



Dagli orti di S. Rocco partivano giornalmente per Graz, Vienna, Varsavia, ortaggi di ogni specie.

Per l'inverno si coltivavano cavoli e rape... Tutti ricordano «la Buschina dal craut» e «la Buschina da la repa».

Le due Buschine

Olivia Averso Pellis

Il Borgo degli ufiei

Annessa alla città nei primi anni dell'Ottocento (1), la *Vila di S. Roc* seppe trarre profitto della vicinanza del nucleo cittadino mantenendo a lungo la struttura comunitaria del villaggio contadino. Conservò la parlata friulana, l'uso dei soprannomi, le classi di età (frus, zovins, sposas), le feste calendariali e quelle legate al ciclo della vita (2).

Vive sono ancora nella memoria delle informatrici i ricordi delle belle processioni che non si attuano più: quella della prima domenica d'ottobre, durante la quale le ragazze vestite di bianco e incoronate di fiori freschi, portavano a spalle il pesantissimo trono della Madonna del Rosario e quella di S. Luigi che vedeva i ragazzi portare la piccola statua del Santo indossando l'abito della cresima.

Attivissimo era il gruppo dei *Zovins* o *Fantas* (3). Il loro compito consisteva nell'assicurare quello che

gli studiosi chiamano «la difesa dell'area» ossia imporre la propria sovranità sul territorio, tenendo lontane le influenze esterne (4).

Così per esempio, i giovani di altri borghi non potevano corteggiare le ragazze da marito, considerate patrimonio della comunità, se non previo accordo con il gruppo dei *Zovins*. Eludere tale regola era considerata una violazione di campo (5) e come tale motivo di dispute anche violente, che si placavano solo con l'offerta, da parte del forestiero, di un quantitativo di vino a favore del gruppo locale. Rientrava anche nelle competenze dei *Zovins* innalzare l'arco in onore della sposa che lo sposo ricompensava con il dono di qualche moneta (6).

La sovranità del gruppo si manifestava anche in occasione del Primo Maggio, quando i giovani piantavano il Mai in piazza (7) e vi facevano buona guardia per non rischiare di vederselo abbattere da gruppi rivali (8).

Il gruppo partecipava anche attivamente alle solennità religiose e assumeva l'organizzazione della Sagra che doveva risultare più grande e più bella di quella degli altri Borghi. Adobbava con rami verdi le strade, la chiesa, il campanile, la fontana in piazza e i davanzali delle diciassette osterie di S. Rocco che contraccambiavano il favore con un *doppio di vino*. Procurava musicisti, *brear*, tavoli, sedie, bevande, cibarie (9), nonché la corda che doveva servire a sgomberare la pista al termine di ogni ballo, affinché tutti fossero costretti a pagare per la danza successiva.

«Ma la sagra — precisa Evaristo Lutman — non era ufficialmente aperta finché i *Zovins* non avevano recato, preceduti dalla banda, il *doppio di vino* ai *benestans* presenti in sagra (Lantieri, Boeckmann, Bertos) che, in segno di gradimento lasciavano cadere sul vassoio una manciata di monete tintinnanti. Solo allora i giovani potevano aprire le danze

eseguendo con una ragazza del Borgo *i tre prins bai*»⁽¹⁰⁾.

Il mondo popolare ha sempre amato attribuire soprannomi: potevano essere diminutivi o abbreviazioni del nome di battesimo oppure termini scherzosamente ironici come quello dato a quella donna che avendo offerto un mazzo di fiori all'Imperatore Francesco Giuseppe in visita a Gorizia nel 1882 fu battezzata *Petroria*⁽¹¹⁾. Come avviene in questi casi, l'appellativo fu applicato ai membri della famiglia e si tramandò alle generazioni successive.

Ma chi fu ad affibbiare il soprannome di *ufiei* ai Sanroccari? Borghi rivali sicuramente, sempre pronti a beffeggiare gli avversari, ma anche la gente di città in vena di canzonare le contadine di S. Rocco che, coll'intento di racimolare qualche soldo, imitavano i venditori dei ben più pregiati *petorai*, *caramei* e *caldarroste*, offrendo rape fumanti al grido di «*cials, ufiei cials!*»⁽¹²⁾.

L'appellativo non era dei più lusinghieri⁽¹³⁾, ma i Sanroccari abituati a trarre profitto anche dagli impropri, l'accettarono con spavalderia e fecero dell'*ufiel* il loro emblema:

Dimmelo, dimmelo, dimmelo
Di che borgata sei
Io sono di S. Rocco
Il Borgo degli *ufiei*.

Così cantavano, decretando S. Rocco la «capitale di Gorizia», chiamando *Ravanei*⁽¹⁴⁾ gli abitanti di Borgo Piazzutta e *Patocars*⁽¹⁵⁾ quelli di via Giustiniani.

Fra gli stessi Sanroccari vi erano gli *ufiei con e senza coda* espressione quest'ultima che si addiceva agli incapaci (in tutti i sensi), agli immigrati nel Borgo (considerati degli intrusi), ma anche ai Sanroccari che per comodità andavano a messa in un'altra parrocchia, dimostrando così scarso spirito comunitario⁽¹⁶⁾.

«*L'ufiel cu la coda*, precisa il novantenne ing. Lucio Paulin, *fī da la Ursula Buschina, doveva jessi nassut*

in tal Bore e batiat ta zita di S. Roc»⁽¹⁷⁾. Poi cita il suo esempio:

«*Sanrocar di via Lungia 46, dopo trasferit ne la ciasa di via Blaserna, che una volta si clamava Ciasa dal Roul, soi nassut in via Ponte Isonzo e no soi stat batiat ta zita. Par chist motif no jari considerat ufiel cu la coda, no podevi jessi zovin dal bal e no podevi tegnī la sagra*»⁽¹⁸⁾.

L'*Inzenier* rammenta di aver visto negli anni 1904-1906 le contadine vendere gli *ufiei* sulla porta della chiesa al termine delle funzioni religiose. Altri informatori riferiscono di averle sentite richiamare l'attenzione dei passanti gridando «*doi par un solt!*»!

E ancora: «*Nel vinciovot, jari fruta, in plaza la Buschina veva i ufiei tal podin taponas cul tavaius blanc. Jara par fagi gola a lis sioris. Lavin*

1987 - La tombola.



comprâ lis Contessis, lis Baronessis: uarevin cambiâ! Ciolevin doi, tre. No jarin gruessis, jarin mezzanis, come patatis pizzulis: jarin come ufiei, ma jara repa (19).

L'ufiel infatti doveva essere di dimensione giusta, rotondo, carnoso ed avere la coda lunga e sottile: allora era sicuramente dolce, tenero e co-

stituiva il migliore attestato per il suo coltivatore. L'ufiel che invece aveva la coda *gruessa* denotava una sofferenza nella fase iniziale della crescita (sicidità, lavorazione o concimazione insufficiente): risultava legnoso e forte era definito *vidriz*.

Gli *ufiei vidriz* finivano nella *cjalderia murada* (20) nella quale due o

tre volte per settimana veniva cotto il *paston* per il bestiame. Quel giorno i bambini erano tutti in agitazione. Avvolgevano le rape in foglie di verze, le mettevano a cuocere nelle braci e in attesa che quelle ghiottonerie fossero pronte rubavano patate e *ufiei* dalla *cjalderia murada*.

Tanta era la fame!



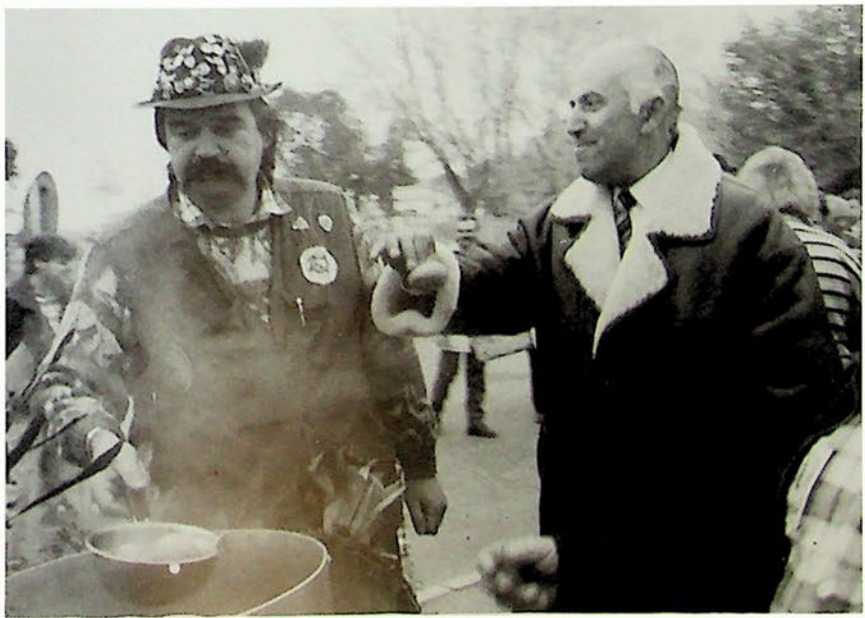
1987 - Offerta degli ufiei alla festa del Ringraziamento.



*1987/88 - Seicento ufiei
per i Sanroccari.*

*1947 - Partita di calcio
fra ufiei e verzos
(S. Rocco e S. Andrea).*





Ortolani

Resisi indipendenti dal sistema colonico, la maggior parte dei contadini dei sobborghi di Gorizia scelsero di diventare ortolani. Così fecero i Sanroccari (21), spinti dal bisogno di trarre il maggior profitto possibile dai piccoli poderi e dalle favorevoli condizioni offerte dal mercato.

Nella seconda metà del secolo scorso la città di Gorizia aveva visto aumentare notevolmente la sua popolazione (22) e il suo traffico commerciale: a mezzo della ferrovia meridionale (1860) e successivamente di quella transalpina (1905/6), Gorizia era collegata con Trieste, Vienna e le maggiori capitali del centro e Nord Europa (23).

Giornalmente, dalle due stazioni partivano vagoni di prodotti ortofrutticoli. Richiestissime erano le ver-



*Due coniere
di patate.*

Una pianta di verze.



ture primaverili che arrivavano sulle piazze del Nord con quattro-sei settimane di anticipo rispetto agli stessi prodotti coltivati in loco: delle vere primizie.

L'ortolano piantava in autunno tutti quegli ortaggi che potevano trascorrere l'inverno all'aperto⁽²⁴⁾: verzotti, cavolini di Bruxelles detti *spross*, cavoli cappucci, cavoli rapa, broccoletti, spinaci, radicchio ecc.

Ai primi tepori della primavera, se non vi erano stati freddi eccessivi o gelate tardive, le piantine prosperavano velocemente. Giunti a maturazione i prodotti venivano portati al mercato all'ingrosso e ceduti allo spedizioniere che li faceva proseguire.

Si spedivano così anche insalata, asparagi e molti fiori⁽²⁵⁾. Come Voigtländer e Gorian, che erano i più grossi floricoltori goriziani, anche Petterin e Paulin di S. Rocco, mandavano via giornalmente fiori a Lubiana, Graz, Vienna, Varsavia.

Ai primi di giugno erano pronte le patate novelle. Il contadino ritirava i sacchi per la spedizione e già prima dell'alba, a *lusor di luna*, iniziava la raccolta del prodotto, aiutato da tutta la famiglia. Il carico doveva giungere in stazione prestissimo, prima della partenza del treno per il Nord. Era un lavoro faticosissimo, ma assicurava un incasso immediato e il contadino era contento.

Quantitativi di ortaggi minori e la produzione estiva venivano invece portati al mercato della città. Come avviene ancor oggi, l'ortolano poteva cedere il suo prodotto alle rivendicole oppure venderlo in proprio, delegando una donna di casa.

Al mercato coperto la maggior parte dei banchi riservati alle ortolane erano occupati da Sanroccare. Esponevano un po' di ogni cosa per invogliare il cliente: dal rametto di prezzemolo alle insalate più belle, uova, latte, burro fatto in casa e d'inverno, *ufiei* caldi, *crauti* e *repa* di loro produzione.

La vendita era il momento più gratificante della giornata e, se l'incasso era stato scarso, si consolavano dicendo: *se no plof, gota*⁽²⁶⁾.

Poi bisognava correre a casa. Con ritmo incalzante si seguivano diserature, concimazioni, innaffiature ed altre semine e trapianti, tutti memorizzati con nomi di santi accanto ai quali, sui lunari, erano anche segnate le fasi della luna.

Cialeso la luna par semenâ?

Par di la veritat cialin la luna, ma ancia il timp. Se la tiara je masha bagnada no si po semenâ, si taponâ.

In tantis seso cumò in plaza Ana? Di sigur una volta jarin quaranta, ancia plu di S. Roc. Cumò sin zinc, sis: l'Albina, la Breda, la Rosina, la Marcela e il Fornar che ven una volta par setemana. L'Ermano e la Alma son ancia lor di S. Roc, ma son las via dopo sposas⁽²⁷⁾.

L'ortolana
al suo banco di vendita.



L'aga, il ledan e il comut

L'acqua potabile (²⁸) a S. Rocco era erogata da tre fontane: quella monumentale in piazza, quella della *Crosada* in via Blaserna e quella detta *cal Lutman* in via Faiti (²⁹). Le donne vi si recavano a riempire il *podin*, la mastelletta di legno munita di due manici che veniva trasportata in equilibrio sulla testa con l'aiuto dello *sfitic* (³⁰).

Fontane e pozzi erano corredati da un *laip* per abbeverare gli animali. C'era però anche bisogno di tanta acqua per innaffiare gli orti. Per sopprimere a tale necessità qualcuno si era fatto costruire una grande vasca dove raccoglieva le acque piovane, ma la maggior parte degli ortolani andava a rifornirsi nei più vicini corsi d'acqua.

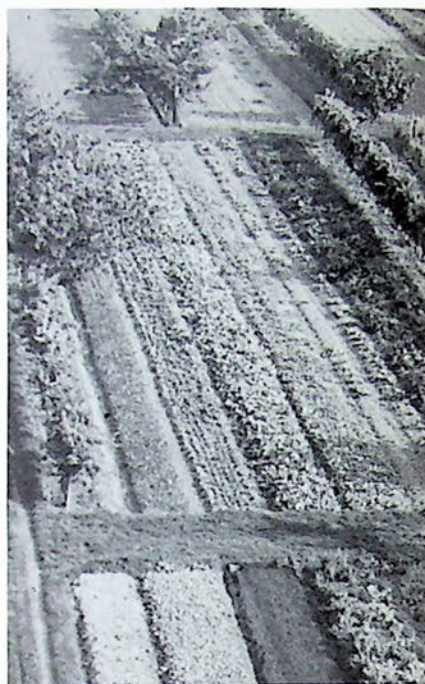
La zona adiacente al Seminario era ricca di canali alimentati da piccole sorgenti che scaturiscono dalla collina. Per innaffiare una piccola porzione di orto, uno *strop* (³¹), le don-

ne collocavano un grosso *podin* sulla carriola e prelevavano l'acqua nel più vicino canale. Ma nei periodi di siccità e in quelli in cui si mettevano a dimora le piantine, bisognava recarsi fino all'Isonzo o alla Vertoibizza dove era possibile riempire il *vassel*, la grande botte che d'estate veniva caricata sul carro e che aveva una capacità di dodici o quindici ettolitri.

Le acque pulite dell'Isonzo richiamavano tutti coloro che usavano il *vassel* come cisterna casalinga e fra questi alcuni Sanroccari che abitavano nella zona verso S. Anna (³²). Laddove oggi sorge la Safog, vi era una pompa che permetteva, se il fiume non era in magra, di immettere direttamente l'acqua nella botte. Il luogo era frequentatissimo ed ognuno doveva pazientemente attendere il proprio turno.

Alla Vertoibizza si accedeva da via Cravos. Una stradina in discesa portava ad un arenile che poteva ospitare un solo carro, mentre la fila di

L'orto dei Bressan con, in primo piano, la vasca per la raccolta dell'acqua piovana. Particolare: le altane.



Il tipico vassel di San Rocco.





quelli in attesa, in certi giorni, si snodava fino alla metà di via Blaserna.

Il riempimento della botte si effettuava col *podinuz di man*, un secchio dalla capacità di cinque litri infilato in cima ad un manico simile a quello di un rastrello: lo si riempiva nel torrente e lo si vuotava direttamente nel *vassel*. Per facilitarli il lavoro l'uomo saliva su una grossa pietra che era stata collocata nell'acqua.

L'operazione richiedeva un certo tempo e spesso gli uomini, impazienti, si sfidavano in gare di velocità, il che contribuiva a tenere allegra la compagnia. Si dice che il più bravo fosse il Merviz⁽³³⁾ che riusciva a riempire la sua botte in tre minuti. Ma vi erano anche Carlo Urdan detto *Corist*, Berto Bressan detto *Vento*, Toni Cumar detto *Perator*, Dionisio Paulin detto *Nisi*, Dario Zoff detto *Madriz*, Severino Paulin detto *Sec* e tanti altri.

Un ortolano riempiva anche quindici volte al giorno il suo *vassel*. Per ogni *vassel* sollevava da centoventi a centocinquanta volte il *podinuz di man*. Poi nell'orto trasportava l'acqua con lo *sborfador* (innaffiatoio).

Spesso la Vertoibizza era in magra, i carri allora risalivano il corso del torrente fino ad un posto chiamato *Vertoibizza seconda* o *L'Iscur* in Valdirose.

Il numero di animali che possedeva il contadino era proporzionale all'estensione del suo podere: la funzione primaria⁽³⁴⁾ della loro presenza in stalla infatti, era quella di produrre il letame necessario alla concimazione dei campi.

La lettiera del bestiame veniva giornalmente rifornita di paglia (*stran*), foglie di bosco⁽³⁵⁾ e canne di granoturco precedentemente

tagliate a pezzi. I vegetali secchi avevano la funzione di coprire le parti solide e di assorbire le parti liquide delle deiezioni, affinché non andasse perso nulla⁽³⁶⁾. Il letame così composto veniva asportato dalla stalla tre volte per settimana⁽³⁷⁾ (*quant che jara un biel jetut, menavin fûr cu la cariola*) e ammucchiato nella *grapa* dove si svolgeva l'importantissimo processo di fermentazione.

In assenza di prodotti chimici⁽³⁸⁾ il suo uso in agricoltura era (è ancora) considerato fondamentale. Nell'orto va ancor oggi interrato almeno una volta all'anno, nella misura di trenta quintali per mille metri quadrati.

Per ben preparata che fosse la terra, le pianticelle avevano bisogno di concimazioni liquide: *il ledan jara par la tiara, par lis plantutis gi voleva il comut*⁽³⁹⁾.

Il vassèl furlan dal Furlanut.

Si noti la forma della botte rassomigliante a quelle usate nel Friuli di pianura per trasportare le urine delle bestie; proviene da Farra, paese originario del Furlanut).



Il *comut* era il contenuto del pozzo nero. Opportunamente diluito veniva somministrato almeno una volta ad ogni coltivazione ed era considerato un vero toccassana. Lo si prelevava con l'apposito *podinuz*, un contenitore simile al *podinuz di man*, ma che era munito di manico verticale. L'arnese veniva calato nel pozzo, il contenuto versato nella *brenta* (40) che a sua volta veniva vuotata nel *vassel* dell'orto. Era un lavoro che richiedeva la partecipazione di più persone.

Il pozzo nero di casa non era sufficiente. Ogni ortolano sapeva di poter contare su quello di parenti od amici non contadini che se ne liberavano volentieri e che ne segnalavano l'avvenuto riempimento. Ma per adempiere a tale bisogna, occorreva l'autorizzazione che il Comune rilasciava dietro versamento di una tassa di L. 2.

Il permesso dava il diritto di effettuare il prelievo ovunque, aveva una validità limitata, qualche giorno appena, e stabiliva anche l'ora in cui il prelievo poteva essere eseguito: fra le due e le tre del mattino.

Con tutte le carte in regola e in piena notte, l'ortolano aggogava la mucca e con i suoi aiutanti si avviava all'ora esatta, per non rischiare di essere multato dalla guardia notturna. Arrivato sul posto però, molto spesso si accorgeva che qualche *furbat* lo aveva preceduto e si era già appropriato del *comut*. Che fare?

Procedeva controllando tutti i pozzi sulla sua strada, poi finiva in Borgo Castello dove il materiale c'era quasi sempre, ma l'operazione si rivelava lunga e difficoltosa: in quella zona infatti i pozzi neri erano distanti dal luogo in cui i carri potevano accedere, il che costringeva l'ortolano a percorrere lunghi tratti con il *podinuz* pieno, prima di poterlo versare nella *brenta*.

Difficile era poi la discesa da Borgo Castello con la botte piena: il freno non era sempre in grado di fer-

mare il pesante carro, la mucca, sollecitata dal bilancino che le batteva sui garretti, prendeva una pericolosa rincorsa e non obbediva più ai soliti richiami che la invitavano a fermarsi. L'unico rimedio era quello di infilare un bastone fra i raggi delle ruote posteriori del carro: *Ancia il len dovevin puartâ, se no lavin dres in tal puarton da la Questura* (41).

Chi non aveva scrupoli andava a rubare il *comut* nei cortili delle case contadine. Quando questi individui venivano presi sul fatto volavano urla ed insulti: *ladron, famat* (42)... , ma poteva anche finire a botte.

Il bisogno di concimazioni liquide per gli orti era tale che il coltivatore era disposto ad affrontare lunghi trasferimenti con il carrobotte trainato dalla mucca o dal cavallo, per esempio fino a Farra se sapeva di poter prelevare il pozzo nero di una caserma.



Il *podinuz* e la *brenta*.

Il *podinuz di man*.



Capuz e repa

Due ortaggi preziosi: sono due specie del genere Brassica⁽⁴¹⁾, contengono una grande quantità di vitamine⁽⁴²⁾, hanno proprietà antiscorbutiche, remineralizzanti, depurative; dalle rape si ottiene uno sciroppo contro la tosse⁽⁴³⁾, dalle foglie di cavolo un impacco cicatrizzante⁽⁴⁴⁾.

Fin dalla più remota antichità cavoli e rape hanno avuto un posto preponderante nell'alimentazione di molti popoli. I cavolfiori erano già noti in Medio Oriente migliaia di anni fa⁽⁴⁵⁾, duecento anni a.C. i costruttori della Muraglia Cinese venivano cibati con cavoli in salamoia, i Greci ritenevano che il cavolo bianco o cappuccio (*Br. oleracea*) prevenisse l'ubriachezza e ne curasse le conseguenze, i Romani ne facevano grande uso e si ritiene che siano stati loro a diffondere la specie in tutta l'Europa.

Originariamente la pianta di cavolo era priva del nucleo fogliaceo compatto. Le varietà a testa grossa comparvero nel 13° secolo, le verze nel 16°, le varietà a testa lunga nel 17°, i cavolini di Bruxelles (detti *spross*) erano noti in Belgio otto secoli fa⁽⁴⁶⁾.

Le rape (*Br. rapa*) venivano largamente utilizzate dagli ebrei sia nell'alimentazione degli uomini che in quella degli animali. Nel primo secolo d.C. Gavio Apicio, «gourmet» e «viveur» dell'antica Roma, metteva in conserva le rape mescolandole a bacche di mortella, aceto e miele, e ne consigliava l'uso come contorno all'oca arrosto⁽⁴⁷⁾. Nel 1539 Sir Thomas Eliot scriveva nel suo libro «Il castello della salute» che le rape bolite «sono non solo nutrienti, ma anche efficaci per accentuare la sensualità...⁽⁴⁸⁾».

La radice tuberosa della rapa fu parte importante dell'alimentazione contadina finché non venne sostituita dalla patata nel 18° secolo⁽⁴⁹⁾. Pro-

dotto secondario, frutto dell'ultimo raccolto dell'anno e considerato «pianta di pastura»⁽⁵⁰⁾ le rape non erano pretese dal padrone assieme ai ben più pregiati grani. Il prodotto rimaneva tutto al contadino che spesso non aveva altro per cibarsi durante l'inverno⁽⁵¹⁾. I raccolti però erano magri perché le rape necessitano di terreno ben lavorato, concimato e umido.

Nella seconda metà del Settecento, l'economista Antonio Zanon, che si preoccupava di trovare un rimedio alla disastrosa situazione economica di un Friuli in preda alla più nera mi-

seria⁽⁵²⁾, importava sementi di piante alimentari particolarmente produttive che provava a coltivare lui stesso ed anche a consumare. Lo entusiasmarono particolarmente una varietà di rape chiamate «Turnep» la cui radice poteva raggiungere dimensioni eccezionali⁽⁵³⁾ e una varietà di cavoli giganti, alti fino a due metri, che si coltivavano in Francia, in Lombardia e a Fanna⁽⁵⁴⁾ (Maniago).

*Cavoli cappucci:
varietà adatta per
fare crauti.*



Di questi curiosi cavoli che nel 1829 venivano coltivati a Piedimonte del Calvario, a S. Pietro ⁽⁵⁷⁾ e, in epoca più recente anche a S. Andrea ⁽⁵⁷⁾, non vi è memoria a S. Rocco, dove invece trovano tuttora largo impiego numerose altre varietà, le cui semine vengono scaglionate nel corso dell'anno.

Dice l'ortolana: *I capuz si semenin dos voltis in un an. La prima volta par S. Josef, si ju met in conviera tor S. Marc, il 25 di avril. Chei svels son madurs par S. Pieri, chei tardifs par S. Roc: an il ciaf grues e dur e son chei jusc' par fâ craut, si clamin Bronzvig. La seconda volta si semena par S. Antoni di zugn, chei dal Nanos. Dopo vinc' zornadis fasin la crôs (quatri fojutis). Si ju planta in conviera dal vinc' di lui ai prins di agost, in ogni cas simpri prima di S. Roc, se no no rivin a fâ il ciaf. Son prons par S. Martin e son chei buins par meti ta la trapa* ⁽⁵⁸⁾.

Le rape danno un solo raccolto all'anno, ma in compenso vengono seminate su terreno che in precedenza ha prodotto frumento, orzo o patate. Come i cavoli, le rape temono il caldo e la siccità. La semina perciò viene fatta ad estate inoltrata, dopo S. Anna, mentre per gli *ufiei*, le piccole rape che non devono svilupparsi completamente, è consigliabile attendere la festa di S. Rocco. La semenza, minutissima, viene gettata a spaglio, con ampio gesto del braccio perché deve cadere rada sul terreno: «un par chiavez, un tal miez» ⁽⁵⁹⁾ dicevano i vecchi.

Par una conviera di zent metros metin una sidon di semenza. Dis convieris, dis sidons. Butâ lontan, in alt, si la viot dulà che cola. Se no nas, se la stagion l'è bruta bisugna bagnâ. Dopo quant che l'è pizzula, in cas che patis bisugna dagi doi vassei di comut e quatri di aga. Allora la coda ven fina e lungia e va ju, ju sin che ciata umid. Co lu ciata la repa si slargia, subit fas il milus che gi ten ombra a la lidris. Allora una coduta piz-

zula fas una repa di doi, tre kilos! Io tantis voltis viodi e pensi: ciala che coduta li, tanta grazia di Dio che à fat! ⁽⁶⁰⁾.

Il finire dell'estate segnava il momento di mettere in conserva i prodotti per l'inverno.

La pianura friulana coltivava rape che poi trasformava in *brovada* usando parte delle vinacce derivate dalla spremitura dell'uva, secondo un procedimento che si fa risalire ad epoca romana ⁽⁶¹⁾.

Gorizia, ma soprattutto il suo retroterra montano, favorito da un clima fresco ed umido, produceva in grande quantità sia rape che cavoli cappucci.

Laddove prospera la vite, in pianura ed in collina, ancor oggi per la conservazione delle rape viene usato il buon metodo friulano. Più in alto, sulla Bainsizza, a Tarnova, le vinacce vengono sostituite da una salamoia composta di acqua, sale e aceto (o acido acetico) nella quale si conservano per tutto l'inverno sia le rape intere che i cavoli ⁽⁶²⁾. Le rape più grosse, quelle che raggiungono le dimensioni di un'anguria, vengono invece grattugiate fresche e trattate con il sale ⁽⁶³⁾ come i *Sauerkraut* ⁽⁶⁴⁾



La piccola rapa detta ufiei, ha la «coda» lunga e sottile.

La piantina di cavolo pronta per il trapianto: ja fat la cros.



la cui fermentazione è dovuta all'azione combinata del *Bacterium brassicae acidae* e di due specie di Blastomiceti. Qualche volta, nello stesso tempo si alternano strati di rape e cavoli: la preparazione prende allora il nome di *bisc* o *bisis* (⁶⁶). In Carnia infine la fermentazione delle rape si ottiene sbollentando le radici con le foglie e rinchiudendole, ben pressate, nel *brovadâr* che viene tenuto al caldo vicino al focolare (⁶⁶).

Cavoli e rape inaciditi trovano largo impiego nella nostra cucina popolare. Sono il tradizionalissimo controno per le carni suine (salate, affumicate, insaccate o arrosto), ma possono essere preparati quale cibo di magro e far parte degli ingredienti di molte zuppe, prima fra tutte la tipica *jota* (⁶⁷) che, più o meno condita, un tempo appariva su tutte le mense.

Gorizia, posta al limite della pianura friulana, ai piedi delle colline slovene e con una forte componente di popolazione tedesca (⁶⁸), faceva, nel periodo a cavallo fra i due secoli, un grande consumo di *crauti* e *repa* (⁶⁹).

1917 - L'Inzenier



La Buschina dal craut
con il marito,
Giuseppe Marchig.



La Buschina da la repa
con il nipotino.

La Buschina da la repa e la Buschina dal craut

Negli ultimi decenni dell'Ottocento, Giovanni Marchig detto *Dornik* (⁷⁰), ortolano di via Macello 18, si accorse che al mercato di Gorizia la domanda di *crauti* era superiore all'offerta e decise di aumentare la sua produzione. Nacque così una piccola industria: vi lavoravano quattro o cinque persone tutte della famiglia (⁷¹).

I cavoli venivano mondati, lavati (⁷²); se troppo grossi divisi in due o quattro parti e i torsoli affettati. Con il *grati* poi, si riducevano in striscioline sottili che cadevano in un cesto. Quando questo era pieno veniva rovesciato nell'*orna*, un tino alto e stretto (⁷³), all'interno del quale vi era una persona che, a piedi nudi, pigiava il contenuto come si fa con l'uva.

Il *grati* era un'affettatrice gigante, lunga un metro e mezzo e provvista di sei lame affilatissime. Una delle estremità era sagomata in modo da offrire un sedile alla persona che lavorava. L'arnese veniva sistemato su un tino o fra due sedie; il cavolo da tagliare si introduceva nell'apposita cassetta che si faceva scorrere sopra le lame (⁷⁴).

La pigiatura era un lavoro che richiedeva esperienza. Le striscioline di cavolo dovevano essere uniformemente distribuite in modo che non si formassero bolle d'aria che avrebbero gravemente pregiudicato il lavoro. Ogni nuovo apporto di cavoli nell'*orna* era accompagnato da una manciata di sale e veniva pestato fino a che emetteva un certo quantitativo di acqua che doveva essere asportato (⁷⁵).

Quando l'*orna* era piena conteneva tre quintali di cappucci. Livellata che fosse la superficie la si ricopriva di foglie di verze, badando di rimboccarle sui bordi e vi si appoggiava sopra il coperchio (*tapon*) sistemandovi sopra quattro o cinque sassi (*balos*) (⁷⁶) del peso di mezzo quintale ciascuno.

In capo a due giorni il contenuto dell'*orna* cominciava a bollire emettendo acqua schiumosa e maleodorante che scorreva sul pavimento fino a perdersi in un pozzetto. Quando la bollitura si attenuava, sul coperchio notevolmente abbassato, doveva rimanere solo un centimetro di acqua.

Col passare dei giorni, fra il coperchio e i bordi del tino, si formava una crosta bianca detta *mufa*: era segno che tutto procedeva bene. Trascorso il tempo necessario, un mese o più secondo la stagione e la tem-

peratura dell'aria, si apriva l'*orna* dopo averla ripulita dalla *mufa*, si controllava il contenuto e se i crauti erano fatti si portavano al mercato, altrimenti si procedeva secondo il caso (⁷⁷).

Il *Dornik*, che faceva l'ortolano, produceva solo una piccola parte dei cavoli che servivano alla sua attività. La maggior parte del prodotto doveva essere acquistato.

La stagione iniziava a fine luglio-agosto quando raccoglieva i primi cavoli del suo orto ed arrivavano i primi carri dalla pianura friulana



Il grati
dei cappucci.



Così l'operazione crauti, in tempi andati.

(Monastero di Aquileia). Più tardi i montanari scendevano dalla Bainsizza e da Tarnova per offrire il loro prodotto. Arrivavano a piedi, portando sulle spalle, legati con una corda alcuni esemplari dei cavoli che erano in grado di fornire. Stabilivano il prezzo, prendevano accordi sul

grado di maturità desiderato dal *Dornik* e a raccolto ultimato, arrivavano le *zaie* (carrì di vimini) stracolmi di cappucci, alcuni dei quali pesavano anche quindici chili.

Il lavoro allora diventava frenetico, soprattutto se il carico aveva preso la pioggia. Nella grande corte di

casa Marchig e sotto il portico si lavorava anche di notte a lume di petrolio.

La piccola azienda riforniva trattorie (⁷⁸), caserme, collegi, conventi di Gorizia e del circondario. Centoventi *orne* venivano tutte riempite fin dall'inizio della stagione, poi, man mano che si vuotavano, le stesse tornavano ad essere riempite finché era possibile reperire cavoli. E, quando in zona i cavoli scarseggiavano, il *Dornik* si rivolgeva agli spedizionieri: quelli stessi che esportavano i prodotti degli orti goriziani, importavano su ordinazione, cavoli cappucci dalla Moravia e dalla Slovenia.

Nel frattempo, il 7 febbraio del 1891, il figlio del Marchig, Giuseppe, aveva sposato una delle sorelle Boschin, Anna detta Nani. Di carattere quieto, la brava nuora si inserì bene nella famiglia aumentando la schiera dei lavoranti: marito, suoceri, cognati.

Alcuni anni prima, nel 1885 un'altra sorella Boschin (⁷⁹), Orsola detta *Ursula* o *Ursa*, aveva sposato un Sanroccaro di via Lunga, Anton Paulin. Nel 1907 la famigliola acquistò l'antica *Ciasa dal Roul* di via Blaserna (⁸⁰).

Ursula aveva un carattere forte e risoluto. Proprio per il suo fare autoritario era stata soprannominata la *Buschina* e per antonomasia *Buschini* venivano chiamati tutti i componenti della famiglia, marito compreso.

Nella piccola casa di via Lunga si erano preparate piccole quantità di *crauti* e di *repa*, quel tanto che serviva alla famiglia, ma nella spaziosa casa di via Blaserna la Buschina fece le cose in grande anche, e soprattutto, per emulare la sorella *Nani*.

I *Buschini* producevano *rape* e *crauti* e la loro specialità era proprio la *repa*. L'*Inzenier*, che era il quinto-genito della *Ursula*, già all'età di dieci anni, aveva l'incarico di andare incontro ai montanari che portavano il carico di rape al mercato di Gori-

zia. All'alba, in bicicletta, andava ad attenderli ai piedi della salita che da Salcano porta verso Ternova. Fermava i carri, controllava la qualità del prodotto contenuto nelle *zaie* e, se lo riteneva idoneo, lo dirottava a casa di quella che ormai era conosciuta come la *Buschina da la repa*. Così infatti era stata soprannominata la *Ursula* da quando aveva iniziato la nuova attività e per differenziarla dall'altra *Buschina*, la sorella *Nani*, che produceva *crauti* e che diventò la *Buschina dal craut*.

Anche in casa Paulin il lavoro iniziava sul finire di luglio. Si facevano prima i *crauti* con i cavoli dell'orto (ma anche acquistati) che si vendevano già in settembre ottobre, in modo che i tini fossero disponibili quando veniva il momento delle rape.

Dopo la torchiatura delle uve bianche, si prelevava la vinaccia e la si lasciava all'aria per qualche giorno. Quando era ben fermentata, si provvedeva ad aggiungervi acqua in piccole quantità, giornalmente, fino ad ottenere una quantità di *trapa* sufficiente. Se il *garbon* era troppo debole ci si aiutava con il *bichs* ⁽⁸¹⁾ o *spirit di azet* che si andava a comperare dal Franz, il droghiere di via Rastello.

Le rape, mondate dalle foglie e dalle radici e le vinacce venivano stivate nel *brancel* a strati alterni. Quando il tino era pieno si comprimeva il tutto con il coperchio e i soliti sassi da mezzo quintale. Dovevano passare almeno quaranta giorni. Poi giornalmente si prelevava una certa quantità di rape inacidite e la si grattugiava con l'apposito *grati* ⁽⁸²⁾ un momento prima di portarla al mercato.

A Gorizia la *repa* era bianca perché preparata con le vinacce delle uve bianche. Piaceva a molti, ma non ai Friulani che erano soliti preparare la loro *brovada* con vinacce di uve nere e chiedevano *repa* rosa. Con un piccolo stratagemma la *Buschina* riusciva a portare al mercato giornal-



Operazione repa per il mercato, oggi.

mente sia la *repa* «bianca» che quella «rosa»: raccoglieva nell'orto alcune bacche di *ua useluta* (⁸³), le metteva in un panno e, spremendole, faceva cadere alcune gocce del loro succo viola sulle rape appena grattugiate, mescolava e il risultato era perfetto.

Il prodotto dei Paulin si vendeva bene; appena un *brancel* era vuoto veniva nuovamente riempito di rape usufruendo delle stesse vinacce che erano servite precedentemente. In questo modo il tempo necessario per la fermentazione veniva notevolmente ridotto e la *repa* risultava anche migliore.

Arrivò la Grande Guerra (⁸⁴) che costrinse i Sanroccari a mettersi in salvo presso parenti ed amici per lo più nella vicina Slovenia. La *Buschina da la repa* abbandonò la sua casa quando le truppe italiane entrarono in città: temendo di essere avviata in un campo profughi caricò in fretta l'essenziale su un carro e partì alla volta di Vipacco. La *Buschina dal craut* invece mandò via le due figlie al campo di Wagna e rimase a Gorizia con il marito. Furono evacuati dagli Italiani dopo la ritirata di Caporetto e mandati in Toscana.

La ritirata di Caporetto segnò anche il ritorno della *Buschina da la repa* che senza perdere tempo si rimise al lavoro per riparare la casa (⁸⁵), coltivare l'orto e in breve tempo fu in grado di produrre *crauti* e *repa*. La famiglia Marchig invece dovette attendere la fine della guerra. Il *Dornik* che nei primissimi anni del secolo era diventato titolare della ditta dovette chiedere alle autorità italiane una licenza per riattivare la sua piccola industria. La ottenne nel 1925 (⁸⁶).

L'attività riprese. Durante la primavera la famiglia Marchig coltivava le sue terre, vendeva i suoi prodotti al mercato e in previsione del lavoro autunnale riparava le *orne* (⁸⁷) che dovevano assicurare sempre una perfetta tenuta. Venivano poi tutte

capovolte sui grossi sassi allineati lungo il muro del portico dove costituivano una struttura ideale per i giochi dei bambini.

Quando arrivava la stagione dei cappucci, la famiglia si ritrovava a lavorare con lo stesso ritmo intensissimo e con gli stessi strumenti in quanto il *Dornik* era contrario ad ogni innovazione. Si lavoravano fi-

no a seicento quintali di cappucci all'anno, il prodotto era molto richiesto, anzi non bastava mai.

In casa della Ursula invece tutto era lasciato un po' all'improvvisazione. Quando arrivavano i cavoli, arrivavano anche gli amici a dare una mano ed era a suon di musica che si riducevano a strisce sottili i cavoli e che, a piedi nudi si pestavano nell'or-

A pranzo: jota.



na. La Buschina preparava *lidric, fasui e vin* per tutti. Suonando e cantando l'allegria compagnia lavorava fino a tarda notte e per tante notti consecutive. Appena fu possibile la piccola industria fu attrezzata con affettatrici e grattuge a manovella.

Ogni mattina le due sorelle, ciascuna per proprio conto, si recavano al mercato dove occupavano banchi as-

sai distanti. La *Nani*, che ebbe presto un valido aiuto nella figlia Gigia detta *la Dornika*, caricava la verdura e il *podin* colmo di *crauti* sulla *burrela* che trainava a mano. In certi periodi di grande smercio, come i giorni di vigilia o durante la Settimana Santa, la richiesta era tale che l'intera *orna* veniva caricata sul *ciaruz a quatri uaredis*.

La *Ursula* invece che non aveva figlie a cui cedere il passo amava recarsi al mercato con il *vagherli* che doveva essere tirato a lustro, il cavallo spazzolato, pettinato e con gli zoccoli lucidati.

Una volta le due sorelle andarono insieme a Lubiana per procurarsi la materia prima necessaria al loro lavoro, ma non fu un'esperienza gradevole, almeno per la *Nani* che non amava i modi autoritari della sorella.

Poi arrivò un'altra guerra e con essa la chiusura dei confini. Giuseppe Marchig, che nel frattempo aveva scoperto di chiamarsi Marchi, non potendo più importare quanto gli serviva, si ritirò.

La *Buschina da la repa* morì nel 1940. Il figlio Dionisio detto *Nisi Buschin* e la moglie Maria continuarono l'attività. Dapprima seminarono a rape tutto l'orto, *il Brodis*. Poi, quando il traffico commerciale con la Slovenia fu ristabilito, andarono a rifornirsi a mezzo camion nelle zone di Kranj e di Varaždin nella valle della Drava. L'attività cessò nel 1970.

Contemporaneamente alle *Buschine* vi furono a Gorizia altri produttori di *repa garba* e *crauti*. I fratelli Petterin di Riva del Corno per esempio, i cui genitori avevano iniziato ai tempi dell'Austria, importavano fino a quattrocento quintali di rape all'anno. Di tutti i produttori di *crauti* nessuno raggiunse la nomea di Giuseppe Marchig (**).

Le ortolane di S. Rocco continuarono a produrre *repa* e *crauti* come avevano sempre fatto, con i soli prodotti dei loro orti. In casa Bressan toccava alla *Ana pestà il craut cui pis discolz che lavin via ancia i cai*. Per aromatizzare si inserivano *bastons di fenoli salvadi in crôs* (**).

Per la preparazione della *repa* ognuno aveva, ed ha la propria ricetta: spremere poco l'uva e favorire al massimo la fermentazione delle vinacce con l'aggiunta di lievito di birra o immergendo nel *garbon* un sac-

Come una volta.



co contenente un impasto di *farina di sorc* e aceto di vino in modo da ottenere una buona *trapa* senza l'impiego dello *spirit di azet*.

Attualmente due sono gli ortolani che vendono in piazza la *repa garba* di loro produzione: la *Ana* e il *Fornar*, ma in quasi tutte le famiglie la si prepara ancora per il proprio consumo.

Due orne di casa Marchig.



NOTE

(1) Cfr. C. CZOERNIG: *Gorizia, la Nizza austriaca*, Milano 1969, p. 841.

(2) Per quanto già scritto in proposito Cfr: R.M. COSSAR, *Gorizia d'altri tempi*, Gorizia 1934, pp. 106/108, 115, 132; R.M. COSSAR: *Cara vecchia Gorizia*, Gorizia 1981, pp. 210/121; R.M. COSSAR: *Storiutis Gurizzanis*, Udine 1930; A. CICERI: *Testimonianze di vita Goriziana in Gorizia*, N.U. della S.F.F., Udine 1969, pp. 57/104; L. SPANGHER: *Il Borg dai ufiei*, S. Rocco, in «Sot la Nape», S.F.F., Udine 1977, n. 1 pp. 14/26; L. SPANGHER: *I colàz di S. Roc*, in «Sot la Nape», S.F.F., Udine 1988, n. 1 pp. 49/54; «IL NOSTRI BORC» periodico del Centro per la conservazione e la valorizzazione delle tradizioni popolari di Borgo S. Rocco, anni 1974/88.

(3) Il gruppo dei *Zovins* o *Fantas* era una compagnia che comprendeva i giovani di leva (coscritti) e tutti gli scapoli della comunità. Il capo era lo scapolo più anziano, i più giovani erano le reclute che eseguivano gli ordini degli anziani. Dal gruppo venivano automaticamente esclusi quelli che contraevano matrimonio: cfr. O. AVERSO PELLIS, *Usanze epifaniche sul Carso Goriziano* in «Iniziativa Isontina», Gorizia 1988 n. 91 pp. 49/64; *Inchiesta a S. Martino del Carso* in «Iniziativa Isontina», Gorizia 1989 n. 93.

(4) Cfr. A. CICERI, *Tradizioni popolari in Friuli*, Reana del Roiale 1982, p. 151; per i riti di aggregazione dello straniero cfr. A. VAN GENNEP, *I riti di passaggio*, Torino 1985, pp. 24/25; per i contrasti tra villaggi, gruppi di giovani mascherati e fazioni matrimoniali Cfr. E. GASPARINI: *L'antagonismo dei Koledari in «Alpes Orientales»* Ljubliana 1959, pp. 107/24.

(5) Cantavano: *Fesit fur fantas di vila — Son forese a fa l'amor — se seso boins di faju cori — Ciapareso il pont d'onor!* Cfr. R.M. COSSAR, *Gorizia...*, cit. p. 222. Si dice che i giovani uscissero sempre armati del *fauc'* il piccolo falchetto. Chi non scendeva a patti veniva gettato nel *laip* dell'Androna del Pozzo.

(6) L'innalzamento dell'arco-porta, la strada sbarrata, il taglio del nastro, l'offerta del vino con accompagnamento di canti, formule augurali, scenette scherzose, regali simbolici, segnano il passaggio della coppia dal gruppo dei giovani a quello degli sposati. Sono cerimonie ancora attuali. Per le antiche nozze a S. Rocco Cfr. R.M. COSSAR, *L'amore e le nozze dei contadini*, Gorizia 1932; R.M. COSSAR, *Gnozzis gurizzanis in storiutis...*, cit., pp. 76/82; R.M. COSSAR: *La majolssisa*, Gorizia 1932; L. D'ORLANDI: *La barriera «trahet»*, in «Cefastu?», S.F.F., Udine 1961, n. 1-5, pp. 91-106.

(7) Andavano a tagliarlo sul *Mont dal Mai*, una piccola altura nel bosco del *Panoviz* o sul S. Marco. Per i significati simbolici del *Mai* o albero di maggio cfr. A. CICERI, *Tradizioni*, cit. pp. 163 e seg.

(8) La guardia all'albero si fa ancora. (Lucinico, Capriva) Recentemente alcuni *Mai* hanno rischiato di essere abbattuti.

(9) Preparavano il «buffet»: vino, gazzose, panini e *strucui cusinas tal tavaius* o cotti in forno, a casa dei giovani che li vendevano per rifarsi delle spese. In occasione della Sagra quest'anno (1989), gli *strucui cusinas tal tavaius* sono stati riproposti a cura del «Centro per la conservazione e la valorizzazione delle tradizioni popolari di Borgo S. Rocco».

(10) Quello dei «tre primi balli» era un privilegio al quale i giovani tenevano moltissimo. Chi poteva *tegni sagra* era anche *Zovin dal bal* e le ragazze prescelte, quella sera indossavano un abito nuovo. (v. nota 18).

(11) Cfr. C. Vignoli: *Il parlare di Gorizia e l'italiano* Roma 1917 p. 17: il Vignoli riporta il soprannome *Imperatoria*. Il termine non trova conferma tra i Sanroccari che dicono *Peratoria* (Imperatore - *Perator*). Soprannomi di famiglie in cfr. «Il nostri Borc», cit. *Via Lunga racconta* aprile 1980; Cfr. C. MEDEOT: *Cronache goriziane 1914-1918*, Gorizia 1976, p. 53, il diario di Lucia Bortolotti e le note di C. Medeot sono ricchi di informazioni fra le quali si trovano anche soprannomi di famiglie sanroccare ancora attuali.

(12) R.M. COSSAR: *Gorizia...*, cit., p. 242.

(13) Cfr. PIRONA riporta: *taront come un ufiel* che corrisponde a «testa di rapa», ma anche: *benedet il mio ufiel*; Cfr. V. OSTERMANN, *La vita in Friuli*, Bologna 1976, p.

175 scrive: «chi mangia molte rape lesse orina nel letto».

Cfr. A. ZANON, *Lettere a Fabbio Asquini 1762-1769* a cura di L. CARGNELUTTI, Udine 1982, lettera n. 127 del 23 ottobre 1765, scriveva: «*uffiei* o *offiei*, piccole rape, dal toscano "offella"».

(14) Cfr. PIRONA: *tu ses un ravanel, no tu capis naja*, sciocco.

(15) Dallo sloveno *potok*: ruscello. Via Giustiniani era percorsa da un ruscello ed era sempre molto fangosa.

(16) Anche il parroco rimproverava le ragazze che da via Blaserna trovavano più comodo andare a messa in Duomo, diceva: «*Sbrisseso per daur!*»

(17) *L'ufiel* con la coda dice il novantenne Ing. Lucio Paulin, figlio della Orsola Boschin, doveva essere nato nel Borgo e battezzato al fonte battesimale di S. Rocco (familiarmente chiamato *zita* cioè pignata).

(18) Sanroccaro di via Lunga 46, poi trasferito nella casa di via Blaserna, che un tempo era chiamata la «Casa del Rovere», sono nato in via Ponte Isonzo e non sono stato battezzato a S. Rocco. Per questo motivo non ero considerato *ufiel* con la coda e non potevo essere «giovane del ballo» né «tenere la sagra». (vedi nota 10).

(19) Nel ventotto ero bambina, in piazza la *Buschina* teneva le rape cotte nella mastelletta di legno coperta con un tovagliolo bianco. Era per invogliare le signore. Andavano a comperarle le Contesse, le Baronesse che volevano gustare qualcosa di insolito. Ne prendevano due, tre. Non erano grosse (le rapette), erano di media misura, come piccole patate. Erano come *ufiei*, ma erano rape!

(20) Grande paiolo di rame inserito in un focolare in muratura.

(21) La maggior parte di essi acquistò i terreni nei primissimi anni di questo secolo. Mostre ed esposizioni curate dalla i.r. Società agraria nella seconda metà dell'Ottocento, avevano dato un notevole impulso all'orticoltura. Cfr. A. CLARICINI: *Gorizia nelle sue istituzioni e nella sua azienda comunale durante il triennio 1869-1871*, Seitz 1872, pp. 408/10; G. MANZINI - E. CANDUTTI: *La Camera di commercio di Gorizia*, Gorizia 1972, pp. 23/24.

(22) Nel 1820 Gorizia contava 7.784 abitanti, nel 1850 ne contava 10.581 e nel 1869 il loro numero era salito a 16.659: Cfr. C. CZOERNIG, *Gorizia, la Nizza*, cit., pp. 818/819; nel 1900 la popolazione era passata a 24.432 anime: Cfr. ITALIA NOSTRA, *Gorizia ottocentesca*, Gorizia 1975, p. 7.

S. Rocco risulta essere in ogni epoca il sobborgo più popoloso.

(23) Cfr. G. Manzini - E. CANDUTTI: *La Camera di Commercio*, cit., pp. 30/32.

(24) Le piantine venivano collocate a riparo di muri, o coperte con stuoie, bandoni, vetri. Contro la brina si usavano le fumate, cfr. «L'Agricoltore Goriziano» 15 aprile e 1° maggio 1903.

(25) Numerosi erano gli ortolani che coltivarono fiori per venderli al mercato: per esempio in Androna del pozzo (daur dal pozut) vi era il *Santo*, in via Cipriani il *Piccolo*. Da S. Rocco passavano anche dirette al mercato di Gorizia, le ortolane di S. Pietro con in testa i cesti colmi di fiori (usavano metterli uno sopra l'altro). A S. Rocco vi era anche un vivaio che vendeva piantine di ortaggi: cento per cent. 20 - Cfr., l'Agricoltore, cit., 1.5.1906.

(26) Se non piove, goccia: anche la vendita di piccole (o poche) cose aiuta a tirare avanti.

(27) *Tenete conto della luna per seminare?*
Per dire la verità guardiamo la luna (le fasi della luna) ma anche il tempo. Se la terra è troppo bagnata non conviene seminare perché pestandola diventa sterile.

In quante siete al mercato attualmente Anna?

Di S. Rocco una volta eravamo sicuramente quaranta, anche di più. Adesso siamo cinque o sei: l'Albina, la Breda, la Rosina, la Marcella, il Fornà che viene una volta alla settimana. L'Ermanno e la Alma sono anche loro di S. Rocco, ma sono andati via dopo sposati.

(28) Gorizia ebbe un acquedotto già nel Settecento per volere della Imperatrice Maria Teresa. Successivamente ampliata, la rete idrica portò l'acqua anche a S. Rocco (1852). Per i pozzi e le fontane di Gorizia Cfr. G.F. FORMENTINI: *Memorie Goriziane fino all'anno 1883* Gorizia 1985, pp. 97/98.

(29) La Fontana monumentale offerta dall'ing. A. Lasciac fu inaugurata il 25 aprile del 1909, la fontana della Crosada si trovava all'incrocio di via Blaserna con via Tuscolana, la fontana all'incrocio delle vie Faiti e della Bona era detta *cal Lutman* perché in quel luogo sorgevano, l'una di fronte all'altra, le case di due famiglie di nome Lutman.

(30) Il cuscinetto ad anello detto *Sfitik* serviva soprattutto ad evitare che il peso portato in testa toccasse il cuoio capelluto provocando dolore. Dimenticarlo, come spesso succede alle ragazze distratte era un guaio: certi recipienti, come il *podin* quando erano pieni d'acqua, potevano essere portati solo in testa.

(31) Uno *strop* è un'aiuola che può essere lunga fino a dieci metri. La *conviera* (porca) è la parte di terreno rialzato che sta fra due solchi (*gars* o *agars*): con il suo solco la *conviera* è larga cm 70 e può essere lunga come tutto il campo. L'*altana* è una striscia di terreno larga un metro, corrisponde a due *conviere*. La *planta* è un appezzamento più largo dell'*altana*, può essere diviso in più *conviere*.

(32) La fontana di via Faiti serviva tutta la zona verso S. Anna e vi affluivano anche gli abitanti di Vertoiba. In periodi di siccità l'acqua scorreva lenta e si formavano file di donne in attesa anche di notte. A quei tempi però l'acqua dell'Isonzo era così pulita che si poteva anche bere e la si beveva.

(33) Il Merviz era detto anche *Cjavron* perché aveva un caprone da monta.

(34) In ordine di importanza seguivano: il traino, la produzione del vitello e la piccola rendita giornaliera assicurata dal latte per cui

si usava dire *ancja il lat iuda la sacheta* (anche il latte porta un po' di soldi).

(35) Foglie di quercia, di frassino od altro, sconsigliabili quelle di platano che non assorbono i liquidi.

(36) Le canne di granoturco (*cianis*) venivano portate in stalla per tempo affinché si seccassero prima di essere usate. Quando l'animale si coricava sul letto di foglie o di canne contribuiva ad impastare il tutto e non si sporcava.

(37) La frequenza con la quale il letame viene asportato dalla stalla dipende da molti fattori (numero delle bestie, distanza dal letamaio ecc.). Iniziando la fermentazione nella stalla il letame produce calore utile, per esempio, alla crescita del radicchio rosso o alla fermentazione delle rape, il cui *brancel* deve stare a riparo dal freddo.

(38) Nell'orto i concimi chimici vennero introdotti molto tardi. All'inizio furono usati solo nei campi per le coltivazioni di patate, di mais ecc. «L'Agricoltore Goriziano» in data 25/6/1902 invitava gli agricoltori a prenotarsi per l'acquisto di concime chimico denominato «Scorie Thomas».

Il solfato ammonico detto *sal* che tuttora viene somministrato alle piantine dopo il trapianto viene così definito: *je come una tassa di vin che si daga a una persona debula* (è come il bicchiere di vino che si dà ad una persona debole).

(39) Il letame era per la terra, per le piantine occorreva il pozzo nero.

(40) Recipiente a base ovale dalla capacità di l. 10 circa, munito di un solo manico (vedi foto).

(41) Anche il legno dovevamo portare, se no andavamo dritti in Questura.

(42) Ladro, affamato...

(43) Da Bresic, nome celtico del cavolo.

(44) I cavoli contengono vitamine A, B₁, B₂, C, K, U; le rape sono ricche di vitamine A, B, C.

(45) La voce popolare e molti testi, consigliano di praticare un incavo nella rapa e di riempirlo di zucchero che, liquefacendosi diventa un ottimo sciroppo. A S. Rocco si consigliano le rape nere dette *rati* (*Raphus raphanistrum*).

(46) Si incidono le nervature delle foglie di cavolo e si mettono a macerare in acqua borica, poi si applicano sulle ferite.

(47) Il cavolfiore (*Brassica oleracea* var. *Botrytis*) entrò in Europa attraverso la Spagna, proveniente dalla Turchia, Siria ed Egitto. Per il suo gusto delicato i cuochi lo hanno sempre considerato il re delle Brassicacee; qualcuno lo ha anche definito «il cavolo che è andato all'Università» Cfr. G. SEDDON - E. RADECKA, *Il nostro orto*, Milano 1977, p. 18, (titolo originale: *Your Kitchen Garden*).

(48) Cfr. «L'Agricoltore Goriziano» in data 1° marzo 1903 annunciava: «col nome di «Rosenkohl Erfurten Dreienbrumen» viene posta in commercio una nuova varietà di Ca-

volini di Bruxelles, distinta da una ricca emissione di getti laterali che rivestono uniformemente il fusto da terra fino al ciuffo terminale, alta 30-35 cm e dotata di finissimo sapore».

Si coltivavano anche comunemente cavoli a foglia riccia, a foglia liscia o crespa, a foglia rossa, cavoli cinesi che non davano odore cuocendo, broccoli ecc.

(49) Cfr. G. APICIO: *De Re Coquinaria*, Villasanta 1930 pp. 35, 137. L'anatra arrosto con contorno di rape trovati anche nel ricettario Cfr. G. ANTONINI PERUSINI, *Mangiare e ber friulano*, Cusano 1970, p. 97.

(50) «... e provocare carnale desiderio» cosa strana davvero per un ortaggio che è composto per il 90% di acqua Cfr. G. SEDDON - E. RADECKA: *Il nostro orto*, cit., p. 118.

(51) La patata giunse in Europa nel 16° secolo, portata dagli esploratori che l'avevano scoperta in Perù. Per quasi due secoli fu guardata con sospetto (era accusata di provocare malattie come la tubercolosi o la lebbra). In Francia fu Luigi XVI a dare l'esempio cibandose pubblicamente ad un banchetto in suo onore: per l'occasione il Re portava un fiore di patata all'occhiello. Cfr. G. SEDDON - E. RADECKA, *L'orto*, cit., p. 140.

«A Gorizia il primo campo di patate fu piantato nel 1766 e precisamente sul colle di Rafut per cura del presidente della Società Agraria, conte Lanthieri...» tratto da «L'Agricoltore Goriziano», 1° nov. 1904, n. 21.

(52) Nei protocolli redatti in ogni Comune nella prima metà dell'Ottocento, che riguardano le coltivazioni e i prezzi dei prodotti agricoli, le rape o «piante di pastura» sono menzionate solo nelle Comuni di Gorizia e S. Pietro con le seguenti precisazioni: «Questi agricoltori coltivano delle rape per le loro famiglie e ne vendono anche agli abitanti del vicino distretto di Quisca. Nel protocollo di rilievo non si parla delle rape, queste vengono valutate al prezzo dichiarato da tutte le Comuni del vicino distretto di Graffenberg, cioè a Kni 20 per cento funti (anno solare 1824)». Il prezzo viene confermato per la Comune di S. Pietro: «f.:20 per un centinaio dell'Austria Inferiore». Cfr. Archivio di Stato di Gorizia, Catastri XIX-XX secc., elaborati, *Catastral Schätzungs, Operat der Stauer Gemeinde Görz*, Busta 86; Cfr. Archivio di Stato di Gorizia, Catastri XIX-XX secc. elaborati, *Catastral Schätzungs, Operat der Stauer Gemeinde S. Pietro*, Busta 152.

Nel 1871 le tabelle sulla produzione agricola riportate da C. CZOERNIG in *Gorizia la Nizza austriaca* (cit., p. 89), se escludiamo il fieno e il vino, mettono la produzione di rape al secondo posto dopo le patate in montagna e al quarto posto in pianura dopo mais, frumento e riso.

(53) Tale era la situazione nel Friuli occidentale e sul Carso. Il Goriziano godeva di condizioni migliori (terreni, clima). Va anche menzionata l'opera della i.r. Società agraria che aveva sul colle di Rafut il suo campo sperimentale Cfr. C. de MORELLI, *Istoria della Contea di Gorizia*, Gorizia 1972, libro 4, p. 230/31.

(54) Antonio Zanon 1696-1770 aveva visto nella sua infanzia gente morta per strada con in bocca l'erba con la quale aveva tentato di cibarsi.

Lamentava il generale disinteresse per i problemi dell'agricoltura e per quelli dell'alimentazione delle masse. Lottò contro l'ostinato rifiuto dei contadini di coltivare nuove piante alimentari come la patata. Cfr. A. ZANON, *Raccolta di scritti sull'agricoltura*, Udine 1930, libro 11, p. 223.

(55) «Se ne vedono fino a 24 pollici di grossezza che pesano 5-6 libbre» scriveva all'amico Asquini dopo averli coltivati per due anni, e ancora: «I Turneps sono la ricchezza dell'agricoltura inglese». Cfr. A. ZANON: *Lettere a Fabio Asquini 1762-1769* a cura di L. CARGNELUTTI con saggio introduttivo di G.P. GRI, Udine 1982, lettera n. 53 del 13 gennaio 1764; lettera n. 55 del 28 gennaio 1764, p. 167.

(56) «Verze alte a Fanna, che per basse vengono qualificate le comuni, da tempo immemorabile si seminano nel declinare della luna di marzo, si trapiantano (rifossano) pur nella luna cadente di aprile e dopo un mese si comincia a goderne il frutto, cioè le foglie che si tagliano da sotto non toccando la testa e più si taglia più crescono fino a s. Martino». Lo Zanon riferisce ancora che quegli strani cavoli formano arbusti, hanno un ciclo triennale, resistono al gelo, occorre proteggerli dagli animali che ne sono ghiottissimi e che, nei patti di affittanza, è molte volte fatto obbligo di coltivazione. Cfr. A. ZANON: *Raccolta di scritti*, cit. libro XI pp. 300-304.

Trattasi certamente del «cavolo cavaliere» o cavolo albero che cresce spontaneamente sulle coste della Bretagna e dell'Inghilterra e dalla quale si sono ottenute le varietà coltivate attualmente. Cfr. *Dictionnaire d'Histoire Naturelle*, Paris 1803.

Riferendosi al cavolo Cavaliere i Francesi amano dire: «nell'Isola di Jersey è possibile vedere una mucca pascolare all'ombra di un cavolo».

(57) Cfr. *Guida per istruire gli agricoltori del Litorale sugli ingrassi e sui foraggi* Udine 1829, pp. 54/56.

Una varietà di cavoli, non così alta, ma con le stesse caratteristiche si coltivava a S. Andrea, il paese dei *Verzos* (così erano soprannominati i suoi abitanti), fino al 1952. Le piante raggiungevano l'altezza di 50 cm; nel primo anno si consumavano le foglie lungo il gambo, l'anno successivo i getti laterali che erano teneri e gustosi. Il terzo anno la pianta forniva cibo per gli animali, escluse le mucche: si temeva che il cavolo compromettesse il sapore del latte. Informatore Luigi Del Zotto.

(58) I cappucci si seminano due volte all'anno. La prima volta per S. Giuseppe, si mettono a dimora intorno alla festa di S. Marco il 25 aprile. I precoci maturano per S. Pietro, i tardivi per S. Rocco. Questi ultimi che hanno la testa grossa e dura, sono quelli adatti per fare i *crauti* (varietà Bronzvig).

La seconda volta si seminano per S. Antonio di giugno, quelli chiamati *del Nanos*. Do-

po venti giorni hanno quattro foglioline (fanno la croce). Si piantano a dimora dal 20 di luglio ai primi di agosto, in ogni caso prima di S. Rocco, se no non arrivano a fare la testa. Sono pronti per S. Martino e sono adatti per essere messi nella vinaccia (v. nota 62). Per il termine *conviera* v. nota 31.

(59) Letteralmente un seme ad ogni estremità e uno in mezzo, per non essere costretti a diradare successivamente, infatti la *regula je: semenà rar e cuèi* (seminare raro e cogliere).

(60) Per una *conviera* (v. nota 31) lunga 100 metri si calcola un cucchiaino di semenza. Dieci *conviere*, dieci cucchiaini. Buttare lontano, in alto, si vede dove cade. Se non spunta, se la stagione è secca, bisogna bagnare: dare due *vassei* di pozzo nero e quattro di acqua. Allora la coda diventa fina e lunga e va giù, giù a cercare umidità. Quando la trova, la radice si allarga e fa subito la «mela» che fa ombra alla radice. Allora una codina piccola fa una rapa di due, tre chili! Io tante volte guardo e penso: quella piccola coda quanta grazia di Dio ha fatto!

(61) Cfr. PERUSINI ANTONINI: *Mangiare*, cit., p. 122; Cfr. D. DAL CER: *Tradizioni alimentari in alcuni paesi dell'arco alpino Orientale*, Udine 1972, p. 63.

Sull'uso delle vinacce per la fabbricazione dell'aceto, del cremor tartaro e dell'olio di vinaccioli Cfr. M. FORMENTINI: *L'aceto di vino*, Gorizia 1989, pp. 4 e seg.; M. FORMENTINI: *L'olio di vinaccioli*, Gorizia 1989, p. 6 e seg.

(62) Vedi nota 58. Sono cavoli di una varietà tardiva detta *del Nanos*, che qualcuno a S. Rocco, secondo l'uso sloveno, mette a macerare nella vinaccia delle rape. Con le foglie macerate in salamoia si fanno degli involtini che in sloveno vengono chiamati *sarma*.

(63) In Friuli le rape così trattate vengono chiamate *craut di ras* oppure *craut di rauz* (v. Pirona) e Cfr. G. PERUSINI ANTONINI: *Mangiare*, cit., p. 126; sono dette «rape inacidite» in Cfr. K. PRATO: *Manuale di cucina di Katharina Prato* (tit. orig. *Die Sueddeutsche Küche von Katharina Prato*) Graz 1880, Trieste 1892, Bologna 1980, p. 574.

(64) Cfr. G. PERUSINI ANTONINI: *Mangiare*, cit., p. 124 «I *crauti* sono meno diffusi della *brovada* in Friuli, ma tuttavia noti dal XVI° secolo».

(65) Cfr. G. PERUSINI ANTONINI: *Mangiare*, cit., p. 50, segnala la *bisna*, pietanza preparata con *crauti* e *repa* in uso a Montemaggiore.

(66) Cfr. G. PERUSINI ANTONINI: *Mangiare*, cit., p. 123/24; Cfr. C. DAL CER: *Tradizioni*, cit., p. 63.

(67) Secondo le zone e le stagioni, la *jota* può essere preparata con fagioli, patate, verdure, *crauti* o *repa*, con o senza condimento porcino (di grasso o di magro). Nel retroterra Goriziano prendono il nome di *jota* tutti i cibi che contengono rape acide o *crauti*, talvolta anche il *bisc* (rape e cavoli fermentati insieme).

«Nei testi quattrocenteschi la *jota* compare con la voce «*iottho*». *Iottho* è di origine ger-

manica» Cfr. F. BABUDRI: *All'insegna del buon gusto nelle tradizioni giuliane*, Trieste 1931, p. 36, ed aggiunge: «*iota* vuol dire ghiotta».

(68) A proposito delle abitudini dei Goriziani molti testi riportano la frase di Girolamo da Porcia: «Nel mangiare come nel bere e nel vestire sono tedeschi» Cfr. C. de MORELLI: *Istoria della Contea di Gorizia*, rist. Gorizia 1972, libro I, p. 205; Cfr. C.L. BOZZI: *Ottocento Goriziano nell'età Napoleonica*, Gorizia 1929, p. 36 scriveva: «grande affluenza di forestieri provenienti dalle province tedesche si nota in questo secolo (...) durerà fino a che il rinato sentimento italiano dei Goriziani non vi porrà un deciso argine».

(69) Per le caratteristiche della cucina Goriziana vedesi Cfr. L. AU FIORE: *Il vino nelle antiche ricette goriziane*, Gorizia 1972, p. 5 seg.; L. AU FIORE, *La gubana goriziana*, Gorizia 1973; L. AU FIORE: *La caccia nella cucina del Friuli-Venezia Giulia*, Gorizia 1973; L. AU FIORE: *La cucina goriziana in Gorizia* N.U. della S.F.F., Udine 1969, pp. 334/47; Cfr. M. RENZI: *Gastronomia goriziana e friulana* in «Porta Orientale» n. 11, 12 nov. 1958.

(70) Il soprannome *Dornik* le veniva dal nonno Marchig che aveva sposato una *Dornik* figlia unica e, come vuole l'usanza slovena in questi casi, era andato ad abitare in casa di lei. Attualmente il soprannome di *Dornika* spetta alla pronipote: Luigia Marchi vedova Vecchiet, detta anche Gigia, Premio S. Rocco 1979.

(71) Giovanni Marchig aveva quattro figli: Giuseppe, Andrea, Francesco e Teresa.

(72) Nel cortile c'era un grosso *vassel* che veniva riempito all'Isonzo e che fungeva da cisterna.

(73) Le *orne* erano alte cm 90 ed avevano un diametro di cm 85.

(74) Il *grati* si fabbricava in casa usando le lame delle vecchie falci. Successivamente però si poté comperarlo. L'attrezzo era provvisto di quattro piedi sottili che non erano adatti a sopportare la mole di lavoro al quale lo strumento veniva sottoposto. Quando si rompevano si rimediava appoggiando il *grati* fra due sedie o su un tino.

(75) Per un'orna di cappucci si usavano kg 1,5/1,8 di sale.

(76) I sassi non dovevano essere di pietra calcare *se no fasevin reazion*.

(77) Aggiungendo altro sale o aceto di vino.

(78) I Goriziani amavano andare a passeggio la domenica e fermarsi a fare spuntini nelle trattorie dei dintorni: «Fra il 1910 e il 1914 c'era nella Val Rosenthal il «Tivoli» sistemato in un villino, per gli amanti del prelibato piatto di maiale affumicato con *Sauerkraut*, cappucci garbi, preparati con tutte le regole...»

Più avanti, a metà della strada fra la città e Ausovizza vi era la *Baita* celebre per le sue salsicce, *crauti*, il resling e il verduzzo...» così scriveva Cfr. C.L. BOZZI: *Memorie e cronache del Friuli Orientale 1890-1920* S.F.F., Udine 1971, p. 113/114.

(79) Le sorelle Boschin erano dieci, sei nate da un primo matrimonio del padre e quattro dal secondo. Il Boschin ebbe in tutto venti figli.

(80) Dove un tempo si fermavano le carrozze passeggeri dirette ad Aidussina. C'erano due pozzi e un grande rovere che dava anche il nome alla strada (oggi via Blaserna).

(81) *Bichs* dal tedesco «wachsen» che vuol dire lucidare ma anche frustare.

(82) Il *grati* delle rape era una grossa grattugia dentata simile a quella che si usa per grattugiare le carote.

(83) *Phytolacca decandra* detta anche *uva turca*.

(84) Cfr. C. MEDEOT, *Cronache goriziane 1914-1918*, Gorizia 1976, con particolare riferimento al capitolo «*Dall'osservatorio di S. Rocco*», diario di Lucia Bortolotti, pp. 37/88.

(85) Una fotografia della famiglia Paulin ritratta davanti alla casa distrutta in Cfr. L. SPANGHER, *Il Borg*, cit., p. 20.

(86) Rilasciata in data 1° maggio 1925: il Marchig dichiarò: «*meto capuci freschi a inacidire e li vendo al mercato coperto*».

(87) Le *orne* venivano spesso sostituite. Il Marchig le acquistava dai bottai di Čepovan o a Loqua. Egli produceva solo *crauti* e so-

steneva che *crauti* e *repa* non devono essere preparati nelle stesse botti. Un anno ci fu in casa Marchig un'eccezionale produzione di rape che si coltivavano per i bisogni della famiglia. Il Marchig provò a fare il *bisc* (cavoli e rape formentati insieme) ed anche in quella occasione si procurò una botte nuova. Il prodotto però non ebbe successo e l'esperimento non venne ripetuto.

(88) Si dice che, all'inizio del secolo, il titolare della ditta Zuccato, che aveva grandi possedimenti terrieri ad Osegliano, si era interessato alla produzione di *crauti* della *Buschina*. Non risulta però che ne abbia mai prodotto in loco.

(89) Toccava alla Anna pestare i cappucci con i piedi scalzi: così andavano via anche i calli. Si alternavano fusti di finocchio selvatico.

Informatori

Borsi Roberto detto <i>Fornar</i>	1946
Bressan Alma detta <i>di Toni Ghendro</i>	1927
Bressan Clemente detto <i>Silvio</i>	1941
Bressan Umberto detto <i>Furlanut</i>	1919
Camauli Adelma detta <i>Pontona</i>	1905
Culot Bernarda	1907
Culot Graziano detto <i>Duša</i>	1905
Culot Teresa detta <i>Bisiaca</i>	1913
Lutman Evaristo	1906
Marchi Giuseppe	1942
Marchi Luigia detta <i>Dornika</i>	1904
Paulin Giorgio detto <i>Pinco</i>	1937
Paulin Lucio detto <i>Inzenier</i>	1899
Paulin Severino detto <i>Sec</i>	1932
Petterin Antonio detto <i>Toni Tal Cuer</i>	1905
Petterin Giovanni	1907
Silli Breda detta <i>la Breda</i>	1923
Stanici Zorka Bate (Yu)	1921
Stuchel Virginia detta <i>Gina</i>	1899
Sossou Aldo detto <i>Simonut</i>	1930
Turel Albino	1931
Turel Ermanno	1905
Urdan Anna detta <i>Ana della Vertoibizza</i>	1916
Urdan Mario detto <i>il Ferovier</i>	
Vecchiet Albina detta <i>del Zanili</i> o del <i>simonut</i>	1910
Zoff Dario detto <i>Madriz</i>	1937
Zoff Gino	1942

