welcome to the multimedia section

Here you will find further information and images about the cultural ethnoanthropological heritage preserved at this Museum. You will get to know all those aspects not treated in the narrating boards and concerning rice cultivation. In addition to this, further information will be given on other types of crop, such as maize and wheat, on breeding, on pigs butchering, on farm houses and on ancient traditional crafts.

*Texts written by*

**Marco Savini**  
**Ilaria Nascimbene**

The thread among the different objects is the cycle of the year, that is to say the changing of the cultivations and the agricultural labours. The peasant labour is in fact cyclic, unlike the office work or the factory work, and it follows the rhythm of the seasons. Only some labours are continuative, such as the breeding and the taking care of the livestock. The winter-spring period is represented by the tools used for the preparation of the ground, the ploughing and the sowing of the rice and the maize (wheat is sown in autumn). Then we have the spring-summer period with the haymakings, the paddy-weeding and transplantation, the reaping and the thrashing of the wheat. During the summer-autumn season the processes of reaping and trashing are repeated, accompanied by all the labours on the threshing floor. To the winter period are reserved the tools for the harvest and the woodchopping and even those belonging to the pork butcher, who used to kill pigs and prepare salami right at the end of the year.

## La cascina

Le cascine sono caratterizzate da grandi corti attorno alle quali si presentano vari corpi architettonici: le stalle per le mucche, per il buoi e le giovenche, la scuderia per i cavalli, in alcuni casi il caseificio, con le porcilaie per i maiali, e la pila per il riso, poi i magazzini, le case dei salariati e la dimora del padrone o del fittabile. Elementi importanti che potevano essere presenti nella cascina erano il forno (all'esterno), le aie, la ghiacciaia e, nelle strutture più grandi, lontane dal paese, l'osteria, la scuola e la chiesa. La cascina si configurava come una struttura autosufficiente anche se non chiusa. Un piccolo mondo con una vita propria. Era animata fin dalle prime ore del giorno dai richiami con cui il **capo-mungitore** (*cap-famâi*) prima, il **capo-bifolco** (*cap-burgh*) e il **capo-cavallante** (*cap-cavalânt*) poi, svegliavano i salariati che dovevano accudire le bestie o portarle al lavoro nei campi. Nella tarda primavera le cascine erano affollate da squadre di **mondine** forestiere, alloggiate in dormitori. La loro presenza favoriva l'organizzazione di feste e balli sull'aia.

## The farmhouse

Farmhouses had wide courtyards including cattle sheds, a stable, in some cases a cheese factory, a pigsty for pigs, a pile for the rice, several warehouses, the houses for the wage-earners and the owner's residence. Important elements that could be found in a farmhouse were the oven (located on the outside), several farmyards (threshing-floors), the ice-house and, in the larger structures far from the village, a tavern, a school and a church. The farmhouse was configured as a self-sufficient but not closed structure.

A small world with a life of its own. It was animated from the early hours of the day by the calls with which the chief milking-man (*capfamâi*) first, the chief-farmer (*cap-burgh*) and the chief-horseman (*cap-cavalânt*) later, woke up the salaried workers who had to look after the animals or bring them to work in the fields.

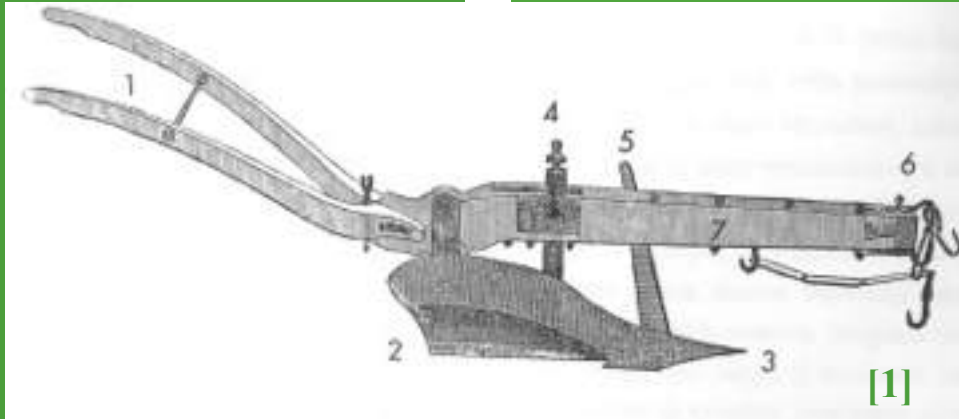
In late spring, the farms were crowded with teams of foreign "Mondine"(rice weeders), housed in dormitories. Their presence encouraged the organization of parties and dances on the farmyard.

# Preparazione del terreno

## L'aratura

Oltre all'**aratro della stegola**, *arà dla stéva* o *arà dla cùà*, sono da segnalare altri interessanti tipi di aratro. L'aratro "**a perticara**" [1] era chiamato localmente *arà dl'ulivéra*. Esso presenta due stegole che terminano nel ceppo, e verso la parte terminale è inserita una rotella (*rudìn*), che permette di scaricare nel terreno una parte dello sforzo.

1. Stegole
2. versoio
3. vomere
4. coltro
5. scorticatore
6. snodo
7. bure



1. Stilts
2. Moldboard
3. Ploughshare
4. Colter
5. Grazer
6. Joint
7. Beam

Un vero e proprio avantreno è presente nell'**aratro della bicicletta** [2] (*arà dla biciclàtta*): la ruota più piccola girava sul campo non ancora arato, una seconda più grande girava nel solco.

A real front end is present in the "**plough of the bicycle**" [2], "*arà dla biciclatta*": the smallest wheel rotated on the field not yet plowed, a second larger turned the furrow.



# Preparazione del terreno

## L'aratura

Con l'avvento del trattore si cominciarono ad utilizzare aratri più pesanti e con più vomeri. Il Museo conserva uno degli **aratri bivomeri** <sup>[3]</sup>, costituiti da un avantreno con due ruote di diverso diametro. Questi aratri hanno un meccanismo di sollevamento dei vomeri per poterli girare con facilità nelle capitanie, cioè nelle testate dei campi.

# Soil preparation

## The ploughing

When the farm tractor was introduced, people started using heavier plough with more ploughshares. The Museum preserves one of the famous “aratri bivomeri” “**biploughshares ploughs**” <sup>[3]</sup>, “*arà*”, constituted by a front axle with two wheels of different diameters. These ploughs had a lifting mechanism of the plows in order to easily turn them in the headlands of the fields.



A fianco degli aratri, attrezzi simili ma non uguali: sono gli **assolcatori**<sup>[4]</sup> (*incalsadù*) utilizzati per ammonticchiare terra vicino alle piantine di mais seminate a file.

Alongside the simple ploughs we can find similar but not the same tools: for example, the **furrowers**<sup>[4]</sup>, “*incasadù*”, used to heap up the soil near the seedlings of corn sown in rows.



# Preparazione del terreno L'erpicoltura

Tra gli erpici che servivano per la preparazione del terreno approfondiamo l'utilizzo dell'**erpice fisso** <sup>[5]</sup> che ha una struttura quadrangolare e, nella parte inferiore presenta diverse lame che servono a sminuzzare le zolle; questo tipo di erpice veniva usato subito dopo l'aratura.

# Soil preparation The harrowing

Among the different harrows used for the preparation of the ground we consider the use of the **fixed harrow**<sup>[5]</sup> having a quadrangular structure and presenting in the lower part different blades used to mince the clods. This type of harrow was used immediately after ploughing.





## La semina del grano e del mais

Oltre che per la semina primaverile del riso, la *cavàgna* era usata anche per la semina autunnale del grano.

Per il mais era invece adottata la semina a righe, che veniva effettuata, prima dell'avvento delle macchine, con l'uso di semplici strumenti come delle corde e il **piantatoio**. [6]

[6]



Quest'ultimo, chiamato *rastlón*, è una sorta di grosso rastrello a cinque o sei punte che serviva a praticare nel terreno altrettanti buchi dentro ai quali veniva posto il seme.

Per tracciare file diritte si impiegava *l'agnöla*, formata da due paletti a punta collegati da una lunga corda [7].

## The sowing of wheat and corn

The traditional tools for the sowing were all very simple, often of domestic manufacture. A rectangular pyramid “basket”, “*cavàgna*”, contained the seeds. This was used both for the autumn sowing of wheat and for the spring sowing of rice. For the corn, instead, the striped sowing was adopted, which was carried out, before the advent of the machines, with the use of simple tools such as ropes and the “*piantatoio*”, a special tool used to plant. The latter, called “*rastlón*”, is a sort of large rake with five or six spikes used to drill in the soil as many holes as possible in which the seeds were placed.

To have straight rows one used “*l'agnöla*”, that had two pointed stakes linked with a long rope [7].

[7]



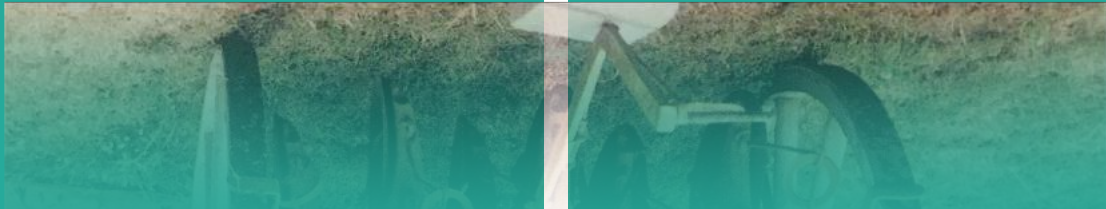
## La semina del grano e del mais

Le prime **seminatrici meccaniche**, introdotte negli anni Trenta e Quaranta, erano fornite di stanghe per il traino col cavallo. Il meccanismo di espulsione del seme era collegato al movimento delle ruote. [8]

## The sowing

The first “**mechanical sowing machines**”, introduced in the thirties and forties years, had bars for the towing of the horse. The expulsion of the seed was linked to the movement of the wheels. [8]

[8]



## E la fienagione? Un'importante coltura

Lo strumento principale per il taglio del fieno era il *fèr da pra*, la **falce fienaia** [9]. Nella nostra zona era composta da una lama rivolta a sinistra e da una sola impugnatura posta a metà di un manico diritto

## The haymaking... An important crop

The main tool for the haymaking was “the **hayscythe**” [9]., “*fèr da pra*”. It had a blade turned to the left and a haft in the middle of a straight handle.



[10]



La lama era smontata per rifare il filo, quando aveva il tagliente deformato dai sassi. Il falciatore usava un grosso martello e una incudine mobile: il **battifalce** (*martlura*), che veniva piantata in un ceppo di legno o nel terreno, dove non affondava grazie a una serie di riccioli di ferro. Il martello è collegato all'incudine da una catenella.

Un altro strumento indispensabile per tutti i tipi di falce era la **cote**, una pietra particolare di forma allungata, che, passata sopra e sotto la lama, la affilava. Essa doveva essere sempre bagnata, per questo motivo era posta in un po' d'acqua e aceto all'interno del *cutè*, il **portacote**, ricavato da un corno svuotato di bovino. [10;11].

To put an edge on the blade, warped by stones, the mower used a big hammer and a mobile anvil: “**the scythe beater**”, “*martlura*”, that was placed in a log or in the ground. The hammer was linked to the anvil by a little chain.

Another necessary tool for all kinds of scythes was the “**whetstone**”, a particular lengthened stone that sharpened the blade. It had to be always wet so it was put into “the **whetstone rack**”, “*cutè*”, an emptied bovine horn, containing water and vinegar. [10;11].



[11]

Sui terreni inclinati o irregolari, per esempio per tagliare l'erba sulle rive, si usava il **falcetto** o **seghezzo**, *sagàs*, fornito di un manico più lungo e di una lama un po' meno arcuata rispetto alla falce messoria. Al suo uso veniva sempre associato il *rastlìn*, un piccolo **rastrello** a due o tre rebbi che serviva a radunare e spostare l'erba. [12].

Per tritare paglia, fieno e ortaggi si adoperava il **trincia-foraggi** (*trinciafuràg*), costituito da un condotto che nella parte inferiore è fornito di un nastro trasportatore che spingeva il foraggio verso alcune lame poste a raggio in un grosso cerchio di ferro fatto girare con una manovella che azionava anche il nastro trasportatore. [13].



On irregular or inclined grounds, one used “the **sickle**”, “**sagas**” together with the “*rastlìn*”, a “**small rake**” with two or three prongs that served to gather and move the grass. [12]



To triturate straw, hay or vegetables there was the “**fodder-cutter**”, “*trinciafuràg*”; the fodder was shorn by a wheel with blades, set in motion turning a crank. [13].

Per integrare l'alimentazione invernale degli animali si ricorreva anche a rape, patate, cavoli, che venivano tritati nel **trincia-tuberi**, formato da un telaio costituito da quattro gambe di legno sulle quali è fissata una tramoggia semicilindrica di ghisa, nella quale si infilavano i vegetali che venivano tagliati da una ruota fornita di lame, fatta girare grazie ad una manovella. [14]

Per tagliare il fieno, reso compatto da una lunga permanenza nel fienile, si usava il **taglia-fieno** (*màsa*), [15] una specie di vanga, col bordo inferiore affilato e munita di un vangile per far forza con il piede; per iniziare il taglio si usava invece un altro attrezzo, chiamato *taiât*: una vecchia lama di falce fienaia, a cui veniva applicato un manico improvvisato. [16]

To supplement the winter feeding of the animals, people resorted to turnips, potatoes, cauliflowers which were mashed in a “**tuber-cutter**”. This special tool was formed by a frame consisting of four wooden legs on which a semi-cylindrical hopper of cast iron was fixed. Vegetables were put inside this tool and were cut by a wheel equipped with blades, rotated thanks to a crank. [14].

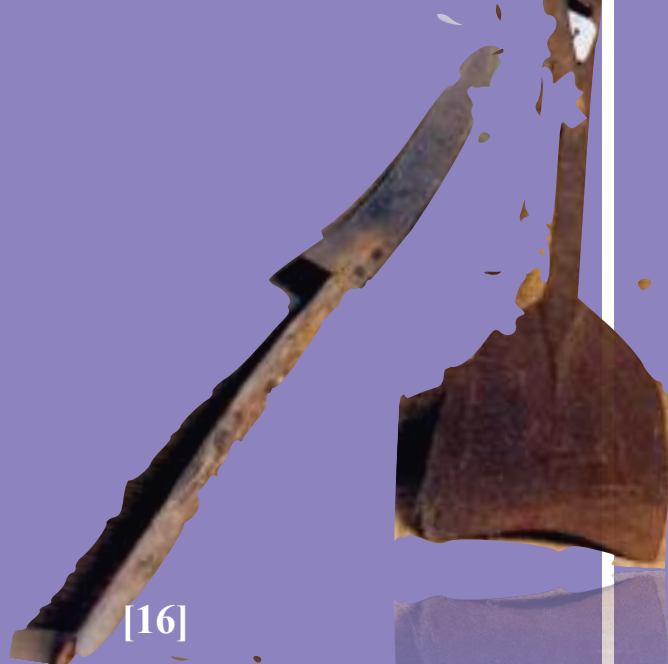


[14]

To cut the hay, too compact because of a long stay in the hayloft, one used the “hay-cutter”, “*màsa*”, a sort of **spade**. [15]

To begin the cutting of the hay, one used another tool, a blade called “*taiât*”. [16]

[15]



[16]

## Qualche curiosità sulla mietitura e sui lavori dell'aia

Le mietiture del grano e del riso, anche se avvenivano in stagioni diverse, erano sostanzialmente identiche: l'azione del tagliare era uguale e anche disposizione dei mietitori sul campo era la stessa: essi procedevano a scalare (per non ostacolarsi a vicenda).

## I lavori dell'aia

Altri attrezzi risultavano indispensabili sulle aie e nei magazzini quando i cereali venivano insaccati, i **carrettini portasacchi**.<sup>[17]</sup>

## Some curiosities about the harvest and the farmyard works

The harvesting of wheat and rice, even if they took place in different seasons, were essentially identical: the action of cutting was the same and also the reapers' disposition on the field was the same: they proceeded shifting one over the other (in order not to hinder each other).



Other tools were used to thresh the seed-cereal. When the cereals were put into sacks, some “**sack-bearer carts**” were absolutely necessary.<sup>[17]</sup>

Anche i chicchi di mais, come quelli del riso, venivano “ventilati”, cioè puliti dalla paglia o dagli altri residui sfruttando l'azione del vento. Si utilizzano gli strumenti descritti per il riso ma per quantità maggiori, i chicchi non ancora perfettamente puliti venivano fatti passare nel *vintulìn*, il **ventolatore meccanico**, <sup>[18]</sup> azionato a motore o con una manovella. Il riso doveva ancora essere pilato dalla lolla e sbiancato dalla pula. Le riserie erano scarse agli inizi del secolo per cui ogni cascina aveva la pila del riso, in genere azionata dalla ruota di un mulino ad acqua. Con la meccanizzazione dei lavori furono introdotte macchine sbramatrici e sbianchiatrici del riso.

The rice and maize grains were ventilated that is to say cleaned from the straw or other residual products, exploiting the action of the wind: one could throw the cereal up with a wooden “shovel”, “*palòt*”, in order to separate the lighter impurities. To clean small quantities there was the “*val*”, the “winnowing fan”, a wicker basket, on which one let throw the cereals or the legumen up. For large quantities there was the “*vintulìn*”, the “**mechanical winnowing fan**”. <sup>[18]</sup>

In the Museum there are two rudimentary “**husking pistons**”: they were used to crash the rough rice in a bucket with the wooden bottom. By mechanization were introduced machines that husked the chaff and turned the rice white



[18]



## Le mondine

### Qualcosa in più sulle mondine...

Nel 1796 il medico **Gianverardo Zeviani** così lo descriveva: *“Fa compassione il vedere drappelli di fanciulle unite insieme nei seminati di riso, nei giorni più lunghi e cocenti dell’anno, starsene sotto il sole le intiere giornate a mezza gamba sepolte nel pantano col corpo piegato e storto sotto la sferza del sole”*.

### Da **Il riso e il giavone**

Sin dalle epoche più antiche accanto alle “locali” fu necessario impiegare un gran numero di lavoratrici “stagionali”, che per 40 giorni dimoravano nelle cascine. Ad ogni mondina forestiera era assegnato nel dormitorio dell’azienda agricola un “posto branda” costituito da un **lettino di tela** su cui veniva messo un pagliericcio, un **attaccapanni** e un **seggolino** (*scagnin*). L’abbigliamento era costituito da calze senza piede, da un grembiule, da manichette e dal **cappello di paglia** a larghe tese; prima dell’uso dei calzoncini e per le donne più anziane era tradizione arrotolare la gonna formando la cosiddetta *riónda*. Non era utilizzato alcun strumento di lavoro: normalmente il trapianto e la monda erano eseguiti a mani nude. Molte erano le malattie che già alla fine del ‘700 affliggevano le mondine. Le febbri putride, e le periodiche (malaria), le ostruzioni del fegato e della milza, l’itterizia e la dissenteria, le ulcere da scabbia, le malattie della pelle, le infezioni, morsi di insetti, di serpenti e di sanguisughe.

## Mondine, the rice weeders

### Something more about the “mondine” ...

In 1796 the doctor **Gianverardo Zeviani** described: *"It drives one's compassion to see the flocks of young girls joined together in the sown of rice, in the longest and most burning days of the year, stay under the sun the whole days, half-leg buried in the mire with their bent body and crooked under the lash of the sun "*.

### From **Il riso e il giavone**

Since the earliest times next to the "local" it was necessary to employ a larger number of "seasonal" workers, who for 40 days lived in the farmsteads. To each young foreigner was assigned in the dormitory of the farm a "cot place" consisting of a cot of canvas and a **straw mattress**, a coat rack and a **seat** (*scagnin*).

The clothing consisted of socks without foot, an apron, hoses and a wide-brimmed straw hat; before the use of shorts and for older women it was tradition to roll up the skirt forming the so-called “*riónda*”. No work tools were used: the transplant and the “monda” were usually performed with bare hands.

Many were the diseases that already afflicted the rice weeders at the end of the eighteenth century. Putrid and periodic (malaria) fevers, obstructions of the liver and spleen, jaundice and dysentery, scabies ulcers, skin diseases, infections, bites of insects, snakes and leeches.

Tra i compiti femminili vi era la cura della casa e l'accudimento della famiglia...

### Com'era la casa contadina?

La casa contadina tradizionale era caratterizzata dalla semplicità: pochi mobili costituivano l'arredo del ridotto spazio abitativo, spesso limitato a una sola stanza al pian terreno e a una al piano superiore (*bas* e *àdsura*).

Oltre alle stoviglie e ai mobili ancora oggi presenti nelle nostre case: tavolo, sedie, mensole, armadio, buffet, baule, letto, culla, vi erano oggetti ormai scomparsi. La mancanza dell'acqua corrente nelle case richiedeva la conservazione dell'acqua per lavarsi nel **lavabo** (vicino al letto) e dell'acqua per bere e cucinare in un **secchio**, appeso alla parete con all'interno una specie di mestolo (*tasa*) (vicino all'uscio). Il gabinetto era esterno all'abitazione per cui si usava la **comoda** per malati e anziani. In cucina al posto del frigorifero si utilizzava la **ghiacciaia** (*giasèra*), rifornita periodicamente di pezzi di ghiaccio, e un contenitore protetto dagli animali da una rete metallica: la *muscaròla*.

Prima della illuminazione elettrica si utilizzavano le **lucerne** (*lucèrna*) e i **lumi** (*lüm*) a petrolio. In ogni casa, anche dopo l'avvento della **stufa** in ghisa, si manteneva l'uso del camino, fornito di **catene**, della **paletta** (*barnàs*) e delle **molle** (*möia*).

Per insegnare a camminare ai più piccoli si utilizzava spesso il **girello** (*stàntarö*) con rotelle o fisso, e si sedevano alla tavola i bambini sul seggiolone (*cadrión*)

Among the female tasks there was the care of the house and the care of the family ...

### What was the peasant house like?

The traditional peasant house was simple: a few furniture in a reduced inhabitant space, often limited to an only room on the ground floor and one on the first floor "*bas*" and "*àdsura*". Besides the kitchenware and the furniture still present in our houses: table, chairs, shelves, wardrobe, cupboard, buffet, trunk, bed, cradle, there were objects by now disappeared. Failing running water in the houses, one had to keep some water in order to wash oneself in the "**washbasin**" (next to the bed) and some water in order to drink and cook in a "**bucket**", hanging on the wall with a ladle inside, "*tasa*" (next to the door). The toilet was outside the house. The old and the sick could use a special chair called "**comoda**". In the kitchen there wasn't any fridge but an "**ice-box**", "*giasèra*", provided periodically with pieces of ice and a container protected against the animals with a wire netting: the "*muscaròla*".

Before the electric lighting, one used the "oil-lamps", "*lucerna*" and the "*paraffin-lamps*", "*lum*". In all houses, after the diffusion of the "cast-iron stove", one kept use of the fireplace, provided with "**chains**", a "**fireside-shovel**", "*barnàs*" and a pair of "**tongs**", "*moia*".

To teach the little ones to walk one often used the "baby walker", "*stántaro*" with small wheels or fixed and at the table they were seated on the "high chair", "*cadrión*".

I giochi dei ragazzi erano quasi tutti all'aperto e per lo più senza giocattoli. I pochi che si utilizzavano erano lo **slittino**, **cerchi**, **carrettini** e **schiozzettini** in legno e, per chi poteva permetterselo, il **cavallo a dondolo** in cartapesta.

Appartenenti a una tradizione ormai perduta erano poi gli strumenti per il gioco della **lippa**, che consisteva nel colpire con il bastone di battuta la lippa vera e propria, fatta da un legno sagomato a due punte, in modo da farla ruotare in aria per poi colpirla e mandarla il più lontano possibile, e il *tarlich-tatâch*, costruito con un'unghia del maiale, all'interno della quale si attorcigliava un legnetto che poi lasciato srotolare produceva il caratteristico rumore. E con una funzione rituale due strumenti sonori come la **ragnella** (*grin graia*) e il **crepitacolo** (*trich-trach*). Venivano usati nel periodo pasquale, durante i due giorni di "silenzio" delle campane, da parte dei giovani che giravano per il paese annunciando le ore al loro suono.

Nelle osterie era diffuso il **gioco della rana** (al pian terreno), formato da un tavolino provvisto di fori, nei quali bisognava infilare gettoni di ottone, il punteggio massimo si otteneva riuscendo a **infilarli nella bocca di una rana d'ottone, posta al centro.**

The games were almost all in the open air and mostly without toys. There were only "**little sleighs**", "**hoops**", "**little carts**" and "**little guns**" in wooden and for someone a "**rocking horse**" in papier-maché.

Then the tools for the game of "tip-cat" that consisted in hitting with a stick the tip-cat, that was a shaped wood with two points, that one let turn in the air and hit in order to throw as far as possible and the "*tarlich-tatach*", built with a pig nail and a piece of wood, that let unroll produced a typical noise. Two sound tools such as the "**rattle**", "*grin graia*" and the "**clapper**", "*trich-trach*" that the young used during Easter period, when the bells didn't ring, in order to announce the hours.

In the taverns was spread the "**frog-game**" (on the ground floor); there was a little table with many holes, into which people had to insert brass coins. The best score was obtained when one **could insert them into the mouth of a brass frog situated in the middle.**

## Al lavoro... Scopriamo altri antichi mestieri... Il norcino (*masular*)

Nel periodo natalizio tradizionalmente si uccideva il maiale.

Per trascinarlo alla macellazione il norcino usava il *torcianàs*, fatto da un manico di legno e da una corda che infilata nella bocca dell'animale e arrotolata sul muso ne fiaccava la resistenza <sup>[19]</sup>. Una volta ucciso e dissanguato si poneva il maiale su una balla di paglia o sulla **barella** del letame che essendo fatta di travi parallele distanziate fra di loro permetteva lo scolo dell'acqua bollente usata per scorticare l'animale. Quindi il maiale veniva issato da un gruppo di almeno quattro uomini sulla *picca*, una trave lunga poco più di un metro fornita di diverse aperture; essa veniva sollevata con due robuste pertiche che erano appoggiate al suolo. Il maiale veniva agganciato facendo passare due ferri dietro ai tendini delle zampe posteriori.

## At work ... Let's discover other ancient crafts ... The pig butcher (*masular*)

The pig was traditionally killed during the Christmas period

To drag it to the slaughter the butcher used the so-called "*torcianàs*", a tool made of a wooden handle and a rope that slipped into the mouth of the animal and rolled up on the snout in order to weaken the animal's resistance <sup>[19]</sup>

Once killed and bled, the pig was placed on a bale of straw or on the stretcher of the manure made up of parallel spaced beams, which allowed the drainage of the hot water used to skim the animal. Then the pig was hoisted by a group of at least four men on the "*picca*", a beam just over a meter long with several openings; it was raised with two strong perches that were resting on the ground. The pig was hooked by passing two irons behind the tendons of the hind legs

[19]



Erano usati, naturalmente, **coltelli** e **accette** (*sgültìn*). Per raccogliere la carne si utilizzava tutta una serie di **conche** di legno, la più grande serviva per la salatura. Si preparavano poi i diversi impasti utilizzando conche più piccole in legno, ricavate anche da un solo tronco, con incise tacche, dove con numeri romani era indicata la tara in chilogrammi. Per tritare la carne e infilare gli impasti nelle budella si usavano **insacatrici-tritacarne** meccanici, corredate da diversi **imbuti**. Alcuni salami, dopo un'opportuna asciugatura e stagionatura in casa appesi al soffitto per almeno tre settimane, erano conservati sotto grasso nella caratteristica **olla** di terracotta (*dùia*) che poteva avere diverse dimensioni. Per la bollitura dell'acqua necessaria per togliere il pelo del maiale e per lavarne le budella (ma anche per il bucato) si usava il *caldrón*, un grosso **pentolone** di rame che poteva contenere fino a cento litri, e che si metteva a scaldare su un **focolare** all'aperto, il *fugón*.

Of course, knives and hatchets (*sgültìn*) were used. To collect the meat the butcher used a whole series of wooden basins, the largest for salting. The various mixtures were then prepared in smaller wooden basins, also obtained from a single trunk, with incised notches, where the tare in kilograms was indicated in Roman numerals.

Mechanical sausage-grinder were used to mince the meat and put the dough into the guts, fitted out with different funnels. Some salami, after an appropriate drying and maturing in the house hanging from the ceiling for at least three weeks, were stored in grease in the characteristic earthenware pot (*dùia*) that could have different dimensions. The “*caldron*” was then used for the boiling of the water necessary to remove the pig's hairs and to wash the guts (but also for the laundry). It was a large copper pot that could hold up to a hundred liters, and that was heated to an outdoor fireplace, the *fugón*.

# Allevamento del bestiame

L'allevamento dei bovini e degli equini era affidato ai salariati fissi: al bifolco (*burgh*), al mungitore (*famâi*) e al cavallante (*cavalânt*).

Mansioni quotidiane erano la pulizia dei buoi e dei cavalli e la mungitura. Quest'ultima avveniva due volte al giorno. Ogni famiglia aveva assegnate 16 vacche.

Per mungere bisognava bagnare le mammelle così da stimolare la secrezione del latte e poi spremere i capezzoli. Il compito non era affatto facile tant'è vero che la Cattedra Ambulante di Agricoltura di Mortara aveva ideato una **mammella artificiale** di gomma per far esercitare gli apprendisti sotto la guida di esperti. [20]

The breeding of the cattle and horses was assigned to fixed wage-earners: to the peasant, to the milker and to the stable man.

Daily labours were the cleaning of oxen and horses and the milking. This took place twice a day. Every family had sixteen milch-cows.

To milk one had to wet the udders in order to goad the milk secretion and then to squeeze the nipples. The task wasn't easy and for this reason the Mobile Agriculture Chair in Mortara invented an “**artificial rubber udder**” so that the apprentices under some experts' guidance could practise and learn. [20]



Per la mungitura era utilizzati attrezzi molto semplici: secchi, lacci ferma-coda e ferma-gambe, e il tipico **seggolino da mungitore**, *scagnìn da famài*, a una sola gamba che poteva essere legato al corpo del lavoratore che così lo portava con sé passando da una mucca all'altra.

Erano attribuiti nomi in base alle caratteristiche o alle particolarità fisiche della bestia e per le femmine non si esitava a scegliere nomi di donna, come testimonia la targhetta presente al Museo che riporta il nome di **Giulietta** per una cavalla. [21]

Very simple tools were used for milking: buckets, tail-stop laces and cudgels, and the typical milking-seat, the “*scagnìn da famài*”, with a single leg that could be tied to the worker's body and carried from one cow to the other.

Names were attributed to the beasts according to their characteristics or physical peculiarities; for females it was not difficult to choose women's names, as evidenced by the plate preserved at this Museum showing the name of **Juliet** for a mare. [21]



Le targhette di legno o le lavagne poste nella stalla sopra la mangiatoia nel posto dell'animale servivano anche a riportare la data dell'accoppiamento e quindi a prevedere la data del parto.

Per favorire il parto si usava una corda, il *tirapé*,<sup>[22]</sup> che veniva avvolta ai piedi del vitellino e tirata da due o tre uomini. Gli attrezzi usati per l'allevamento sono molto vari. Per la pulizia del bue e soprattutto del cavallo si usava la **brusca**, *brüs-cia* e la **striglia**, *ràsc-ia*, che sono una spazzola e una raspa provvista di lamine che serviva per portare alla superficie del pelo i residui, poi spazzolati via.<sup>[23]</sup>

The wooden plates or blackboards placed in the stable above the manger also served to report the date of the coupling and therefore to predict the date of parturition. To encourage childbirth, a rope was used, the *tirapé* <sup>[22]</sup> which was wrapped around the feet of the calf and pulled by two or three men.

The tools used for the cattle-breeding were very different. For the cleaning of the ox and above all of the horse people used the *brusca*, *brüs-cia* and the *striglia*, *ràsc-ia*, which are a brush and a rasp provided with plates used to bring the residues to the surface of the hair, then brushed away.<sup>[23]</sup>

[23]



[22]





### Note aggiuntive sul lavoro del maniscalco.

I **ferri da cavallo** erano di vari tipi e misure, presentavano sempre una linguetta anteriore, *bårbåtta*, che veniva ribattuta sullo zoccolo ad ogni ferratura. Era usato anche il **ferro da bue**, *ciàpa da bö*, una lastra a forma di mezzaluna che ricopriva la superficie inferiore delle unghie esterne anteriori di cui ripeteva la forma, con un risvolto, *risulìn*, verso l'alto per la ribattitura.

Ancora di competenza del maniscalco era la tosatura del cavallo, necessaria in autunno perché l'animale sudava troppo. La tosatura poteva essere effettuata con una macchina dotata di una base d'appoggio e di un lungo cavo che termina con un pettine tosatore azionato da una manovella. [24]

### Additional notes on the work of the blacksmith.

The **“horse-shoes”** were of various types and sizes, they always had a front tongue, *bårbåtta*, which was riveted on the hoof at each shoe. Typical was also the ox-iron, *“ciàpa da bö”*, a crescent-shaped plate that covered the lower surface of the external front nails whose shape was repeated, with a lapel, *risulìn*, upwards for the riveting. Still within the blacksmith's competence was the shearing of the horse, necessary in the autumn because the working animal sweated too much. The shearing could be carried out with a machine equipped with a support base and a long cable that ended with a shear comb driven by a crank. . [24]



I finimenti del cavallo erano molto complessi. Per l'animale da tiro prevedevano: la **cavezza** (*cavâssa*) che avvolgeva il muso e serviva solo per l'attacco alla greppia e quindi era usata per il riposo, mentre durante il lavoro si utilizzava la **briglia** (*bria*) a cui si attaccavano le redini. La briglia anteriormente era agganciata al morso, normalmente era fornita di paraocchi, sempre di cuoio, spesso con borchie di ottone, sulla testa andava la cuffia, di tela leggera e con copri-orecchie per l'estate (i moscerini nelle orecchie infastidivano il cavallo), di tela pesante e con due fori auricolari d'inverno. Al collo veniva messa il collare, *culâna*, imbottito di paglia di segale e rivestita di tela [25]

To harness a horse was much more complex. For the draught animal it required: the “**halter**”, “*cavassa*”, that wrapped the muzzle up and was used to attach it to the manger and also used during the rest; while during the work one used the “**bridle**”, “*bria*” to which were linked the reins. The front bridle was linked to the “bit”, normally provided with blinkers, always in leather, often with brass studs; on the head one put a “cap” of light cloth and with ears cover in summer (the midges in the ears annoyed the horse) and of heavy cloth and two auricular openings in winter. On the neck was put the “collar”, “*culana*”, filled with rye straw and covered with cloth. [25]



sulla sua parte anteriore si inserivano due **frontali** leggermente curvi di legno, chiamati *bach*, forniti di anelli per il passaggio delle **redini** e di ganci per l'attacco delle tirelle del carretto. Le stanghe si infilavano su una grossa cinghia, il *portastangh*, che si appoggiava al **bastello**, *bast*, posto sulla schiena dell'animale <sup>[26]</sup>; questa specie di sella era composta di una parte superiore in legno e di una inferiore di tela imbottita, veniva fissata tramite un'altra cinghia, il *sutpansa*, che passava sotto il ventre dell'animale e impediva il ribaltamento. L'**imbraca**, chiamata *braga*, che consisteva in una serie di corregge che avvolgevano la parte posteriore del cavallo, aveva la funzione di permettere la retromarcia. Per comandare il cavallo si usava la voce con comandi sempre uguali, le redini e la **frusta** (*früsta*), in genere schioccata senza toccare l'animale. I carrettieri erano soliti segnalare il loro arrivo in paese con lo scampanello di una **sonagliera** applicata ai frontali del collare del cavallo.<sup>[27]</sup>

Il "**giogo doppio**", *śu* era usato per il traino di due buoi. I piccoli affittuari erano spesso obbligati a usare solo un bovino e in questo caso veniva usato il "**giogo singolo**", *śuat*.



On the front part there were two "**fronts**" "*bach*", provided with rings, where passed reins and tow hooks for the cart.

The shafts were slipped through a big **belt**, "*portastangh*", put on a back pad and fixed by another belt, "*sutpansa*", under the stomach of the animal preventing the overturning <sup>[26]</sup>. The "*breeching*", "*braga*", consisted of a set of leather straps that wrapped the back of the horse and served to let engage the reserve.

To give orders to the horse, one used the voice with the same commands, the reins and the "**whip**", "*früsta*", cracked without touching the animal. The carters were in habit of announcing their arrival in the village by a ringing of "harness bells" put on the fronts of the collar.<sup>[27]</sup> The "**double yoke**", *śu*, was used for the drawing with two oxen. The simple renters were often obliged to use only one bovine and in this case it was used the "**single yoke**", *śuat*



# Cultura immateriale

## Dialecto , lingua materna

Il dialetto è chiaramente una lingua-madre, che si acquisisce in famiglia, assieme al latte materno. Ma come si sa, oggi l'allattamento avviene spesso con latte di altra provenienza. Così come un'altra lingua, quella italiana, sempre più spesso viene insegnata ai figli anche da genitori dialettofoni.

Ma il dialetto è una lingua allo stesso titolo dell'italiano, da cui si differenzia non solo per i caratteri linguistici, anche per un diverso ambito d'uso. Ormai il dialetto è parlato solo nei piccoli centri o nei comuni rurali, ma anche qui si assiste, pure tra gli anziani, a una situazione di diglossia. Cioè assieme al dialetto, di uso esclusivamente orale, impiegato per ristretti usi familiari o comunitari, è presente un altro registro linguistico, l'italiano, per gli usi ufficiali sia orali che scritti.

Il dialetto, come ogni altra lingua, è in continua evoluzione. Attualmente la sua evoluzione è molto accelerata e lo porta ad avvicinarsi sempre di più alla lingua nazionale, per esempio con italianismi (parole italiane declinate come se fossero dialettali: *television*, *tratur*, *giavon*...) o, al contrario, con dialettalismi (parole dialettali rese in italiano: *moroso*, *prestinaio*, *ciucco*...)

# Intangible cultural heritage

## Dialect as a mother tongue

The dialect is clearly a mother tongue, which is acquired in the family, along with the mother's milk. But as one may know, breastfeeding today often occurs with milk from other sources. As in the case of other languages, children are more often taught Italian by dialect-speaking parents. But dialect is a language similar to Italian, from which it differs not only in linguistic characteristics, but also for a different field of use. Nowadays the dialect is spoken only in small towns or in rural communities, but even in this case are witnessing, even among the elderly, a situation of diglossia.

That is, together with the dialect, of exclusively oral domain, used for restricted domestic or colloquial communitarian uses, there is another linguistic register, Italian, for both official and oral official uses.

Dialect, like any other language, is constantly evolving. Currently its evolution is very accelerated and leads it to get closer and closer to the national language, for example through Italianisms (Italian words declined as if they were dialectal: *television*, *tratur*, *giavon* ...) or, conversely, with dialectalisms (dialectal words used in Italian: *moroso*, *prestinaio*, *ciucco* ...).

# Cultura immateriale

## Dialetto , lingua materna

Il dialetto costituisce una documentazione storica e antropologica preziosa: i documenti dialettali vanno raccolti, conservati, tutelati, non diversamente dagli archivi e dai monumenti, con in più la consapevolezza che in questo caso non si hanno di fronte oggetti, ma persone, testimoni viventi di una cultura, che rischia non solo di morire con loro ma di non lasciare traccia, dato che è affidata all'oralità. Come ha scritto il professor Angelo Stella: "L'attenzione che si ha nella tutela dei beni artistici (archeologici, documentari, etnografici, ecc.) andrebbe estesa alle testimonianze della cultura materiale, contadina e manifatturiera, anche attraverso le parole che la identificano."

Nei paesi c'è un'insospettata permanenza di espressioni e lessici di mestiere legati al dialetto. Quindi può essere ancora sorprendentemente ricca di frutti una rilevazione di queste persistenze culturali, se non altro nella memoria degli anziani.

Alcuni piccoli esempi sono presenti nelle registrazioni messe a disposizione dal Museo.

Il dialetto di Olevano, pur con le peculiarità caratteristiche di ogni paese, partecipa del sostrato dialettale lomellino, in cui si confrontano influenze lombarde (in particolare milanesi e pavesi) e piemontesi.

# Intangible cultural heritage

## Dialect as a mother tongue

The dialect is a precious historical and anthropological documentation: its documents should be accepted, preserved, protected, not differently from other archives and monuments, with the added awareness that in this case we do not have objects, but people, living witnesses of a culture, which risks not only to die with them but to leave no trace in the future, since its role lays in the oral expression rather than the written form.

As Professor Angelo Stella wrote: "The attention that we have in the protection of artistic heritage (archaeological, documentary, ethnographic, etc.) should be likewise extended to the testimonies of material, peasant and manufacturing culture, even through the words that identify it. "

In the various town and villages there is an unsuspected permanence of expressions and vocabularies linked to the dialect. So it can still be surprisingly rich in fruits a survey of these cultural persistences, at least in the memory of the elderly. Some small examples are present in the recordings made available by the Museum.

The dialect of Olevano, even with its peculiar characteristics, participates in the Lomellina dialect substratum, which compares Lombard (in particular of the areas of Milan and Pavia) and Piedmontese influences.

## Cultura immateriale Dialecto , lingua materna

Comune a tutta l'area gallo-italica è la presenza di ben otto forme vocali: oltre a quelle comuni all'italiano, è nota la presenza delle vocali cosiddette francesi o lombarde (ormai trascritte solo con la dièresi): bö (bue), fiö (figlio, ragazzo), mür (muro), dür (duro); e della tipica a "turbata": barlât (barilotto dell'acqua), sâch (secco, mentre sach è sacco), pàs (pesce, mentre pas è pace).

Come ha scritto Carlo Petrini: "L'eccessiva codificazione del dialetto può diventare lesiva della sua principale forza che risiede nell'oralità. Il dialetto si svincola da regole omogenee: in paesi a pochi chilometri di distanza mutano voci, significati e accenti. Il confronto evidenzia le differenze, educa all'ascolto, favorisce il divertente sfottò tra i diversi campanili."

## Intangible cultural heritage Dialect as a mother tongue

Common to the whole Gallo-Italic area is the presence of eight vocal forms: in addition to those already recorded for the Italian language, we find the so-called French or Lombard vowels (now transcribed only with the diaeresis), such as in bö (ox), fiö (son, boy), mür (wall), dür (hard); and the typical "troubled a": barlât (water barrel), sâch (dry, while sach is sack), pàs (fish, while pas is peace).

As Carlo Petrini one wrote: "The excessive codification of the dialect can become detrimental to its main force that resides in the orality. The dialect frees itself from homogeneous rules: in countries a few kilometers away, voices, meanings and accents change. The comparison highlights the differences, educates to listen, favors the fun teasing between the different bell towers. "