



La Cucina della Tradizione nelle Campagne Cremonesi



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2022



Con il contributo di



Festival della
M STARDA 8.0



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

**LA CUCINA DELLA TRADIZIONE
NELLE CAMPAGNE CREMONESI**

Ricerca della Delegazione di Cremona
per la realizzazione del tema dell'anno 2022 dell'AIC

a cura della Delegazione di Cremona
Ottobre 2022

in copertina

illustrazione di Franco Cimardi

progetto grafico e stampa

MAURI ARTE GRAFICA - Cremona
www.mauriartegrafica.com

Il presente volume non è in vendita



Camera di Commercio
Cremona





La Cucina della Tradizione nelle Campagne Cremonesi

Presentazione	3
1. Introduzione	5
2. Alla tavola del contadino: un esempio di gestione oculata delle risorse <i>di Valerio Ferrari</i>	7
3. L'alimentazione degli abitanti delle campagne cremonesi nelle fonti scritte dal Settecento alla metà del Novecento <i>di Carla Spotti</i>	21
4. Testimonianze e contributi	29
5. Ricette	67
6. Cibo e ritualità nella casa contadina padana di un tempo <i>di Agostino Melega</i>	75
7. Proverbi e modi di dire del dialetto cremonese	85
8. Piccola antologia	91
1. <i>Prosa</i>	
Ovidio, <i>Il pasto frugale offerto da Filemone e Bauci agli ospiti sconosciuti</i>	
• Teofilo Folengo, <i>La cena rustica preparata da Berto Panada</i> • Gianni Brera, <i>I Lombardi a tavola</i> • Comisso Giovanni, <i>Favolosa Cremona</i> • Ercole Brocchieri, <i>La vita nella cascina cremonese</i>	
2. <i>Poesia</i>	
Giovanni Chiappani, <i>El pàan fat in cà</i> • Uliana Signorini Romanenghi, <i>La puleènta</i> • Grazia Antonia Rossi, <i>La puleènta</i> • Giacinto Zanetti, <i>I fazuliin</i> • Giacinto Zanetti, <i>L'às de la fujàada</i> • Silvano Bottoni, <i>Il</i> <i>Pane</i> • Silvano Bottoni, <i>La polenta</i> • Liliana Ghinaglia, <i>Me ricòrdi</i>	
Bibliografia	105

Presentazione

Nel presentare anche quest'anno la ricerca relativa al territorio cremonese sul tema dell'alimentazione contadina del passato suggerito dal Centro studi dell'Accademia Italiana della Cucina, esprimo, anche a nome degli accademici, il mio grazie più sentito a Carla Bertinelli Spotti che ha realizzato il Quaderno.

Come negli anni passati ella infatti ha coinvolto amici ed esperti, ha raccolto testimonianze orali, contributi scritti e numerose ricette, ha individuato voci dialettali, proverbi, modi di dire della tradizione, formato un'antologia con pagine di prosa e poesie attinenti al cibo, al lavoro dei campi, alla vita contadina.

Dal 2006 ad oggi, 16 Quaderni (dedicati al pesce, alla carne, alle verdure, ai diversi tipi di cottura, al riso e alle paste, ai dolci...) ci hanno così aiutato a conoscere meglio le tradizioni alimentari di Cremona e del suo territorio legandole alle vicende storiche, alle trasformazioni della lingua, alle pagine di prosa e di poesia, insomma alla vita nei suoi cambiamenti nel corso degli anni.

Il Delegato

Marco Petecchi

a nome di tutti gli accademici

Introduzione

Il quaderno quest'anno si rifà a un periodo della nostra **storia** che, pur essendo stato vissuto dai nostri nonni e dai nostri genitori, sembra lontanissimo nel tempo tanto rapidamente sono cambiati abitudini e modi di vivere. Le prime fonti scritte che riporto sono le informazioni che i professori Giuseppe Sonsis e il figlio Giovanni forniscono alla Prefettura del Dipartimento dell'Alto Po relativamente alle caratteristiche naturalistico-ambientali e anche alle condizioni di vita delle popolazioni locali del territorio cremonese. Pubblicate nel 1807, descrivono ovviamente la situazione del secolo appena conclusosi. Per l'Ottocento preziose sono le descrizioni dell'alimentazione degli abitanti delle campagne, con le carenze e i problemi inerenti alla loro salute, redatte da due medici, Alessandro Tassani e Giacomo Marengi. La prima metà del Novecento non segnala novità, ma nel secondo dopoguerra tutto cambia e la realtà agricola diventa sostanzialmente quella che attualmente conosciamo: la cascina da chiusa diventa aperta, le case dei salariati si fanno più confortevoli, la meccanizzazione trasforma il contadino in operaio agricolo. E ovviamente cambia l'alimentazione del contadino: la dieta si fa più ricca e variata, non limitata soltanto a ciò che producono l'orto, il pollaio, la stalla; il supermercato offre prodotti che non hanno legami con il territorio e neppure con la stagionalità.

Alle vicende storiche segue la sezione che raccoglie **testimonianze** orali e **contributi** scritti distinti in tre gruppi: la vita contadina, il cibo, gli animali.

Nelle **ricette** presentate una parte importante è "occupata" dai primi piatti. Una sezione apposita è dedicata ai dolci con una attenzione particolare: dei dolci "poveri" (*pagnòc, cifut, muruziina, pirla e vòolta*), un tempo preparati sul camino, sono indicati dosi e tempi di cottura per la cottura al forno, per facilitare ai golosi nostalgici un sicuro successo.

I **proverbi** e i **modi di dire** del dialetto si riferiscono ad alcuni animali, a prodotti della cascina, ai cibi della tavola contadina. Desidero condividere una notizia curiosa. Il maestro Andrea Vercelli, colui che per primo dà alle stampe un dizionario di dialetto cremonese (1827), spiega di essersi accinto all'opera dopo essere stato sollecitato a trovare la traduzione italiana di *moll de melegot*. E infatti il primo dizionario di dialetto cremonese riporta il curioso titolo: «Il torso del granturco che dà occasione a tradurre in italiano circa 400 vocaboli familiari cremonesi».

L'**antologia** si compone di brani diversissimi per stile, tipologia, autore. Ovidio e Teofilo Folengo descrivono la generosa ospitalità di poveri contadini, Gianni Brera collega il cibo contadino agli eventi dell'anno (il porcello a S. Antonio, il pollaio a Pasqua, le erbe e i primi frutti alla primavera). Ercole Brocchieri racconta la vita in cascina, Giovanni Comisso, che preferisce la campagna alla città, si trattiene il minimo indispensabile a Cremona per

dedicarsi a una lunga visita alle cascine, “quei piccoli villaggi al centro delle grandi proprietà”. Le poesie sono tutte dedicate al cibo e alla sua preparazione: l’asse della sfoglia, il pane, la polenta, i fagiolini con le cotiche.

Segnalo alcuni specifici contributi per i quali ringrazio gli autori. Valerio Ferrari ha scritto, con la solita profondità di analisi, un saggio sulla oculata gestione contadina delle risorse alimentari provenienti dal campo, dalla stalla, dal porcile, dalla caccia, dalla pesca e dalla raccolta. Ne traiamo spunti preziosi per evitare sprechi e proteggere l’ambiente. Agostino Melega mette in luce la complessità del rapporto tra costume, religiosità e cibo che animava la casa contadina di un tempo. Ricorda i momenti salienti della preparazione del pane e della polenta, il rito sacrificale dell’uccisione del maiale, garanzia di sicurezza alimentare per un anno. Sempre interessanti sono le riflessioni e i ricordi, tra realtà e leggenda, di Giorgio Maggi, vivida la descrizione della tavola contadina accompagnata da efficacissimi proverbi dialettali di Grazia Rossi, che ci regala anche una sua bella poesia.

Ringrazio gli accademici Alberto e Marco per le loro testimonianze, Doriana che, oltre a farci conoscere due persone speciali come Cesare e Alberto, ha sperimentato le ricette dei dolci poveri per invitarci a ripeterli.

Ringrazio molto Romeo, Piera, Antonietta, Giuseppe, Luana, Lilluccio sempre ironico e pungente, Davide che ci incanta con le sue conoscenze sugli animali da cortile, le amiche piacentine Luciana, Mariarosa, Sandra e Rina e vi invito senza indugio a leggere il quaderno.

Un ringraziamento speciale a Franco Cimardi che ancora una volta, con il suo “trio contadino a tavola”, impreziosisce la copertina di questo quaderno, e a Valentina Mauri cui si deve il progetto grafico e la stampa.

Cremona, ottobre 2022

Carla Bertinelli Spotti

2. *Alla tavola del contadino: un esempio di gestione oculata delle risorse*

Valerio Ferrari

Ma c'era contadino e contadino...

Come spesso succede, anche in un territorio dalla millenaria economia fondata sull'esercizio dell'agricoltura, integrata dalla zootecnia, di cui la pianura lombarda rappresenta un esempio paradigmatico, nonostante la relativa omogeneità specifica delle derrate prodotte nel corso dei secoli, l'alimentazione del mondo contadino si è sempre rivelata tutt'altro che omogenea, poiché il tema specifico dev'essere osservato alla luce della diversificazione sociale affermatasi al suo interno, in ogni tempo.

E se in ogni tempo le base alimentare della popolazione padana è stata sostenuta, in misura preponderante, dalla componente cerealicola, le differenze ravvisabili sulle tavole dei diversi ceti sociali, anche in questo caso, risultano decisamente contrassegnate.

Infatti, sin dalle epoche più antiche, in genere, le classi sociali più basse potevano disporre principalmente di grani minuti, quali il miglio, il panico, il sorgo, l'orzo, il farro piccolo, la spelta, la segale e, in seguito, il mais, mentre a quelle più elevate erano riservati i cereali nobili: frumento e grano duro, secondo le aree geografiche e, più tardi, riso.

Se poi la prima categoria doveva far ricorso con continuità a diversi legumi, quali, lenticchie, fave, ceci, cicerchie, piselli, fagioli dall'occhio e, dopo la scoperta del Nuovo Mondo, fagioli "comuni" nelle diverse varietà, per far fronte ai fabbisogni proteici dell'organismo, le classi elevate vi provvedevano con la maggiore disponibilità di carne.

Del resto le differenze alimentari, non solo rispetto alla qualità del cibo, ma soprattutto rispetto alla quantità, hanno sempre rappresentato uno dei fattori più connotativi - senz'altro il principale tra quelli "di base" - di distinzione sociale, ovunque e in ogni tempo. Da qui deriva una serie di implicazioni di carattere sociale, economico, politico, nonché simbolico e religioso che trascende l'aspetto meramente alimentare, per trasformarsi in strumento di comunicazione più o meno convenzionale, ma spesso ormai consolidato.

E se questo genere di visione corrisponde sovente a situazioni constatate e documentate, è anche vero che la realtà è in genere molto variegata e va considerata e intesa nella sua complessità, che comporta sostanziali differenze a seconda dei luoghi e dei contesti socio-economici.

A partire dal XIX secolo sono diversi gli autori, le ricognizioni o le relazioni che si prefiggono di dare conto delle condizioni sociali, lavorative e sovente anche alimentari e sanitarie della popolazione contadina e, se private di una loro certa inclinazione alla visione paternalistica della realtà - del resto connaturata al pensiero degli autori di tali relazioni, tutti ovviamente appartenenti alla nobiltà o all'alta borghesia dei proprietari terrieri - il quadro che ne esce appare comunque di elevato interesse.

Da queste - come la ben nota *Inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola*, presieduta dal conte Stefano Jacini, i cui Atti, per quanto riguarda il nostro territorio, furono pubblicati nel 1882 - si evince la diversificazione esistente nel mondo contadino dove, ai non frequenti piccoli proprietari di poche pertiche di terreno o agli affittuari di piccoli fondi a conduzione familiare - nel cui ambito alcuni membri della famiglia erano sovente costretti a prestare lavoro anche all'esterno dell'azienda, come braccianti avventizi - si contrapponeva la categoria dei proprietari terrieri nonché degli imprenditori agricoli, affittuari di ampie tenute, per la cui conduzione si avvalevano del lavoro di "contadini" con contratti e mansioni diverse e tradizionalmente distinti in altrettante categorie.

Per i "contadini salariati" (come i bovari o bifolchi, i cavallanti, i bergamini, i campari, i casari, ecc.), assunti con contratto annuale, la mercede consisteva nell'abitazione gratuita in cascina per sé e per la famiglia, una piccola porzione di terreno da adibire a orto, il porcile, il pollaio, la legnaia con un certo quantitativo di legna, una paga annua in denaro e prestabilite quote di granaglie (mais, frumento, miglio e riso brillato), di legumi, di vino, di sale, di olio e talora anche di carne suina salata, lardo e formaggio.

Ai "braccianti obbligati" anch'essi con contratto annuale, ma retribuiti a giornata di lavoro, e residenti con le famiglie in cascina (ma si trattava spesso degli stessi membri in età da lavoro delle famiglie dei salariati), spettava più o meno quanto assegnato ai contadini salariati, salvo pagare un affitto per l'abitazione e per un campicello da coltivare in proprio.

Infine c'erano gli "avventizi" o "disobbligati", non residenti in cascina, ingaggiati a giornata o a settimana secondo necessità, e retribuiti in modo diverso in proporzione ai lavori da compiere (semina, mietitura, fienagione, monda del riso, ecc.) ed eventualmente ricoverati in alloggi estemporanei, come magazzini, stalle e fienili per il periodo di permanenza.

Come si può facilmente intuire, l'alimentazione dei contadini appartenenti alle diverse categorie, anche a seconda della stagione e dei lavori agricoli da svolgere, non avrebbe potuto essere che la più variegata, sia in qualità sia in quantità.

Secondo il conte Faustino Vimercati Sanseverino, proprietario terriero, imprenditore agrario, poi Senatore del Regno ed estensore di interessanti quanto istruttive *Notizie statistiche e agronomiche intorno alla città di Crema e suo territorio*, pubblicate a Milano nel 1843, «ai mietitori del frumento, sieno essi bifolchi, braccianti o giornalieri avventizi, si somministra il vitto che consiste in quattro pasti al giorno, due di minestra, uno di polenta con salsiccia, cacio, ricotta o altro, e uno di solo pane. Oltre a ciò si aggiungono due boccali di vino per tutta la giornata».

E più avanti ci informa che in media: «Il contadino cremasco vive abbastanza agiatamente. Fa tre ed alle volte quattro pasti al giorno a seconda delle stagioni. Ordinariamente il pranzo consiste in polenta con carne salata di majale o di oca, o con formaggio, o con ricotta, o con pesce fresco o salato, alle volte anche con uova, e sino, benché di rado con polli. Alla sera minestra di riso o paste con legumi, condita con lardo, e con olio nei giorni magri. Alla

mattina la colazione consiste in pane di frumento nell'estate e di miglio misto a formentone o a segale nell'inverno. Quasi sempre beve vino. Nelle lunghe giornate fa un altro pasto o di minestra, o di polenta, o di insalata con pane».

Benché il territorio cremasco, rimasto per circa tre secoli e mezzo sotto la dominazione veneta, potesse vantare una situazione abbastanza privilegiata, rispetto ai territori vicini, grazie al buono stato dell'agricoltura, fatta oggetto di continue miglioni dai possidenti terrieri locali, per lo più appartenenti alla nobiltà cittadina, che nella proprietà fondiaria avevano riposto nel tempo ogni loro ambizione e investimento, disdegnando in genere qualunque tipo di imprenditoria industriale, non si deve prendere questo genere di assicurazioni per oro colato, poiché queste descrizioni non possono essere considerate esenti dal desiderio di promuovere, verso i destinatari degli scritti o verso i lettori esterni al territorio illustrato, l'immagine di un contesto socio-economico agiato ed evoluto, proiettato verso un costante sviluppo e proteso a garantire uno stato di benessere ai suoi abitanti.

In realtà le sacche di povertà dovevano certamente esistere anche qui, come altrove, e soprattutto tra la popolazione cittadina, che annoverava artigiani e operai di vario genere, che dell'agricoltura poteva conoscere solo di riflesso i prodotti giunti sui mercati urbani.

La mortalità infantile, la presenza di Luoghi Pii Elemosinieri, la mendicizia diffusa, soprattutto in città, lasciano immaginare anche situazioni piuttosto critiche. La pellagra, la malaria ed altre malattie, sebbene meno diffuse rispetto ai territori circostanti, secondo le statistiche ospedaliere, sono spesso indizio di povertà e di malnutrizione.

A tavola con la famiglia contadina media

Dunque a che tavola contadina potremmo sederci per aver un saggio di ciò che vi poteva comparire all'ora di pranzo o di cena, tanto nei giorni feriali quanto in quelli festivi, per non dire delle specialità riservate alle ricorrenze tradizionali, alle nascite, ai matrimoni, agli anniversari, se non alla tavola della famiglia contadina media? Una famiglia tradizionale, né troppo povera da dover ridurre il vitto ad una forzata monotonia, né troppo benestante, come quella del proprietario terriero, che rispecchierebbe meno bene l'idea di un'alimentazione moderata e decorosa, legata al succedersi delle stagioni, attenta all'amministrazione delle proprie risorse e adeguata al mantenimento in forze e in buona salute dei suoi componenti.

Poiché oggi nell'opulenta ma sovraesposta, eccessivamente sfruttata, inquinata e usurata pianura lombarda la figura del contadino è scomparsa da almeno un settantennio, ormai sostituita dall'imprenditore agricolo, super meccanizzato, poco incline a trattare il suolo agricolo come una risorsa da tramandare in buono stato ai posteri, dimentico dell'equilibrata coesistenza tra uomo e terra, che per la sua stessa mensa domestica si rifornisce al supermercato, tanto quanto l'impiegato, l'operaio, il commercialista o la persona in carriera, il nostro modello non potrà che essere il contadino che ancora abitava le innumerevoli cascine del nostro territorio mediopadano, in piena efficienza fino agli anni Cinquanta del secolo scorso o giù di lì.

E considerato che, il cibo, in ogni società umana, è il frutto di un'evoluzione culturale specifica, sviluppatasi, perfezionatasi e assestata nel tempo in ogni singola area geografica in relazione alle risorse disponibili, alle capacità produttive in sintonia con le caratteristiche climatiche e pedologiche dei luoghi, alle tradizionali modalità di elaborazione e di confezionamento delle materie prime, unite ad una congerie assai complessa di fattori di carattere tecnico, ma pure psicologico, simbolico, religioso, sociale e via dicendo (che è il vero connotato culturale del cibo), ecco che anche la rievocazione del vitto in uso nelle nostre campagne si trasforma in un elemento di identità sociale e cronologica particolarmente distintivo e strumento di comunicazione di tale situazione verso i membri della stessa collettività di appartenenza.

Non per nulla di questo filone culturale “dei tempi antichi” o “del mondo contadino” si è da tempo impossessato anche il marketing dell'industria alimentare e della ristorazione che offre al pubblico una varietà davvero cospicua di prodotti “del contadino”, che in realtà nelle nostre campagne nessuno si sarebbe mai sognato di produrre o comunque di produrre in quel determinato modo, non trascurando però di presentarli in confezioni “rustiche”, di finta carta-paglia, come quella in uso presso i macellai d'altri tempi, in contenitori di coccio, di legno, dall'aria “campagnola”, o in involti grezzi, legati con spago grossolano. Il tutto adagiato in grandi ceste di vimini, in cassette di corteccia d'albero, foderate di paglia e così via, appellandosi a reminiscenze agresti, al mito della tradizione, del “c'era una volta”, nell'intento di gabellare immagini di genuinità, come se l'evocazione del prodotto di tradizione, che si produceva da tempo memorabile, equivalesse a garantirne la buona qualità. Illusioni, del resto, rapide a cadere alla semplice lettura degli ingredienti.

In realtà nessuno di noi sarebbe più disposto ad affrontare le fatiche che il contadino vero doveva sostenere, nella gestione della propria economia domestica, in una lunga trafila di operazioni che, dalla risorsa primaria - ottenuta dalla coltivazione dei campi o dall'allevamento di animali - portavano ad ottenere gli ingredienti di base con cui preparare il cibo quotidiano.

Escluse poche e indispensabili merci che dovevano essere necessariamente acquistate poiché non producibili in proprio, come il sale, lo zucchero, il caffè, l'olio o poco altro ancora, per il resto ogni famiglia di piccoli proprietari o di affittuari provvedeva da sé alla produzione delle scorte alimentari primarie, ricavandole dal lavoro dei campi, dalla gestione della stalla, del porcile, del pollaio, dell'orto, del brolo o della vigna, a cui si potevano aggiungere i proventi della caccia, della pesca minuta, della raccolta estemporanea di molti prodotti della natura, del prato, del bosco, della siepe. Ciò che, nel suo variegato insieme, valeva ad assicurare alla famiglia contadina media una dieta sufficientemente equilibrata, apportatrice di tutti gli elementi fondamentali per una nutrizione corretta, atta a mantenere in buona salute e in forze persone che al lavoro manuale, di norma tutt'altro che leggero, dovevano affidare giornalmente la propria sopravvivenza.

Il campo

Dal campo l'agricoltore padano ha ricavato per millenni la base alimentare principale del suo vitto. Nei secoli passati, dal medioevo all'età moderna, agli abitanti del contado - come, del resto, alla maggior parte del popolo operaio della città - furono destinati i grani minori, di cui si riempivano annualmente anche i magazzini pubblici per la loro graduale immissione sul mercato cittadino a prezzo spesso calmierato. Si trattava per lo più di miglio e, in misura proporzionale, di segale, con cui confezionare il "pane di mistura", dove la farina di segale rappresentava un elemento indispensabile per questo genere di panificazione, poiché provvista del glutine necessario per la coesione delle forme di pane, assente invece nel miglio. Ma nei secoli passati anche diversi altri cereali minori, come l'orzo, il farro e la spelta, costituirono sovente la base alimentare della popolazione, specialmente di quella rurale. Per non dire dei tempi di carestia, quando si doveva approfittare anche di altri grani di norma destinati all'alimentazione animale, come l'avena, il sorgo o il panico. Con i grani produttori di farine non o scarsamente panificabili, poiché prive di glutine, si sono sempre confezionate, sin dalle epoche più remote, delle polente, come la ben nota puls del mondo romano, nella cui preparazione rientravano sovente anche farine derivate da alcuni legumi macinati, quali ceci, lenticchie, cicerchie.

Con l'avvento del mais, che dalle nostre parti pare cominciasse a fare la sua apparizione sin dai primi decenni del XVII secolo, e con la sua rapida e successiva affermazione, anche la base alimentare cerealicola della popolazione meno abbiente mutò repentinamente.

Ben più produttivo del frumento, della segale e del miglio, il mais andò ben presto sostituendo quest'ultimo, mentre il maggior consumo di mais da parte della popolazione rurale - ma anche cittadina -, liberò maggiori quantità di frumento da immettere sul mercato, con evidenti vantaggi economici da parte della proprietà terriera.

Con la farina di mais, specialmente con la frazione più fine (fioretto) si confezionavano le pagnotte di "pane di mistura", miscelandola con una sufficiente percentuale di frumento (indispensabile poiché provvisto di glutine) e non di rado anche di miglio. Ma l'impiego privilegiato fu sempre quello destinato alla preparazione della polenta: un cibo di facile preparazione, capace di donare presto sazietà, versatile e quasi neutrale, e quindi adatto ad accompagnare o a integrare le vivande più diverse, il cui uso alimentare dilagò in breve tempo, divenendo la base alimentare pressoché unica per la gran parte della popolazione meno abbiente.

Poiché la quasi totale produzione di granoturco era consumata in loco e destinata principalmente all'alimentazione umana, si può credere che le varietà colturali maidicole - sia da primo raccolto (varietà maggenghe) sia da secondo (varietà quarantine o cinquantine) - fossero tutte a granella cristallina, conosciute come mais vitreo o a frattura vitrea (*Zea mays* subsp. *indurata*): senza dubbio il preferito nell'alimentazione umana e il migliore per la confezione di farine da polenta o farine bramate. In passato le varietà locali erano molte e non sempre facilmente codificabili, ed è presumibile che anche

da noi se ne coltivassero diverse, a seconda del tipo di suolo e delle esigenze, o delle preferenze, che quasi ogni famiglia di agricoltori esprimeva al riguardo. Di questa biodiversità, andata perdendosi a partire dagli anni Cinquanta del secolo scorso, con l'introduzione dei mais ibridi, sarebbe interessante ricostruire il profilo, anche attraverso le ultime testimonianze orali, oltre che sulla base di approfondite ricerche d'archivio.

Superata la fase di mono-alimentazione maidicola, con il miglioramento delle condizioni economiche delle campagne, tornò ad essere coltivato in modo più esteso anche il frumento con la conseguente disponibilità a tutti i livelli di farina più nutriente e con il ritorno ad una panificazione di elevata qualità. Ma in gran parte delle nostre campagne, così ricche d'acqua ovunque, sin dal XVI secolo si iniziò a coltivare il riso, che a partire dalla metà del secolo XVIII assunse in certe zone una forma colturale intensiva, motivo anche di aspre diatribe tra le autorità locali e i medici, da una parte, e i proprietari terrieri dall'altra, poiché le risaie furono a lungo imputate di costituire la principale causa della malaria.

Di questi cereali, ad ogni raccolto, una percentuale dei grani veniva riservata al consumo diretto e, pertanto, esclusa dalla vendita e accumulata nel granaio di famiglia, per le necessità domestiche. Frumento e mais erano poi via via conferiti al mugnaio perché li trasformasse in farina e in crusca, dietro pagamento della relativa molenda. Qualcosa di analogo riguardava la pilatura e la brillatura del riso, di cui, in genere, si trattenevano quantità più contenute.

E, pur rimanendo un alimento fondamentale, sulla tavola dell'affittuario o del piccolo proprietario terriero la polenta inizierà a diradare la sua comparsa, a favore del pane di farina di frumento o della pasta fatta in casa. Pasta - spesso all'uovo - da consumare asciutta o in brodo, o impiegata per confezionare le specialità dei giorni di grande festa: ravioli e tortelli o altre paste ripiene. Ma le farine di grano presero piede soprattutto per la confezione dei vari tipi di pane: dalle pagnotte da portare settimanalmente al forno comune per la cottura, al pan biscotto più a lungo serbevole, ai pani conditi (con lardo, strutto, ciccioli, ecc.), fino ai pani dolci (con l'uva, fresca o passa, con i fichi secchi e le noci), alle 'bertoline', alle torte delle occasioni speciali, alle 'sbrisolose', ai 'pan meini' e così via, spesso confezionati per la merenda di grandi e piccini nei momenti di massimo impegno lavorativo, da distribuire anche ai lavoratori avventizi per rinfancarne le forze e gli animi.

Anche il riutilizzo della polenta diveniva un'arte speciale: abbrustolita con una fetta di lardo o di pancetta, con del formaggio tenero da far fondere, oppure spruzzata di zucchero, era considerata una vera ghiottoneria. Del resto si tratta di un uso tuttora ben vivo nella ristorazione "rustica", in cui certi crostini di polenta abbrustolita variamente farciti, compongono uno sfizioso antipasto sempre apprezzato. Con la polenta e l'uvetta si potevano preparare anche speciali dolci detti i *zalèt*. Ma la polenta fredda a piccoli pezzi nel latte bollente componeva la colazione di molte famiglie nella stagione fredda, mentre nel resto dell'anno era preferito il pan biscotto, ben frantumato con il batticarne dopo averlo racchiuso in un panno pulito. Altri tempi, senza dubbio, che anche l'imprenditore agricolo odierno non sarebbe in grado di concepire,

avendo smarrito il rapporto intimo, consapevole e conservativo con la terra del suo campo, da cui trarre in forma diretta il proprio cibo, dal momento che nemmeno lui, oggi, si fiderebbe a cibarsi delle derrate che produce, conscio delle modalità di produzione, destinandole per lo più all'alimentazione animale o alla produzione di energia dai costi sociali ed ambientali particolarmente gravosi.

La stalla

Della stalla, ovviamente, il principale e consueto prodotto sfruttabile a livello familiare è sempre stato il latte. Come le altre famiglie di dipendenti residenti in cascina, anche quella dell'affittuario aveva diritto ad una quota giornaliera di latte. Verso sera si lasciava appeso ad un'apposita rastrelliera fissata ad una parete della stalla, il proprio bidoncino per il latte, d'alluminio, munito di coperchio (*la sedelina del lat*), e la mattina successiva si andava a ritirarlo pieno, poiché riempito dai bergamini con la mungitura della nottata.

Bollito a dovere, il latte componeva la base, non solo della colazione del contadino, ma spesso anche della cena, con polenta o pane, specialmente dei bambini più piccoli.

Ma dal latte intero, appena munto, si potevano trarre altri importanti prodotti. Primo fra tutti il burro, ottenuto sbattendo a lungo la panna nella zangola. Avendo a disposizione solo piccole quantità di panna, si poteva ottenere il burro sbattendola a forza di braccia in un fiasco di vetro privato della copertura di paglia, per poter controllare l'andamento del processo di trasformazione.

Con il latte avanzato si poteva produrre una sorta di 'mascherpa', con cui alimentare i pulcini di tacchino, magari mescolandola a qualche po' di ortiche tritate fini: un formidabile cibo ricostituente che favoriva una rapida crescita dei tacchinotti.

Nelle cascine ancora provviste del 'casello' - vale a dire di alcuni locali freschi, spesso dal fondo in parte scavato sotto il livello del terreno - e dotate dell'attrezzatura idonea, si potevano produrre alcuni formaggi freschi, robiolle, stracchini e, con il siero di risulta del latte, ricotte. Tutti prodotti da consumare freschi (o, in caso di produzione sovrabbondante, da vendere sul mercato cittadino), o, tutt'al più, da lasciare stagionare qualche mese, come nel caso del quartirolo o dello stracchino "da salva" (divenuto il più noto 'Salva cremasco').

Una produzione molto speciale e caratteristica, nell'alta provincia e soprattutto nel Pandinasco, era il panerone: un formaggio grasso, molle e ricco di occhiature, prodotto senza sale, di sapore dolce ma dal retrogusto amarognolo, dovuto alla notevole quantità di caglio utilizzata. Si mangiava condito con olio, sale e pepe, oppure fatto fondere nella polenta bollente, ma più volentieri accompagnandolo con miele o mostarda a fine pasto, ma solo nei giorni di festa.

Il porcile

Grande importanza ha sempre avuto, in ogni tempo, per gli abitanti della Pianura Padana, l'allevamento dei maiali. A partire dal cospicuo patrimonio suinicolo gestito dagli abitanti del villaggio etrusco del Forcello di Bagnolo S. Vito, nel Mantovano (V sec. a.C.), che probabilmente già commerciavano ed esportavano le cosce degli arti posteriori dei loro animali, di cui non si trovano in posto le ossa, passando per i grandi branchi suini allevati dai Celti nelle estese *silvae glandariae* padane di cui ci parla Polibio (II sec. a.C.), e per le *silve ad incrassandum porcos* altomedievali, capaci di sostenere ciascuna diverse centinaia di porci allevati allo stato semibrado, fino ad arrivare agli enormi allevamenti suinicoli dei nostri tempi, questa pratica zootecnica non vide mai scemare la sua alta considerazione.

Anche la singola famiglia contadina, dunque, non poteva sottrarsi a questa radicata tradizione ed era quasi un obbligo, oltre che economico, anche sociale possedere uno o più capi suini, da allevare, ingrassare e, a tempo debito in parte vendere e in parte macellare in proprio per la produzione delle scorte carnee di gran parte dell'anno. Sull'importanza economica di questo genere di zootecnia domestica, sulle modalità di allevamento e di sacrificio finale del maiale, del clima di festa e di cooperazione sociale tra parenti e famiglie prossime, per l'espletamento della numerosa manodopera necessaria al corretto svolgimento di tale evento, esiste una letteratura sconfinata e non sarà qui il caso di ripercorrerne le fasi.

Importa dire, invece, che anche le famiglie meno abbienti usavano allevare un maiale, spesso in compartecipazione, poiché la pratica doveva apparire irrinunciabile, dividendone poi, in proporzione, i prodotti finali.

Sicché i soffitti delle stanze più adatte (ma persino delle camere da letto) si popolavano di salami d'ogni sorta e dimensione, di cotechini, coppe, luganighe, pancetta e lardo salato, posti a maturare o a stagionare: una garanzia alimentare per i mesi a venire, ma anche oggetto di regalie per assolvere certi obblighi contrattuali con il proprietario o per omaggiare il medico, il veterinario o chiunque fosse tenuto in speciale considerazione presso la famiglia.

Del grande trambusto e delle straordinarie abbuffate conseguenti all'uccisione del maiale si è impadronita persino la filmografia. Sicché tutto quanto non poteva essere confezionato e conservato per periodi abbastanza lunghi formava per giorni e giorni la base alimentare del contadino: dalle frattaglie, alle torte di sangue, dolci o salate, dalle pietanze con le cotenne alle minestre con gli ossicini, il musetto, il codino, fino alla polenta (o il pane) con i ciccioli residui della colatura dello strutto. Una gran festa e un provvidenziale ristoro fisico alle grandi fatiche richieste dall'annata agraria che si chiudeva al ro di novembre di ogni anno. Una festa anche per tutti i collaboratori, ai quali non veniva fatta mancare una parte dei prodotti della macellazione, perché a tempo debito, "a rotazione", anch'essi avrebbero ricambiato a fronte del reciproco aiuto assicurato.

Il pollaio

Al maiale corrispondeva, nel pollaio, l'oca. Ingrassata a dovere negli ultimi due mesi autunnali - anche per poter eventualmente disporre del fegato grasso da vendere sotto Natale - costituiva un'altra provvidenziale fonte di cibo e, soprattutto, di grasso da usare come condimento per il resto dell'anno. Una volta uccisa, spennata e lasciata frollare per alcuni giorni al freddo, veniva liberata dalla pelle (da cuocere a parte, ridotta in striscioline, per cavarne il prezioso grasso da conservare e i relativi "ciccioli") e tagliata a pezzi per ottenerne delle squisite bracioline, da conservare immerse nel loro stesso grasso colato, ben chiuse nelle olle di terracotta. Con le parti rimanenti si approntavano intingoli, arrostiti e minestre durante i giorni successivi. Una ricetta tipica consisteva nel cucinare l'oca, facendola rosolare a pezzi con olio, cipolla, carota e sedano finemente tritati, per poi lasciarla cuocere con salsa di pomodoro e brodo, unendovi verso fine cottura le foglie di un'intera verza, curando che non si disfacessero troppo.

L'anatra, invece, era cucinata arrosto, o, avendone l'opportunità, in umido con i funghi, dopo una cottura prolungata per almeno due ore.

Nei grandi serragli di pollame su cui la massaia faceva conto per una parte non indifferente dell'economia domestica, si potevano trovare pure tacchini e tacchine (spesso usate come premurose chioce per la cova di uova di altre specie avicole) nonché faraone, ma polli e galline hanno sempre rappresentato la quota numerica maggiore. Soprattutto galline ovaiole, per la preziosa produzione di uova, da vendere sul mercato cittadino o da far schiudere in proprio per ottenerne pollastre e galletti da capponare e quindi da vendere con profitto ai macellai di città. Ma, ovviamente, anche uova da cucinare in vario modo per un'alimentazione leggera e altamente nutriente. L'uovo ha sempre rappresentato una provvidenziale risorsa alimentare di grande consumo, comparando spessissimo sulla tavola, sotto forma di frittata, di uova al tegame, di ingrediente di pietanze o di dolci, cotto sotto la cenere anche come base di merende e di spuntini, in forma di uovo sodo, da portare appresso, in campagna, in viaggio, al mercato e persino all'osteria.

Non si può dimenticare, peraltro, la conigliera, altra immancabile fonte alimentare e di reddito extra lavoro. Integratore della scarsa o moderata dieta carnea, a seconda della classe contadina di appartenenza, il coniglio forniva anche la pelliccia con cui foderare soprabiti di ogni sorta e manicotti in cui scaldarsi le mani durante l'inverno. La proverbiale prolificità dell'animale garantiva in ogni caso un'abbondante fonte alimentare in ogni periodo dell'anno, mentre il suo mantenimento costava davvero molto poco: erba raccolta qua e là, lungo gli argini o le prode dei campi, qualche giovane ramo di salice, pane secco, se avanzava. Arrosto o in umido con i consueti ingredienti vegetali (cipolla, carota, sedano, aglio, rosmarino...) si accompagnava alla polenta come poche altre vivande. In occasione delle grandi feste si poteva gustare anche il coniglio in salmì, preventivamente macerato, dalla sera precedente, in una marinatura a base di vino rosso, aromi e spezie. Trattamento, del resto, riservato alla lepre, per attenuarne il forte sapore di selvatico.

Nelle fattorie poste in aperta campagna non mancava anche chi allevasse qualche specie avicola straordinaria, come quaglie e fagiani, ottenuti dalle uova trovate in qualche nido durante le operazioni di mietitura o di sfalcio del prato e fatte covare dalle galline “americanine”. Questa “selvaggina domestica”, insieme ai piccioni, conferiva alla tavola del contadino una nota alimentare “da signori”, sebbene in genere non mancasse quasi mai l’apporto della selvaggina cacciata in forma vagante e da appostamento.

L’orto, il brolo e la vigna

Grandi ortaglie ospitate in qualche porzione di campo confinate con gli edifici della cascina o piccoli orticelli ricavati in qualche angolo di terreno presso l’abitazione costituivano una costante, ovunque, nelle nostre campagne. Dall’orto proveniva una parte consistente dell’alimentazione quotidiana. Fatto oggetto di cure particolari, nell’orto il contadino o, in alternanza con lui, qualche altro membro della sua famiglia, trascorrevva diverse ore al giorno, attendendo con assiduità alla vangatura, alla concimazione, alla semina, all’irrigazione, alla zappatura, alla sarchiatura e rincalzatura dei vegetali coltivati. Alla raccolta dei prodotti, invece, provvedeva in genere la massaia di casa, che vi si approvvigionava in relazione alle necessità e al menù stabilito per il pranzo e la cena della giornata.

Ed ecco dunque che, lungo l’intera buona stagione, negli orti si potevano vedere avvicinarsi le specie orticole più consuete, dalle diverse varietà di cicoria, radicchio, catalogna o di lattuga, agli immancabili pomodori, spesso affiancati da melanzane e peperoni; dalle carote, ai ravanelli, alle rape; erbe, biette da coste, spinaci; fagioli, piselli, fave, fagiolini, taccole; cipolle, aglio e porri; zucchini, cetrioli, finocchi, per una larga scelta alimentare stagionale. Un settore dell’orto era riservato alle patate, mentre chi poteva disporre di più ampi spazi poteva coltivare anche zucche e meloni. Qualcuno, più esperto, gestiva pure l’asparagiaia. E poi, in previsione dell’inverno, ecco comparire la numerosa serie delle verze e dei cavoli, dei broccoli e dei cavolfiori. Una sezione dell’orto era riservata alle erbe aromatiche: salvia, rosmarino, santoreggia, basilico, menta, prezzemolo e sedano, qualche volta pure il rafano o cren.

Le verdure, crude o cotte, comparivano immancabilmente in tavola ad ogni pasto e alla varietà di scelta primaverile-estiva, si alternava la relativa monotonia dei mesi invernali, quando erano le verze, i cavoli, i broccoli a sostenere la parte del contorno, insieme alle rape, alle patate, alle zucche conservate per l’inverno. Tuttavia durante la buona stagione si era prudentemente provveduto alla preparazione della conserva di pomodoro, dei cetriolini e delle cipolline sott’aceto. Rape, patate, carote, navoni, cipolle, ma talora anche i cavoli si conservavano sotto stati di sabbia ben asciutta in qualche locale fresco e buio. All’occorrenza ne venivano estratti come se fossero appena colti. Fagioli, fave e piselli erano fatti seccare a dovere, per poi ammollarli nell’acqua il giorno prima del loro impiego.

Alla minore varietà di scelta dei mesi invernali suppliva la fantasia delle cuoche, esprimendo al massimo grado le capacità di trasformazione degli

ingredienti primari in pietanze succulente, frutto di una cultura secolare di metamorfosi e di reinterpretazione del prodotto naturale.

Le semplici foglie di verza, ad esempio, scottate appena e poi passate in padella con burro o lardo e qualche spezia, lasciate stufare per una mezz'ora e incorporate a fine cottura con un uovo sbattuto con formaggio grana, rappresentano tuttora una pietanza tra le più appetitose. I fagioli ammollati e cotti in acqua con qualche odore o erba aromatica, poi ridotti a purea nel passaverdure, passati in padella con lardo o burro, divenivano una frequente pietanza da accompagnare alla polenta. Ma le ricette di verdure in uso un tempo nelle nostre campagne non si contano, perché quasi ogni famiglia aveva le proprie.

Dal brolo, coltivato ad alberi da frutta, con varietà specifiche spesso a maturazione avvicinata e susseguente, si otteneva la frutta per tutta la buona stagione. Le varietà di frutta più adatte venivano riposte nel granaio su graticci (quali le mele o le pere da cuocere), cosicché potessero conservarsi sino alla primavera successiva. Qui trovavano posto anche noci e nocciole, fatte essiccare e conservate in sacchi di iuta. Qualche genere di frutta (albicocche, pesche, susine), nei momenti di massima produzione, veniva ridotto in marmellata, perché non ne fosse sprecata la minima parte. I frutti migliori potevano persino essere commerciati occasionalmente nel vicino paese o in città.

In un settore del brolo c'era chi teneva le arnie delle api, per la più estesa impollinazione dei fiori e per la produzione del miele, con cui addolcire cibi e bevande in sostituzione dello zucchero. La produzione casalinga prevedeva la sistemazione dei favi spezzettati in un capiente sacco di tela a trama rada che, appeso in una stanza fresca e pulita, lasciava colare pian piano il miele in una tinozzetta sottostante.

Nelle aree meglio vocate accanto al brolo si apriva la vigna o, quantomeno, qualche filare o qualche pergola d'uva per la produzione domestica del vino. Ma in alcuni settori del nostro territorio la viticoltura fu a lungo piuttosto specializzata e le case coloniche erano attrezzate a dovere di tinaia e di cantina in cui conservare il vino, da immettere in parte sul mercato locale. Altrove ci si poteva procurare l'uva da pigiare facendola arrivare con qualche carro anche da zone piuttosto lontane, come dal Piacentino o dal colle di S. Colombano al Lambro, ma talora sin dal Piemonte. Il vino, considerato da sempre una bevanda-alimento con proprietà energetiche e salutari, ovviamente se consumato nelle giuste quantità, non poteva mancare sulla mensa della famiglia contadina.

Altre risorse

Al contadino dei tempi passati, come ai membri della sua famiglia, abituati a muoversi e a vivere a contatto con l'elemento naturale, non mancavano certo le occasioni per integrare una parte non irrilevante della loro dieta con risorse recuperate tra campi e prati, nei boschi e lungo le rive alberate degli innumerevoli corsi d'acqua che attraversano la campagna, nonché nelle stesse rogge, nei fontanili o nei canali d'ogni sorta, lungo le prode erbose, nei terreni incolti residuali e in ogni altro luogo in cui era possibile esercitare la ricerca

di risorse alimentari spontanee, che si offrivano alla raccolta senza eccessivo lavoro e senza spesa. Il che non doveva essere considerato un dettaglio di poco conto. Spesso i proventi derivati da questa attività costituivano un'essenziale integrazione, non solo alimentare, ma anche economica, soprattutto per le famiglie dei braccianti avventizi, che da queste risorse cedute ai diversi negozianti del paese o della vicina città potevano trarre quel poco di danaro necessario per il vestiario e le calzature dei familiari, per qualche attrezzo, per le medicine e persino per qualche bicchiere bevuto in compagnia all'osteria.

Sicché, mentre gli adulti si potevano dedicare alla caccia, vagante o da appostamento, o alla pesca, con lenza o, più spesso, con l'uso di alcuni tipi di rete, tra cui le nasse, ai ragazzi più grandicelli, ma non solo, era affidata la caccia alle rane, la raccolta delle lumache (chioccioline, per la precisione), la pesca con piccoli attrezzi, come la "guada" o, addirittura, con... la forchetta con cui, a dispetto dello strumento, si potevano riempire interi cestelli di ghiozzi, cobiti e lamprede, per una frittura con i fiocchi. Ma spesso, da questa "pescheria minuta" si poteva ricavare anche qualche soldo, vendendone una parte a chi non aveva avuto tempo o voglia di dedicarvisi.

Chi aveva la fortuna di abitare in una cascina provvista di torre colombaia o della caratteristica 'passerera', ricavata in una parete di qualche edificio, poteva approfittare dei nidiacei di queste specie, per farne dei prelibati arrostiti, con la non secondaria persuasione di aver in tal modo alleggerito la schiera dei razziatori dei preziosi raccolti.

Anche la stagionale ricerca e raccolta dei funghi commestibili rappresentava un'ulteriore attività volta ad integrare la dieta più consueta, ma pure a procurarsi degli ingredienti indispensabili per la buona riuscita di precise ricette, come la già ricordata anatra con i funghi o anche lo spezzatino d'oca con funghi e patate oppure la lonza di maiale con l'intingolo di funghi e polpa di pomodoro.

Alla ricerca e alla raccolta delle erbe spontanee provvedevano essenzialmente le donne di casa. Era un'attività da svolgere per qualche tempo a partire dalla fine dell'inverno e durante le prime settimane di primavera, quando nell'orto, esaurite ormai le verdure invernali, si iniziava il nuovo ciclo di coltivazioni orticole che sarebbero venute pronte un po' più tardi.

Armate di sporte di paglia o di sacchetti di tela, le esploratrici di prati, argini e siepi, potevano rincarare con un consistente bottino giornaliero, modificando quotidianamente le aree da visitare, senza peraltro spingersi troppo lontano dalla cascina, poiché di erbe spontanee mangerecce, di solito se ne potevano trovare a sufficienza.

E così ci si approvvigionava di buone quantità di tarassaco, da utilizzare crudo in insalata o cotto, approfittando della rosetta centrale, più tenera e meno amarognola, mentre le foglie esterne erano tritate nel pastone per il pollame, con crusca e farina di mais. Le rosette basali del papavero, quelle della borsa del pastore, del ravenello selvatico, del cascellore comune, venivano attivamente raccolte per la loro prelibatezza. Scottate in acqua bollente e passate in padella divenivano un contorno raffinato. Con le cime di ortica o con i nuovi getti del luppulo selvatico si potevano cucinare risotti ovvero frittate dai gusti insoliti, ma caratteristici e ricorrenti ad ogni primavera. Ma

molte altre opportunità il campo, il prato, la siepe erano in grado di offrire a chi ne conoscesse le proprietà. Per chi, durante l'inverno, aveva dovuto necessariamente ridurre il consumo di verdure fresche, la dieta primaverile a base di erbe selvatiche rappresentava un sicuro ricostituente, apportatore di vitamine, depuratore del fegato e dell'intestino: un vero toccasana capace di rimettere in sesto l'organismo debilitato.

Erano altri tempi. Lo si è già detto. Ma erano tempi in cui la stretta convivenza con l'ambiente agreste, la necessità di mettersi al lavoro sin da ragazzi e di conoscerne presto la fatica, per contribuire all'economia familiare, la conoscenza dei ritmi della natura, dei tempi della semina e del raccolto, l'osservazione degli animali della fattoria, la comprensione dei loro bisogni e dei loro comportamenti, la consapevolezza di dover trattare ogni risorsa, animale, vegetale o inanimata, come il suolo agricolo, con il dovuto rispetto in quanto elemento base di sopravvivenza, la comunanza di bisogni con il prossimo, sono stati tutti valori ben presenti nel contadino vero, anche se spesso mascherati da altre convenienze estemporanee. Erano valori di oculatezza nell'amministrazione delle risorse disponibili che hanno sempre irradiato i loro riflessi anche nella gestione della tavola del contadino più avveduto, quale garanzia di buona salute e di buona esistenza per sé e per la famiglia.

Ecco dunque: si tratta di esempi e insegnamenti che sembra sempre più urgente recuperare con coscienza e convinzione, in un'epoca in cui lo spreco alimentare, la dilapidazione delle ricchezze ambientali, lo sperpero delle dotazioni energetiche, il saccheggio di ogni risorsa disponibile alla ricerca del profitto immediato, sembrano averci fatto voltare le spalle ad una tradizione di lungimirante prudenza che pure conosciamo, perché per secoli e secoli ha fatto parte del nostro "essere culturale" e che faremmo bene a recuperare quanto prima per non rischiare di perdere ogni cosa, e senza rimedio.

3. L'alimentazione degli abitanti delle campagne cremonesi nelle fonti scritte dal Settecento a metà del Novecento

Carla Spotti

Se si pensa alla cucina antica, quale ci viene rappresentata nella letteratura, ci si riferisce quasi sempre ai banchetti sontuosi. È meno facile che ci vengano alla mente le immagini più dimesse, ma piene di calore umano, rappresentate da Ovidio quando, nelle *Metamorfosi* (VIII, 637-688) descrive il pasto frugale offerto da Filemone e Bauci a due sconosciuti viandanti (sono in realtà gli dei Giove e Mercurio) che hanno loro chiesto ospitalità: un brodo fatto con verdure dell'orto e carne di maiale affumicata, olive, formaggio e uova sode con corniole in salsa, rafano ed indivia. Questi cibi semplici sono serviti con grande cortesia ed estrema cura ed i due poveri, ma generosissimi contadini non esiterebbero a sacrificare in onore degli ospiti anche l'unica oca che possiedono, se questi non li fermassero. Un'atmosfera del tutto analoga, di povera ma generosissima ospitalità viene rappresentata da Teofilo Folengo quando racconta (*Baldus*, II, 149-273) la cena improvvisata da Berto Panada (un povero contadino di Cipata, borgo vicino a Mantova) per far onore ad una coppia di sconosciuti (Baldovina, figlia del re di Francia, e Guidone uno dei paladini, in fuga d'amore dalla Francia) che gli hanno chiesto ospitalità: uova cotte nella cenere, minestra di panicce, scardove e rane fritte, una frittatina, insalata mista, noci e formaggio tenero, il tutto annaffiato da buon vino spillato da una botte.

La cortesia, l'estrema cura posta nella preparazione della tavola con i poveri mezzi di cui dispone non fanno rimpiangere ai fuggitivi lo sfarzo e la ricchezza del pranzo offerto dal re di Francia ai paladini.

Nel Medio Evo e nel Rinascimento grande era il divario fra le tavole dei ricchi e quelle delle classi popolari. A ciascuno spettava il suo cibo e così allo stomaco dei gentiluomini si addicevano cibi raffinati ed elaborati mentre allo stomaco dei contadini o del popolo minuto che viveva in città erano adatti solo cibi grossolani e rustici. Basta ricordare la fine di Bertoldo che, portato a vivere alla corte del re, si ammalò, inutilmente reclamò il cibo rustico cui era abituato e infine «morì con aspri duoli per non poter mangiar rape e fagioli».

Si sosteneva che i prodotti "alti" del mondo animale e di quello vegetale (i volatili e i frutti) fossero ideali per l'alimentazione della gente nobile, mentre i prodotti "bassi" quali bulbi, radici, ortaggi, cereali e gli animali di terra fossero ideali per la gente umile. Ai contadini e alle classi popolari in genere era quindi riservata la cucina delle erbe e dei legumi, con le minestre e il pane scuro di cereali minori (quali il miglio, il panico, il sorgo), con il latte, con le uova e i formaggi e, dopo la scoperta dell'America, con le patate e il mais (per la polenta) che hanno nei secoli contribuito a salvare dalla fame (ma non dalla pellagra e da altre malattie endemiche) intere popolazioni.

Una curiosità

Non si sa quando il mais venne introdotto nel Cremonese, forse alla metà del Cinquecento perché proprio due imprenditori cremonesi, come ricorda Agostino Cavalcabò (1932) furono tra i primi importatori che fecero conoscere le ampie possibilità e i vantaggi di questa nuova coltivazione. Così si legge nel *Memoriale* che il nobile Antonio Mussi inviò alla Balìa di Siena nel 1549: «Detto grano moltiplica in grandissima quantità e rende assai più farina che non il frumento. Et la farina sua, mescolata con poca farina di frumento, riesce benissimo per biscotti et è buono et dilettevole et nutritivo pane».

Nel *Memoriale* inviato nel 1556 al duca di Firenze dal nobile Giovanni Lamo si dice che: «...Firenze e Siena hanno molti luoghi vacui [incolti] li quali si puono coltivare et seminare de grani per il mantenimento degli abitanti...Questo grano è molto meglio et più nutritivo che non il miglio et rende più farina che non fa il formento et è buono e saporoso pane o semplice o misturato et composto con formento fa perfetto biscotto, fa bonissima polenta».

— IL SETTECENTO —

Cosa mangiassero alla fine del Settecento gli abitanti delle campagne cremonesi si può desumere dal saggio di Giuseppe Sosis e dalle integrazioni che, alla sua morte, ne fece il figlio Giovanni in risposta ai quesiti posti dalla Prefettura del Dipartimento dell'Alto Po. Sono elencate piante, erbaggi commestibili, da consumare cotti o crudi, che crescevano spontaneamente nei campi o si coltivavano negli orti. Per quanto riguarda il consumo delle carni leggiamo che quelle di toro, vacca, vitello e bue erano un cibo nutriente, particolarmente gustosa era la lingua salata e affumicata. Con il latte si facevano formaggi. Le carni del cavallo non si usavano per l'alimentazione se non in tempo di carestia, dell'animale erano apprezzati soprattutto il fegato e la lingua.

Le delicate carni di agnelli e capretti piacevano molto, piacevano meno quelle di pecore e montoni, con il latte di pecora si faceva «una specie di cascio che per lo più è verminoso».

La carne del coniglio era eccellente, ma nel Cremonese vi era una generale avversione a cibarsene. La povera gente mangiava anche il porcellino d'India che si teneva nelle case per il divertimento dei bambini.

Quasi tutti i contadini allevavano il maiale «essendo per essi la più squisita vivanda e servendo di condimento al loro vitto meschino...infatti la carne è gustosa sì fresca che salata, e affumicata o ridotta in salsicciotti. Si somministra anche il lardo e la sugna».

A proposito degli «uccelli domestici» leggiamo che le oche erano raramente allevate da noi perché facevano danni alle vigne e ai seminati, però si mangiava la loro carne, il grasso, le uova e il fegato. La carne dell'anitra muta piaceva solo se era giovane, perché con la cottura perdeva l'odore di muschio, mentre quella dell'anatra domestica si mangiava sia fresca sia salata.

La carne del pavone giovane era squisita ed apprezzata al pari di quella del fagiano.

Il pollo d'India, il tacchino, veniva allevato in quantità nelle nostre campagne ad uso alimentare, lo stesso avveniva per il pollo le cui carni erano

particolarmente saporite. «Castrato da giovane si ingrossa e la sua carne acquista un sapore più delicato, lo stesso avviene per le giovani galline se vengono loro levate le ovaie».

Tenere e saporite erano le carni della gallina faraona e dei piccioni domestici.

— L'OTTOCENTO —

All'Ottocento risalgono notizie dettagliate sull'alimentazione degli abitanti delle campagne. Ci vengono fornite dalla ricerca compiuta dal dottor Tassani, "regio medico provinciale" per un po' di anni a Cremona (pubblicata nel 1847) e da quella fatta del dottor Marengi che, nell'ambito dell'*Inchiesta agraria* voluta dal Parlamento italiano nel 1877, descrisse, accompagnandole con osservazioni mediche, le condizioni del mondo agricolo del Circondario cremonese (1882).

Dal Saggio del dottor Alessandro Tassani

CIBI E BEVANDE

«La popolazione cremonese si vale pel proprio sostentamento tanto di cibi vegetabili che animali; dei primi però in maggior proporzione che non dei secondi, avvegnacchè questi ultimi sogliono piuttosto essere riservati alle classi più agiate, o quanto meno non entrano che in esigua quantità a formar parte dei pasti di coloro che costituiscono la massa della popolazione e conducono vita agricola.

La farina di formentone o grano turco sotto la forma di polenta, il pane di frumento più o meno commisto a segale, i pomi di terra, i legumi sono gli alimenti principali dell'alimentazione dei meno agiati fra i cittadini e della classe intera de' coloni. L'uso della polenta equabilmente esteso su tutta la campagna riesce spesso insalubre, per l'azione di alcune circostanze intrinseche alla qualità del mays, ovvero per la difettosa sua preparazione in causa di cattiva cottura.

Il pane che si fabbrica ne' pubblici prestini con sola farina di frumento, ovvero con farina di frumento, frumentone e segale è generalmente di buona qualità e sano.

In questa provincia si suole poi anche fabbricare con frumento e segale il pane biscotto; forma che è eminentemente salutare, perché porta con sé il vantaggio che si può conservarlo anche a lungo, senza che il tempo lo corrompa a danno della salute. Altrettanto non può dirsi del pane ordinario, di cui fanno uso i contadini, consistente in un impasto di frumentone, molle, contenente poco lievito, che si prepara di solito settimanalmente in vari pezzi o pagnotte del peso di circa due libbre; tali pagnotte che si fanno cuocere in forni molto caldi, abbrustoliscono al di fuori, formano una crosta alta e dura, ma non raggiungono nel mezzo il necessario grado di cottura e la porzione centrale del pane resta ancora molliccia, appiccaticcia ed umida. Così è che un paio di giorni dopo la sua fabbricazione acquista un sapore agro, amarognolo, manda un odore nauseoso e prende facilmente la muffa e non può quindi che nuocere alla salute...

Anche la pasta che impiegano i villici nel preparare le loro minestre è bene spesso insalubre adoperano molta farina di formentone e poca di frumento.. di cattiva qualità. La pasta detta fogliata non elastica, né sottile, né omogenea si taglia in pezzi, si fa sovente bollire per pochi minuti nell'acqua e così commista a fagiuoli, fave, verze od altra verdura, e condito il tutto con lardo od olio, serve a formare quella minestra, di cui le due e fin le quattro volte la settimana sogliono cibarsi i contadini a mezzogiorno quando non siano per maggior miseria costretti a non far uso che della polenta.

Un altro cibo vegetabile d'uso comunissimo così in città che in campagna, soprattutto nella classe dei fittabili e dei piccoli possidenti si è il riso. Con esso, mescolato ordinariamente a legumi, verze od altri erbaggi e cotto nel brodo, ovvero condito col lardo o col burro, si prepara la minestra di riso, alla quale si aggiunge, dopo che è versata sui tondi, una indeterminata quantità di vino, onde riesca meglio saporita e corroborante. Questa usanza il riso in vino, è tra i cremonesi gelosamente osservata avvegnacchè alla stessa attribuiscono comunemente la vigoria e robustezza del loro fisico.

Non indifferente è.. il consumo delle verzure mangerecce che si coltivano nelle ortaglie e campagne aperte e dei diversi frutti che prosperano in provincia, fra i quali primeggiano per la loro squisitezze le pesche, le fragole ed i cocomeri.

Le sostanze animali che maggiormente si consumano sono le carni di bue, di vitello, di maiale, di castrato, il latte, il burro, il formaggio, il pollame, le uova e quelle che si ricavano dalla caccia e dalla pesca.

Nella provincia superiore e lungo la riviera del Po, dove la quantità delle querce e delle granaglie permette di mantenere un maggior numero di maiali ed infiniti sciami di animali di bassa corte, se ne fa un uso molto esteso.

In Cremona, Casalmaggiore, Soresina, Soncino, Castelleone ed altre considerevoli borgate prepondera certamente il vitto animale.

[...] Gli uccelli di cui principalmente si fa presa alla caccia con l'archibugio sono le quaglie, il beccaccino reale o sgnepa, la gallinella acquatica o gilardina e le anitre, ed in numero minore le gallinelle palustri o gallinette, le folaghe e le beccacce; fra quelli che si colgono con le reti notansi specialmente le allodole, i tordi, i merli, i cardellini i fringuelli e molti altri piccoli uccelletti; i primi sono riservati alle mense degli agiati, i secondi [agli altri] e si sogliono allestire con polenta.

I pesci freschi di cui si fa maggior consumo sono gli storioni, le trote, la temola, l'anguilla, il carpione, il luccio, il pesce persico, la tinca, il barbio, le scardole, le olade, le amboline e molte altre specie di pesciolini più piccoli; fra i pesci salati il baccalà, il merluzzo, l'aringa, la sardella, l'anguilla, il tonno. Le rane, i gamberi comuni e le lumache forniscono pure un cibo gradito.

La bevanda naturale e d'uso più comune è l'acqua. Per l'abbondanza de' vigneti nella parte bassa della provincia e segnatamente nel casalasco assai comune è l'uso del vino per il tenue suo prezzo e così tra gli abitanti del territorio di Casalmaggiore s'incontra d'ordinario una tempra ancor più vigorosa che nel restante della popolazione, minore essendo ivi la miseria e meno faticoso il genere di vita, e più ovvio invece il consumo del vino. Fin dalla culla cominciano i casalesi a fare libazioni a Bacco; il fanciulletto di 4 a 6,

anni non va alla scuola, alla campagna se non vede far parte della piccola sua provvigione il fiaschetto di vino...

L'uso della acquavite e della birra è esteso particolarmente nella città e nelle grosse borgate d'uso comunissimo il latte, sia desso recente e puro ovvero commisto al caffè

La distribuzione dei pasti varia secondo le diverse classi degli abitanti. Gli agiati e gli artigiani ne fanno ordinariamente tre al giorno, colazione, cioè pranzo e cena, gli uni però in ore diverse che gli altri .

I contadini fanno quattro pasti al giorno nell'estate, e tre nell'inverno. La colazione consiste generalmente in polenta abbrustolita al fuoco e formaggio o verdura; i più miserabili non hanno che polenta. A desinare mangiano due e fin quattro volte per settimana la minestra condita col lardo o con olio e mista con fagioli, fave, verze, ed altre verdure. Negli altri giorni si pascono di polenta con salame o formaggio, o verdure o pesci recenti o merluzzo. Coloro che non sono in caso di farsi la minestra si attengono alla sola polenta, eccettuata la festa.

La merenda, pasto pomeridiano che si usa solo in estate, consiste in polenta con insalata, o salame, ecc., e pane se ne hanno. A cena fanno tutti la polenta con il companatico che abbiamo detto e mangiano anche pane. Molti, specialmente nella provincia inferiore tengonsi provvisti di qualche piccolo maiale e ne usano le carni allestite in forma di salame; alcuni fanno uso di polli e d'uova; ma parecchi altri versano in tali angustie da non potersi quasi mai procurare altro cibo che la polenta».

Dalla Relazione del dottor Giacomo Marengi

Il Marengi, affrontando il tema dell'alimentazione, prese in considerazione nell'ordine: polenta, pane, companatico, minestra, erbaggi, carni, frutta, bevande. Cibo predominante era la polenta, fatta con farina di granoturco "male stagionato, umido e guasto", spesso poco cotto e non accompagnata da altri alimenti integratori, per cui gli organismi già debilitati dal duro lavoro, venivano, con grande frequenza, colpiti dalla pellagra. I contadini facevano il pane in casa due o tre volte l'anno mescolando segale o frumento, poi lo biscottavano per conservarlo; in prossimità del giorno dei morti, facevano pane con farina di granoturco, d'avena e di miglio, mescolate insieme e poiché era generalmente mal lievitato e cotto malissimo, si conservava poco e portava disturbi gastro-intestinali e coliche dolorose. Indigesta e fonte di malanni era pure la pattona, una cattiva polenta di farina di castagne mista ad altre farine avariate e malamente cotta in forno.

Nel Cremonese si produceva molto latte, essendosi duplicati i prati e aumentato il numero delle vacche allevate, così il companatico più usuale era il formaggio, ma di qualità scadente e di basso prezzo. La minestra si mangiava un paio di volte la settimana, sia di riso che di pasta, fatta quest'ultima quasi sempre in casa ed acquistata solo nei momenti in cui il lavoro dei campi non consentiva alle donne di prepararla. Poche volte l'anno il brodo era di carne di manzo, di pollo, di maiale, di salame, quasi sempre era di verdura, insaporito

da cotiche di lardo o da olio di semi di lino. Quest'olio, asserisce il Marenghi, serviva anche per friggere le rane, le frittate, la mascherpa, per condire l'insalata, per ungere le focacce, quando si faceva il pane e per insaporire le insipide zuppe che si preparavano ai malati. Il contadino cremonese consumava molte verdure condite con olio, sale e aceto, ma soprattutto cicoria, lattuga, indivia, e cavolo "cotto in tutte le maniere immaginabili". La carne di manzo bolliva in pentola due o tre volte l'anno, quella di pollo a Natale, Pasqua e il giorno della sagra, oppure per aiutare i convalescenti; piuttosto si mangiavano quando se ne trovavano, rane, pesciolini, gamberetti e lumache. Se il fittavolo lo permetteva i contadini allevavano volentieri anatre ed oche, che prima dell'inverno venivano uccise, tagliate a pezzi, salate e riposte in olle di terracotta, per utilizzarle al momento del bisogno nei mesi freddi. Numerose erano le famiglie che macellavano un piccolo maiale, le cui carni si conservavano sotto forma di salami e cotechini fornendo così il companatico più appetitoso durante tutto l'anno.

Tra dicembre e febbraio, periodo di macellazione del maiale, i contadini consumavano quelle parti che non potevano essere utilizzate per gli insaccati, quali costine, testa, gambe, fegato, polmoni, midollo e poiché erano poco digeribili e venivano assunte con più abbondanza del solito, provocavano seri disturbi intestinali, che per gravità venivano subito dopo i guasti provocati dalla pellagra e appena prima di quelli prodotti dal caldo di luglio al momento del maggior lavoro agricolo. Il Marenghi, in qualità di medico, rimproverava i contadini richiamandoli a mangiare anziché gettar via, come evidentemente allora facevano, il sangue del maiale che sarebbe risultato per loro tanto salutare, in quanto «fattore plastico per queste popolazioni agricole, di cui tanta parte si immiserisce d'inedia». Li rimproverava anche perché avrebbero potuto, per il loro fabbisogno proteico, allevare conigli, e non lo facevano (già il Sonsis molti anni prima aveva notato la stessa cosa), avrebbero potuto mangiare carne di gatto «di cui se ne mantiene una quantità grande, ma ne hanno ribrezzo».

La frutta serviva da companatico e la si gradiva piuttosto acida: pere e mele accompagnavano la polenta, in alternativa al solito olio e alle solite cipolle. Durante l'inverno si consumava frutta essiccata, ma mentre per noci, mandorle e nocciole, una volta smallate ed asciugate al sole, la conservazione era garantita, qualche problema si incontrava con l'uva nostrana che non resisteva e marciva presto. Pesche, albicocche e fichi erano tagliati a fette e fatti essiccare al sole su appositi graticci, mentre pere e susine erano essiccate in forno. Al momento del consumo tutte venivano lasciate in ammollo in acqua tiepida. A tavola i contadini bevevano solitamente l'acqua, essendo il vino un piacere che il capo famiglia poteva concedersi, se pur raramente, all'osteria. Solo nel Casalasco per la diversa qualità dei terreni, la polenta era migliore e il vino più abbondante, ma in generale in quegli anni nel circondario si era registrato un aumento nei prezzi delle derrate alimentari, mentre le retribuzioni erano rimaste invariate e ciò portava il Marenghi a queste conclusioni: «l'uomo era una volta assolutamente carnivoro, il bisogno lo ha reso onnivoro e ormai la necessità lo rende erbivoro».

Qualche anno prima Francesco Robolotti aveva scritto il modo di nutrirsi della più numerosa e affaticata classe del popolo è più vegetabile che animale e azotato, più con acqua che con vino; la polenta, la minestra, il pan biscotto e qualche erba cotta nell'olio costituiscono l'alimento consueto in ogni luogo, stagione e famiglia.

Nell'Inchiesta agraria già citata si dice che anche nel Cremasco l'alimentazione dei contadini si basava esclusivamente sulla polenta.

«Unitamente alla polenta mangiasi ...il companatico, il quale consiste di verdura fresca o frita nell'olio o nel grasso, o di un pezzo di salame o di qualche prodotto del latte, come mascherpa, stracchino, formaggio Il pasto della polenta si alterna con quello della minestra e questa generalmente è di riso, qualche volta di pasta, sempre mista a verdura Il brodo ne è condito col lardo, col grasso d'oca, coll'olio reso saporito mediante cipolla od aglio».

Anche nel Casalasco il cibo predominante è la polenta «a cui in qualche giorno della settimana si aggiunge una minestra di riso o di paste casalinghe preparate con farina di frumento ed acqua, raramente con uova. Queste minestre sono condite per lo più con erbaggi e scarsa quantità di lardo. Ordinari companatici della polenta sono legumi ed erbaggi conditi come Dio vuole, pesci minuti freschi pescati nelle acque locali, fritti nel grasso colato di maiale e, nella stagione invernale, pesci salati di mare delle qualità inferiori. Poco latte, poco formaggio e sempre più scadente, pochissime uova entrano a far parte del nutrimento del nostro contadino. Carni suine e bovine, pollami, eccetera, sono imbandite solamente in casi eccezionali domestici, nelle solennità o quando ordinato dal medico. Il vino poco e scadente; e quantunque poco è ancora una vera fortuna l'averne, in confronto al contadino dell'alto Cremonese che non beve vino mai altro che all'osteria una sola volta all'anno».

— IL NOVECENTO —

La realtà della agricoltura cremonese sul finire dell'Ottocento e la metà del Novecento si caratterizza ancora per la cerealicoltura con grano e mais, per l'allevamento con latte e carne in misura ridotta (sulle tavole dei più poveri continua a comparire solo a Natale e a Pasqua), un po' di vite nella parte orientale della provincia, una fiorente bachicoltura con la coltivazione del gelso, il lino, qualche risaia. In gran parte si continua a consumare ciò che si produce e si offre al mercato interno una produzione quantitativamente limitata. In bottega si acquistano solo zucchero, sale, olio, caffè, pasta secca al tempo dell'allevamento dei bachi da seta.

Dal campo si ricavano il mais (per la polenta), il grano (per il pane e per la pasta fresca). C'è poi sempre un orto che fornisce verdure tutto l'anno, a volte il brolo con gli alberi da frutto e la vigna. La stalla fornisce la carne, il latte, il burro, la mascherpa e, se c'è il casello, il formaggio e il siero da latte per i suini che vengono allevati in alcune cascine.

Il pollaio è un'altra grande risorsa: oche, anatre, tacchini, polli, conigli; altre preziose fonti di sostentamento sono offerte dalla pesca nei numerosi corsi d'acqua di cui è ricco il territorio, dalla caccia e dalla raccolta.

In seguito, nel secondo dopoguerra, le trasformazioni economiche, sociali e politiche determinano gradualmente il passaggio dalla precedente realtà agricola a quella attuale. Agricoltura significa oggi zootecnia, e quindi anche foraggicoltura, e, dove è possibile, monocoltura. E così dalla vecchia struttura delle cascine a corte chiusa si passa alla cascina aperta, a case più confortevoli per il personale, a stalle moderne, a strutture per il ricovero all'aperto del bestiame, a sale di mungitura, ad ampi porticati e rimesse per i mezzi meccanici.

La meccanizzazione ha trasformato il contadino in operaio agricolo, la famiglia rurale si è trasformata in famiglia mista nella quale cioè uno o due lavorano nei campi e gli altri, pur continuando a vivere insieme, studiano o esercitano altri mestieri e professioni.

È cambiata l'alimentazione del contadino: la sua dieta diventa più ricca e varia, la carne non è più riservata alle grandi occasioni di festa, non si nutre più solo di quello che producono l'orto, il pollaio e la stalla, fa la spesa al supermercato acquistando prodotti che in gran parte non hanno legami con il territorio e spesso neppure con la stagionalità.

Numerosi segnali ci confermano però che da tempo si sta affermando una consapevolezza e una riscoperta del valore e dell'importanza della qualità dei prodotti, della biodiversità, di coltivazioni sostenibili dal punto di vista ambientale.

La nostalgia dei "cittadini" ai piatti della tavola contadina ha certamente contribuito alla nascita e alla crescita degli agriturismi che hanno rappresentato un importante sostegno all'economia agricola fortemente penalizzata dallo scarso prezzo imposto ai prodotti agricoli.

Secondo dati Istat del 2020, 73 sono le aziende agrituristiche censite nella provincia di Cremona, vocate sostanzialmente alla ristorazione e alla degustazione, alle attività didattiche e all'equitazione, ma anche (più della metà) alla ricettività.

Con il sostegno di associazioni di categoria o sensibili al tema, ormai ogni realtà territoriale ospita il mercato contadino, meta del consumatore sensibile ai prodotti coltivati con metodi a ridotto impatto ambientale (km0 e coltivazioni biologiche e integrate), che desidera sostenere l'impegno dei piccoli produttori altrimenti strangolati dalle attuali logiche di mercato. Allo stesso modo i GAS, gruppi locali d'acquisto solidale, intercettano e rappresentano il mercato di sbocco dei piccoli produttori che hanno fatto precise scelte etiche.

4. *Testimonianze e contributi*

— I —

VITA CONTADINA

La cascina, nel Cremonese, era una struttura chiusa a cui si accedeva da un grande portone (che veniva rinchiuso, secondo le stagioni, ad una determinata ora, le 20 o le 22), passaggio obbligato degli uomini, delle bestie, degli attrezzi agricoli. Le cascine erano come piccoli paesi al cui interno si produceva tutto: accanto alla casa padronale, a quella del fattore c'erano le abitazioni dei contadini abitate da 10, 15 e anche da più di 20 famiglie. Vi erano la stalla, la concimaia (sopra cui venivano costruiti i gabinetti), i fienili, i ripostigli per gli attrezzi, i pollai, la porcilaia, il forno per la cottura del pane e la lavanderia comune, una stanza in cui erano vasche e fornelli per i grandi bucati primaverili. Molte avevano pure la ghiacciaia e la tinaia dove fermentava il mosto che poi passava nelle botti in cantina. Non mancava una grande aia (a volte erano due) per essiccare i grani. All'interno o nei pressi c'erano il mulino, il torchio per l'olio, e, nel Cremasco, la pila per la brillatura del riso.

Marco Petecchi

Nelle stalle c'erano vacche da latte, vitelli, mandati all'ingrasso i maschi mentre le femmine erano cresciute per la produzione del latte e per la riproduzione. Negli anni passati si tenevano le vacche anche 6, 7 anni, oggi non più. Producevano 20-25 litri di latte al giorno, oggi ne producono anche 40 e vanno al macello dopo 4 anni.

Nel porcile si allevavano i maiali da cui noi produciamo salami, cotechini e pancetta, anche lardo e strutto. Dal campo noi ricaviamo grano, mais, fieno per l'alimentazione del bestiame e dal cortile polli per carne e uova, conigli...

Le figure:

- I grandi proprietari, che spesso non abitavano in cascina, ma avevano casa a Cremona o a Milano, davano ordini a un fattore che distribuiva i lavori da compiere ai contadini legati da contratti diversi.
- I piccoli proprietari, coltivatori diretti, che avevano piccoli appezzamenti di terreno, una stalla che ospitava da 5 a 25 animali, non avevano dipendenti, facevano tutto in famiglia.
- Il fattore, o capouomo, che alle 6.45 ogni mattina assegnava i compiti secondo gli ordini ricevuti dal proprietario. Abitava in cascina, generalmente nell'abitazione accanto alla casa padronale.
- Gli affittuari o fittabili conducevano la terra dei grandi proprietari pagando loro un affitto. A Torre Picenardi c'erano terre dei conti Melfi di Milano.
- I salariati erano i contadini che vivevano all'interno della cascina, addetti al lavoro dei campi o a quello della stalla; erano bovani, cavallanti, bergamini e, quando c'era il casello, casari, obbligati da un contratto annuale.

Va ricordato che il lavoro dei campi occupa 8-9 mesi all'anno (aratura,

Marco Petecchi erpicatura, semina, raccolta, stoccaggio) mentre quello della stalla dura tutto l'anno; accanto al capobergamino ci sono diversi mungitori.

- Gli avventizi e i giornalieri erano figure utilizzate solo in determinati periodi, quando il lavoro agricolo richiedeva più personale, come al momento dei raccolti. Ma svolgevano anche lavori particolari che si facevano solo manualmente come la pulizia delle rive dei fossi, il taglio o lo scalzo degli alberi..lavori complementari al mantenimento dell'ordine e della pulizia. Gli avventizi non vivevano in cascina, facevano lo stesso lavoro del salariato fisso, ma avevano un contratto stagionale. Il giornaliero era assunto a giornata.

Il lavoro delle donne:

- dopo la semina del grano, in primavera toglievano la gramigna, a maggio zappavano, in luglio spigolavano;
- in giugno zappavano il terreno attorno alle piantine di mais, ad agosto tagliavano le cime delle pannocchie e raccoglievano le foglie, in settembre “scartocciavano” le pannocchie tolte a mano e le sgranavano;
- per l'allevamento dei bachi da seta in maggio si faceva posto in casa e si nutrivano con le foglie dei gelsi;

Inoltre raccoglievano il fieno, seguivano i pollai, crescevano i figli, cucinavano, la sera, nelle stalle, filavano, lavoravano a maglia, cucivano, ...

Questo tipo di organizzazione finisce negli anni Sessanta-Settanta, quando in campagna inizia la meccanizzazione agricola e molti si spostano in città per lavorare nelle industrie. Scarseggia la manodopera, i figli non vogliono più lavorare nelle stalle, fare i bergamini e arrivano gli indiani.

Questo fino ad oggi. Oggi infatti anche i figli degli indiani studiano e non vogliono più continuare un lavoro che li obbliga 365 giorni all'anno.

Scarseggia quindi ancora la manodopera e stanno arrivando lavoratori dall'Africa, soprattutto dal Senegal e dalla Costa d'Avorio.

Le cascine si sono svuotate e non ci vive quasi più nessuno.

Nuove generazioni

Franco È ormai un'eccellenza riconosciuta anche all'estero l'offerta formativa cremonese dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e del Politecnico di Milano.

Sono un cremonese lontano dal mondo agricolo, ma desidero lasciare la mia testimonianza perché voglio sottolineare che oggi i giovani imprenditori agricoli del nostro territorio sono preparati e motivati, hanno scelto consapevolmente e deliberatamente di occuparsi di agricoltura, non necessariamente per tradizione familiare. Si tratta ormai di un nutrito gruppo: se per alcuni si è trattato soprattutto di operare una radicale scelta di vita rispetto a quella precedente, la maggior parte di loro ha idee e progettualità molto chiare, forte professionalità e competenze precise e approfondite, proposte innovative. Cito ad esempio Carlo Recchia, il primo e unico produttore e distributore di Mais Corvino in tutta Europa che segue tutta la filiera, dal campo, alla macina a pietra in un mulino storico, fino ai prodotti finali (farina, biscotti, gallette, birre). Oppure Alessandra Lazzari di Cà de Alemanni che ha caratterizzato l'azienda agricola

familiare in biologica multifunzionale, fattoria didattica aperta a famiglie e scuole, in agriturismo con caseificio e spaccio aziendale. Oppure la cascina Lagoscuro che alleva mucche che dalla primavera all'autunno pascolano libere in campi seminati a graminacee, leguminose, essenze aromatiche e fiori e in inverno in stalla ricevono fieno di erba medica di produzione aziendale e mangime biologico certificato. Col loro latte produce formaggi certificati "ANFOSC Formaggi Sotto il Cielo" (un'associazione nazionale che ha il fine di tutelare e valorizzare i formaggi prodotti esclusivamente con il latte di animali al pascolo). I prodotti del grande orto biologico, il pollame e le uova, il pane a lunga lievitazione con farine antiche coltivate in azienda e macinate a pietra sono venduti nello spaccio in città, nei mercati contadini, oppure cucinati nel ristorante familiare della cascina. **Franco**

Ricordi di Cesare Lazzari

Ho chiesto a mio cognato Cesare Lazzari, nato nel 1947, vissuto in campagna, come si viveva negli anni del dopoguerra. **Doriana Fiorani**

Seguendo l'alternarsi delle stagioni Rino ha rievocato episodi, lavori tipici, usanze, modi di vivere ormai scomparsi. Nelle giornate tiepide di primavera, si potevano osservare le donne che, dopo aver accumulato le lenzuola e la biancheria sporca durante l'inverno, procedevano al lavaggio utilizzando come detersivo la cenere, che veniva bollita con l'acqua nel *benasòol* (tinozza). Successivamente si stendeva la biancheria, candida e svolazzante al sole sui *furchèt* (bastoni lunghi forcuti che reggevano i fili del bucato).

Le donne procedevano alla pulizia dei mobili con l'olio paglierino mentre i secchi di rame, per bere l'acqua, venivano puliti con aceto, mescolato a farina gialla.

I bambini, tre giorni prima della Pasqua, andavano in giro a pulire le catene del camino e inoltre raccoglievano le uova e vari alimenti da consegnare al prete del paese. Questi, per ogni proprietario, metteva una croce in un campo e benediceva, così, tutti i poderi dell'agricoltore. Gli uomini, con la falce, andavano a "fare l'erba" e la lasciavano essiccare per l'alimentazione degli animali.

Giunta l'estate, i contadini sfalciavano il frumento, che era stato seminato in autunno. Veniva ventilato per togliere la "pula", successivamente veniva essiccato steso nell'aia. Si facevano i covoni con il fusto del grano e la "macchina *de bàter*" faceva le balle di paglia

In autunno il mais era maturo: le donne toglievano le pannocchie e le sistemavano in mucchi; poi passava il carro con le *baròose* (sponde per il carro) e le donne, utilizzando delle ceste, versavano le pannocchie nel carretto. Poi, sotto i portici, *scartussàvan* cioè toglievano il "cartoccio" alle pannocchie del granoturco. Mentre stendevano il mais nell'aia per farlo essiccare, esse cantavano canzoni di lavoro, di fatica e di sfruttamento. In autunno c'era l'uccisione del maiale: una tragedia! Il *masalèer* arrivava il mattino presto, uccideva il maiale urlante e lo appendeva ad una trave; lo sventrava dall'alto in basso; le interiora venivano raccolte in un contenitore e pulite con acqua e aceto.

Doriana Fiorani

Venivano scelte le parti per *el cudeghiin* (cotechino) *de la ciùta*, le parti per il salame da cottura; questi meravigliosi prodotti venivano appesi in una stanza per farli asciugare, così colavano grasso dal soffitto. A Natale erano pronti per il pranzo, tanto atteso da tutti. Si iniziava con i *marubiin* (agnolotti, ravioli) con il lesso, il pollo o il cappone, il *bisét* (anguilla marinata), la mostarda, il torrone. Bisognava chiudere la porta con il catenaccio per paura della *pesèera* (termine che indicava gente affamata, che veniva in casa e malmenava le persone per poter mangiare). Era un modo per far paura ai bambini (*“Ara che riva la pesèera...”*) In inverno le donne si rifugiavano nelle stalle, il posto più caldo, e lavoravano a maglia. I ragazzi giocavano. Gli uomini facevano la *sgùura* (la pulizia) dei fossi con il badile, toglievano le erbacce per far scorrere l’acqua di irrigazione in primavera-estate.

I contadini facevano la legna, tagliata lungo i fossi, e la trasportavano su slittoni trainati da cavalli, sulla neve e nel fango. La legna era il prezioso combustibile di allora, sia per scaldarsi, sia per cucinare. Il bergamino si alzava di notte per la mungitura, nel frattempo le vacche mangiavano. Finita la mungitura, il capo bergamino suonava la tromba e le donne andavano a prendere il quantitativo di latte necessario per l’alimentazione dei figli. *El cavaleèr* (il cavallante) accudiva i cavalli di stazza molto grande, li alimentava; ogni tanto nascevano dei puledri e doveva crescerli. Il cavallo era il trattore di una volta.

Per quanto riguarda l’alimentazione ogni famiglia aveva l’orto e allevava polli, conigli e il maiale. I conigli erano sistemati in gabbie, i polli nel pollaio; fornivano carne che veniva consumata in particolari occasioni, mentre l’alimentazione di tutti i giorni consisteva in minestroni, minestre e polenta. L’alimentazione dei piccoli era costituita da *farina estasiata* cioè cotta in un tegame allungata con acqua e latte (prime pappette). Le nonne, invece, facevano i *biasiin* (o *biasèen*), cioè masticavano prima il cibo e poi, con un cucchiaino, lo mettevano in bocca al bambino.

I giochi - Rino racconta i giochi che facevano i bambini nel cortile: la palla, nascondino, uno, due, tre, stella! Con le palline di vetro o di terracotta si giocava a *tic e spana*: cioè si organizzava un cerchio e ognuno cercava di far uscire dal cerchio le palline dell’avversario e lasciare dentro le proprie.

Il gioco del “mondo” era molto diffuso e facilmente disegnabile sul cemento con i gessetti: si partiva da un quadrato, poi due quadrati e poi tre fino a dieci. Si saltava agilmente dal primo agli altri. Era molto divertente e coinvolgeva tutti i bambini del vicinato.

La *lipa*: un bastone infilato per terra a 45°, sopra c’era un pezzo di legno con un incavo, per cui rimaneva posato in punta e, con un bastone che fungeva da mazza, si dava un colpo a quel pezzo di legno posato in punta: vinceva quel bambino che lo lanciava più lontano. Poi si facevano “salti mortali” dall’alto delle balle di paglia, sulla paglia sfatta.

Le feste - Rino ricorda con nostalgia e affetto il giorno di S. Lucia: il profumo delle arance, lo svegliarsi presto il mattino, alle cinque, e correre tutti e quattro

i fratelli nel lettone della mamma, gridando per la felicità; il papà rimaneva assente anche per vari mesi per lavoro (pitturava i pali dell'alta tensione).

Per Santa Lucia il papà costruiva semplici giocattoli che venivano riciclati per gli anni seguenti. Mentre “il fratello di latte” di Rino riceveva in dono giocattoli molto costosi, ad esempio la macchina a pedali o il cavallo a dondolo imponente. Ricorda anche il carnevale: gli ossetti, i *bumbuniin*, il tiramòla e lo zucchero filato, i bambini si vestivano come Arlecchino, Balanzone, Pulcinella, le maschere caratteristiche. Si saliva sul “calcinculo”, sull'autopista, sulle giostrine per bambini. Era una festa in famiglia, con cibarie varie. Solitamente in febbraio c'era la ricorrenza dei “canti della merla”; il portone delle cascine, di sera, veniva chiuso; allora i cantori si trasferivano da una cascina all'altra su carri e, siccome erano più in alto rispetto all'aia, la voce si espandeva dintorno, con grande intensità e coinvolgimento di tutti. Addirittura in alcune cascine si intonavano i canti e nelle altre si rispondeva, così pure accadeva di qua e di là del fiume Po. Nel mese di maggio, il mese della Madonna, tutti i bambini toglievano i petali dalle rose e li sistemavano in cesti; durante il percorso della processione li spandevano per le vie del paese. La statua della Madonna veniva trasportata a spalle su una portantina.

Per il 1° Maggio, le organizzazioni sindacali costruivano l'albero della cuccagna: un palo molto alto, sporcato di grasso, con in cima salumi, cotechini, e varie prelibatezze. Bisognava raggiungerli per conquistarli.

Inoltre c'erano sospese delle pentole di terracotta contenenti dei premi molto ambiti; i concorrenti con gli occhi bendati venivano fatti roteare per un po' di tempo, per far perdere loro il senso di orientamento: con l'utilizzo di una mazza di legno dovevano colpire le pentole tra l'ilarità generale.

Appuntamento sul far della sera - Rino ricorda che in estate le donne anziane, quando il sole era verso il tramonto e la calura scemava, si riunivano sotto i porticati per parlare, sedute su delle sedie alle quali avevano tagliata una parte del piede per renderle più comode. Nello stesso tempo lavoravano a maglia (*le guciava*) oppure rattoppavano le calze degli uomini con l'uovo di legno (facevano le *scarpinéli*, cioè il sottopiede). Nello stesso tempo controllavano *el casòl*, il cestone capovolto per trattenere i pulcini.

La melonaia (la melunèra) - Un privato affittava un campo nel quale seminava angurie; nel periodo estivo, con delle fascine, costruiva un casotto con tavolaccio e panche, cosicché le persone potevano consumare sul posto le angurie. Per i ragazzi invece erano destinate le angurie piccole e poco mature (*i petdon*). Si poteva andare anche di sera, perché il luogo era illuminato con lanterne.

Il bagno nei fossi - La *mujàa* era un fosso che era stato scavato molto profondamente e allargato, serviva per mettere il lino a macerare. Quando veniva liberato, veniva utilizzato dai bambini per fare il bagno. Era la piscina di allora.

Doriana Fiorani **I muròon (gelsi bianchi)** - Lungo i fossi erano piantati i gelsi che servivano per ottenere le foglie per i bachi da seta e per i frutti, che cadevano su grandi teli stesi per terra, in quanto i bambini, coricati sui rami, li scuotevano con forza. Successivamente gli uomini facevano la grappa utilizzando alambicchi improvvisati.

Campane di paese - Da bambino, Rino faceva il chierichetto (*cereghèt*) e la funzione era quella di aiutare il campanaro a suonare le campane. C'era la corsa di chi si accaparrava la corda della campana più grossa. Si cominciava a tirare con forza fino a raggiungere, dentro nel campanile, il primo soffitto che era situato a 3-4 m. di altezza. Si sudava e si produceva una musica di 5 campane, due da una apertura del campanile, una per ogni altra delle 3 aperture rimanenti.

Nelle festività importanti, si saliva sul campanile per suonare le campane a martello; si agganciavano i batacchi portandoli vicino al bordo della campana; il campanaro infilava dei guantoni e, mediante un meccanismo che veniva collegato ad una specie di pianoforte formato da cinque tasti di legno molto grandi, iniziava a suonare pigiando sopra i tasti. La musica si diffondeva dappertutto. In tal modo si suonava una canzone (La pia Bernadetta...) della quale percepivi le parole, mentre con le campane si suonava a morto o per il richiamo alle funzioni religiose.

Rino è stato molto contento di rievocare episodi e situazioni lontane nel tempo e anche modi di relazionarsi con gli altri, fondati sulla semplicità e sulla autenticità dei rapporti umani.

Alberto

Spesso mi ritorna alla mente l'immagine serena di mio marito a primavera, dopo la semina del mais, chinato nel campo, ad osservare, con gioia, i germogli che timidamente spuntavano dalla terra, come tante virgole verdi proiettate verso il cielo. E, passo dopo passo, faceva passare l'intero campo per osservare attentamente che tutti i semi avessero germogliato. Era felice! Nei giorni seguenti nasceva un altro problema: la crosta!! Se pioveva e poi il terreno si asciugava, si faceva la crosta! Bisognava intervenire perché altrimenti i germogli sarebbero stati soffocati. E allora Alberto entrava nel campo con il rompicrosta...

L'apprensione - In piena notte un violento temporale: tuoni, fulmini e poi la grandine!

Ogni volta Alberto si alzava, saliva in soffitta ad osservare, attraverso il lucernario, se le intemperie si placavano, se la grandine era mista a pioggia, quanto fossero grandi i chicchi....Sempre in apprensione per il raccolto.

La fatica - È notte fonda: penso ad Alberto sul trattore, ai bordi di una roggia di irrigazione, che sta prelevando l'acqua, per mezzo di una turbina, collegata al trattore, e la getta nel campo di mais. È in completa solitudine, contempla le stelle e riconosce le varie costellazioni. Guarda gli aerei e controlla i diversi

orari del loro passaggio. Dice che il “postale” passa alle 22,30; sarà vero?... Scende dal trattore e percorre tutto il campo, con gli stivali bagnati fino al ginocchio, fino in fondo, per controllare se l’acqua è giunta ovunque. Le zanzare lo perseguitano, ogni tanto beve il tè che gli ho preparato. Io sono sempre in pensiero, speriamo che il trattore non slitti sulle sponde del fosso. È già successo....per fortuna un amico agricoltore è intervenuto a tirarlo su nel campo...Finalmente, dopo dieci ore di lavoro, il mattino presto sento la porta aprirsi! È tornato sano e salvo a casa, stanco ma contento di aver irrigato abbondantemente vari campi. Tra una settimana riprenderà l’irrigazione di altri campi. A rotazione. L’importante è che il mais cresca bello e vigoroso.

Doriana Fiorani

Il raccolto - Giunge, infine, l’epoca del raccolto, in settembre; le pannocchie sono cariche di chicchi, il mais sta seccando; la mietitrebbia procede lentamente mentre il carro che la segue si riempie di un meraviglioso granoturco luccicante. Al punto di raccolta si controlla l’umidità, fattore molto importante per determinare la qualità e il prezzo. La produzione quest’anno risulta molto abbondante si confronta anche con quella dei colleghi.....Alberto è pienamente soddisfatto, ciò lo ripagherà di tutti i sacrifici affrontati.

La tavola del contadino nelle campagne cremonesi

Nelle campagne della bassa pianura irrigua del cremonese la vera fame, quella nera, non si è mai sentita (salvo i periodi di guerra o di carestia) se non nelle case, nei paesi, di quelle persone che avevano solo lavori avventizi; la campagna, per quanto non garantisse a certe categorie l’abbondanza, tuttavia, permetteva loro un tetto e del cibo, anche se poco. *Méj ciücià ‘n òs che ‘n bàch.*¹ La vera differenza sulla tavola contadina non era tanto la qualità degli alimenti quanto la quantità; il proprietario del fondo aveva a sua disposizione un numero maggiore di materie prime proprio in quanto conduttore. Se infatti il lavoratore obbligato poteva contare su una certa misura di, poniamo, granoturco, il proprietario della terra ne aveva quattro volte tanto per ogni dipendente. Questo perché i contratti che regolavano le assunzioni, le affittanze, le mezzadrie e tutta la vita della cascina, pur basandosi su tradizioni e usanze antiche, erano molto rispettati in una sorta di sottomissione ancestrale.

Grazia Antonia Rossi

Naturalmente esistevano anche i contratti scritti estremamente specifici: ad ogni funzione elargita corrispondeva un dovere, pena il licenziamento che di solito avveniva alla fine dell’anno agrario, e cioè il giorno 11 novembre, per S. Martino, durante quel periodo di non sempre certa remissione del freddo autunnale, molto temuto, tanto da far diventare la locuzione “Fare S. Martino” sinonimo di “Trasloco”. Del Medioevo, infatti, erano rimaste in uso nelle nostre campagne anche quelle sorti di Regalie, Obblighi, Balzelli, che erano dovuti per alcuni corrispettivi quali raccogliere le erbe lungo le rive dei fossi per fare col cruschetto il pastone per le oche, *Dùne, pàsere e òche j’è tante àanca quànt j’è pòche,*² tenere le galline a razzolare nell’aia e dintorni, coltivare l’orto, il lino a quinti, allevare i conigli, i bachi da seta, ecc. Persino i Mezzadri, i Fattori e gli affittuari in genere *Fàme fatiùur ‘n àn e se restarò puarèt, me dàn*³ erano soggetti a questi *pendiisi* nei confronti del proprietario della terra; per

Grazia Antonia
Rossi

esempio gli dovevano fornire un certo numero di capponi (di manzoniana memoria), di prodotti orticoli o anche selvatici, lumache per Natale o cobiti o ghiozzi della *sguura* (pulizia delle rive) dei fossi. Ricordo a tale proposito le litigate di mio padre con mia nonna perché lei si ostinava a “pagare le decime” alla chiesa portando ogni volta uova e altri prodotti al sacerdote, il quale era veramente un sant’uomo e li distribuiva ai poveri della parrocchia, mentre mio padre era tacciato da eretico.

Come tuttavia scrivevo all’inizio, dalle nostre parti, la composizione e la natura dei cibi non differiva di molto sulle due tavole, quella del conduttore e quella del contadini un po’ perché i prodotti erano quelli che offriva il fondo *La tèra l’è màma e miia madrègna*⁴ e un po’ perché i nostri agricoltori sono sempre stati piuttosto parsimoniosi, anzi “sparagnini”. (Ho trovato più e più proverbi che mettono in guardia sulla abbondanza della tavola; da noi non si sono mai usati i “Monsù” meridionali, anzi la cuoca, anche nei palazzi di città, era una contadina abituata a far quadrare il bilancio). Eccone alcuni esempi: *Cuzìna gràsa testameent maghèer; Chi fa gràsa cuzìna ruina la casina; Gràsa cuzìna puvertà vezina; La dispensa la vòol a misùura de la cunsistèensa; cuzìna picùla fa la cà granda* e via di questo passo.⁵

Non stupisca che una pubblicazione che parla di cucina citi proverbi che sembrano denigrare il cucinare: non è affatto vero. Ciò che vogliono sottolineare questi proverbi (saggezza dei popoli) è che si può fare una cucina sana, gustosa, nutriente e di qualità anche senza pranzi luculliani anzi un altro proverbio ammonisce *En pàst bòn e ‘n pàst mèzan el manten l’òm sàn*.⁶ (I proverbi dicono tutto e il contrario di tutto!).

Ecco allora cosa si può trovare sulla tavola del “padrone” alla domenica: risotto con brodo di gallina ripiena, la nominata gallina con contorno di verdure cotte e crude (30 galline di proprietà bastano per 20 domeniche), torta margherita con zabaione.

Sulla tavola del “paisano”: polenta con salsa di pomodoro, *butoon de pajaas* con contorno di verdure, *tùurta bertùlina o cifùut*. Negli altri giorni: *tajadelin in bròot e fritàada o salàam o furmàac* e verdure per la tavola alta; polenta con ciccioli o frittata con tante verdure o con burro (poco) in quella bassa. Nelle feste grandi Natale o Pasqua o Patrono si mangiavano i marubini o le *fujàade rise*. *La fujàada la v’ àalta de cànela e stréta de curtéla*⁷ o i tortelli anche a casa del salariato, con oca arrosto o coniglio in umido. Per la Pasqua anche uova, magari di tacchino *Mejñ dof in màan che en pòol che vùla*⁸ e forse colorate per i bambini. Le galline venivano tenute per le uova. *Se en puarèt el màangia la galina, o gh’è malàat el puarèt o gh’è malàat la galina*.⁹ Con uova, verdure e *oli gròos* cioè l’olio dei semi del lino, si facevano frittate gustosissime. *Riis, pès e fritàada, fòch a la disperàada*.¹⁰

Come abbiamo constatato la tavola del contadino “ricco” è abbastanza succulenta, quella del sottoposto povera, a volte proprio povera, ma non misera; la dieta non è tanto varia e piuttosto monotona ma i principali principi nutritivi ci sono tutti; *El vilàan o fèen o pàja vergùta el màja, o vùin o niif vergùta el biif*.¹¹ Non ho mai visto o sentito di figli di contadini ammalati per carenze nutritive negli ultimi cento anni nella nostra campagna a differenza di quelli

delle valli bergamasche o bresciane. La stalla dava latte e burro, mentre sull'altra tavola c'erano formaggi a volte anche di pecora, per via dell'affitto alle transumanze o di capra *Butéer de vâca, furmaj de péegura, maschèerpa de càavra*.¹² C'era il pollame e il maiale cioè proteine, e l'orto: *L'òort l'è en nimàal m'òort*¹³ quindi vitamine e sali minerali, un po' di zuccheri dati dal miele e dalla frutta e infine i carboidrati dati dai cereali dei campi trasformati in farine. Oltre alla polenta si faceva anche il pane, biscottato per farlo durare, che si degustava principalmente d'estate, bagnato e ammorbidito sotto l'acqua della *triumba* con il mezzo vino o con il latte freddo e un cucchiaino di zucchero o con aceto, sale e un rosso pomodoro preso dall'orto. Ogni contadino poteva avere un albero di fico o una piccola vite che si arrampicava sulla facciata dell'abitazione; con l'uva si faceva un po' di mosto per il *sùugh* e un po' di aceto; i fichi si mangiavano con il salame. *A l'amùich pèleghe el fiich, al nemìis pèleghe el pèersegh*.¹⁴

Non dobbiamo dimenticare che qualcosa a livello alimentare si poteva sempre ottenere dalle rogge e dal fiume: pesci, rane, cobiti e ghiozzi (non tutti venivano dati), e qualcos'altro dalle "boschine" e dalle golene: lumache e funghi, ma di questo si è già detto in un'altro fascicolo.

I proverbi citati sono stati raccolti da Paolo Brianzi.

Questa la versione in italiano:

1. Meglio avere poco che niente.
2. Perché non solo fanno tanto rumore ma mangiano anche molto.
3. Ma che cattiva fama hanno questi fattori!
4. L'alma tellus dei Romani è generosa come una mamma.
5. È meglio non disperdere le sostanze accumulate con fatica in cose futili o pranzi luculliani solo per apparire grandi.
6. Giusto per ribadire di essere parchi.
7. Ecco come va fatta la sfoglia cremonese.
8. Meglio accontentarsi di ciò che si ha piuttosto di avere sogni e speranze di grandezze future.
9. La povertà è una brutta bestia.
10. Come devono essere cucinati questi tre alimenti per rendere al meglio.
11. Al massimo si "rusca" qualcosa.
12. Lezione sui formaggi per gustarli al meglio.
13. Come i prodotti della macellazione del maiale nutrono il contadino per un anno così i prodotti dell'orto lo alimentano per ugual tempo.
14. Il fico potrebbe contenere un insetto dannoso, se sbucci la pesca si perde il succo.

Vita in cascina

Si aspettava la neve come la manna.

Gli uomini perché avevano poco da fare se non occuparsi degli animali, i bambini perché si divertivano.

Le neviccate erano abbondanti e ripetitive.

I bambini aspettavano la terza nevicata perché i grandi dicevano : *la prima l'è dei gat la seconda l'è dei ca. La tersa l'è dei cristian*. Prima dell'imbrunire i bambini uscivano e andavano a riempirsi le scodelle e la consumavano come granatina.

Quando il 17 Gennaio si festeggiava S. Antonio in cascina gli uomini erano in festa e svolgevano solo i lavori necessari agli animali.

Il mattino arrivava un prete della parrocchia e portava la benedizione a tutti gli animali, pollame compreso e tutti partecipavano.

Nel pomeriggio tutti gli abitanti della cascina si recavano in chiesa e assistevano alla Messa celebrata per loro.

Dopo cena tutti si riunivano nella stalla e tra scherzi e balli si faceva festa fino a tardi.

Si mangiavano li *galèti* (arachidi coltivate negli orti e conservate) e i *gnuìn* (lupini in salamoia).

Durante la settimana Santa era tradizione fare le pulizie di primavera.

Pulire il camino (ogni famiglia ne aveva almeno uno) perciò veniva staccata la catena e veniva attaccata alla bicicletta dei bambini che correndo sui viottoli *el là sgòorava*.

Questo avveniva il giovedì Santo intanto un uomo saliva sul tetto vicino al campanile e legava le campane che poi sarebbero state slegate e suonate il giorno di Pasqua.

In primavera le donne *le andava a sapàa el melegòot*, poi *le andava a simàa* e, quando era pronto *i l'andava a catàa*.

Le pannocchie raccolte venivano messe nei *cavagn* e gli uomini li scaricavano sui carri.

I bambini che avevano sempre voglia di giocare, a volte se non stavano attenti, se li trovavano addosso.

Il carico di pannocchie veniva poi vuotato sotto il portico grande.

Nei primi tempi vicino ai mucchi di pannocchie si riunivano le famiglie per *descartusàa* e preparare le pannocchie per la mietitrebbia.

Di solito arrivava il mattino presto e tra fumo nero e polvere (*bòla*) che volava dappertutto, veniva sgranato il mais che riempiva i cestoni e portato sull'aia per essere disteso al sole a seccare.

Ai bambini e alle donne veniva dato il compito di rastrellarlo (*mesedàal*) e de *fàal sòo* alla sera coprendolo con sacchi di iuta.

Quando il mais era secco veniva insaccato e una parte veniva lasciato alle famiglie come ricompensa per il lavoro svolto e il resto portato sul granaio del padrone.

Tutte le famiglie in cascina allevavano *i cavàlèr* baco da seta.

Su delle assi legate assieme (*li arèli*) appese a metà tra soffitto e pavimento veniva disteso uno strato di foglie di gelso (*fù de muròon*) raccolte a primavera inoltrata.

Sulle foglie si mettevano le larve consegnate dallo stabilimento.

Questi si nutrivano e mangiavano tutta la foglia fino a diventare dei bozzoli.

Quando erano pronti *i à descaletàva*, usciva la farfalla e il resto del bozzolo veniva riconsegnato allo stabilimento che lo lavorava e ricavava la seta.

Grande era la festa per il giorno della Sagra: si riuniva il parentado delle varie famiglie, e l'aia era piena di gente che magari non si vedeva da un anno.

In ogni famiglia c'era il pranzo completo: dall'antipasto (tutto fatto in casa) al lessò, all'arrosto e a metà pranzo un risotto con le frattaglie di pollo o anatra.

E per finire il dolce: budino con latte della stalla nelle forme di rame con uva sotto spirito raccolta dalla tettoia che faceva da ombreggiante sull'uscio di casa, e torta fatta con tantissime uova (pan di Spagna).

— 2 —

IL CIBO

Abitudini alimentari e ricordi della mia infanzia

Sono nato nelle case basse di Polengo il 27 luglio 1951 in una famiglia di falegnami.

Romeo
Domaneschi

I miei ricordi alimentari sono ben vivi nella mia mente: la mia colazione era a base di latte e caffè, caffè! La miscela Leone detta anche caffè olandese, il vero caffè costava troppo e la maggior parte delle famiglie non se lo poteva permettere.

La colazione di mia mamma Gesuina ricordo, spesso era latte freddo e polenta abbrustolita calda. Mio padre Valentino prendeva caffèlatte e pane mentre mio nonno Bigio che si alzava presto, come tutti in campagna, verso le 7 sorbiva una *chichera* di caffè olandese bollente prima di andare una oretta in bottega ad organizzarsi il lavoro della giornata. Verso le 8 tornava in casa nella stüa e faceva colazione con: polenta abbrustolita sulla piastra della stufa a legna e uova al cereghino oppure ciccioli di maiale *i gratòon*.

La stüa veniva ricavata isolando una parte della grande stanza dove si trovava il camino, separata con un impiantito ed una parete smontabile in legno dotata di porta, questa d'inverno era l'unica parte riscaldata della casa, (riscaldarla tutta costava troppo) dalla stüa si saliva al piano di sopra, dove si trovavano le camere da letto, per mezzo di una scala di legno ed una botola nel soffitto chiusa da una tavola di legno incernierata *el balambèer* dall'equilibrio precario (infatti ad una persona dall'equilibrio instabile si diceva: *tè mè pàaret en balambèer*).

Torniamo alla mia colazione fatta con latte che nel tardo pomeriggio del giorno prima andavo a prendere nella stalla di Gustinetti un piccolo agricoltore che abitava in un casolare a poche decine di metri da casa mia, per raggiungerlo però dovevo percorrere un sentiero ornato da platani e robinie che si inoltrava fra due fossi. Mi sembrava un percorso molto avventuroso.

A mezzogiorno, non un minuto dopo, era pronto il pranzo.

C'erano sempre un primo ed un secondo (la frutta a merenda magari): una minestra di riso oppure una pasta ma raramente, come secondo la polenta, avevamo una madia con un pozzetto dove la farina gialla c'era sempre, la si prendeva con una sessola di legno o di alluminio. La polenta accompagnava molti cibi: formaggi, salame, lardo e intingoli fatti con la verza e costine di maiale, oppure salsicce, *butòon dè paìas*. Al venerdì, giorno di magro, uova, (se le uova era sode, a me che avevo 5/6 anni, ne spettava metà, solo all'età 9/10 anni potei mangiarne uno intero) frittata, pesciolini in aglione formaggi e verdure di stagione. Tutto ciò che consumavamo proveniva dall'orto e dal cortile.

Quando si uccideva una gallina, il primo piatto che si cucinava erano le rigaglie, *i rangarì de' pùll*, cucinati alla finanziaria come si dice oggi: olio, cipollina, sedano, carota e salsa di pomodoro.

Le merende erano semplici: pane burro e zucchero, pane e cioccolato ogni tanto, di quello che si comprava alla bottega e che veniva tagliato con un coltello da grossi pezzi confezionati nella stagnola. D'estate frutta dell'orto.

A volte mia mamma mi preparava *la rusumàada*, una specie di zabaione: albume montato, tuorlo montato con lo zucchero assemblati.

Il gelato lo mangiavo a Cremona, quando andavo in vacanza dalla nonna Adele e dagli zii, sorelle e fratelli di mia mamma: Lunia, Vania, Pina, Venanzio e Giuliano, mi viziavano.

Per cena c'era sempre una minestra di pasta: capelli d'angelo, *armine*, la tempestina, *i gnuchetìin* farfalline eccetera. Polenta con formaggio: gorgonzola, provolone, taleggio, stracchino, e verdure cotte.

Dopo cena in maggio andavo al Rosario del mese mariano, e rincorrevo le lucciole per catturarle ed intrappolarle sotto un bicchiere capovolto a campana su un piattino. Al mattino dopo, al posto della lucciola, poteva esserci una monetina se mi ero comportato bene.

A volte correvo nella piccola stalla del signor Galbignani, aveva poche mucche forse sei, si stava seduti su dei piccoli sgabelli e seggioline mentre lui ed alcune donne raccontavano delle storie: raccontavano che ai fontanili, se ci fossimo andati da soli, avremmo potuto incontrare *el biss bilòc* una specie di drago crestato dal corpo di serpente che rapiva o peggio mangiava i bambini. Era un modo per impedirci di andare in un luogo pericoloso per i fossi profondi e pieni d'acqua. Era bellissimo e un po' pauroso stare ad ascoltare nel tepore della stalla che odorava di mucche e latte.

La domenica c'era sempre una minestra con brodo di carne.

Veramente, spesso non era carne, ma *curàada*, polmone di manzo, famoso il piatto cremonese di *riis e curàada*. D'inverno quando si uccideva il maiale si cucinavano le *verze mate*, una minestra di riso, verze e macinato per fare il salame, *el pistùm*, il tutto cotto in brodo di ossa di maiale.

Solo per le giornate di festa grande: Natale, Pasqua, la Sagra si cucinavano piatti ricchi, arrostiti di carne di manzo, galline ripiene, lessate, oca, tacchino.

Le feste - A Natale, la sera della vigilia si mangiava di magro; mio padre ordinava ad un pescivendolo ambulante, che girava con la sua bicicletta dotata di cesta per il trasporto dei pesci, una trota oppure delle sogliole, poi c'era l'immane capitone *el biset*, il primo erano tagliatelle all'uovo fatte in casa, condite con un sugo leggero di salsa di pomodoro.

Il giorno di Natale, si cominciava con i salumi della casa: salame, pancetta e, quando la si faceva, coppa, immancabili marubini in brodo di gallina, il secondo, abbondante: gallina lessa con il ripieno, il cotechino e a volte un poco di lesso di manzo, patate arrosto e verdure cotte per il nonno. La frutta: le arance e i mandarini di Santa Lucia, noci e nocciole.

I dolci: l'immane panettone, il pandoro non lo conoscevamo ancora, accompagnato da un poco di moscato.

Per Pasqua: durante la settimana Santa si cuocevano le uova e si decoravano colorandone i gusci prima di portarle come offerta in chiesa con un cestino di vimini.

Durante la settimana Santa si spegnevano i camini e i bambini già grandicelli facevano *la sgùra dèli cadèeni*, trascinavano sulle strade bianche le catene dei camini per lucidarle liberandole dalla fuliggine accumulata durante l'inverno mentre erano appese sopra ai fuochi per sostenere i paioli dove si cuoceva la polenta. Le strade allora erano tutte bianche, solo via Bergamo era asfaltata.

Il pranzo della domenica di Pasqua era vera festa con gli immancabili salumi, la giardiniera fatta con le verdure dell'orto, tagliatelle all'uovo condite con il ragù di carne, arrosto di coniglio, arrosto d'anatra o faraona, insalata e patate arrosto, frutta poca, qualche mela, noci, nocciole. I dolci: budino bianco e nero, oppure tipo zuppa inglese con savoiardi inzuppati nell'alkermes, la colomba pasquale e il vino moscato, per noi bambini le uova di cioccolato con la sorpresa.

Per la sagra: salumi, risotto giallo con zafferano e ragù di salsiccia fresca, arrosto di manzo oppure di anatra o faraona con verdure di stagione: finocchi, insalata, patate, la frutta comprendeva uva, susine, mele e pere. Il dolce era una torta o il bussolano con il budino, fatti dalle donne di casa: mia mamma oppure zia Ernesta o zia Caterina, le sorelle di mio nonno Bigio.

Le stagioni - In primavera, in occasione degli interventi di riassetto delle tegole del tetto smosse dalle abbondanti nevicate, si facevano delle grandi padellate di uccellini, i piccoli ancora nel nido dei passeri e degli storni che nidificavano sotto i coppi dei tetti. Venivano cucinati arrosto avvolti in una fetta di pancetta e con un dadino di lonza di maiale come ripieno. Naturalmente accompagnati dall'immane polenta. C'erano anche le prime insalatine novelle, *i capù* piccoli cespi di insalata radicchio con le piccole radici edibili, e la cicoria selvatica *li latri*, il tarassaco, *i luertiis*, il luppolo selvatico, con i quali si cucinavano minestre, risotti e frittate.

D'estate i minestrini, fatti con tutte le verdure dell'orto, erano all'ordine del giorno, così come le insalate, pomodori, cicoria, *i grignòs*, carote, rapanelli, ravizzoni, *remulas*, spinaci, rape, patate, zucchine, eccetera.

La frutta, anche questa era dell'orto: mele, pere, susine o meglio *famburlàan*, fichi, corniole, fragole, noci, nocciole, giuggiole, *zanzavriin*. Dalla campagna le more dei rovi e *i muruniin*, le more dei gelsi, qualche fragolina selvatica, gustosissime. Solo per Santa Lucia arrivavano: arance *pùrtugàl* e mandarini. A volte dai campi di mais coglievo delle pannocchie di granoturco ancora acerbe con i chicchi bianchi e lattiginosi, si consumavano così crude addentandole dal tutolo oppure si arrostitavano sulla stufa o sulla brace.

L'autunno era stagione di funghi e lumache che si cucinavano: i funghi con le costine di maiale o con le cosce di anatra oppure trifolati con aglio e prezzemolo. Le lumache con gli spinaci. Io però le cuocevo anche sulla brace, private del guscio e infilzate su un bastoncino, diventavano croccanti e gustose. Era anche stagione di vendemmia, da noi però non c'erano vigne se non l'uva

Romeo
Domaneschi

americana con la quale si produceva il clinto. Quando si pigiava l'uva per il vino nuovo, acquistata in genere sulle colline del piacentino o dell'oltrepò, nel periodo di pigiatura si faceva *el sugh* bollendo il mosto e addensandolo con la farina e zucchero.

Poi arrivava l'inverno, presto rispetto ad oggi, ricordo che per i morti andavamo alla Messa per i defunti celebrata al cimitero il 2 novembre e già calpestavamo neve e ghiaccio.

Era la stagione delle verze, del maiale, dei cavolfiori, dei carciofi, dell'erba amara, la catalogna e delle *ravèle*, le radici amare che però erano per il nonno Bigio e mio papà, erano troppo amare per me.

Ricordo i fiori di ghiaccio sui vetri delle finestre della stufa, che davano sulla strada che portava ai fontanili, dei fossi con delle sorgive, forse ultime tracce del lago Gerundo nei quali il mio papà, certe sere d'autunno andava a pesca di lucci con una fiocina rudimentale fatta con un'asta di legno e gli arpioni fatti con dei grossi chiodi. Per vederli: usava una lampada al carburo.

Ricordo i ghiaccioli lunghi anche trenta o quaranta centimetri che pendevano dalle grondaie, a volte mio padre ne staccava uno ed io tutto soddisfatto lo leccavo come un ghiacciolo vero.

I fossi ghiacciavano per mesi e ci permettevano di andare a scivolare sul ghiaccio delle rogge con poca acqua e quindi tutta ghiacciata, senza correre il rischio di finire in acqua. Si scivolava anche sulle pozzanghere ghiacciate delle strade bianche.

Dopo un'abbondante nevicata, a volte prendevamo un bicchiere di neve e con un poco di zucchero e succo di limone facevamo la granita.

Insomma anche l'inverno offriva cose straordinarie.

In campagna dalla nonna

Piera Lanza
Dacquati

La mia nonna materna, Noemi, abitava nell'alto mantovano, quindi non a Cremona; ma di tanto in tanto la mia mamma ci accompagnava a trovarla, come si diceva allora.

Un'oretta di viaggio in pullman, circa dalle 18:30 alle 19:30, giusto in tempo per arrivare all'ora di cena. Quasi non c'era il tempo di salutare lo stuolo di cugini che già eravamo a tavola.

Qui si apre un grande capitolo di ricordi: la mia nonna aveva avuto ben nove figli, tutti sani e belli e...tutti molto simili tra loro. Ancora già grandi avevano l'abitudine di andare 'a casa', come dicevano, così...senza preavviso, ben sicuri che oltre alla mamma avrebbero incontrato altri fratelli con le rispettive famiglie; quindi i cugini non perdevano mai i contatti anche se abitavano lontani.

A tavola c'erano sempre tante cose buone, cose che non c'erano in città (già si sentiva la differenza dei metodi di coltivazione tra l'antico ed il moderno). La zia Matilde, ovviamente più giovane e più attiva della nonna, cominciava con il mettermi davanti un piatto fumante di *caplét*, *marubini*, diremmo in cremonese, fatti con il famoso brodo delle tre carni (cosa che da bambina non sapevo, ma che era molto buono, me n'ero ben accorta). E le carni da dove provenivano?: il pollo era la Rosina, quella gallina con le piume color

ruggine; la carne di manzo era del macellaio a cui avevano venduto quel bue che mi guardava, qualche tempo prima, con il suo occhione curioso e la carne di maiale....grufolava fino a qualche giorno prima nel cortile.

Ma soprattutto mi piaceva la pasta, più che il ripieno, della sfoglia tirata sempre dalla zia Matilde. E la farina da dove veniva?, dal campo di fianco a quello di mais, dietro casa.

Arrivava poi la pietanza, sempre bella fumante. Non erano pranzi importanti, ma sapevano che sarebbero arrivati almeno alcuni dei figli e per questo già diventava una festa. In quel secondo piatto c'erano due grandi rotelle di cotechino spalla a spalla con tanti begli spinaci di un bel verde scuro e con una bella montagna di puré (fatto con il latte munto quella mattina), tutte verdure colte dall'orto ben organizzato di fianco al vialetto che dalla strada portava alla casa.

Certo ero solo una bambina, ma con la buona intenzione di diventare grande e di non perdere neppure un buon sapore della nonna. E con le guance arrossate dal caldo di quella grande cucina e dalla soddisfazione di quel cibo che mi sembrava quasi magico mi mandavano a letto in una delle camere di sopra... mi sembrava di essere davvero in Paradiso sprofondata com'ero in un materassone di piume d'oca. Mi svegliavo solo al mattino, quando il sole filtrava tra le assi degli antoni delle finestre (adesso abito in una casa con gli stessi antoni che certamente amo più delle tapparelle).

E giù, in cucina, cosa mi aspettava?: la crostata fatta dalla solita zia Matilde, crostata fatta con la marmellata del frutteto di fianco a casa. C'è da sapere che le cascine mantovane non sono a corte chiusa come le nostre cremonesi, bensì sono una costruzione unica circondata dal terreno, per cui tutto è intorno alla casa. Quindi crostata e latte appena munto...e poi fuori a giocare con lo stuolo di cugini...cosa si vuole di più; peccato che quelle visite alla nonna non fossero più frequenti.

Per non trascurare la nonna paterna, che non ho conosciuto, e da cui ho eredito il nome dirò che mi sono arrivati alcuni utensili da cucina che adopero ringraziandola. La cosa che mi fa tanta dolcezza è quel cucchiaino che lei usava per fare la *rezumàada* (tuorlo d'uovo e zucchero ben *mesedàat* con un goccino di caffè o di marsala) ai suoi nove figli (anche lei nei ha avuti nove come la nonna Noemi). Era sempre quel cucchiaino ed era sempre quel gesto per cui si era deformato prendendo la curvatura della tazza. La *rezumàada* la faccio anch'io, ma non con quel cucchiaino, quello ormai è quasi sacro.

Parlando della sua cucina, a quanto mi hanno detto, essendo moglie di un casaro che operava nella sponda emiliana del Po, immagino che facesse il Parmigiano Reggiano e non il Grana Padano (pazienza, è un argomento che discuterò con il nonno quando lo incontrarò...). Dicevo, vivendo nell'ambito del caseificio, la dieta della famiglia era a base di burro e formaggio, senza le 'paturnie' dei dietologi raggiungendo tutti un'età avanzata senza troppi problemi.

In campagna dagli zii per la sagra

Nella mia famiglia io e la mamma siamo cremonesi doc, mio papà, originario di Cella Dati, si è trasferito a Cremona con la nonna e la zia negli anni '40.

**Antonietta
Bordoni**

Pertanto i miei agganci con la campagna erano rappresentati unicamente dai parenti, zii e cugini, del ramo paterno. Per la precisione mio papà è nato a Castelcellano, frazione di Cella Dati, tre case addossate, in mezzo alla campagna e lambite da un canale. Qui abitavano tre nuclei familiari che il tempo e le vicende della vita hanno separato; chi come mio papà è venuto a Cremona, chi più vicino, a Cella Dati ovvero in altri paesi del circondario.

Rimanevano però le grandi occasioni, come le sagre paesane, per le riunioni di famiglia davanti a tavole imbandite in cui venivano servite le vivande rigorosamente a km zero.

Con regolarità ogni anno io e i miei genitori per S. Omobono, patrono di Cremona e anche di Cella Dati, venivamo invitati dai cugini del papà. Le donne di casa orgogliosamente preparavano i piatti della tradizione: gli agnolotti fatti in casa, dato che non mancavano le uova prodotte dalle galline che razzolavano nell'aia per la sfoglia, poi c'erano i salumi del maiale allevato e ammazzato in occasione delle feste, la gallina ripiena, e la giardiniera fatta in casa con le verdure dell'orto e per finire il budino bicolore e l'alta e soffice torta paradiso in cui finivano non so quante uova freschissime. Il dolce prudentemente veniva portato a cuocere dal fornaio del paese.

Verso sera poi, prima del rientro in città, ci confezionavano uova, salame e torta da portare a casa. Tutta roba nostrana molto apprezzata da noi di città.

Vita alla cascina Castellaro, durante l'estate

Alberto Leggeri

Dopo la chiusura dell'anno scolastico passavo lunghi e piacevoli periodi a San Pietro in Corte (PC), ospite ben accetto della famiglia di contadini a cui la cascina era affittata. Originaria di San Secondo parmense era composta da Berta, una mamma già anziana, generosissima, affabile e, nonostante l'età, di una attività e di un equilibrio incomparabile, da quattro figli maschi e da quattro figlie femmine tutti instancabili lavoratori e tutti felici di condividere con me l'enorme tavolata nelle ore dei pasti. Io cercavo di rendermi utile e mi piaceva dimostrare apprezzamento per la generosa ospitalità. Tante le cose da raccontare, mi limiterò al cibo legato in particolare ai mesi estivi da me vissuti in campagna. La vita estiva del contadino era particolarmente pesante con orari di lavoro che andavano dalle cinque del mattino alle nove di sera e quindi i pasti non seguivano gli orari odierni, ma iniziavano poco dopo l'alba.

Si cominciava con fette di polenta e peperoni conservati sottoaceto o vinacce ed olio, fette di lardo o pancetta, uova al tegame cotte nello strutto, non nel burro.

Dopo qualche ora di lavoro in cascina, più o meno alle nove, altra merenda con fette di pane di pasta dura, formaggio e vino, caffè e latte per chi lo preferiva.

Poi si andava nei campi lontani dalla cascina per la fienagione, per lavori di mietitura, per la legatura delle piante di pomodoro, per sradicare le barbabietole da zucchero...

In quelle occasioni mi rendevo utile perchè a mezzogiorno mamma Berta preparava un grosso cesto con pane, formaggio, salame, pancetta, acqua, vino Fortana della loro vigna, debitamente annacquato perchè dissetasse senza dare

problemi sotto il solleone di luglio. Il mio arrivo era molto atteso ed apprezzato perchè dava luogo alla siesta che si svolgeva interrompendo il lavoro. Uomini ed animali si riparavano sotto grandi gelsi che allora ancora esistevano nelle nostre campagne. Alberto Leggeri

La sera, dopo il tramonto, la famiglia si riuniva per il pasto più importante che iniziava quando Berta rovesciava la immancabile fumante polenta su un grandissimo tagliere. La minestra era sempre in brodo, insaporita da *pistàda* e conserva di pomodori, prodotti in cascina, a km zero, e consegnati alla industria conserviera della zona. Poi rape, zucchini, radicchi (*grugnoss*), polli, uova, conigli... non ho mai visto acquistare carne di manzo o di vitello. Anche la frutta non si acquistava perchè veniva prodotta in cascina: erano ciliegie, pesche, mele, pere, prugne, insomma frutta di stagione. Dopo cena a volte si facevano giochi con le carte piacentine: tresette, briscola o settemezzo che era un gioco d'azzardo, ma le puntate erano costituite da fagioli. Il cibo, mi ripeto, era ottenuto esclusivamente dai prodotti della cascina in cui una stanza era riservata all'attività, solo femminile, per preparare la pasta (su una larga asse si stendeva la sfoglia da cui ricavare le tagliatelle) e il pane. Con grande abilità si usava la gramola, indispensabile attrezzo per lavorare il pesante e duro pastone da cui si ritagliavano le grandi miche di pane. Ed era la Berta, solo lei, che una volta alla settimana, dopo una accurata lievitazione le infornava per la cottura. Dopo poco si diffondeva nell'aria uno stuzzicante profumo di pane. Una volta sola nell'estate, dopo la capponatura dei galletti arrivava in tavola una squisita finanziaria a base di creste e uova di gallo.

Affiorano ancora molti altri ricordi, ma non voglio dilungarmi per non tediare chi legge con queste nostalgie per un tempo ormai lontano e irripetibile.

I cibi della mia infanzia

Le ciliegie - Alcuni dei miei ricordi più belli riguardano gli alberi, compagni di giochi e di scorpacciate. Rina Brambati

In particolare un ciliegio che cresceva vicino a una carraia non lontano dalla cascina.

Aveva il tronco rugoso e la sua chioma grande e folta si innalzava con orgoglio nel cielo.

I suoi rami erano disposti in modo da poter essere "scalati" abbastanza facilmente così spesso diventava il teatro dei nostri giochi: io ed i miei amici ci arrampicavamo con facilità, facendo a gara a chi arrivasse più in alto.

Immaginate la gioia quando era carico di ciliegie di un bel colore rosso scuro, dolci, deliziose!

Ne coglievamo una, la più bella e la mangiavamo...ne cercavamo un'altra, naturalmente la più bella e la mangiavamo...e la pancia pian piano si riempiva (e qualche volta poi faceva male).

Ricordo che mi piaceva stare seduta su un robusto ramo a contemplarle: lì, sull'albero, saldamente attaccate ai rametti che le avevano nutrite, erano una diversa dall'altra, erano "individui" e per un po' desideravo che restassero lì per sempre. Poi la golosità e il piacere di gustarle avevano il sopravvento.

Ero molto contenta quando la mamma ne metteva sulla tavola una zuppiera colma: le mangiavamo con il pane ed erano un "secondo" molto gradito.

Rina Brambati **Intingolo con creste** - Una volta all'anno a primavera inoltrata, arrivava in cascina una signora esperta per "fare i capponi".

Fatta una visita al pollaio, individuava i galletti che giudicava più adatti a questo scopo. Iniziava quindi l'operazione che veniva svolta da due persone.

Una della famiglia teneva fermo il pollo mentre la signora, tenendolo sulle ginocchia a petto in su, dopo aver tolto un po' di piume, ne incideva la pelle con un coltello affilatissimo e con precisione faceva un taglio lungo qualche centimetro nella parte posteriore.

Vi infilava il dito medio e l'indice della mano destra e, con molta cautela, sembrava esplorare l'interno alla ricerca di qualcosa. La osservavo con curiosità e timore...

Ed ecco che estraeva una volta due strani fagioli di colore biancastro. «Sono le uova del gallo!» dicevano a noi bambini.

Dopo questa operazione la signora ricuciva il taglio e vi passava un liquido per disinfettare. Al povero pollo venivano poi tagliati anche la cresta ed i bargigli per distinguerlo in futuro dagli altri galli. Si coprivano questi tagli con un po' di piume e si lasciava andare ma in un recinto a parte perché non venisse preso a beccate dagli altri animali.

La "tavola" non era estranea a questa operazione.

Il giorno successivo infatti si preparava in un tegame una noce di burro, si faceva soffriggere con un trito di sedano, carota, cipolla e poi vi si versavano le creste, i bargigli e "le uova del gallo" accuratamente lavati. Si lasciavano rosolare per un po' quindi si completava la preparazione con la conserva di pomodoro, sale e spezie e si lasciava cuocere lentamente.

Alla fine risultava un saporito intingolo.

Minestrone e pinzimonio - Se ripenso alla mia infanzia mi rivedo insieme alla nonna che non si fermava mai: erano infatti riservate a lei la cura dell'orto, del pollaio, la preparazione del cibo per il maiale, per il nostro cane Tell e per la nostra gattina Nelina, la pulizia del cortile...

Io la seguivo ovunque cercando di non perderla di vista e l'aiuto sentendomi per questo molto importante.

Eccoci nell'orto: ogni giorno andiamo alla ricerca dei baccelli più gonfi delle fave o dei piselli o dei fagioli, raccogliamo carote, sedani, cipollotti... tutto viene deposto nel grembiule della nonna che ella tiene ben saldo con la mano sinistra come a formare una specie di ciotola.

Dal campanile si sentono alcuni rintocchi. «Vieni - mi dice la nonna - a mezzogiorno torneranno gli uomini dal campo, il pranzo dovrà essere pronto».

In cucina, nella stufa di ghisa, il fuoco è già acceso. In una capace pentola l'acqua è sul punto di bollire. Io libero le fave e i piselli dal loro involucro e ci gioco un po' mettendoli in fila o formando disegni di case, pupazzetti...

La nonna monda, lava, sminuzza e forma sul tagliere un mucchietto di cubetti bianchi, verdi, arancioni, rossi che improvvisamente tuffa nella pentola insieme ai miei "disegnini". Aggiunge anche un cucchiaino di condimento preparato con un pesto di aglio, prezzemolo e lardo.

Il minestrone cuoce brontolando e sbuffando mentre la nonna prepara la

tavola: oggi oltre ai piatti, alle posate, ai bicchieri mette a ciascun posto una tazza di ceramica bianca che mi incuriosisce.

Sulla tavola appaiono pian piano la caraffa con l'acqua, il fiasco con il vino rosso spillato da una botte della cantina, la bottiglia dell'olio il sale, il pane affettato e un grande piatto con tanti bellissimi ravanelli rossi e bianchi.

Gli uomini tornano dai campi, entrano e si siedono; anche le donne tornano, si occupano dei bambini e poi anch'esse si siedono.

È la nonna che serve il minestrone fumante e profumato. Ella si siederà a mangiare per ultima.

E ora ognuno versa un po' di olio e di sale nella sua tazza, prende un ravanello, lo intinge con cura rigirandolo nell'olio e lo porta alla bocca. Quasi con curiosità lo addenta e masticandolo adagio sembra gustarne la croccantezza, la freschezza e il profumo di primavera...

Era un rito fatto di gesti lenti che si ripetevano a un ritmo regolare, lasciavano spazio alla conversazione e ispiravano una sensazione di serenità e del piacere di stare in famiglia.

Gesti che sembravano un ringraziamento alla natura per i suoi generosi doni. Il pinzimonio infatti costituiva spesso il "secondo" sulla nostra tavola e venivano utilizzati i prodotti che le stagioni mettevano a disposizione: ravanelli, sedani, peperoni, rape...

Una tavola tanto semplice sì ma tanto ricca!

La torta di maiale - Domani mattina, quando sarà ancora buio, arriveranno i norcini (*maslèn*) per la macellazione del maiale. Noi bambini siamo agitati ma soprattutto curiosi e raccomandiamo alla mamma di svegliarci presto.

Siamo ancora sotto le coperte quando dal cortile sentiamo provenire un lamento che ci mette i brividi... i grandi hanno voluto evitarci il momento più cruento.

Ci alziamo in fretta e ci precipitiamo in cucina dove troviamo solo la nonna: sta grattugiando pane e formaggio grana e, quando bastano, li versa in una zuppiera; è molto silenziosa e il suo volto è triste (aveva curato lei quel povero animale, per molti mesi gli aveva portato il cibo, gli aveva parlato chiamandolo affettuosamente "tetè").

Uno dei norcini viene in cucina, prende la zuppiera ed esce velocemente, la riporta poco dopo quando il pane e il formaggio sono diventati un composto di colore rosso come il sangue.

La nonna lo copre e lo ripone in un luogo fresco.

La giornata è frenetica, tutti hanno un compito che eseguono con competenza e precisione mentre noi piccoli, senza disturbare troppo, ci aggiriamo intorno assaggiando quel che si può dai ciccioli alla pasta di salame.

A sera i salami, i cotechini, le salamelle sono appesi ad asciugare insieme: mi sembrano una foresta che profuma di buono...

È ora di preparare la cena e la nonna ravviva il fuoco nel camino poi vi mette ad abbrustolire su una griglia (*pulantèra*) molte fette di polenta.

Prepara quindi la padella con un cucchiaino di strutto e lo lascia soffriggere aggiungendovi la cipolla tagliata fine.

Rina Brambati

Riprende la zuppiera con l'impasto rosso del mattino, vi aggiunge un po' di sale e un po' di spezie, lo mescola con cura e lo versa nella padella. Sempre mescolando lo cuoce fino a quando il composto si sbriciola. Allora lo toglie dal fuoco dicendo: La torta di maiale è pronta, venite!

Me ne mette nel piatto un cucchiaino colmo, la assaggio... è buonissima! E, accompagnandola con qualche pezzetto di polenta abbrustolita, tutti ce la gustiamo con golosità!

La preparazione del burro - Ricordo che qualche volta la nonna, quando gli uomini avevano terminato la mungitura del pomeriggio, andava nella stalla e prelevava un certa quantità di latte.

Rientrata in cucina, lo svuotava in recipienti abbastanza larghi e bassi, tipo le teglie, che sistemava poi in un luogo fresco. Durante la notte il latte riposava e sulla sua superficie si formava uno spesso strato di panna.

La nonna, il giorno dopo, la raccoglieva lentamente, con pazienza e la metteva in una bottiglia panciuta e dal collo abbastanza largo.

Si metteva quindi seduta sulla sua comoda sedia impagliata, si poneva la bottiglia fra le gambe e, tenendovela appoggiata, cominciava ad agitarla su e giù. Ci voleva un bel po' di tempo perché quello scuotere ritmico e continuo provocasse il formarsi del burro: ne comparivano man mano piccoli pezzetti sempre più numerosi.

A lavoro ultimato la nonna capovolgeva la bottiglia e la batteva con piccoli colpi sul fondo facendo uscire il burro che riuniva poi in un unico panetto; come per una magia era lì bello, giallo, profumato di latte e... buonissimo!

Questo lo scoprivamo immediatamente quando a merenda quel giorno ci veniva data una fetta di pane spalmata con un po' di quel burro e spruzzata di zucchero: una delizia, ancora da acquolina in bocca!

Grazie, mia carissima, indimenticabile, magica nonna!

La vendemmia e il sugo - Settembre stava per terminare e la vigna, abbandonato gradualmente il mantello verde-azzurro dell'estate, era ora un vero spettacolo di colori tra i quali spiccava, ben visibile, a macchie sparse, il viola dei grossi grappoli ormai maturi, dagli acini gonfi e dal profumo dolciastro.

Mi sembra di risentirlo quell'odore di vendemmia e insieme le voci fitte e confuse delle donne e degli uomini, le risate dei bambini tutti impegnati nella raccolta dell'uva.

Le loro mani entravano furtive tra le foglie, catturavano il prezioso frutto staccandolo con un falchetto (*rampugna*) e lo deponevano con delicatezza in cesti di vimini (*cavagn*) che ben presto si riempivano.

Com'erano belli i giorni della vendemmia in quel clima di festa che si diffondeva tra i filari!

Non meno emozionante, almeno per noi bambini, era il momento della pigiatura: aspettavamo impazienti che il papà ci prendesse in braccio e ci mettesse in quella grande vasca (*mnasa*) piena di grappoli. Allora con i nostri piedini schiacciavamo un po' a destra, un po' a sinistra, un po' avanti, un po' indietro con tutta la nostra forza, gareggiando tra noi e controllando di tanto

in tanto la quantità di mosto che usciva dal rubinetto posto in basso su un lato della bigoncia. E che soddisfazione quando il getto era abbondante!

Il mosto era il protagonista: quasi tutto, dopo tante altre operazioni, si sarebbe trasformato in vino ma una piccola parte trovava impiego in cucina. La mamma ne prelevava una certa quantità, lo passava al colino, lo misurava a bicchieri e lo versava in una pentola. Aggiungeva la farina, stemperandola, nella proporzione di un cucchiaino per ogni bicchiere di liquido e infine versava un po' di zucchero. Metteva la pentola sul fuoco e, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, portava a bollire quel budino di uva che noi chiamavamo *sug*.

Lo versava in terrine e poi lasciava che fossimo noi bambini a pulire bene la pentola. E ci piaceva molto farlo: era un dolce buonissimo, da "leccarsi i baffi".

A volte se ne conservava una terrina per poterlo avere a Natale: in questo caso sulla sua superficie si formava un velo di muffa (*i fur*) che veniva rimosso il giorno in cui lo si portava in tavola.

Malfatti di zucca - Ripenso a quanto fosse importante e bello il giorno della Vigilia!

Al mattino venivano preparati i "malfatti di zucca". La zia puliva, tagliava e cuoceva la zucca; la scolava, la passava con lo schiacciapate e la metteva in una zuppiera con formaggio grana grattugiato, un pizzico di sale, una spruzzatina di noce moscata e un po' di ricotta. Mescolava bene il composto e lo metteva da parte.

La mamma, nel frattempo, impastando farina e uova aveva cominciato a tirare la sfoglia: usava il mattarello (*la canèla*) con abilità e la sfoglia diventava sempre più sottile e lunga fino a occupare tutta la superficie dell'asse su cui stava lavorando. A questo punto la copriva con un telo e l'arrotoitava attorno al mattarello perché non si seccasse. Iniziava quindi a fare i malfatti: srotolava una striscia di pasta, allineava su un lato mucchietti di ripieno un po' distanti tra loro, ripiegava il bordo della sfoglia e con la rotella (*la rudèla*) tagliava dei tortelloni a forma di rettangolo non sempre regolare, malfatti, appunto. Li disponeva in file ordinate uno accanto all'altro su un asse di legno e li portava in una stanza al fresco.

Era il momento di mettere in ammollo i funghi che sarebbero serviti per il sugo. La mamma prendeva dalla dispensa una "collana" di orecchiette (*li mleni*) e le metteva in una scodella con acqua tiepida. Erano state raccolte in autunno, infilate in uno spago legato come a formare una collana e appese sopra la stufa a seccare: erano loro a rendere caratteristico e indimenticabile il "profumo della Vigilia".

Verso sera si preparava il sugo: in un tegame di terracotta si mettevano a soffriggere l'olio e la cipolla, si aggiungevano le orecchiette scolate e tagliuzzate, la conserva di pomodoro, il sale necessario e si lasciava cuocere lentamente. E un profumino invitante si diffondeva per tutta la casa.

La sera, quando tutta la famiglia era riunita, si metteva sul fuoco una grande pentola e, quando l'acqua bolliva, vi si versavano i malfatti.

Mentre cuocevano si recitava il rosario.

Rina Brambati Finalmente la pentola veniva tolta dal fuoco, i malfatti venivano “pescati” con la schiumarola (*la miscula*), messi con delicatezza in una capace zuppiera e conditi con il sugo e il formaggio grana.

Erano buonissimi, un dono straordinario, erano loro i principali protagonisti del menù della Vigilia!

La mia infanzia felice in cascina

Giuseppe Bettella Sono nato in campagna e lì ho vissuto fino agli anni Ottanta. La mia infanzia è trascorsa felice alla cascina Quadri di Pessina Cremonese. Nella casa padronale abitavano quattro fratelli, uno dei quali era mio padre. Nelle case dei contadini abitavano poi altre 16 famiglie ed io ero molto legato a quella di Lazzarini composta dai genitori e da 17 figli. Ricordo la grande polenta cotta nel camino e l'aringa appesa sopra al tavolo perché tutti potessero, con quel profumo, insaporire la propria fetta. Erano poveri e si cibavano di quel che forniva l'orto (soprattutto minestre di verdure e, a questo proposito ricordo un contadino detto Scuriada, che si mangiava da solo, in stalla, un secchio di minestrone) e il pollaio, a volte mangiavano merluzzo barattato con le uova, e poi erbe raccolte nei campi, ma anche rane, lumache, pesciolini. Facevano il vino con le more dei gelsi, e poi gli veniva la diarrea...

Erano anche molto generosi, ricordo che una volta avevano avuto a prezzo di favore una mucca, ma, dopo un mese, non era rimasto più neanche un pezzetto di carne perché l'avevano condivisa con le altre famiglie della cascina.

La cucina della cascina era spesso frutto di scambi perché, a San Martino con i traslochi, arrivavano famiglie dal veneto, dal milanese, dal bresciano e ognuna portava le sue ricette, le sue abitudini e le scambiava con quelle delle altre famiglie. Ogni famiglia che abitava in cascina aveva un orto, un pollaio, un porcile e se il contadino era addetto alla stalla aveva diritto anche ad un litro di latte al giorno.

Per procurarsi il pesce, che allora abbondava nei fossi, si ricorreva anche a mezzi scorretti come la scossa elettrica (ottenuta con la dinamo della bicicletta), per le anguille ricordo che asciugavano i fossi. Molte erano le polle di acqua sorgiva dove galleggiavano piccoli gamberetti, gli speltini, che raccoglievamo con una retina. Le rane si catturavano infilzandole con una piccola forca. Numerosi erano anche gli uccelli, nel 1958 abbiamo fatto una cena, che è rimasta famosa, per 300 persone cucinando un risotto insaporito da mille quaglie catturate in una sola notte. Con un faro le avevamo abbagliate, con la carabina le avevamo colpite, poi le avevamo messe in un sacco e portate a far pelare alle donne della cascina. Ricordo poi una curiosità: i fratelli Brazzale davano la caccia alle lepri in moto, uno guidava e l'altro sparava come nel Far West.

La tavola del contadino era più povera di quella del proprietario o del fattore, ma non per questo era meno saporita, soprattutto dopo che i figli cresciuti avevano cominciato a lavorare. Spesso le contadine andavano a cucinare nelle case padronali, c'era così uno scambio di conoscenze e di abilità.

Ho un ricordo vivo del pranzo della domenica per la cui preparazione tutte le donne si alzavano alle cinque del mattino per cucinare. Certo le cose

cambiavano a seconda delle possibilità economiche di ogni famiglia. A casa nostra ci si riuniva nella stanza più grande e il pranzo variava a seconda delle stagioni e delle festività: come primi si facevano spesso i marubini, nella stagione delle zucche i tortelli e poi tagliatelle asciutte con ragù di carne. I secondi erano brasati, arrostiti, tutte le varietà di cacciagione, ricordo anche le specialità di mia zia Annetta: frittate fantastiche e polli aperti, cotti sul gas reggendoli tra due piastre. Infine per i dolci ricordo le torte Margherita e Paradiso.

A casa mia si è sempre mangiato bene. Il mio nonno materno, ad un certo punto della sua vita, ha aperto una osteria in cui lavoravano la moglie (che da ragazza aveva già fatto quella esperienza di lavoro) e le tre figlie. E la mia mamma, Maria Maggi, un donnino minuscolo, energica, attiva (la mitica zia Mari per i miei cugini), bravissima cuoca, cucinava tutti i giorni assecondando i gusti miei e di mio padre. Al papà piacevano le verdure, seguendo le stagioni, radicchetto, rape rosse e ricordo la dieta dell'uva a cui teneva tanto. Cuoceva le "aole" dentro lo stracchino fino a farle filare. Delle sue minestre ricordo la stracciatella, il riso con le verdure, ma, in anticipo sui tempi e sulle mode preparava un'ottima insalata russa, cotolette e maiale al latte. Ingrassavamo il vitello con le uova (30 per volta) e poi lo macellavamo noi: la mia mamma sapeva fare anche questo. Il suo capolavoro era il capretto: lo metteva a cuocere in un padellino con il suo grasso e una sola foglia di salvia. Diceva «è carne delicata, finisce di cuocere andando in tavola» e lo serviva, veramente squisito.

Ho parlato con un amico appassionato di cucina che, a proposito del cibo della gente di campagna degli anni Cinquanta del secolo scorso, mi ha riferito di aver già raccolto più di un centinaio di ricette (dai primi al dessert). Sono scritte nel dialetto della zona orientale della provincia di Cremona e ha intenzione di darle alle stampe. Ha una cultura immensa ed è molto attento a raccogliere testimonianze della tradizioni locali e quest'opera servirà a farle conoscere alle giovani generazioni.

Lida Tabaglio, una imprenditrice agricola agli inizi del Novecento

Lida Tabaglio (1893-1973) era la nonna di mio marito e, nel ricordo di tutti, era una donna disponibile, intelligente, attiva, brava a reggere la famiglia e a guidare l'azienda, la cascina Pontirolo di Piadena. Figlia di piccoli possidenti agricoli, aveva studiato in città all'Anguissola, ospite in via Aporti dei Ponzoni Raineri, una famiglia amica, e, diplomatasi maestra nel 1912, aveva insegnato fino al 1919 quando si era sposata con Francesco Griffini dedicandosi alla famiglia e alla conduzione dell'azienda. Fino ai suoi ultimi giorni si è interessata al lavoro dei campi, alla stalla, alla vita delle cinque famiglie contadine che abitavano in cascina.

Luana

I dipendenti erano più di una ventina, qui aveva la sua abitazione anche il pastore quando scendeva in pianura dalla montagna nella stagione invernale. Nonna Lida teneva molto alla cucina, aiutata in questo anche dalla moglie del capo stalla: mettevano via le verdure dell'orto, preparavano le marmellate quando c'era eccedenza di frutta, per le crostate era speciale quella fatta con le more dei gelsi. Di fronte alla cascina scorre il Cavo Magio e nelle sue acque

Luana si pescavano lucci e pesci gatti, si catturavano le rane, nei campi e sulle rive dei fossi si raccoglievano tante erbe che poi venivano cucinate con sapienza e amore. Il nonno Francesco era cacciatore e forniva lepri, fagiani e piccoli uccelli per la cucina di casa. Gli animali di cortile si cucinavano arrosto o in intingolo o a lesso. Molte le uova che si utilizzavano per preparare frittate, pasta fresca e le torte Margherita e Paradiso, che ne richiedevano tantissime di cui si usava solo il tuorlo.

Durante i lavori della mietitura la cascina diventava un ristorante che forniva pasti a tutti i lavoratori. La nonna amava cucinare i piatti della tradizione, si festeggiavano così a tavola, insieme a tutti i parenti, il Natale, la Pasqua, il giorno della sagra che era per Santa Maria di Lamo il primo lunedì dopo la prima domenica di maggio. Non mancavano mai i marubini, i tortelli, gli arrosti, la macedonia di frutta, le torte ricordate prima, i bussolani e, solo per Natale, il Monte Bianco fatto con le castagne, ricoperto di molta panna. Ricordo che la sera della Vigilia la nonna non sparecchiava la tavola perché diceva che sarebbero venuti i morti della famiglia a gustare gli avanzi ed era un modo per far loro sentire che non erano stati dimenticati. Si alzava poi la mattina presto a sparecchiare e a lavare i piatti.

Ho, tra i ricordi più cari che mi ha lasciato, due libriccini con ricette di cucina scritte da lei e dalla cognata Monica Griffini che usava ancora le libbre, le once e i centesimi per indicare le quantità (1 libbra di panna, 3 once di zucchero, mezza libbra di burro, 5 centesimi di vaniglia...).

Da lei ho avuto anche un libretto tascabile a stampa *La tavola a buon mercato*, di Valori e Annesi, pubblicato nel 1932 (Società Notari-Istituto editoriale italiano) nella collana Biblioteca di gastronomia con lo scopo di suggerire e proporre alle famiglie italiane ricette economiche, ma gustose, suddivise secondo le stagioni dell'anno.

La fame, argomento sconosciuto agli epigoni di m@sterchef

Lilluccio Bartoli I nostri contadini non conoscevano tabelle nutrizionali, apporti calorici, alimenti nutraceutici, ma avevamo una discreta dimestichezza con un argomento strettamente correlato, anzi due: uno, la fame, interprete principale della loro vita, malattia facilmente diagnosticabile e curabile con cibi autoprescrivibili ma non mutuabili; due, la miseria, degna deuteragonista.

Fame, in dialetto targato Cr, non è l'accrescitivo di languorino, è proprio fame, la fame dello Zanni per intenderci, fame accumulata da generazioni e di cui il povero *paisàan* in questione si faceva carico, avendo fame per sé e per il proprio albero genealogico, sovente stracarico di fronde. Fame che in dialetto assurge ad un nome preciso: *sgajùusa*, traducibile "similcircaquasilmente" in impellenza fisica di mangiare, tipico di chi armeggia quotidianamente la povertà e la fatica.

Il loro esercizio ginnico, molto mattiniero, partiva col riscaldamento muscolare nella palestra che si chiama stalla, previo asciolvere con ingestione di polenta avanzata e latte (uno dei due caldi, uno dei due freddi, quello che la "cusin fransèes" appelle chaud-froid) o minestra rimasugliata o – roba da *sciuri* – pane e pancetta bollita, una generosa fetta – nomasi *slèppa* – con cotenna in acqua "bollida" e *s'ciau* (traducibile in nient'altro).

Il più delle volte il menù riportava queste voci: *pulèenta e üss vèert* (polenta e uscio aperto, invero dietetico assai) *pulèenta e còo dèi dèit* (polenta e punta delle dita, con eventuale insperato apporto proteico in caso di autofagia) *pulèenta e aria fritula* (polenta e aria fritta, i nostri affamati avi non sapevano che molti anni dopo avrebbero potuto chiedere le royalty\$ (manca la e di €) ai grandi chef; ora costoro servono veramente tale ipocalorico piatto senza nemmeno il contributo glucidico del *melègòtt*).

A metà mattina, dopo un 5 orette di lavoro in stalla a mungere quella sostanza che il genio di Bergonzoni ha chimicamente siglato come Vacca2O (VH₂O) e dopo che il tortuoso viaggio verso sud del cibo avvenuto in tanta e desolante solitudine, senza quindi la compagnia di quel confort food così in auge al momento (ma il nostro rude agricolo avrebbe optato per un confort wine e in dosi non omeopatiche) la *sgajùusa* batteva alle pareti dello stomaco con quella fastidiosa insistenza tipica dei venditori porta a porta.

Veniva allora in suo soccorso un medicinale di pronto intervento: si chiama salame; dal blister della sua confezione usualmente serrata con legami suin generis, venivano estratte due pastiglie autosomministrabili per via orale, placando un poco i sintomi della malattia ereditaria di cui s'è accennato. Se il dispensario dello speciale ne era sprovvisto, polenta e cipolla divenivano un succedaneo forzatamente gradito e con rurale humor ci si autocanzonava con «*Quàant gh'è la fàam, la pulèenta la pàar salàm*».

Terminato il lavoro indoor, v'era da andare a tirare accidenti nei campi, vestiti come spaventapasseri e quasi con la stessa alimentazione di quest'ultimi. L'ora del merendez-vous coi famigliari portatori sani del vettovagliamento, arrivava a metà pomeriggio e senza le plasticatissime industrialissime confezioni richiamanti mulini dal colore alcuno. Constavano di quanto l'orto si era ingegnato a far crescere e quel rompidigiuno svaniva voracemente sotto forma di pane & pesche (& ciliegie & pere [cotte, talvolta, se durissime] & fichi & uva, non – sia chiaro – & & & ma o o o) o pane *sordo* (senza nientissimo, facile da reperire all'epoca) o il sempiterno pane (*quàant la 'ndiiva bèen*) con peperoni sottaceto, cetrioli sottoidem, *curnètt in ajdon* (fagiolini verdi in aceto e prezzemolo con aglio in dosi transilvaniche). La carta dei vini vedeva il fiasco del vino rosso, più brusco che lambrusco, a mollo nella roggia a guisa di glacette e sgargarozzabile alla volè.

La sera poi ci ritrovava nel salotto della stalla, per avere accesso alla quale il telepa\$\$\$ del padrone riscuoteva un tot di ore lavoro nei campi a grati\$, un tot di legna di piante capitozzate (in dialètt *sòche*, le più dure da tagliare, le lasciava amabilmente ai suoi sottosalarati) per il caldo gentilmente offerto dalle mucche (non per gli effluvi gentilmente offerti dalle mucche) e un altro tot come contributo volubilmente dovuto ai suoi capricci, per il consumo della lampadina da 20 candele che altrimenti avrebbe depauperato le sue \$ostanze. Taluni rientravano dalle spese soccorrendo la di lui consorte nei di lei momenti di smarrimento.

In questo autogrill, tra donne che sferruzzavano, ciacolavano, nonni che raccontavano, bambini che facevano i bambini e non i followers, si sgranocchiava qualche povero, rude, fuori pasto: potevano essere i *ciucaròoi*

Lilluccio Bartoli (castagne secche, una sola richiedeva una buona mezz'ora per essere masticata e questo la rendeva economicamente appetibile) un *cifut* (un dolce da nulla con polenta avanzata e addirittura il grasso del cotechino tenuto da parte alla bisogna) la dulcamara, una radice similliquiriziosa, amara al gusto ma poi dolce al momento di farla seguire da un sorso d'acqua, o una piccola, nostranissima, cosmeticamente invendibile nei supermercati moderni, biologica e a km zero senza saperlo, mela. Ah, se Adamo avesse mangiato la foglia!

— 3 —

ANIMALI

Gli animali da cortile e qualche ricetta

Davide Mometto Immerse nella vasta campagna pianeggiante spiccano imponenti le cascine cremonesi. Tali costruzioni, in alcuni casi magnificamente ristrutturate, ma più spesso lasciate all'incuria del tempo, rispondono tutte ad un modello architettonico comune. Per la loro struttura quadrangolare vengono definite "a corte chiusa", in quanto tutti gli elementi architettonici che le costituiscono si sviluppano attorno ad un ampio cortile, detto anche corte o aia. I cortili erano il luogo fisico in cui venivano svolti innumerevoli lavori agricoli, in primo luogo l'essiccazione e la trebbiatura dei cereali, rappresentando quindi un elemento di estrema importanza per la loro indispensabile funzione. Chiunque pensi ad un'aia non potrà fare a meno di immaginare qualche gallina che immancabilmente razzola qua e là. In effetti, tutti i pennuti che vengono allevati allo stato domestico nella cascina sono inesorabilmente legati alla corte rurale; è proprio per questo motivo che sono definiti "animali da cortile" o "animali di bassa corte". Visto il veloce e rapido mutamento sociale ed economico che ha subito il secolo scorso, sia in città che in campagna, le testimonianze che seguono sono soprattutto da riferirsi alla prima metà del secolo stesso. In quegli anni era alle donne che spettava il compito di accudire gli animali da cortile e ad ogni famiglia di braccianti agricoli che viveva in cascina, i cosiddetti *paisàan*, toccava un numero ben preciso di capi da allevare, regola questa che non si poteva eludere. Alcuni padroni, più permissivi, consentivano di allevare qualsiasi specie avicola, altri invece ne bandivano tassativamente la possibilità. Solitamente il pollame allevato dai *paisàan* era costituito da galline, anatre e oche. Solo di tanto in tanto erano presenti faraone, tacchini, piccioni e infine i conigli, compresi a pieno titolo tra gli animali di bassa corte. Le galline, allevate in pollai collocati in serie al di sopra dei porcili, venivano rinchiusi alla sera al fine di proteggerle dai predatori notturni e poi lasciate libere il mattino seguente. Nella provincia di Cremona era conosciuta e apprezzata già dalla fine del 1800 la razza Cremonese la quale, considerata erroneamente estinta, è stata recentemente recuperata grazie al lavoro di ricerca bibliografico e selettivo da me intrapreso. La Gallina Cremonese è una razza dalle caratteristiche eccellenti che coniuga una buona produzione di carne a un'ottima ovodeposizione. La deposizione delle uova era infatti di estrema rilevanza per il fabbisogno alimentare dei *paisàan* e l'uovo rappresentava una delle poche fonti proteiche a cui potere attingere

giornalmente. Le galline erano quindi animali di importanza primaria e, come confermato dalla cara amica Camilla Lanfranchi, è proprio per questo motivo che venivano macellate e cucinate solo nelle feste comandate: a Natale, a Pasqua e per la sagra del paese. Se d'estate in un modo o nell'altro qualcosa in tavola si riusciva a racimolare grazie ai prodotti dell'orto e dei campi, durante il lungo e rigido inverno padano la situazione era assai più difficoltosa. Si pensa comunemente che spettasse al maiale il compito di arricchire in modo esaustivo i bisogni alimentari dei *paisàan*, ma non è del tutto corretto. È infatti opportuno aggiungere un altro animale di estrema importanza come riserva proteica invernale, ovvero l'oca, non a caso spesso descritta come "il maiale dei poveri". Il maestoso palmipede impiega all'incirca un anno a maturare le sue carni e veniva macellato pressapoco nello stesso periodo dei suini, così da rifornire, almeno per qualche mese, la povera dispensa contadina. Purtroppo, seppur comunemente l'oca venga considerata un animale di grandi dimensioni, nella realtà la resa è scarsa. È vero che attualmente sono presenti in commercio razze o ibridi che raggiungono pesi ragguardevoli, ma nella prima metà del 1900 le cose erano diverse. Le oche italiane erano infatti animali leggeri che raggiungevano pesi vivi compresi tra i 4 e i 6 Kg al massimo. Ecco svelato il motivo del detto cremonese: *la càarne de l'òca, l'è bùna ma l'è pòca*. Nel dettaglio, non considerando il collo, il pigostilo (*el ciciaròn*) e le punte delle ali, restava un busto non particolarmente abbondante, ma comunque estremamente prezioso. Quando a Cremona si parla di ricette riguardanti l'oca non c'è motivo di specificare il metodo di preparazione utilizzato: basta semplicemente affermare di avere cucinato *l'òch*. Questa affermazione trova riscontro in quanto il processo di conservazione e di cottura svolto dalle massaie seguiva una procedura che si potrebbe definire standard. L'oca tagliata a pezzi veniva infatti immersa nel suo grasso e in quello di maiale in contenitori di terracotta smaltata denominati *teràgni* e, quando giungeva il momento di servirla in tavola, bastava estrarre i pezzi desiderati e cucinarli. Mia nonna Caterina Lodi, classe 1940, era una vera esperta in questa preparazione; allevava sempre una ventina di oche all'anno e le cucinava in ogni occasione importante, in particolare per la festa di Sant'Antonio, il 17 gennaio. La ricetta prevede che in una grossa padella di rame vengano adagiati i pezzi di carne ricoperti di grasso che, con il calore della stufa a legna, si scioglierà. Il tutto dovrà essere profumato con rosmarino e con parecchi spicchi di aglio in camicia per poi essere speziato con sale e pepe tritati al mortaio e una spolverata di noce moscata. A fuoco lento dovrà cuocere anche 4 o 5 ore avendo cura di aggiungere di tanto in tanto qualche mestolo di brodo caldo lasciato sobbollire a lato della stufa. Se la cottura sarà svolta correttamente il risultato apparirà strepitoso e le carni appagheranno il palato per la loro straordinaria tenerezza ed il gusto eccellente. Naturalmente occorre specificare che solo ai giorni nostri le oche vengono cucinate intere; nella prima metà del '900 venivano infatti utilizzati solo pochi pezzi per volta al fine di farli durare il più a lungo possibile. Sempre inerenti l'oca vi sono altre due preparazioni degne di nota. Esse apparivano sulla tavola del contadino il giorno stesso della macellazione o, comunque, nei giorni appena seguenti. Le testimonianze sono state raccolte a Pozzo Baronzio,

Davide Mometto frazione di Torre de' Picenardi. Il signor Rosolino Sandrini e la moglie Liliana Bonoldi, fonti inesauribili di informazioni agresti e da me considerati come "zii acquisiti", me le hanno raccontate nei minimi dettagli. La prima ricetta è una minestra con l'aggiunta di sangue d'oca. Se i pennuti domestici vengono solitamente soppressi per dislocazione delle vertebre cervicali, per le oche non era così. Ad esse infatti non veniva "tirato il collo" ma per loro, purtroppo, era riservata una morte molto più cruenta. Venivano infatti legate per le zampe e appese a un chiodo per poi venire private delle piume nella zona temporale della testa. A questo punto, con l'ausilio di un piccolo trivellino, veniva perforato il cranio a livello delle aperture auricolari e il povero animale periva dissanguato. L'esecuzione di questa operazione permetteva la raccolta del prezioso sangue che, recuperato in un piccolo recipiente posto a terra, veniva immediatamente portato in casa e mescolato per evitare la formazione di grumi. Il giorno stesso si preparava un brodo di verdure al quale si univa il sangue al fine di potervi far cuocere dei tagliolini fatti in casa. Il risultato era una pietanza dal sapore molto intenso, dal retrogusto ferroso e "selvatico". La seconda ricetta è invece quella del collo d'oca ripieno. Per prepararlo occorre sfilare la pelle che avvolge il collo dell'animale per utilizzarla come sacca di farcitura. La farcia, come è plausibile immaginare, variava da famiglia a famiglia ma, vista la povertà che accumulava i braccianti cremonesi, penso non dovesse variare poi così tanto. In una zuppiera si metteva pane raffermo bagnato in poco latte e vi si aggiungevano le frattaglie dell'oca tritate a pezzettini, quali fegato, ventriglio (*el magòon*) e cuore. Dopo avere legato il tutto con una o due uova si aromatizzava con il sale, il pepe e la noce moscata. Pochi fortunati avevano la possibilità di aggiungere anche del formaggio grana grattugiato. Amalgamato il tutto, il collo andava riempito e cucito alle estremità. Essendo la cucitura più difficile dalla parte della testa, essa veniva lasciata, becco compreso. La cosa, anche se appare disgustosa al giorno d'oggi, non risultava così strana un tempo, e il fatto viene raccontato anche in una vecchia canzone popolare, le cui strofe ad un certo punto recitano: «...e chi ha mangiato il becco dell'anitra?». Terminata questa operazione bastava immergere il collo ripieno in una pentola di acqua calda e farlo cuocere un paio d'ore. Terminata la cottura veniva estratto e tagliato a fette per mangiarlo accompagnato da polenta. Va ricordato naturalmente che un ulteriore modo di sfruttare la pelle del collo e quella che ricopre le altre parti del corpo poteva essere quello di preparare *i gratòon*, ovvero i ciccioli d'oca. Il procedimento consiste nel semplice taglio in piccole listarelle della pelle che, molto grassa, veniva messa in un piccolo paiolo in rame sotto al quale si accendeva un fuoco non troppo forte. In questa maniera la pelle iniziava a rilasciare il grasso e a friggere. A cottura ultimata i ciccioli, estremamente croccanti, venivano serviti in tavola, anche in questo caso con polenta. È opportuno precisare che anche con la pelle dell'anatra venivano realizzati *i gratòon*, ma era un evento sporadico in quanto, a differenza dell'oca, l'anatra presenta dimensioni minori. Una tradizione importante da segnalare è quella di preparare l'anatra in occasione del primo giorno dell'anno. Ipotizzo che si tratti di una consuetudine adottata dai proprietari terrieri o dai grandi fittavoli per poi essere stata passata col tempo ai *paisàan*. Ritrovare sulla

tavola del contadino questo specifico pennuto in questo giorno particolare, così come spesso accade con la carne del maiale, risulta un atto di buon auspicio per i giorni a venire. In effetti l'anatra, nell'immaginario popolare cremonese, è considerato un animale che porta fortuna. Durante la ricerca del cibo infatti l'anatra pone la testa in avanti, come a "scrutare" e "prevedere il futuro". Per questo suo portamento o gesto viene quindi assimilata ad un animale che porta buone nuove. Ricordo ancora la mia bisnonna Marina Gnocchi, classe 1911, che il primo gennaio appunto preparava sempre un'appetitosa anatra. Si trattava di una ricetta non complessa che, per la semplicità degli ingredienti, ipotizzo sia stata una preparazione popolare. L'anatra intera, il giorno prima della cottura, veniva massaggiata più volte con molti spicchi d'aglio e poi lasciata riposare una notte in un luogo fresco, spesso collocata all'interno di una moscaiola, in dialetto *muschéera*. Il giorno seguente veniva tagliata a pezzi e lardellata con un trito di lardo, prezzemolo e aglio: la famosissima *pistàada*. La carne, adagiata in una padella sulla stufa, dopo averla sfumata con vino bianco fermo, veniva cotta arrosto. Con la descrizione di quest'ultima ricetta si può notare che, sebbene i mezzi a disposizione dalle famiglie di braccianti per la realizzazione dei piatti descritti fossero estremamente semplici, in realtà, grazie all'utilizzo di ogni parte dell'animale, la varietà delle preparazioni era comunque ampia. La serie di notizie da me raccolte permette quindi di comprendere come gli animali da cortile, siano tutto per i *paisàan*. Per il contadino infatti, portare questi prodotti sulla tavola, rappresentava un atto dal profondo valore intrinseco. Valore che andrebbe recuperato e ritrasmeso.

Davide Mometto

L'oca, il maiale dei poveri

L'oca, come il maiale, rappresentava per le famiglie contadine una riserva per l'inverno. Con le sue piume si confezionavano cuscini, trapunte e materassi, con la sua pelle, tagliata a pezzettini e fatta sciogliere in un tegame fino a perfetta rosolatura, si preparavano i ciccioli (*gratòon*). La carne era tagliata a pezzi e conservata, pronta per il consumo invernale, sotto sale o sotto il suo grasso, in recipienti di terra cotta ermeticamente chiusi. Con la carcassa e il resto si preparava un buon brodo. Cosce, sottocosse, ali, sottoali e petto, al momento dell'uso erano tolte dal sale o dal grasso, cotte a bracioline o in intingolo o come si voleva. Questo si faceva in casa mia, ricordo anche di aver letto una ricetta in cui si consigliava la cottura allo spiedo e si suggeriva di accompagnare quest'oca arrostita con salse adatte per insaporirla.

Enrica

Il maiale, preziosa risorsa per il contadino

Il maiale veniva acquistato la primavera di ogni anno e veniva tenuto nel recinto apposito nel pollaio.

**Luciana Cocchetti e
Mariarosa Frittoli**

Era alimentato con scarti di ortaggi, frutta e pastone di farina gialla, in modo tale che arrivasse alla macellazione ingrassato ma in modo naturale.

Nelle famiglie di contadini, la macellazione del maiale era una tradizione molto sentita e nello stesso tempo utile perché con tutto quello che se ne ricavava ci si nutriva per buona parte dell'anno.

Luciana Cocchetti e
Mariarosa Frittoli

Per i bambini era una grande festa già la mattina quando, verso le 4, il macellaio arrivava e si preparava.

Nell'aia erano già accesi i fuochi sotto i *fugdon* (che peraltro servivano anche per riscaldare l'acqua per il bucato) per far bollire l'acqua usata per scottare e per pelare il maiale.

Ai bambini non veniva permesso di assistere all'uccisione del maiale per non spaventarli, ma spesso si nascondevano dietro le finestre.

Gli uomini della cascina (tutte le famiglie partecipavano e si aiutavano) predisponavano il baldacchino per appendere il maiale ucciso, a testa in giù affinché il sangue defluisse tutto nella testa.

Una volta squartato in due parti e fatto uscire il sangue dalla testa (sangue che veniva poi distribuito fra le famiglie per la *türta*, sanguinaccio da cuocere e mangiare con la polenta) venivano tolte tutte le interiora (cuore, fegato, milza, rete, polmoni e budella).

Tutto era utilizzato: le budella dopo essere state lavate venivano tagliate a metà e poi consegnate alle donne, che riunite in una stanza, le tagliavano nella misura indicata a seconda se riempite per salame o cotechino.

Poi le cucivano tra chiacchiere, risate e spuntini (biscotti dolcetti e *sbrisulùsa*). Intanto il macellaio preparava i pezzi pronti da macinare.

Veniva fatto l'impasto per i salami e per il cotechino che veniva insaccato nei budelli, legato e pronto da appendere ad una trave, poi lasciato asciugare pronto per la consumazione che durava quasi fino alla macellazione seguente.

Quando tutto era finito c'era grande festa e si mangiava tutti insieme *riis e vèersi e postdom* (riso in brodo di ossa di maiale con verze e pasta di salame).

Con fegato, milza rete e qualche pezzetto di lonza, tagliati a pezzetti si faceva *el suttüunt*.

Si faceva sciogliere il grasso del maiale e si facevano cuocere i pezzetti insieme a sale e spezie per conservarli fino primavera inoltrata nelle *teràagni* (contenitori di terracotta) e si consumava poco alla volta specialmente a colazione il mattino con la polenta abbrustolita.

Carlo Sgozzato il maiale tra dicembre e gennaio (ma le famiglie che dovevano traslocare ammazzavano il maiale qualche giorno prima di San Martino, l'11 novembre, per evitare che l'animale soffrisse, cambiasse di umore, dimagrisse), messo da parte il lardo ben salato, le carni venivano insaccate in budelli di varia grossezza e conservate sotto forma di salumi: salame di lingua (d'obbligo per l'Ascensione), salame di filetto, salame all'aglio, salame del budello gentile, pancetta, cotechini, salamelle.

Salami, cotechini e salamelle venivano tenuti sospesi al soffitto della cucina per una decina di giorni, poi venivano portati in cantina o in una camera fredda, a tramonto, dove meglio potessero sopportare il calore estivo. Comunque per preservarli dalla rancidezza e per mangiarli ben stagionati la saggezza popolare ha condensato in un proverbio la tempistica per gustarli al meglio: *Le salaméle per Nadàl, el cudeghin per carnevål e i salàm per Pasqua*.

Rosa La sera in cui si uccideva il maiale si invitavano gli amici e i parenti per mangiare in allegria le verze matte, verze cotte in un brodo di ossa di maiale

con l'aggiunta di riso e, se le condizioni economiche lo permettevano, di pesto di salame. Spesso si completava con un pezzo di pancia magra in cui era legato ben stretto del pesto di salame. Del maiale si usava tutto, anche le ossa che, dopo essere state ben leccate, venivano vendute agli staccivendoli. Con la sugna, un grasso che avvolge i reni sotto i polmoni, si faceva un salamino usato per lucidare gli zoccoli e per ingrassare il cuoio degli scarponi. La sugna si usava anche come unguento per curare l'artrite. Rosa

Voglio ricordare le varie parti del maiale e il loro uso in cucina. Il grugno e le orecchie si mangiano lessati, la testina serve per fare il cotechino, con lo stomaco si fa la trippa. Con il cervelletto si fanno polpettine impanate al burro, dal collo si ricava la coppa, da spalla, cosciotto e schiena si ricavano il lardo, dal quale si estrae lo strutto, il lombo, il filetto, le braciole (ricavate dalla spina dorsale). La pancetta è ricavata dal ventre, dalle costole si toglie carne per fare il salame. Il cuore, il fegato e i polmoni si conservano nello strutto se non si cucinano prima. Nell'intestino tenue si insacca il salame, nel crasso si avvolge il cotechino. Con le cosce si fanno il prosciutto, soprattutto a Parma, il culatello o il fiocchetto, le altre parti vanno macinate per il salame. Il piedino si mangia lessato, con il sangue si fanno le torte. Adele

Con le setole poi si fanno spazzole o spazzolini da denti.

I piccioni

Fin dall'antichità, i piccioni sono stati allevati nelle case di campagna nell'ambito di quel micro cosmo che era la cascina che rappresentava una entità assolutamente autosufficiente e dove si produceva tutto. Sandra Stazzoni

Tante cascine, nel comune di Castelvetro, vengono chiamate *Culumbèra*, ricordo a San Giuliano, esattamente ai Due Ponti, c'era una cascina, ora demolita, chiamata *Culumbèra brusada*. Le cascine più grandi ed importanti, avevano una torre appositamente costruita per essere una piccionaia, come ad esempio la cascina ancora esistente anche se fatiscante in località Bragazza.

Io sono nata e cresciuta a San Giuliano Piacentino e ricordo benissimo che mio papà allevava i piccioni per nostro uso e consumo. La nostra era una cascina molto piccola e povera, non avevamo la colombaia, ma sul fienile mio papà aveva sistemato alcune cassette di legno che aveva appositamente costruito, erano rettangolari con una sola apertura anteriore, che costituiva la porticina d'ingresso ed una specie di davanzale che serviva da posatoio per i piccioni in arrivo ed in partenza; l'unica apertura era anche funzionale per poterli catturare al bisogno. Dei piccioni si consumavano le uova, considerate una prelibatezza, ma principalmente si catturavano i piccioni novelli appena prima che imparassero a volare.

Quando in casa c'era qualcuno che aveva problemi di salute, gli veniva preparato il brodo di piccione che, pur essendo leggero e molto digeribile, era anche estremamente nutriente ed energetico.

Con il piccione si cucinava un piatto tipico piacentino, un tempo famosissimo, chiamato "Bomba di Riso" o *Ris cum al pison*. Generalmente si preparava per Ferragosto, o comunque in occasione di eventi speciali (vd. *Ricette*).

Sempre nell'ambito di quella economia di autosufficienza tipica della civiltà contadina, le api erano allevate in ogni cascina e l'unico dolcificante conosciuto fino alla metà dell'Ottocento era il miele.

Le api venivano ricoverate ed allevate non nelle arnie come al giorno d'oggi, ma nei "bugni villici", che altro non erano che pezzi di tronchi cavi ai quali con pezzi di legno si chiudevano le due estremità.

Mio zio abitava ai Due Ponti in una bella cascina chiamata Colombarone e faceva il bergamino; per arrotondare il misero salario, allevava le api nei bugni, estraeva il miele e poi lo usava come moneta di scambio. Ad esempio dal macellaio scambiava qualche chilo di miele con la carne.

L'estrazione del miele avveniva purtroppo con l'uccisione delle api. Si aspettava la sciamatura che avveniva generalmente in maggio/giugno e poi le api rimaste nel bugno "madre" venivano sopresse con i fumi di zolfo, il giorno dopo si toglievano le assi che chiudevano il bugno sopra e sotto e si estraevano i favi con il miele.

La sciamatura era un evento a cui i bambini stavano molto attenti; avveniva, ed avviene ancora ora, quando il sole si trova allo zenit, cioè tra mezzogiorno e le tredici, nasce una nuova regina e, o lei o la regina vecchia, abbandonano il nido, emette un canto che assomiglia allo stridere di una corda di violino, esce e si posa sul ramo più vicino, si forma allora un vortice sciamatorio costituito dalle api operaie che decidono di seguirla e piano piano si posano attorno alla regina uscente formando un grappolo chiamato glomere. Il glomere resta fermo in quel punto per qualche ora in attesa che le api esploratrici trovino un posto dove fondare la nuova colonia, dopo di che torneranno e con una danza speciale indicheranno il posto individuato, il glomere si scioglierà e con la regina si dirigerà verso la nuova casa. I bambini dovevano segnalare quando c'era la sciamatura e, per evitare che lo sciame si allontanasse troppo, dovevano rincorrerlo facendo rumore, picchiando con dei barattoli di latta, definito *ciucà in sli toli*; pare con questi rumori le api si fermassero poco lontano.

I favi venivano poi schiacciati per far colare il miele che veniva raccolto in vasi.

Il miele veniva utilizzato anche come medicinale casalingo, contro la tosse, il mal di gola e tutte le malattie da raffreddamento e come antibatterico e cicatrizzante in caso di ferite in quanto il miele contiene una parte di propoli che lo rende sterile e non colonizzabile da nessun tipo di batterio.

Desidero chiudere con un proverbio che mia zia Margherita mi ripeteva sempre:

Avii, cunili e pisson, se mai fat i sold anson...

Api, conigli e piccioni, non si è mai fatto i soldi nessuno.

GIORGIO MAGGI
CASCINA: UMANITÀ A CORTE CHIUSA

Giorgio Maggi, chimico appassionato, conoscitore esperto di musica, letteratura e buona cucina ci fa riflettere sul fatto che il campo, la stalla e cortile sono elementi del racconto rurale che si intrecciano con la storia dell'uomo, dei luoghi e della natura. Chi vive la campagna è spesso accompagnato da umile, benevola, inconsapevole arroganza rispetto a chi abita la città perché conscio di possedere pregiati scrigni di memorie, umane, uniche, preziose storie da vivere a tavola.

Profumi eroici

Sulla strada che biforca per Brescia e Bergamo è citato un antico luogo, sin dai tempi del Ducato di Milano, tra i comuni del Contado di Cremona «que nunc obediunt civitati Cremone». I proprietari della cascina più grande vantavano lontana eredità con il feudatario il marchese Del Maino che possedeva proprietà di terre e “cassine”. Il luogo, di fronte alla chiesetta, si raccontava avesse ospitato in incognito personaggi famosi alloggiati a Cremona solo per formalità e logiche di convenienza politica. Dal parco proveniva un curioso richiamo: emulo inconsapevole dei corsi e ricorsi di G. B. Vico e del trasloco di San Martino l'11 Novembre per continuare una vita sempre apparentemente uguale, il paupulo del pavone richiamava attenzione alla sua bella ruota, che si rinnovava sempre, mai identica alla precedente.

La tavolata era al completo, Emilia e Casimiro a capotavola e i figli tutti. La zia prese a narrarci di Napoleone, lontano ospite della casa ma chiese di non farne parola perché la soprintendenza avrebbe bloccato ogni intervento futuro sull'edificio... (verità inconfessabile o teatrale bugia?). Il resoconto tramandato a voce dai nonni tra sospiri dosati e pause ricercate impreziosiva la credibilità del racconto: l'imperatore era ghiotto di brodo nostrano, parco nel bere, prediligeva orzata per accompagnare “pirlini” imburrrati, delicato, nostrano cotechino “vaniglia” e mandorle.

Il Generale, dopo il breve soggiorno scortato dal cremonesissimo Sacchini, raggiunse Milano dove si incoronò Imperatore, tra popolo plaudente e fragranze di vittoria.

Magie di verità paesane

Il luogo a San Martino profumava di legna e fieno accatastati in buon ordine a fianco della soffitta delle granaglie dell'antico maniero che il tempo aveva consumato tra oscure trame politiche, progetti bucolici, un mitigato dialetto teutonico che si ribellava al colto fluire del vernacolo cittadino.

Un forte odore di minestrone proveniva dalla cucina; la zuppa, guazzabuglio sempre diverso di verdure dell'orto, accompagnava lo sfrigolio di un pasticcio di avanzi di arrosto, cipolle e patate, fatti alla Gröstl (*pitansa roustida*), coinvolgeva me giovanissimo evocando streghe, fantasmi e paure infantili.

A tavola il buon cugino Ermanno, ricco di studi classici e di carattere faceto,

non mancava di citare la dea Mefite, la protettrice dei campi e degli allevamenti, delle sorgenti e della fecondità ma anche, attraverso misteriosi riti, liberatrice da pestilenze, epidemie e malaria. La dea è divinità ctonia ovvero della vita sotterranea responsabile della meraviglia dell'oro di un campo di grano; o di sensazioni di "beata solitudo", nel bosco, stando seduti sulle foglie ambrate fra le larghe radici di un albero.

La zia gli faceva eco ricordando Mario, i colti amici tra cui il primario neurologo dell'Ospedale, le loro prove di trance su giovani del luogo che parevano provenire da un oscuro medioevo nostrano. Scettico chiesi in paese e tutti ricordavano con disagio quegli imbarazzanti esperimenti fatti sul sagrato della chiesa e accompagnati dal violino che sapeva comunicare un imbarazzante disagio alimentato da sprazzi di lontane, enigmatiche assonanze.

Le storie si dilungavano tra torpori ipnotici... Era una sera di luna piena quando Giuseppe il bergamino, affetto da una misteriosa febbre malarica, si recò al gelso secolare per ... lasciarlo con le sue bende. Infreddolito e stanco, avvolto da un caldo panno, recitò sollecitato da ancestrali certezze «*Muròon te fàssi, el mal te làssi*». Il giorno dopo il male era scomparso e molti si accorsero che la pianta dai dolci frutti stava irrimediabilmente seccando.

Mai capii se i racconti della zia fossero verità oggettiva o verosimiglianza soggettiva... ma qual'era il soggetto se in paese negli anni '50, rifiutando la banalità del racconto, tutti avrebbero giurato su codesti velati spiccioli di magie e verità paesana? Ormai abituato a circostante realtà non provavo più inquietudine al rumore di passi e curiosi tonfi provenienti dalla soffitta e nella quale erano messi a maturazione barattoli di succosa marmellata di more.

Umanità

La vita in campagna, quasi in un barattolo di marmellata, si raccoglieva nella cosiddetta cascina a corte chiusa. Una campanella scordata sul più alto tetto indicava la pausa del pasto: un fazzoletto lindo racchiudeva un contenitore ermetico per la pietanza, pane e un bottiglione ben tappato. Il rifugio era sotto un albero frondoso o nella casupola degli attrezzi profumata di fermenti d'erba. Poco avvezzo all'italiano difficile da gestire in una conversazione, apparentemente umile, l'uomo agreste si rifugiava in un eden di colte e ricche sensazioni di vita vissuta, di sconfitte, di gioie e d'amori consumati nel pudico consenso della fede.

Le case dei contadini erano circondanti l'aia, a piano terra cucina e camino. Al piano superiore le camere da letto nelle quali si confondevano afrori organici da coppe e salami a maturazione, profumi eterei e sedativi di pannocchie di grano e pagliericci (*pajidòon*) da letto, mazzetti d'aglio, cartamo e lavanda, aromi di fresco provenienti dalla saponetta a fianco dell'immancabile portacatino e brocca. Amori consumati in silenzio, baci al sapore di gustosissimi ciccioli.

A luglio l'aia si riempiva di un vociare domestico al ritmo della mietitrebbia, tra i mesi di Dicembre, Gennaio e Febbraio si immolava il maiale alle esigenze di fame atavica di laboriosi campagnoli. Nelle sere d'inverno i contadini si incontravano nella stalla per stare al caldo. Le donne continuavano i loro lavori a maglia, gli uomini spesso raccontavano storie fantastiche per giovani menti

più favorite a comprendere le verità nei sogni. In cascina lavoravano a giornata “bergamini” provenienti soprattutto dalle valli bergamasche, carpentieri, carradori, maniscalchi, fabbri, bovani, cavallanti, casari, campari, ortolani, ecc. Si contavano poi fedeli salariati fissi ad interloquire assieme a preti, medici e “fittabili”, come sottolinea Jacini, esprimendo così la complessa intelligenza rurale.

Ogni pochi mesi arrivava la rombante moto BMW di Arsenio, sellaio provetto, con negozio a Cremona di “stroppe, collane, campanacci, selle e finimenti”. Pagato sempre a fine anno, il Nostro si occupava di recuperare, cucire, migliorare bardature per buoi e cavalli, cosmesi dignitosa per umili protagonisti logori da troppo lavoro. Nessuno si sarebbe interessato all’epico racconto delle sue epopee d’eroismo nel Sahara libico liberato. Egli teneva in serbo la narrazione nel chiuso del suo cervello che frullava ricco di tormenti e inespresse perle di umanità.

Sensazioni di casa e di cortile

La fonte d’amara fresca acqua ferruginosa, animata dalla “tromba”, salvaguardava in un angolo protetto, freschezza a uova non più freschissime, offriva fluido limpido per l’amalgama del pastone delle galline fatto di crusca, pane raffermo, erbe... ma anche per lavare lenzuola nel *benazzóol*, mai sudice per orgoglio di donna. A fianco un logoro portavaso di legno accoglieva la *limounzina* per farne liquore, l’erba di San Giovanni per i *caj*, stentati gerani dell’anno prima, riprodotti per artificiosa talea.

Stesi i panni, i bambini potevano giocare sull’aia tra fieno e pannocchie distese a maturare. Il profumo di sapone Marsiglia perennemente presente accompagnava riferimenti a fragranze di ricordi nei più anziani. La minestra di cipolla, carote e sedano, con panbiscotto, assaporata da Maria tra gorgheggi linguali, risuonava nel bocchirale o androne gentilizio e accompagnava il cinguettio delle rondini che vi dimoravano con richiami di allarme, di corteggiamento o di richiesta di cibo dei pulli nei nidi. I piccioni dalla loro alcova sopra i tetti si riunivano e pigiavano all’abbeveratoio o guazzatoio delle mucche da latte e del pacioso cavallo da tiro. Nell’angolo “a mattina” una ghiacciaia in disuso testimoniava antichi utilizzi.

Non sempre la tavola era arricchita dai prodotti del piccolo orto, la cultura della cucina sopperiva con preziosi prodotti a base di farine e pane, sostituendo il minestrone con panada, polenta abbrustolita e inumidita da latte appena munto. Il pianto di un bimbo ricordava alla madre la preziosa *farina stasiada* o farinata ottenuta facendo leggermente tostare la farina che veniva passata allo staccio e amalgamata a fine cottura con latte, tutto ciò per rendere la pappa più digeribile al querulo marmocchio... e se la ricetta del miscuglio fosse quella dell’originale Puls della quale l’antico romano andava ghiotto?

Al di là di infantili fantasie, illusioni umane, la natura del contado faceva sintesi nella prosaica “pila”, dove si accumulava lo stallatico e lo strame della lettiera, liquami e letami in vasconi e platee. Il luogo immondo solo al facoltoso proprietario, era difeso da un invalicabile giardinetto di profumate dalie, zinnie e iris, a fianco della barchessa. Profumi ed afiori si mischiavano in casa

all'intenso aroma della cera rossa stesa a mano e conservata da deambulatorie "patte" sulle preziose maioliche di argilla porosa del pavimento della "sala". E poi ancora impregnava l'aria il sobbollire dei "tre brodi" che avrebbero accompagnato marubini a pasta grossa e che si sarebbero cotti in non meno di una buona mezz'ora.

Io che sono un inguaribile amante dei modelli atomici di Democrito e Bohr non posso non immaginare la casa ed il cortile come nucleo di una realtà positiva e spesso neutra che vive e si rinnova nel continuo rapporto con l'esterno scandito dal lavoro nei campi: elettroni carichi di energia pura in costante perenne movimento.

Fuori è il campo

Chi meglio di scrittori come Guy de Maupassant e Carlo Fruttero seppero raccontare luoghi plasmati dal tempo e non ancora snaturati da tracotante civilizzazione?

«...il fieno alto pronto ad essere falciato, era pieno di fiori. Il sole declinante vi stendeva sopra un velo di luce rossiccia e nella calura smorzata dal giorno morente, le esalazioni fluttuanti dell'erba si mescolavano ai sentori umidi del fiume, impregnavano l'aria di un tenero languore, di una lieve felicità, come di un vapore di benessere....le foglie dei pioppi cambiavano continuamente colore e nei prati, a scacchi grigi e verdissimi, i carri si caricavano via via di fieno...E a ripensarci, tutto quel mondo era fermo e quieto, quei lenti buoi sui sentieri..., quelle cascine isolate, quei filari di gelsi, quei personaggi così bene installati nelle loro nicchie, e quei colori – il rosso dei rami di salice, il verdeggiante, la polvere pallida, il viola azzurrino delle ortensie, il grigioverde dei covoni di fieno nei prati» [Maupassant]; «il passato, il presente, il futuro non sono dimostrabili, la vita è un enorme, indistinto fiume che non si sa neppure da che parte scorra, se pure scorre» [Fruttero].

Tutto era custodito devotamente dal «docile popolo dei pioppi governato da pochi contadini operai» scriveva Giorgio Bocca all'inizio degli anni Sessanta. Mani turpi hanno cancellato i gelsi mentre pioppi neri cipressini fanno ancora mostra di sé all'ingresso di viali che portano al casolare.

La campagna era silente tra fruscii di giovani piante a dimora tra rari cicalecci di gabbiani in trasferta. Il grigiore del sentiero ombroso, chiuso tra lunghe file di pioppi bianchi e cespugli, difficilmente integrava il verde dei campi a granoturco, trifoglio ed "asparagera". Bianche le infiorescenze del lino ravagno seminato quasi per scommessa alla ricerca di antiche produzioni della zona. Solo lei, la massaia, sapeva dosare la farina di semi di lino talmente addensante da sostituire l'uovo e pure trattare i fritti con olio di lino meglio di quanto avrebbero osato, allora, i Campi, pittori in San Sigismondo.

Al limitare del paese l'«Antico Pavone» allora come oggi ripete i fasti della centenaria trattoria che alla creta cucina faraone e ruspanti nostrani. La Santina, curiosa di formule e di impasti così vantava la sua ricetta che nessuno avrebbe mai confrontato con l'intoccabile tradizione locale «Il segreto di una buona faraona non è certo la creta ma il misto di profumi che deve essere di cipolla, carota e sedano preparati in *pistada* con lardo lavorata a purea con

odori di cannella e noce moscata. La faraona sarà farcita dunque allo strutto così preparato e avvolta in carta oliata e poi in creta buona che si trova alla cassinetta, là ove secoli fa il Po faceva ansa».

Umanità d'antan

Duemila anni fa il Po disegnava l'abitato di Cremona con una naturale ansa, la sua struttura "a costa", più alta del terreno adiacente, la rendeva più difendibile dal nordico Cenomano e più salubre rispetto ai circostanti acquitrini che il Po e il Gerundo disegnavano per vezzo di natura.

Non è difficile immaginare il soldato romano mentre sorbisce la puls, polenta o farinata di cereali o fave, accompagnato da effervescente vino d'orzo o posca alla mal parata. Non è nemmeno arduo fantasticare sulla cucina della nobiltà padana che sapeva apprezzare solo cibi ricercati come ci ricorda Seneca «E non li rende costosi il sapore squisito o la dolcezza che lasciano in bocca, ma la loro rarità, la difficoltà di trovarli».

Passo spesso da Piazza Marconi per raggiungere il mercato del sabato: ho trasgredito per mia debolezza infantile, scavalcato il minuscolo recinto metallico che difende gli scavi dall'alto con pavimenti trasparenti. Volavo? Sì! è certo su strati di storia. Mi apparve quella che poteva essere una struttura a cascina, forse l'aia. Accanto ad un pozzo, una tavola imbandita delle "Tre Sorelle", doni speciali del Creatore ovvero mais, fagioli e zucca, accompagnati da granita alla frutta, sedevano compostamente su eleganti sellae curulis, personaggi poco noti alla storia cremonese. Vidi Nerone perennemente accompagnato dal filosofo, e i tre Varo: l'uno futura vittima della sconfitta a Teutoburgo, il secondo giureconsulto, l'altro poeta emulo di Virgilio, cremonese per mamma Màgia, papà e studi... mantovano per caso. Antichissime storie di cascina a corte chiusa? Ermeticamente chiusa? ... forse no si chiesero in molti all'arrivo di Vespasiano...

5. *Ricette*

Gösafer

C'è una salsa particolare, di pesce, un tempo comune nelle case contadine del cremonese, cucinata per essere accompagnata alla polenta, il *Gösa fer*. Lo strano termine dialettale ricorda l'espedito, escogitato dalle povere famiglie contadine, per insaporire la polenta.

Appendevano al soffitto della cucina, con un filo che scendeva al centro della tavola, un'aringa, che sfioravano a turno con la propria fetta di polenta imitando il gesto del contadino quando affila la falce (*gosa-fer*). È ancora oggi servita in alcuni agriturismi e ristoranti di Cremona.

Ingredienti: 1 aringa o 4 sardelle, 3 spicchi d'aglio, mezzo bicchiere d'olio, 1 pugno di prezzemolo, 1 cucchiaino di aceto.

Si toglie il sale da sardelle o aringa, si levano le lisce e si mettono per pochi minuti nell'olio bollente dove si sarà fatto soffriggere l'olio. Si aggiungono poi il prezzemolo e l'aceto, crescendo o diminuendo la dose secondo i propri gusti.

Fagiolini e cotiche

È un piatto tradizionale nel periodo dell'uccisione del maiale. I fagiolini dell'occhio sono autoctoni, precedenti cioè l'arrivo dei fagioli americani. Per antica consuetudine viene servito gratis nelle osterie del cremonese il giorno dei morti, al ritorno dalla visita al cimitero. A Pizzighettone ne hanno fatto un evento che richiama migliaia di consumatori attirati dal piatto che viene servito all'interno delle mura.

Ingredienti (x 4) : 500 g di cotenne, 250 g di fagiolini dell'occhio, 100 g di lardo o di pancetta, 150 g di cipolla, 150 g di carota, 150 g di sedano, pesto di maiale, brodo di carne, sale, pepe, triplo concentrato di pomodoro.

Procurare le cotenne di maiale rigorosamente di schiena ; raschiare per bene i peli rimasti e metterle a sbollentare per circa 40 minuti. Toglietele dall'acqua e tagliarle a listarelle mentre sono belle calde e tenere. 12 ore prima avremo messo in ammollo i fagiolini dell'occhio da cuocere a parte per circa 20 minuti e da scolare poi per bene. Preparare in una pentola capace un abbondante soffritto con il lardo o la pancetta ben battuti, la cipolla, le carote e il sedano tagliati finemente. Aggiungere le cotenne, i fagiolini e circa 1 litro e mezzo di brodo. Ultimare la cottura per circa 1 ora e nel frattempo a piacimento aggiungere un poco di pesto di maiale oppure qualche costina. Si finisce di cuocerle con un poco di triplo concentrato di pomodoro, in modo che il brodo sia di colore rosato, aggiustando il tutto con sale e pepe.

Butòon de pajàas

“Bottoni di pagliaccio”, quelli cioè del costume da clown, si chiamano così per l’aspetto che assumono, cuocendo, pezzetti di salsiccia fresca preparata pochi giorni dopo l’uccisione del maiale. Era un modo per mettere alla prova il norcino perché dal sapore della salsiccia si poteva capire se il salame sarebbe stato buono.

Ingredienti (x 6): 4 salsicce fresche, 1 cipolla, 2 etti e mezzo di salsa di pomodoro, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 1 cucchiaio di strutto, 3 cucchiaini di olio di oliva, sale e pepe.

Affettate le salsicce a pezzi non più lunghi di un centimetro. Tagliate a velo una cipolla e fatela soffriggere in un tegame largo con lo strutto e l’olio. Quando avrà preso colore, bagnate con il vino, lasciate evaporare, aggiungete la salsa di pomodoro e fate cuocere a fuoco basso per cinque minuti. Unite la salsiccia affettata, possibilmente in un solo strato, e fate cuocere due minuti per lato. Servite su fette di polenta abbrustolita.

Maltagliati con i fagioli (*Stràcia muus*)

Può capitare, nel mangiare questa pasta e fagioli alla cremonese, che qualche pezzetto di pasta, ricadendo nel brodo, schizzi delle gocce verso l’alto sporcando la faccia del commensale: per questo motivo è chiamata “sporca muso”.

Ingredienti (x 4 persone)

Per la pasta: 300 g di farina bianca 00, 3 uova intere, 1 cucchiaio di olio extra vergine d’oliva, acqua se occorre.

Per la minestra: 300 g di fagioli borlotti, 2 porri, 1 spicchio d’aglio, il cuore di 1 sedano, 1 carota affettata, un cucchiaio di pistàada (lardo salato e prezzemolo pestati finissimi), una punta di concentrato di pomodoro, grana grattugiato, brodo di verdure (1-2 litri).

Impastare la farina con uova e olio (acqua se occorre) tirandola sottile e lasciandola asciugare per dieci minuti, arrotolarla e tagliarla, invece che sottile, di sbieco nella misura anche non regolare sui 7-8 cm per ottenere tagliatelle o tagliolini.

Nel frattempo in una casseruola far rosolare leggermente la “pestata” di lardo e prezzemolo, i porri, il cuore di sedano e la carota opportunamente tagliati sottili e dopo qualche minuto i fagioli. L’aglio messo intero verrà levato dopo 1 ora di cottura quando sarà versata la pasta unita al concentrato di pomodoro. Dopo 5 minuti la minestra potrà essere servita, completata a discrezione del commensale con olio crudo e formaggio grattugiato.

Riso e verze matte

È piatto tipico del periodo dell’uccisione del maiale: era consumato la sera stessa dopo la fatica della lunga giornata. Le ossa del brodo costituivano il secondo piatto, servito solamente con il sale grosso. Alla minestra arricchita con il pesto (l’impasto usato per fare salami e salamelle) si può aggiungere del vino rosso facendo un sorbir tipico dalla campagna.

Ingredienti (x 4): 1 chilo di ossa di maiale, 3hg di pesto di maiale, 4 hg di riso vialone nano, 3hg di cavolo verza, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota, 2 spicchi d'aglio, sale e noce moscata.

Preparate il brodo in una pentola capiente, dopo aver tenuto le ossa in acqua corrente fredda per un'ora circa. Coprite le ossa con acqua salata e aggiungete le verdure; fate bollire lentamente per almeno un'ora e mezza, schiumando di tanto in tanto.

Nel frattempo tagliate la verza a fettine e unitela al brodo pronto e filtrato con un colino. Fate bollire per circa 20 minuti, aggiungete il riso e il pesto di maiale sminuzzato; bollite ancora per un quarto d'ora, quindi unite la noce moscata grattugiata. Fate riposare due minuti e servite.

Pan cotto (*Panàda*)

È un piatto ideale per vecchi e per bimbi piccoli. Era abitudine, nelle campagne cremonesi, che la suocera lo portasse a mezzanotte alla sposa che aveva appena partorito per dare forza a lei e al neonato. Si faceva con pane biscottato o vecchio, bagnato nell'acqua, fatto bollire con un po' di sale e di olio, insaporito poi con un po' di burro e formaggio. La ricetta che segue è propria della cucina soresinese: è più ricca e vicina ai gusti di oggi

Ingredienti (x4): 3 panini rafferma, 25 g di burro, 1 foglia di alloro, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 1 dado vegetale, sale.

Fate ammollare per qualche ora il pane in acqua fredda, mettete in pentola la quantità d'acqua che si usa per la minestra, sminuzzate il pane con un cucchiaio, mettete tutto in pentola aggiungendo sale, burro e dado e, a cottura quasi ultimata, la foglia di alloro. Versatelo in piatti con olio e formaggio grattugiato. Per rendere più saporito questo piatto dal sapore delicato fate un soffritto con poca cipolla e burro aggiungendo qualche pezzetto di salsiccia fresca di maiale, da rosolare leggermente e mettete tutto in pentola.

Verza pola

Ingredienti per 4 persone: 1 verza, 1 cipolla, 50 g di olio d'oliva, 50 g di aceto di vino, sale q. b.

Togliere le foglie esterne della verza e lavare bene le restanti, tagliandole sottili e mettendole a bagno in una bacinella. Fare rosolare in olio la cipolla e l'aglio aggiungendo la verza ben scolata che diminuirà molto di volume. Bagnare con aceto e aggiustarla di sale cuocendola per circa 15 minuti.

Il pesto cremonese (*La pistàada de làart*)

È un battuto finissimo di lardo, prezzemolo, aglio da mettere poi nelle minestre o negli intingoli per darvi sapore. Polenta abbrustolita spalmata di *pistàada* era colazione abituale di molti contadini

Torta di maiale (*Tùurta de nimàal*)

Si mette il sangue del maiale nel latte e lo si lavora per rompere i grumi. In un tegame largo e basso si fanno soffriggere nel burro molte cipolle tagliate fini, si versa il liquido nel tegame e vi si aggiunge un cucchiaino di strutto fresco e poi sale e spezie. Si fa bollire un quarto d'ora circa, mescolando ogni tanto. Si può, volendo, mettere nel sangue prima di cuocerlo, anche un cucchiaino di farina bianca. La torta deve risultare molto morbida. Lilluccio Bartoli ha ricordato che anticamente si chiamava migliaccio perché era arricchita da zucchero, frutta secca, uvetta e miglio.

Bomba di riso

Bomba di riso o *Ris cum al pison* è una ricetta piacentina, molto apprezzata anche nel cremonese. Generalmente si preparava per ferragosto, o comunque in occasione di eventi speciali. La ricetta è riportata nella testimonianza di Rina Brambati.

Preparare un trito con cipolla rosa piacentina, e farla soffriggere tassativamente nel burro, aggiungere il piccione disossato lavato e tagliato a pezzi, unire sale e pepe; dopo circa 10 minuti unire qualche foglia di alloro e far cuocere a fuoco bassissimo aggiungendo se occorre un po' di brodo (possibilmente di piccione). Far cuocere al dente il riso (mia nonna usava solo Arborio). Nel frattempo ungere sempre con del burro una tortiera dai bordi alti (mia nonna usava lo stampo per il bussolano), cospargerla internamente con pane grattato e versare metà del riso scolato e cotto precedentemente condito con un uovo, burro e grana grattugiato; lasciare uno spazio vuoto al centro in cui mettere il piccione con il suo sughetto, coprire con il riso rimanente, cospargere con altro pane grattato, qualche pezzetto di burro e far dorare in forno caldo. Una volta dorato, estrarre dal forno, lasciar riposare qualche minuto e (qui ci vuole esperienza) rovesciare il tutto in un piatto da portata.

I dolci nelle campagne cremonesi

Il 17 gennaio si festeggiava S. Antonio abate, il protettore degli animali, il santo più conosciuto e venerato. In quel giorno non si mangiava carne per rispetto degli animali che venivano lasciati in riposo e i parroci andavano nelle cascine a benedire le stalle. Come tutte le feste importanti anche questa aveva riflessi gastronomici: il piatto tipico era la *chisòla òonta*, una focaccia condita con lardo e strutto e fatta cuocere sotto la cenere del camino. Era considerato di cattivo auspicio il non prepararla: *Per Sàant Antòni chisolèer, chi fa mìa la chisòla ghe càasca zò'l solèer* (a chi non prepara la focaccia crollerà il solaio, capiterà cioè qualche guaio), altro piatto forte erano i tortelli parte dei quali erano messi nel pastone degli animali per preservarli dalle malattie. A seconda delle zone si facevano frittelle cotte in abbondante strutto, dolci rustici come la sbrisolosa, si cuocevano le castagne secche in acqua addolcita da zucchero o miele.

Il 3 febbraio si festeggiava San Biagio il protettore della gola, mangiando, a digiuno e il mattino, un pezzetto del dolce consumato a Natale e conservato per l'occasione.

Erano la torta margherita o paradiso, lentamente sostituite dal panettone, ed era una gara tra le donne a chi la faceva più alta.

Il giovedì santo si preparavano dolci speciali che avevano come base le uova raccolte nel periodo della quaresima e conservate annegate nello strutto perché si mantenessero fresche. Per la Pasqua si cuocevano nel forno tiepido, dopo la cottura del pane, bamboline di pasta dolce, le fantine, o cavallini da donare ai bambini. A volte sulle braccia o sul dorso si mettevano uova già assodate. Nei giorni delle sagre di paese il bussolano o la ciambella erano sempre accompagnati dal budino con le uova perché il cacao costava troppo e non tutti potevano permetterselo.

Nei giorni dei grandi bucati primaverili venivano regalate alle donne che avevano partecipato all'operazione di lavatura dei panni *chisòi, chisòle* o bertoline fatte con strutto, zucchero, farina bianca e cruschetto (*redundel*).

Il carnevale a Cremona aveva inizio il 7 gennaio, giorno dedicato a San Cristoforo, e in questa circostanza nel Seicento si facevano benedire le focacce che venivano conservate come reliquia benedetta. La tradizione resiste fino a metà dell'Ottocento, poi lentamente scompare mentre nelle campagne perdurano feste legate al pane benedetto o ai dolci rustici, ricordati da testimonianze orali o scritte raccolte in tempi a noi più vicini. In campagna gruppi di bambini e di giovani giravano mascherati di casa in casa a reclamare dolci (frittelle, bombonini, lattughe, camaldolini) recitando strofette scherzose anche con doppi sensi (*Gòo i barbiis sòta'l nàas e la fritula la me piàas*).

— I DOLCI DEL CARNEVALE —

I bombonini

Ingredienti per 100 biscotti: 1 kg di farina 00, 4 tuorli d'uovo, 8 etti di zucchero, 3 etti di strutto bianchissimo di maiale, 1 bustina di lievito.

Impastare con cura, tirare con il mattarello una sfoglia e tagliare da questa delle strisce, su queste con delle formine ritagliare dei biscotti da mettere in una teglia imburata. Far cuocere in forno a 130° per circa tre quarti d'ora.

Castagnole (*bariguléen*)

Ingredienti per 4 persone: 250 g di farina bianca 00, 3 uova, 50 g di zucchero, 60 g di olio extra vergine di oliva, 1 bustina di lievito, poco sale, buccia di limone grattugiato, 1000 g di strutto e zucchero a velo.

Impastare tutti gli ingredienti esclusi lo strutto e lo zucchero a velo che serviranno per friggere e spolverare. Formare delle strisce, come per gli gnocchi, che saranno tagliate a pezzetti di 1,5-2 cm. Procedere poi a dorarli nello strutto caldo ponendoli su carta da cucina per sgrassarli.

Frittelle

Ingredienti per 4 persone: 250 g di farina bianca 00, 50 g di burro, ½ l di acqua, un pizzico di sale, scorza di limone, 5 uova intere, 2 tuorli, zucchero a velo. Strutto abbondante per la frittura (1000 g circa).

Fare una pastella aggiungendo all'acqua bollente il burro, il sale e la farina, mescolando a fuoco lento per 10 minuti. Aggiungere la scorza di limone e fare raffreddare. A parte montare a neve l'albume delle uova e quando l'impasto sarà completamente freddo aggiungere 1 tuorlo, amalgamandolo bene, e un po' di chiara montata; così fino all'esaurimento delle 5 uova. Alla fine anche i due tuorli completeranno l'amalgama. Portare a temperatura lo strutto e friggere e cucchiariate. Posare le frittelle su carta da cucina per togliere il grasso eccedente, polverizzare con zucchero a velo.

Lattughe

Ingredienti per 4 persone: 500 g di farina bianca 00, 30 g di burro, ½ bicchiere di vino bianco, poco sale, 2 cucchiari di zucchero, 1 uovo intero, 3 tuorli, 1 bustina di vanillina, limone grattugiato.

Amalgamare bene gli ingredienti ottenendo una pasta morbida che lasceremo riposare per almeno due ore. Tirare la sfoglia sottile e con la rodella fare degli stracci, nastri o altre forme desiderate. Friggere in abbondante strutto e depositare le lattughe su carta assorbente da cucina. Servire ben spolverizzate con zucchero a velo passando al setaccio.

Firulelo

È un nome strano dato a un dolce casalingo, fa pensare a qualcosa di allegro, a una fischiatina, a un ballo paesano, a una piroetta... Così scrive Lydia Visioli Galetti: «era cucinato per la merenda dei bambini e per ringraziare le *bugadéere*, le donne che avevano dato una mano a fare il bucato grosso cioè i panni sporchi accumulatisi nei mesi invernali. Nelle cascine le donne si aiutavano a vicenda, per tre giorni i panni si lavavano e rilavavano con grande abbondanza di acqua bollente, cenere e lisciva e nel pomeriggio dell'ultimo giorno, quando la biancheria sventolava candida al sole, fra risate e grida festose faceva la sua comparsa il firurelo».

Ingredienti: 200g di farina bianca, 200 g di farina gialla, 2 uova, 2 cucchiari di pane grattato, 100 g di zucchero, vino bianco e brodo, scorza di un limone, 20 g di lievito.

Si impastano tutti gli ingredienti e alla fine si aggiunge il lievito. Si lascia il composto lievitare, lo si versa in una teglia inburrata e si fa cuocere in forno caldo.

— I DOLCI POVERI —

Per la merenda dei bambini o per occasioni speciali si preparavano torte rustiche, anche con avanzi di polenta o di minestra, i così detti dolci poveri, cioè poco costosi. Avevano nomi diversi a seconda della zona in cui venivano cucinati, accumulati dal fatto di essere tutti di poche pretese e di costo modesto.

A Vescovato si preparava il *pagnòc* con una scodella di minestra di riso avanzata, burro o strutto, un po' di zucchero, menta tritata, farina bianca e gialla, un uovo. Si cuoceva nel camino in una teglia con il coperchio coperto di cenere calda. A Torre Picenardi con gli stessi ingredienti il dolce si chiamava *cifut* (il termine dialettale significa oggetto o persona di nessun conto o valore) o *tùurta de i regàs de scòola*, e *muruziina*. Il *pipasèner* era una semplice ciambella che deve il suo nome alla cottura perché, posta sotto le braci e la cenere calda, si cuoceva assorbendo lentamente il calore. *Vòolta e pirla* è un altro dolce che prende il nome dalla sua cottura che avviene voltando e rivoltando l'impasto di farina bianca, zucchero, latte, un po' di olio o di strutto, mezza bustina di lievito.

Se si volessero riproporre oggi, senza l'uso del camino, ma con l'utilizzo del forno, queste sono le indicazioni da seguire, sperimentate con successo da Doriana Fiorani che ringraziamo.

Ricette per la cottura in forno

Pagnòc

Ingredienti: 300g di farina bianca, 200g di farina gialla, 100g di zucchero, 1 cucchiaino di strutto, 1 bustina di lievito, latte q.b.

Si lavorano tutti gli ingredienti aggiungendo il latte in quantità sufficiente affinché il composto risulti alquanto tenero. Si pone in una teglia unta di burro e si cuoce in forno a 200° per circa 30'.

Cifut

Ingredienti: 500g di polenta, 100g di farina bianca, 50g di zucchero, 30g di strutto o burro, 2 uova, mezza bustina di lievito.

Si impastano tutti gli ingredienti amalgamandoli bene e si accende il forno a circa 180°. Si versano in una teglia unta di burro, si infornano e la cottura è ultimata quando il dolce ha assunto un bel colore dorato, è buono sia caldo che freddo, meglio se spolverato di zucchero vanigliato.

Muruziina

Ingredienti: 340g di pasta cotta (filini o simili), 500 g di polenta, 150g di farina bianca, 100g di zucchero, due uova, qualche fiocchetto di burro.

Si impasta bene il tutto, si mette in una teglia unta di burro e si cuoce in forno alla temperatura di 180° per 40' sino ad ottenere una bella doratura.

Vòolta e pirla

Ingredienti: 250g di farina bianca, 75g di zucchero, 1 cucchiaino di strutto, mezza bustina di lievito e latte q.b.

Si lavora il tutto con un cucchiaino in una ciotola sino a una discreta morbidezza, si unge una padella e si cuoce in entrambi i lati fino alla doratura.

Infine una curiosità: Piera Lanzi Dacquati ci dà notizia di un interessante ricettario di cucina contadina conservato presso la biblioteca della Casa di riposo di Vescovato. Sono 42 ricette, il loro nome è lasciato in dialetto, molte sono relative alle verdure dell'orto e le più numerose sono dedicate alla preparazione dei cosiddetti dolci poveri. Le ha raccolte Maria Ruggeri di Grontardo. Un tempo dipendente del Comune, impiegata, bibliotecaria ha trascorso gli ultimi anni della sua vita nella casa di riposo di Vescovato e qui si è fatta raccontare dagli anziani ospiti quali fossero i cibi e i piatti della loro famiglia. Perché non andassero dimenticate le ricette, le ha raccolte e stampate in un volumetto a ricordo della alimentazione contadina di un tempo.

6. *Cibo e ritualità nella casa contadina padana di un tempo*

Agostino Melega

La storia dell'alimentazione è un tutt'uno con la storia delle civiltà dei popoli. In essa si rifrangono i costumi, le abitudini, la cultura, la dimensione del sacro ed il rapporto che le diverse comunità si sono date nell'interpretazione del soffio vitale e divino che nell'energia del cibo si materializza.

Il legame identitario con un territorio, lo spirito d'appartenenza si sono cristallizzati nel tempo anche attraverso i diversi modi con i quali le comunità hanno declinato l'approccio alla mensa e alla cucina. E, in attesa di esse, vale a dire in preparazione dell'incontro con l'alimento (sul desco, nel convivio, nel banchetto), quel legame e quello spirito si sono sedimentati pure nell'approccio con la terra arata e con i coltivi nei campi e con gli animali dall'allevamento.

Così, contestualmente, si sono scanditi parimenti i ritmi dei giorni feriali e di quelli festivi. E con i vari tempi dei pasti, si sono fissate pure le pause della penitenza, dell'astinenza e del digiuno.

Vuoto e pieno, crudo e cotto, dolce e salato, magro e grasso sono le icone di aggettivi funzionali propri del cammino dell'uomo che, in stato di salute, ha sempre chinato il capo, in chiave naturale e fisiologica, per gustare i prodotti alimentari posti sulla mensa.

E con quell'inchino, ora volontario appena prima del pasto, ora meccanico ed istintivo, ha segnato nella postura la sua dipendenza da una dimensione più alta, come per associare, col capo reclinato, il ricevimento del cibo con l'intimo ringraziamento che il cristiano eleva al Padre per aver ricevuto il pane quotidiano. E così anche l'incontro col cibo più semplice, più modesto, più ordinario diventa preghiera, nel momento in cui il gesto è sostenuto dal pensiero verso l'Alto.

Diventa motivo d'unione della parte col tutto, diventa contatto e sintesi fra materialità e spiritualità dell'individuo con la materialità e la spiritualità del Cosmo, diventa veicolo dell'uomo verso il Mistero, verso Dio.

Dentro la complessità del rapporto fra costume, religiosità e cibo, in questa cornice così suggestiva, andremo ora ad esplorare i meandri della memoria collettiva per riavvicinare al presente un rituale proprio della casa contadina padana d'un tempo, portandoci con la mente verso quel microcosmo della cascina, che animava nel Cremonese la vita rurale.

Va subito detto che in detta civiltà della terra coltivata, nei tempi lontani, i cibi non erano sofisticati come ai nostri giorni. Tutto veniva confezionato fra le pareti domestiche. Nei campi si coltivava *el melegòt* (il granoturco) e *l'furmèent* (il frumento). L'orto donava la *verdüüra* (la verdura) e la *fröta* (la frutta). Quasi ogni famiglia allevava *el nimàal* o *ròi* (il maiale), un animale che offriva alla gente dei campi *gràs e salöm* (grasso e salumi).

Sull'aia si allevavano *pùì* (polli), *nàadre* (anatre) e *òoche* (oche), che donavano carne e grasso.

Oltre alla carne, le oche offrivano pure le *piöme* (le piume) per fare i *cuséén* (i cuscini) e *materàs* (materassi) per il letto.

In cucina non veniva gettato via niente. Le donne, le *spüüse*, le nonne o “grandi-madri”, aguzzavano l’ingegno e con quel poco che avevano in dispensa riuscivano a creare, come per magia, piatti veramente speciali. Archetipo dell’alimentazione era ad ogni modo la *pulèenta* (la polenta) in tutte le sue molteplici varianti: *pulèenta pastinàada* (polenta condita); *pulèenta càalda in sö’l fòoch* (polenta abbrustolita); *biàade de la pulèenta* (la parte rimasta attaccata al paiolo); *pulèenta scotadiit* (polenta molto calda); *pulèenta sùurda* (polenta senza companatico); *pulèenta cun i gratòon* (polenta con i ciccioli).

A produrre questa centralità dell’alimentazione contadina servivano tre ingredienti: pozioni di *farìna giàalda* (farina gialla), *àacqua* (acqua) e *sàal* (sale). Sulle pagine di un ricettario degli anni cinquanta del secolo scorso, abbiamo trovato la formula atta a creare tale archetipa e popolare portata, definibile in chiave poetica, a causa del suo profumante e caldo colore, come una sorta di “metafora del sole”. Tale ricetta infatti dice: «Si mette a fuoco dell’acqua in *de ’n paróol* (in un paiolo), in una quantità pari alla misura che si vuole ottenere della polenta. Quando l’acqua bolle, si sala con un poco di sale grosso. Poi si versa a pioggia la farina piano piano, sempre mescolando e badando bene che non faccia grumi. Quando l’impasto è abbastanza consistente, ma ancora molle, si lascia bollire per mezz’ora mescolando ogni tanto. Dopo mezz’ora si aggiusta di farina fino ad ottenere un impasto consistente ma non troppo duro e sempre mescolando si fa bollire ancora un’altra mezz’ora. Quando la polenta comincia a staccarsi dal paiolo vuol dire che è cotta. Si versa allora sul tagliere. Con la paletta bagnata d’acqua si liscia l’impasto, dandogli la forma rotonda e segnando nel mezzo una croce».

Il rimando alla vita rurale d’un tempo ed il ricordo della *pulentàda* (“polentata”), con il ritrovarsi della famiglia a tavola in un giorno di festa di fronte ad un piatto di “torta di mais”, ci viene offerto da una breve poesia di Ivalda Stanga, maestra elementare di Soresina, in ricordo dei giorni della propria infanzia trascorsi in cascina.

Il titolo della composizione è “*Na taulàda*” (“Una tavolata”). Nei versi che andremo a leggere, insieme alla polenta troveremo citato pure *el pès rustiit* (il pesce arrosto), ottenuto durante la *sgüra* (la pulizia periodica dei fossi), i *grügnòs* (i radicchi), *el vén de li idi*, (il vino delle viti), *na féta de pagnòch* (una fetta di dolce casalingo di poche pretese).

NA TAULÀDA

A primaéra
vurarèsi fàa
na bèla taulàda
ne l’èra grànda
de la casìna
cume na òlta:
na pulentàda,
el pès rustiit

de la sgüra,
e i grügnòs de l'òrt,
el vén de li idi,
na fèta de pagnòch...
e pò ciciaràa,
cüntàse sò li ròbi...
fin che li stéli
li sbüša 'l füsçh...
Ma la me šèent
la pòl mia 'egni:
adès la vè legéra
per li stràdi de 'l céel
sènsa cunfén!

UNA TAVOLATA. A primavera / vorrei fare / una bella tavolata / nell'aia grande / della cascina / come una volta: / una bella polenta, / il pesce arrostito/ della pulizia dei fossi, / i teneri germogli dell'orto, / il vino delle viti, / una fetta di ciambellone... / e poi chiacchierare, / raccontarsi le cose... / fin che le stelle/ bucano il buio... / Ma la mia gente / non può venire: / adesso va leggera / per le strade del cielo / senza confini! //

Nella casa contadina veniva preparato pure *el pàan* (il pane), con acclusi i propri “magici” componenti, che troviamo riportati in un vecchio ricettario:

5 etti di farina bianca
30 grammi di lievito di birra
acqua - sale - olio

«Si fa sciogliere in poca acqua salata il lievito, si aggiunge la farina e si mescola bene. Si mette il composto in una zuppiera, si copre e si lascia a riposo in luogo tiepido per un'ora e più. Poi si aggiusta di sale e si lavora bene a lungo con le mani. Infine si confezionano i panini dalla forma desiderata. Si collocano i panini su una piastra unta di olio e si lasciano lievitare coperti al tiepido.

Quando saranno ben lievitati, si pongono nel forno, che dovrà già essere caldo. Quando si sentirà il profumo di cotto e se il pane è di colore dorato, spegnere il forno e lasciarlo al caldo almeno per cinque minuti. Se si vuole il pane al latte, si deve sciogliere il lievito nel latte tiepido».

Sua maestà *el nimàal o ròi*, al quale la cucina contadina si è inchinata

Va ad ogni modo detto che insieme al pane e alla polenta, un altro elemento di primaria importanza nell'alimentazione della famiglia contadina, vissuto come una sorta di “cassaforte alimentare”, era costituito *da'l nimàal o ròi*, dal maiale.

Va da sé che a questo quadrupede, ottenuto e forgiato nei millenni attraverso la domesticazione e la trasmutazione del cinghiale, si prestavano particolari attenzioni e s'investivano fiduciose speranze da parte dell'intera famiglia rurale, in vista della dimensione alimentare riferita all'intero anno veniente.

Infatti il maiale rappresentava per la famiglia contadina una sorta di “marcatore di confine”, di specificità originale e culturale in chiave antropologica. Un confine culturale rispetto alle abitudini alimentari dettate dalle fedi religiose di altre civiltà mediterranee, come quella ebraica e quella musulmana, per le quali il maiale è il più impuro fra gli animali e le cui carni erano e sono profondamente disprezzate.

Certo il tutto è riferito ad un tempo nel quale diversità e convivenza si rapportavano prevalentemente in spazi ampi e lontani ed il confronto non avveniva sui luoghi di lavoro o nelle mense scolastiche.

Lo spartiacque padano nei confronti del maiale era posto nella civiltà contadina fra il tempo antecedente l'uccisione dell'animale stesso ed il tempo successivo. E questo spartiacque alimentare coincideva col momento dell'abbattimento di tale ricchezza animata, venato dall'ambivalenza che ogni atto cruento porta con sé da sempre, a guisa di sacrificio, nel regime di una dieta carnea.

Il confine era posto fra attesa e tranquillità alimentare; e la barriera, la sbarra, il filo spinato dell'ansia, venivano tolti con grande gioia, nell'incontro col sollievo suscitato dall'adempimento della mattanza.

Il tempo dell'atto cruento

Il giorno nel quale un tempo veniva ucciso il maiale, era contraddistinto da una intensa eccitazione che coinvolgeva tutta la famiglia contadina. Tale occasione veniva vissuta come una grande festa da grandi e piccoli, anche se con modalità emotive del tutto diverse gli uni dagli altri.

Per tutti era comune la consapevolezza che attraverso quel rito domestico veniva ad essere raggiunta la sicurezza alimentare per un anno e veniva placata l'ansia costante del sopraggiungere di una sempre possibile carestia, eventualità sottesa alla memoria dal ricordo delle ristrettezze subite dalle generazioni precedenti.

Si scacciava, con la “festa del maiale”, lo spettro sempre incombente della fame, un timore che manteneva un richiamo costante nell'immaginario popolare anche attraverso i racconti serali dei *filòs* nelle stalle, e proposto pure attraverso la metafora delle leggende e delle fiabe dove vibravano spesso le emozioni dettate dalle laceranti condizioni causate dalle epidemie del passato, dal flagello della guerra, dalle incursioni di briganti e banditi, dallo scompiglio della natura, dallo sconvolgimento fluviale e dalla rapina, dai ratti furtivi e dalle aggressioni delle acque sulle terre padane.

La fame era la pre-condizione della morte, ne costituiva l'annuncio. Da qui è facile intuire come l'animale per eccellenza del cortile, “l'animale-dispensa”, il maiale, venisse considerato a guisa di simbolico liberatore del nesso fra causa e effetto. Esso placava la fame ed allontanava di conseguenza la morte. Il maiale, chiamato in dialetto cremonese *nimàal* o *ròi*, e nei vari vernacoli padani *maièl*, *pòrch*, *porsél*, *pursé*, *purzèl*, *gogìn*, *gugiol*, *sì*, *hì*, *nì*, *ninàt*, *ninéin*, *busgàt* e in tanti altri modi, non era però un bene accessibile a tutti gli abitanti della cascina. Solo i più parsimoniosi o i più fortunati potevano permettersi

a primavera di acquistare un maialino, *en nimalin*, di allevarlo ed alla fine assaporarlo in tutte le sue cento trasformazioni alimentari, vero e proprio re al centro dell'economia e della gastronomia domestica.

Il giorno dell'arrivo in cascina dei venditori di maialini doveva essere un altro grande evento soprattutto per i bambini, per i piccoli protagonisti del mondo rurale. Ne abbiamo la riprova attraverso una testimonianza autobiografica, ambientata in quel di Piacenza, e così raccontata dal grande Mario Lodi, in *"I bambini della cascina. Crescere tra le due guerre"*: «(I venditori) venivano dal reggiano, con un carro carico di cestoni e in ogni cestone c'erano tanti maialini. Io e Natalino corremmo là per primi: le belle bestiole erano pulite, di un bel colore rosa, il codino arricciato. Per me erano bellissimi, più dei cani. (...) Ne prese uno anche mio padre e io lo toccai (...) Natalino era felice. Al mattino e al pomeriggio portavamo noi il pasto caldo al maialino, che la mamma aveva preparato. Uno di noi apriva la porticina, l'altro versava il pastone caldo e lui vi affondava il muso. Il pastone era composto da crusca e poca farina gialla e lui vi grufolava dentro facendo le bolle».

Il maialino cresceva nutrito per tutto l'anno dalla premurosa attenzione di tutta la famiglia, nel quadro di un rapporto di simpatia per non dire di amicizia con i bambini, i quali davano anche allora voce e sentimento al loro mondo animato, molto più articolato di presenze e di realtà fantastiche rispetto a quello dei grandi.

«Ricordo il giorno che l' hanno ucciso, un giorno nebbioso di dicembre», scrive ancora Mario Lodi. «Vedere quel povero animale nostro amico, che avevamo allevato fin da piccolo e che era cresciuto piano piano sotto i nostri occhi fino a diventare bello e forte, rovesciato in terra dal macellaio e finire così, con una lancia piantata nel cuore. (...) Lui moriva urlando. Un urlo che si sentiva lontano un chilometro, straziante».

Ma gli adulti della famiglia contadina non potevano permettersi il lusso di commuoversi o di essere dubbiosi e recalcitranti. Il giorno della mattanza era atteso come la manna da tutto il parentado e gli urli dell'animale agonizzante erano l'unica parte del copione che, potendo, si sarebbe voluta cancellare.

«La casa pigliava brio fin dalla vigilia, - descrive il folklorista Giovanni Tassoni - con il lungo pestamento delle droghe nel mortaio e la preparazione degli ordigni adatti al sacrificio. La mattina presto, quando arrivava il norcino col raffio e la sporta dei coltelli, l'acqua già bolliva nel paiolo sotto la piccola fornace». Lo studioso mantovano ci descrive anche le azioni successive all'abbattimento dell'animale. «La massiccia spoglia veniva adagiata nella lunga conca del bucato e lì, con acqua e raspa, lavata e privata delle setole. Alla fine, appiccata per le zampe posteriori e squartata a mezzo, veniva portata in cucina sopra l'asse della pasta e, dopo sagace operazione metamorfica, ridotta in lardo e salumi».

Un sapere popolare consolidato

Qui è dettata in sintesi tutta una serie di operazioni che la cultura popolare di mestiere ha codificato con precisione protocollare, come avviene oggidi in

una organizzazione aziendale che voglia seguire al meglio una procedura di qualità.

Del resto il rapporto fra la storia dell'alimentazione umana e i prodotti del suino è datata in chiave più che bimillenaria. E quindi prove ed errori hanno sostanziato nel tempo la scientificità del metodo, le abitudini e gli approcci secolari sul che cosa e sul come realizzare la trasformazione del suino in cibo. Il norcino, *el masadiur*, "l'ammazzatore", dava prova in cascina delle proprie competenze non solo attraverso l'uso dello stiletto e del coltello, ma anche attraverso l'abilità propria nel dosare le spezie e nello scegliere le parti adatte per ogni prodotto che si intendeva ottenere, e nell'amalgamare i vari tipi di carne nelle quantità opportune.

Il primo atto sancito dal rantolo senza fine, avveniva all'aperto; un atto che inchiodava nei bambini il limite dell'impotenza e l'amaro risvolto del senso di colpa, così come la cifra distintiva che marcava la differenza fondamentale col mondo degli adulti. Immediatamente veniva raccolto in un recipiente il sangue che sarebbe servito, come vuole da noi la tradizione, e come ci ricorda Gian Carlo Duranti in *Una civiltà di porci*, per preparare la "torta di sangue di maiale".

Il secondo atto vedeva la scena cambiare: si svolgeva nell'intimità dentro casa e l'animale, *el nimàal*, trasmutava come altra cosa da sé, assumeva le valenze stratificate delle parti sezionate suddivise dalle coordinate analitiche del salumaio.

Sul grande tavolo della cucina si snodavano i nuovi emblemi culinari: qua i prosciutti e i lardi appena tagliati, destinati ad essere gli ultimi ad essere poi rifiniti e salati; là la carne per salami ed insaccati vari; in un angolo le parti di più immediato consumo. Intanto si disponevano dentro ad una caldaia i grassi in attesa della bollitura, in attesa di quel processo in cui acqua e fuoco s'incontrano per ottenere una vaporosa combinazione, e per forgiare, con rustica e raffinata alchimia, strutto e ciccioli e via di seguito. Il gioco del tutto e delle parti si combina nel rito familiare, finché l'intero animale, dissolvendosi totalmente dalla struttura e dalla forma della sua anatomia, viene portato a riverberare la propria fattezze ed il proprio ricordo solo nell'impasto delle carni tritate che abili mani accompagnano verso la sublimazione gastronomica definitiva.

Ed ecco che un soffio di materia prende corpo in involucri naturali, ecco le particelle di poltiglia suina, ormai manipolabili come un gioco plastico, prendere la via risoluta dell'insaccatura, ecco i budelli accogliere l'impasto in attesa di trasformarsi d'incanto in salami, salsicce, cotechini. "In attesa", dicevamo, sì, perché per la definitiva classificazione vi è un preliminare non da poco, anzi fondamentale per il buon esito di tutto il processo: la legatura.

Qui occorre una mano risolutamente esperta, pena la beffa atroce di veder dissolvere la fatica nel suo ultimo atto. "Chi fa il salame buono è colui che lo lega", dice un antico proverbio italico.

Ma non è certo finita lì la procedura dell'antica sapienza preparatoria. Ce lo ricorda il testo modenese *Il signor Porco*, scritto da Alberto Govi, Ugo Preti e Luigi Zanfi, con fotografie di Franco Fontana, sulle cui pagine viene

sottolineata l'importanza della fase critica della stagionatura, che inizia col preliminare del penzolamento dalle lunghe pertiche fissate al soffitto della cucina. Qui, infatti, il fuoco continuo per alcuni giorni consente agli insaccati di asciugare nel modo dovuto. Ed è proprio del tempo della stagionatura anche il trasferimento di tutto il prodotto in luogo fresco e asciutto, generalmente *in de'l cantinèt* (nel "cantinetto") in terra battuta, luogo destinato ad essere rimpiazzato poi dalle stanze superiori della casa, *là de sùura*, dove, saliti dalla scala di legno, dopo una giornata di fatica, *prima se sguliuùsia* (si desidera ardentemente il cibo che si presenta alla vista), poi si prega, poi si dorme ed infine si sogna.

Certo il rapporto fra desiderio, sogno e mondo dei salami ha portato a favorire nella fantasia popolare l'insorgenza degli elementi costitutivi essenziali per costruire l'immagine del "Paese di Cuccagna", la grande utopia folklorica, il paese da fiaba per la povera gente, nel quale era risaputo che "quello che più ci dorme più guadagna", e dove si vedevano e si donavano "per quelli piani tanti li porcelli grassi e sfoggiati a chiunque ne voleva".

Ora, tornando alla vigilia del giorno della maialatura, va ricordata un'usanza di grande impatto comunitario e relazionale, che vedeva protagonista il proprietario dell'animale ucciso, proprietario che, in obbedienza di codici non scritti ma scolpiti nei cuori dalla tradizione, soleva manifestare in chiave allargata e condivisa il risultato raggiunto, invitando il clan dei parenti e degli amici ad una grande cena, che prevedeva, al suo epilogo, come una procedura di diplomazia sociale. Infatti era previsto il perpetuarsi di una costumanza che andava a valorizzare il segno dei rapporti familiari stretti ed amicali, ma che nel contempo non precludeva l'attenzione verso gli altri, mantenendo un rapporto di non totale esclusione con la restante parte della comunità.

Questa tradizione ci viene illustrata da Giuseppe Morandi in *Cremona e il suo territorio* (Mondo popolare in Lombardia), con la descrizione dell'atteggiamento degli amici non invitati al convivio. Questi ultimi, infatti, gli esclusi dal banchetto, quando prevedevano che la cena fosse finita andavano davanti alla casa di chi aveva ammazzato il maiale e cantavano fuori dalla porta dividendosi in due gruppi, a strofe alternate:

Aprite l'uscio oi bella
Che mi voi végnér dénter
Ho qui un bel pacchettino
Te lo voglio regalà
]
Sebben che voi l'avete
Ma mi non vel turò [non ve lo toglierò, non voglio doni]
Restate pure fuori
A cantare el martinon

Seguiva nel canto per altre tre volte la richiesta dell'"Aprite l'uscio oi bella/ che mi voi végnér dénter", con la precisazione di portar in dono va via "un fiaschettino", "un bel mazzolino", "un bel cappellino", che provocava quale risposta altrettanti ed identici dinieghi. Finalmente al quinto tentativo veniva espressa la strofa contenente la formula magica de l' "apriti sesamo":

Aprite l'uscio oi bella
Che mi voi végnér dénter
Ho qui un bel bacino
Te lo voglio regalà

E adès che voi l'avete
Ades mi vel turò
Venite pure dénter
A cantare el martinon

La porta finalmente si apriva e i due gruppi di canterini ripetevano dentro la cucina dell'abitazione l'ultima strofa. A quel punto, «le donne – scrive Tassoni – offrivano le eccedenze della cena e versavano da bere il vino nuovo, un po' torpido, ma tanto cordiale. Se non c'erano altre maialature nelle vicinanze, gli ospiti si fermavano a veglia fino a tarda ora. Le madri allora portavano a letto i fanciulli assopiti; poi quello della fisarmonica intonava un ballabile. Si facevano quattro salti, alla buona».

Il brano di chiusa della “cena della maialatura” che abbiamo riportato è una variante della “canzone del cappello” o “del Martinò”, o di “Martino e Marianna”, usata nel calendario contadino pure in altre occasioni di festa, ad esempio per “I giorni della Merla” o per il Martedì Grasso.

Il Teatro del Ricordo di Castelverde

Anni fa, in un contesto di animazione folklorica spettacolare, ho avuto modo di osservare da vicino tutti i passaggi del rituale della maialatura della casa contadina d'una volta. Protagonisti di questa proposta non usuale erano stati i figuranti del gruppo del “Teatro del Ricordo” di Castelverde, coordinati da Danio Milanese, gruppo che si è dato con successo il compito precipuo di riproporre usi, abitudini, tradizioni della vita di cascina in auge prima dell'esodo e del bum economico degli anni '50 e '60.

Il momento cruento del rito è avvenuto “dietro quinta”, la mattina presto, lontano dal pubblico. Poi tutte le altre fasi sono invece state socializzate, in chiave didattico didascalica, con valenza educativa davanti alla gente. Per i più anziani è stato come ripercorrere un copione conosciuto, una traccia presente nella memoria del “già visto”, nella quale è scritta e ricordata la fatica del lavoro e la complessità dei processi che portano alla squisitezza del prodotto. Per i più giovani è stata invece una lezione magistrale di presa visione e di conoscenza di come la trasformazione della carne suina in insaccati, in prosciutti e in generi di corollario sia dovuta non alla magia di qualche pubblicitario, ma alla sapienza di mestiere, all'abilità professionale di veri e propri gnomi della miniera dell'alimentazione, che, in questo caso, partendo dalla tradizione contadina locale, dai riferimenti basilari di questa, hanno portato via via nei salumifici cremonesi, in quelli artigianali e in quelli industriali, un corredo di competenze di alta qualità passando, nello sviluppo della trasformazione seriale, il testimone d'un'arte millenaria tesa ad incantare ancor oggi il palato.

Di questo fatto, di questa magia, rimangono spesso stupiti i bambini che

talvolta, incuriositi, chiedono ai loro insegnanti il nome degli alberi sui quali si sviluppano e crescono i salami, i cotechini e le salsicce. Ovviamente questi sono gli alberi di un paese simile a quello di Cuccagna, nel quale purtroppo la fantasia dei bimbi d'oggi ha cancellato la presenza del protagonista principale di tale ricchezza alimentare: sua maestà, lo sconosciuto ed intramontabile maiale.

La Mariöla

Un ultimo riferimento alla civiltà dei salumi della nostra terra, è quello riferito ai salumi tradizionali del Casalasco, nella "Bassa Cremonese", fra i quali spicca la *mariöla*. Di questa tipologia alimentare esistono due diverse versioni: una cotta ed una cruda. Un tempo i signori volevano solo la seconda, quella cruda, la più complessa da conservare, mentre i più poveri dovevano accontentarsi di quella del cotechino da cuocere. Ora si trovano entrambe sul mercato. Sono tutte e due salami di grossa pezzatura dall'impasto fine, con aglio ed aromatizzati con un po' di vino bianco.

La *mariöla* si produce utilizzando parti nobili del maiale, insaccando la materia prima nell'intestino cieco che garantisce una lunghissima stagionatura (tradizionalmente un anno), mantenendo la carne morbida all'interno.

Agli inizi del secolo era consuetudine macellare il maiale attorno al giorno della Madonna Immacolata. Ed avveniva nel momento in cui l'animale aveva raggiunto il peso ideale di 150/200 kg. Il clima freddo favoriva le pratiche di macellazione e di conservazione delle carni. I prodotti ottenuti dovevano essere sufficienti per tutta l'estate e parte dell'inverno seguente, sino alla successiva macellazione. La conservazione delle carni stesse era frutto dell'esperienza tramandata da generazioni.

La *mariöla*, per le sue dimensioni di salame largo, per il suo caratteristico sapore e la lunghissima stagionatura, era spesso il salume delle festività natalizie.

7. *Proverbi e Modi di dire del dialetto cremonese*

Si riferiscono ad alcuni animali, a prodotti della cascina e ad alcuni cibi della tavola del contadino.

Sono tratti dal *Vocabolario Cremonese Italiano*, pubblicato nel 1847, di cui è autore Angelo Peri e dal *Dizionario del dialetto Cremonese-Italiano*, pubblicato nel 1976, a cui aveva messo mano, fin dal 1961, il Comitato promotore di studi e ricerche di dialettologia, storia e folclore cremonese.

I proverbi sono tratti anche da *Proverbi cremonesi di città e campagna*, raccolti da Paolo Brianzi (fin dal 1908) e pubblicati nel 1964 e da *La sapiènsa de Cremùna*, di Luciano Dacquati pubblicata nel 2010.

Una curiosità: il primo dizionario del dialetto cremonese, pubblicato nel 1827 e di cui è autore il maestro Andrea Vercelli, ha un curioso titolo che si lega al tema da noi trattato *Il torso del granturco che dà occasione a tradurre circa 400 vocaboli famigliari cremonesi*. L'autore ne spiega il significato nella prefazione: è la traduzione italiana della dizione dialettale *moll de melegott*, di cui gli era stato chiesto che cosa significasse. Aveva promesso di compilare in seguito un vocabolario, ma ciò non è mai accaduto.

— PROVERBI —

Da *Proverbi cremonesi di città e campagna* di Paolo Brianzi

Ai galèi se ghe tàja la cresta. A prepotenti e presuntuosi si devono tagliare le unghie perché non nuocciano.

La galina che fa j óof, la vò in giùr àanca se pióof. La gallina che fa le uova va in giro anche se piove perché deve procurarsi il cibo occorrente alla formazione di altre uova. Le avversità di varia natura non riescono ad arrestare l'opera assidua di chi lavora con ardore e passione.

L'è mèi lecàa n'òs che'n bàch. Accontentiamoci del poco che abbiamo.

Da *La sapiènsa de Cremùna* di Luciano Dacquati

Ciceròn, bucòn de rè. Pare che il sedere dei polli sia la parte più gustosa.

Gh'è miia càarne sènsa òs. Ogni cosa presenta le sue difficoltà.

Per mangiàa en bòn pitòn bizògna ch'el sia gròs'me'n capòn. Per mangiare un buon tacchino bisogna che sia grosso come un cappone (e non di più).

Quàant se gh'à fàm la pulèenta la pàar salàm. Quando si ha fame la polenta sembra salame. La fame fa sembrare buono qualsiasi cibo.

Per viìghe na bùna pulènta bizogna che la sia lèenta, lèenta, lèenta. Per ottenere una buona polenta bisogna farla bollire con grande lentezza. Quindi a fuoco basso e non stancandosi di girarla con la canéla.

L'insalàada bèen cunsàada, pòoca zéet e bèen uliàada. Una buona insalata va condita con molto olio e poco aceto. Aggiungo io: e con la giusta dose di sale.

Riis e fazòoi, minèestra de fiòoi. Riso e fagioli, minestra adatta alla crescita dei ragazzi. I fagioli contengono alcune proteine (sia pur non nobili) che li fanno chiamare – a torto o a ragione – la bistecca dei poveri.

El pès in aiòn pusèe l'è véc, pusèe el sèent de bòon. Il pesce fritto e conservato più resta lì e più è saporito. Si tratta di pesce messo a conservare sotto aceto con l'aggiunta di abbondante aglio e prezzemolo.

La fuiàada la v'aaalta de canéla e stréta de curtéla. Le tagliatelle fatte in casa vanno tenute spesse e tagliate sottili. Ottimo consiglio per le poche massaie che fanno ancora la pasta in casa.

Mangiàa la pulènta cùì gratòon l'è 'n piàt che màangia àan el padròn. Mangiare la polenta coi ciccioli di maiale è un piatto che anche il padrone gusta. Cibo rustico, un po' indigesto ma squisito.

Pàan de misturèt, pàan de puarèt. Pane misto, pane dei poveri. Si tratta del pane fatto con mezza farina e mezza crusca. Oggi, come prodotto dietetico, costa un occhio della testa.

L'òort l'è en nimàal mòort. L'orto è come un maiale ucciso. Rende molto e dà da mangiare a tutta la famiglia.

Ciàcere e pulènta sùurda, se v'aa lèt cùn la fàm. Con le chiacchiere e con la polenta senza pietanza si va a letto con la fame. Occorrono cose ben più sostanziose per sfamarsi.

Pulènta sùurda, sèen balùurda. Polenta senza pietanza è sempre balorda. Cioè non riesce a nutrire.

Se vùula l'òoca, l'aaqua l'è pòoca. Quando le oche passano volando alte, vuol dire che c'è pericolo di siccità. Le paludi nelle quali solitamente sostano sono quasi secche. Peccato che di oche (e anatre) di passaggio se ne vedano sempre di meno.

Se càanta el gàl in mèza à l'èera, se gh'è niigol se inserèena. Se il gallo canta in mezzo all'aia, se c'è nuvolo arriverà presto il sereno. Gallo che canta fuori ora, cambia il tempo.

Gàl che càanta fòora ùura, se gh'è serèen se nigùla. Gallo che canta fuori ora, se c'è sereno il cielo si rannuvola. Proverbio che conferma quello precedente.

Triista chèla pulàastra che la fa miia l'òof per Pasquàa. Triste quella gallina che non fa le uova nel periodo pasquale. Vuol dire che è ammalata.

Ne gh'è galina né galinàasa che à Pàasqua l'òof ne la fasa. Non c'è gallina bella o brutta che non faccia le uova nel periodo pasquale. Proverbio che conferma quello precedente.

Quàant la galina la se bàgna i pèe, l'òof el stà indrèe. Quando la gallina si bagna le zampe, l'uovo resta indietro. Se piove troppo la gallina fatica ad alimentarsi e produce meno uova.

L'òof el vèen de bèch. L'uovo viene dal becco, La gallina ovaia rende bene se ha un nutrimento adeguato.

Quàant le galine le cùr sòta el tèc, o che piòof o che riiva el frèt. Quando le galline corrono al riparo, o sta per piovere o sta arrivando il freddo. Gli animali percepiscono in anticipo le avverse condizioni atmosferiche e climatiche.

Quàant piòof in so i còof, bundàansa de galine e de òof. Quando piove sui covoni di frumento, ci sarà abbondanza di galline e di uova. Perché la pioggia favorirà la crescita del granoturco piantato dopo la mietitura del frumento: e il granoturco è il migliore alimento per fa crescere bene le galline.

Melegòt ciàar, pulèenta spèsa. Granoturco seminato non troppo fitto, polenta sostanziosa. Le piante di granoturco vanno seminate a una certa distanza una dall'altra per crescere bene e per dare un abbondante raccolto.

Cùl pàan, el vèen e l'òoca, se 'l vòol fiucàa làsa che 'l fiòca. Quando in casa si hanno pane, vino e carne conservata (quella d'oca che veniva tenuta in pentole di terracotta immersa nel suo grasso), se vuol nevicare lascia pur che lo faccia. La casa ben equipaggiata non teme l'inverno.

Da il *Vocabolario di Angelo Peri* (1847)

Fiói e pój jé mai sadój. Si allude al continuo bisogno o volontà di mangiare che hanno i fanciulli al par de polli che beccano tutto il giorno.

Marz pulverèent, pòca paja e assèe fourmént. Marzo asciutto gran per tutto.

La gallina che va per cà, la s'impìena e nisseun lo sa. Non bisogna preoccuparsi se non ha voglia di mangiare ai pasti chi si occupa delle cose domestiche, perché avviene sempre che assaggi or l'una or l'altra cosa.

La primma gallina che canta l' quella ch'aa fatt l'oof. Chi senza essere chiesto, si discolpa dà a vedere di essere appunto il colpevole.

A Nadal el salt de 'n gall. A Natale il giorno comincia ad allungarsi.

Da *Dizionario del dialetto* (1976)

El bòn cudeghiin el và mangiàat cu'l cüciariin, perché il cotechino va mangiato ben cotto.

Ciaceri e pulèenta sùurda, se và a lét cun la fàm; pulèenta sùurda, sèena balùurda.

El véen töt in de na bùta, el salàm töt in de'n бүdél.

Butéer de vàca, furmàc de péegura, maschèerpa de caavra.

Làt e véen 'l è 'n gràn veléen, è danno bere a poca distanza latte e vino.

Quàant la v`a b`een, fa del l`at `aanca il t`oor. Quando le cose vanno bene anche un toro produce latte.

Chi c`oompra la pans`eta c`oompra `aanca la c`odega. Negli acquisti non si pu`o avere solo la parte migliore.

Meleg`ot ci`aar, pul`enta sp`esa. Il granturco va seminato rado se si vuole un raccolto abbondante.

Furm`ent in de la m`olta e meleg`ot in d`i gas`oon. Il frumento va messo nella terra umida, il granturco tra le zolle asciutte.

La pul`enta l`e maai b`una finche s`uda la padr`una.

Te s`et m`ia `n si`oor per mangi`aa `l p`aan.

La pul`enta, la pul`enta l`e `na sci`ura che a mangi`ala la cuns`ula.

T`oo mu`eer e mas`aa el nim`aal j`e v`ot d`e de carnev`aal.

L`oort l`e el nim`aal m`oort.

Segnalati da Piera Lanzi Dacquati

S`aant`Ant`oni de `l campaniin, ch`i gh`e m`ia n`e p`aan n`e viin, ch`i gh`e ni`ent `n del gran`eer: S`aant`Ant`oni, sa gh`um de f`aa? Chi non è stato attento a distribuire le scorte alimentari nella prima parte dell'inverno adesso si dispera e chiede aiuto al Santo.

S`aant`Ant`oni de `l purs`el, gh`oo de f`aane di sal`am perch`e se no m`oori de f`am. Uccidere il maiale è un atto cruento che dispiace, ma è necessario compiere.

— MODI DI DIRE —

Da il *Vocabolario* di Angelo Peri (1847)

Bout`eer: burro.

- *Grass come `n baleen de bout`eer*, dicesi di fanciullo, pollo ecc. assai grasso, ma pare espressione meglio significativa di una certa gentile morbidezza di pinguedine.
- *Av`ighe el cul o Esser coul cul in del bout`eer*, dicesi di persona che abbia tutto quello che si possa desiderare per vivere agiatamente.
- *Noudaa in del bout`eer*, nuotare nel burro.

Fourm`ent: frumento.

- *Daa per fourm`ent s`ecch*, affermare cose come certe.

Gallina: la femmina del gallo.

- *Zanf`e de gallina*, cattiva scrittura, scrivere peggio delle galline.
- *Andaa a d`ormer all`o`ura de le galline*, andare a letto molto presto, come i polli.
- *Av`ii mangi`aat el cul de la gallina*, suolsi dire di chi non sa tenere segreta cosa che gli sia stata detta.

Gall: gallo, ma anche debito.

- *Gall de madonna chècca*, chi fa il grazioso e l'innamorato a tutte le donne
- *Andàa in gall*, le erbe che vanno in semenza.
- *A vùighe di gaj che canta*, avere debiti.
- *Cantaa de gall*, dicesi di persona cui vadano le cose sempre bene. Galloriarsi.
- *Esser dou gaj in seu'n poulèer*, suolsi dire quando son due che vogliono soprastare nel medesimo luogo e però le cose non possono andar quiete né bene.
- *Piantaa 'l gall*, contrarre un debito.

Nimaal: più che nel senso generico di animale lo usiamo per quel quadrupede setoloso e a lungo grugno, che s'ingrassa per usarne poi nell'economia domestica il lardo, la sugna e la carne in varie maniere insalata.

Nimaal si usa figuratamente per persona lorda e di costumi sporchi.

Oca: è il nome della femmina di quell'uccello acquatico domestico, di cui non pure si mangiano le carni, anche insalate, ma si usano altresì le piume da farne coltrici.

- *Andaa in òca*, andare in collera, ma anche scordarsi, dimenticarsi.
- *Avùighe l'òca coun jeun*, avere collera con uno.
- *Pelàa l'òca senza faala cridàa*, dicesi di chi sa trarre da altri suo vantaggio senza farsi scorgere.
- *Végner la pell d'òca*, dicesi il contrarre quella ruvidezza che nelle carni è cagionata da soverchio freddo.
- *Oucàda*, azione da persona che non riflette, che non bada.

Piit: sinonimo di *pòol*, pollo d'India, tacchino.

- *Rouss come 'n piit*, dicesi particolarmente di una persona che, avendo mangiato e bevuto, ne dà segno nella vivacità del colore del volto.

Pòj: non lo usiamo che al plurale ed è nome universale dei volatili domestici che si allevano per mangiare o per vendere, come fassi delle galline, delle anitre, delle oche, dei tacchini.

- *Robba da faa ridder i pòj*, cosa sommamente ridicola.

Poulèer: pollaio.

- *Andàa a poulèer*: andare a letto riferito a persone.
- *Esser en bastòn de poulèer o servii de bastòn da poulèer*, dicesi di persona a cui non si dia retta come s'ella non ci fosse o solamente ci fosse per far numero.

Pouleséen: pulcino che deve andar dietro alla chioccia, nella frutta si dice la parte troppo matura e quasi fradicia.

- *Esser imbroujàat come 'n pouleséen in della stouppa*, persona che non sa sbrogliarsi, nè cavar le mani di cosa che abbia a fare.

Poulénta: vivanda fatta di farina di frumentone intriso in acqua e tramestata mentre che bolle e cuoce.

- *Menàa la poulénta*, maneggiare alcun negozio; menar la danza: fare le carte.

Poulentòn: persona a cui piace molto la polenta e ne mangia assai, ma anche persona timorosa, che dura fatica a muoversi.

Salamm: dicesi per disprezzo a persona di poca mente.

Da Dizionario del dialetto (1976)

Cascàa me 'n salàm, cadere di peso.

Salàm in bàarca, persona sciocca.

Ligàat me 'n salàm, legato stretto.

Parìi en salàm ligàat a més, avere un abito troppo stretto in vita.

Ghe sarà mìa i salàm tacàat a li sées!, non sarà il paese di Bengodi.

Vüighe le fète de salàm in sö joc', non voler vedere.

Salàm de bràaga, membro virile.

Menàa la pulèenta, condurre un imbroglio.

Parìi 'n cudeghìin in sö 'n piàt de majolica, trovarsi a disagio.

L è ströt me 'n meguàan, sporchissimo.

Gràs me 'n barìil de butéer, grasso come ...

Tiràa sö in de 'l butéer, viziare.

Vüighe 'l cùül in de 'l butéer, avere tutto quanto si può desiderare.

Menàa el butéer a Milàan, arrivare a proposito.

Fàa végnier el lät a i gómet, annoiare, seccare.

Spüsàa de lät, persona immatura che si dà arie di persona adulta.

Céera lät e véen, colorito sano.

Mancàa gnàan el lät de galina, avere anche il superfluo.

Biànanch me 'l lät, bianchissimo.

Ciapàa mìa töt per furmèent sèch, non prendere tutto per oro colato.

8. *Piccola Antologia*

— I —

PROSA

Il pasto frugale offerto da Filemone e Bauci agli ospiti sconosciuti da *Le metamorfosi* di Ovidio (637-692)

Dopo aver bussato a mille porte, cercando un luogo dove riposare, e aver avuto mille rifiuti, due sconosciuti viandanti (sono in realtà gli dei Giove e Mercurio) chiedono ospitalità a Filemone e Bauci, due poverissimi contadini che gliela offrono con generosità.

Vengono offerti cibi semplici e non esiterebbero a sacrificare in onore degli ospiti anche l'unica oca che possiedono se questi non li fermassero.

Quando i due dei entrarono nella casetta e attraversarono la soglia, chinando il capo, il vecchio li invitò a riposare sopra una panca, sulla quale Bauci premurosamente distese un panno ruvido. Poi smosse sul focolare la cenere tiepida, rattivò il fuoco del giorno prima, alimentandolo con foglie e corteccia secca, e col suo vecchio soffio attizzò le fiamme; prendendo dal ripostiglio ciocchi spezzati e rami aridi, li spezzettò e li mise sotto una piccola pentola. Poi tolse le foglie agli ortaggi raccolti nell'orto irriguo dal marito e staccò una spalla di porco affumicata da una trave nera con un forchettone a due punte, e da quella spalla, a lungo serbata, taglia una piccola parte e la mette a bollire nell'acqua calda. Intanto fanno passare il tempo in discorsi, e scuotono il piumino sul letto che ha sponda e piedi di salice, fatto di morbide erbe di fiume.

Vi mettono sopra un velo che sono soliti usare solo nei giorni di festa, ma anch'esso è vecchio e logoro, non fuori luogo per un letto di salice. Gli dei presero posto. La vecchia tremando nella veste succinta apparecchia la mensa, ma un piede è zoppo; lo pareggia con un coccio che, messo sotto, elimina il dislivello, poi la puliscono con verde menta.

Vengono messe in tavola olive di due colori, sacre alla schietta Minerva, e corniole autunnali in salsa liquida, indivia, rafano, un forma di latte cagliato, uova girate delicatamente sulla cenere tiepida, il tutto in vasi di coccio, poi un cratere dello stesso argento e bicchieri di legno di faggio, stuccati al loro interno con bionda cera. Passa appena un attimo, e il focolare caldo licenzia i cibi e si riporta il vino non molto invecchiato, che poi, messo da parte, lascia il posto al dessert.

Noci, fichi, secchi, grinzosi datterii, prugne, mele fragranti in ampi canestri, uva raccolta da tralci purpurei. In mezzo candido favo. Su tutto questo facce buone, uno zelo operoso e ricco. Intanto vedono che il cratere più volte vuotato si riempie da sé, e da sé il vino ricresce. Attoniti per il prodigio Bauci e Filemone, impauriti, alzano le mani, e pregano e chiedono venia per le vivande e per la mancanza di servizio. C'era una sola oca, guardiana della minuscola fattoria che i padroni si preparavano ad ammazzare in onore degli dei ospiti; veloce com'è, stanca i due, tardi per l'età, e sfugge loro a lungo, e alla fine sembra rifugiarsi dagli dei stessi. Gli dei vietarono di ammazzarla e dissero: Noi siamo dei, e i vostri empî vicini sconteranno la pena; a voi sarà dato di restare immuni da questo male, purché lasciate la vostra casa, seguite i nostri passi e veniate insieme a noi in cima al monte. Ubbidiscono e, sostenendosi col bastone, camminano faticosamente per il lungo pendio.

La cena improvvisata

Teofilo Folengo, nel Baldus (II,149-273), così descrive la cena improvvisata da Berto Panada, un povero contadino di Cipada, un borgo vicino a Mantova, per onorare una coppia di sconosciuti che gli hanno chiesto ospitalità: Baldovina, la figlia del re di Francia, in fuga dalla corte di Parigi, con Guidone, uno dei paladini.

Sospeso a un basso soffitto stava un cestello, appiccicato al chiodo di una trave, e di qui piglia sei uova bianche. Ne mette tre sulla cenere da bere sudate, tre le prepara per fare una frittatina. Poi si allontana per schiudere i segreti di una sua credenzola. Di qui abbranca qualche pesciolino, sia lasche sia vaironi: lasche e vaironi nati dal Mincio che gira attorno alla città di Mantova. Ma per la verità quel giorno Berto prese una decina di scardovelle a cui aggiunse qualche ranocchio preso con il boccone. Berto di buon umore avvicina al focolare un piccolo ciocco a quattro gambe, detto comunemente desco...Vi mette sopra una tovaglia di canapa e stoppa, una sorta di tela che a Cipada chiamano triliso.[Tessuto a tre fili]. In mezzo alla tavola, a modo di saliera, viene posto un bossolo. In luogo del candeliere, una rapa svuotata lascia uscire la luce da un moccolo mezzo bruciato che lascia colare il sego. E già Berto aveva mescolato una insalatina di erbe varie; sopra vi sparge sale, aceto, e qualche goccia di olio contata dal fiasco tenuto apposta da parte per adornare soltanto un'insalata degna d'onore. Poco lontano c'è il letto e vicino al letto una botte; una botte di vino buono che non conosce il tossico della muffa. Dopo averla spillata, mette in tavola un boccale pieno, largo di pancia. Poi mette in tavola pane con noci e formaggio tenero. Mandate finalmente ai mille diavoli le malinconie si mettono a tavola tutti e tre, ridendo e scherzando allegramente. Presto fanno fuori l'insalata; poi uno alla volta bevono una scodella di vino colma fino all'orlo. Subito in tre sorsi scompaiono le uova sudate e prendono la fuga otto scodelle di panicce. Poi segue una truculenta strage di scardove e mentre con il ventre ormai pasciuto si accostano alla frittata ecco che Berto così comincia a parlare: -Tutto quello che possiede Berto Panada è qui a disposizione degli amici: di quelli buoni s'intende-.

I Lombardi a tavola

Gianni Brera (1919-1992), nato a San Zenone Po in provincia di Pavia, di sé ha scritto: «io sono padano di riva, di golena, di boschi e di sabbioni. E mi sono scoperto figlio legittimo del Po». Scrittore e giornalista sportivo ha creato uno stile moderno e personalissimo basato sulla sua vena letteraria e narrativa e su una cultura classica assai profonda. La terra lombarda ha avuto in lui, chiamato "il gran lombardo", un autentico cantore.

Noi di Padania abbiamo riscoperto l'olio di oliva negli ultimi 40 anni quando gli astuti liguri della costa hanno preso a mandarcelo - inodoro e insapore - in lattine e in bottiglie. Il grezzo e rozzo olio di ravizzoni serviva per le insalate di peperoni, rape, sedano e verze. Per friggere si usava il lardo, lo strutto e il burro. Di famosi uliveti si parla tuttavia in certi rogiti medioevali, di olivi in Lombardia se ne vedono solo in riva ai laghi...

L'anno da noi si commisura agli eventi della campagna e della casa. A Sant'Antonio il porcello...A Pasqua il pollaio, frittate grasse con burro e strutto, insalata *cont i ciap*, che sono uova dimezzate, e, poste vicine e tremolanti sul piatto, fanno pensare a due glutei.

L'olio per l'insalata è di ravizzoni o addirittura di noci o di linosa. Non è una squisitezza, ma non è neanche vero che i Lombardi vadano matti per la foglia. A primavera le erbe, la prima frutta (ciliegie, susine), in estate, cocomeri, meloni e fichi. Di primo autunno la

frutta più solida (mele, pere, mele cotogne e granate per fare acidule certe pietanze) Il pollaio assicura uova e galline da cuocersi nelle feste principali. Intanto maturano i paperi . che si mettono in teglia per la Madonna di agosto...Sui rapanelli si costruiscono incubi per la notte. Basta intingerli nel sale che tuttavia è prezioso e chi sbadato, lo rovescia, va incontro a sicure disgrazie. Molto più dei rapanelli importano peperoni e rape perchè si conservano Si mettono sotto aceto nelle olle Meglio se le rape cuociono un poco prima di affondare nel brusco.

Si conserva la frutta più che si può... Le noci, bacchiate a settembre,...debbono seccare il mallo e liberare il guscio La quantità consente pianificazioni precise. Parte andrà al frantoio se non avremo ravizzoni o linosa. Parte verrà mangiata col pane, dopo la minestra o la zuppa...

La vita nella cascina cremonese

Ercole Brocchieri (1917- 1990) monsignore, canonico della Cattedrale, cappellano del collegio della Beata Vergine, assistente ecclesiastico della Coldiretti, fu direttore per anni del settimanale diocesano “La vita cattolica” e autore di numerosi volumi alcuni dei quali dedicati proprio alle cascine e alla vita della gente dei campi.

Sotto la guida del padrone - proprietario o fittabile - si svolgeva la vita della cascina. In molti cascinali le varie tappe della giornata erano segnate dal suono della campanella. che ancora si può vedere in alto sui tetti e che non aveva solo un uso liturgico, ma serviva ad indicare l’inizio e la fine del lavoro, la presenza del medico in cascina e a dare altri segnali convenzionali. Si può dire che il lavoro non era mai fermo nella cascina. Di notte e nei pomeriggi ad orari stabiliti sul passaggio del menalatte, che veniva a raccogliere i bidoni del latte appena munto da portare al caseificio con la carriaggia, lavoravano i i bergamini, cioè i mungitori e gli addetti alla stalla. Al primo albeggiare, da sole a sole, salariati e braccianti venivano chiamati al “comando”. Il padrone stesso, o al suo posto il fattore o il capouomo, assegnava le diverse mansioni per quella giornata. C’erano i salariati con un incarico fisso. Un posto di particolare responsabilità aveva il capocavallante. Di regola la sua casa era quella vicina al portone d’ingresso, l’unica via di accesso alla cascina, che veniva chiuso all’imbrunire. Egli ne aveva la chiave e doveva controllare chi entrava e chi usciva. Aveva la responsabilità della stalla dei cavalli, la cura dei puledri appena nati e degli animali ammalati. Sotto di lui stavano i cavallanti, ad ognuno dei quali era affidata una pariglia di cavalli da lavoro. Oltre che guidarli durante i vari lavori nei campi, erano impegnati ad accudire loro prima e dopo la fatica quotidiana, dando da mangiare, da bere, coprendoli quando erano sudati, strigliandoli, lucidando gli zoccoli, provvedendo a portarli dal maniscalco, vigilando sulla loro salute. Ogni cavallante conosceva i suoi cavalli ed era da essi conosciuto, ne sapeva gli umori e abitudini. Si stabiliva quasi un rapporto affettivo tra il cavallante e i suoi cavalli che ubbidivano solo lui e che a volte recalcitravano, se affidati ad alta persona...

Un gradino più sotto erano i bifolchi con il capobifolco. Erano i salariati addetti ai buoi, animali preziosi, lenti ma robusti, impiegati di regola ai lavori più pesanti, come l’aratura in profondità e a trascinare dei carri. Occorreva anche per questa mansione una preparazione, che veniva dalla esperienza dei più anziani e dalla conoscenza delle abitudini del “pio bove”. Anche per i buoi, come per i cavalli, c’era l’impegno di provvedere alla loro sistemazione nella stalla, al nutrimento, alla pulizia, anche se meno impegnativo di quello per i cavalli. E poi c’erano i salariati fissi, ma senza alcuna specifica mansione. Si presentavano ogni mattina con gli strumenti di lavoro - il badile, il tridente, la falce, a seconda dei casi - e ricevevano il “comando”: tagliare l’erba, pulire i fossi, caricare i

carri, mietere il frumento, raccogliere il granoturco. Il mestiere da tutti schivato, perché più pesante e sgradito, era lo svuotamento delle concimaie. Si trattava di scendere in quelle profonde buche maleodoranti, in mezzo a nugoli di mosche e moscerini. Con il tridente bisognava gettare il letame sul carro. Una fatica improba! Il capouomo nel dare il “comando” doveva badare di osservare un’alternanza per non creare malumore e a volte anche ribellioni. L’andare in concimaia era ritenuto quasi un castigo.

In ogni cascina, almeno in quelle di notevoli dimensioni, vi erano anche salariati, che, pur avendo lo stesso contratto degli altri, erano addetti a lavori artigianali, come il falegname, il fabbro, il maniscalco, il sellaio. La cascina era così autosufficiente, e provvedeva in proprio a tutte le necessità, ricorrendo solo eccezionalmente a lavoro esterno. Anche il pane veniva confezionato nelle singole case e cotto al forno comune in quelle forme grandi che s’usavano allora, oppure veniva biscottato per una lunga conservazione.

Tra i salariati vi erano quelli con “mezza spesa” (i giovanissimi) e quelli con una “spesa”: si chiamava così la remunerazione annua di un contadino a tempo pieno, consistente nella casa con annesso pollaio e porcile, nell’orto, e in un salario pagato parte in natura (legna, granoturco, frumento) e parte in denaro. Una famiglia contadina con solo una “spesa” e parecchi bambini stentava a vivere e a nutrirsi convenientemente (di qui malattie per denutrizione, come la pellagra). Cominciava a star meglio quando in casa entravano almeno una spesa e mezza, cioè quando il primo figlio iniziava a lavorare. Ultimi nella scala sociale, che a volte neppure abitavano in cascina, perché non avevano diritto alla casa, erano i braccianti. Venivano chiamati, a giudizio del padrone, nei momenti di maggior impegno nei campi e pagati a ore. Quando pioveva e durante la stagione invernale, erano disoccupati e si adattavano a tutti i mestieri, come tagliar le piante, lo scalvo, la “sgura” dei fossati, ecc. Un ruolo tutto speciale ed anche un trattamento di favore aveva l’addetto all’irrigazione (*dacquadur*), che passava giornate e notti intere nei campi a regolare, secondo gli orari stabiliti, la distribuzione delle acque sui campi, manovrando il complesso sistema di paratoie.

Ubertosa Cremona

Nel suo libro di viaggio *La Favorita* il “viaggiatore” Giovanni Comisso, percorrendo l’Italia da nord a sud, descrive scenari, località, personaggi incontrati e mostra in più occasioni le sue preferenze per la campagna nei confronti con la città e per la civiltà contadina quale espressione di eterni valori naturali. Quello che segue è il suo incontro con Cremona.

Monotona campagna, ma severa, senza distrazioni di monti lontani. Non si ha il senso del mare, né quello dei monti, siamo al centro della grande pianura abitata da uomini più gravi, meno indulgenti. La realtà è una sola: terra piana e feconda tutta coltivabile, senza divagazioni di frutteti e di vigneti, solo per dare pane e polenta e carne di bue e di porco.

Gravava tutto il maggior calore dell’estate, un caldo che aderiva sulla pianura. In cielo non si sapeva se vi fossero nubi grigie e diffuse o il sereno, il sole non si vedeva, cancellato dal suo ardore affocante. E questo caldo che irrobustiva di minuto in minuto il granone fitto come boscaglie, si sentiva voluto da questa terra come un bacio fecondo. Il sole era veramente un leone con le sue fauci aperte e il suo fiato bollente stordiva in una voluttuosa paura.

Le chiese rosseggiavano come fornaci nelle loro pareti di mattoni elevate verso il volo delle rondini. Appena socchiusa la porta, come si entrava, si trovava la frescura di una primavera ancora venata da venti discesi dalle ultime nevi e all’uniformità della terra e del cielo si sostituivano affreschi gioiosi con putti danzanti tra frutta e strumenti musicali.

Ci si sentiva liberare dall'incubo delle unghiate roventi della leonina estate che gravava di fuori. Si ritornava sereni e riposati, accolti e protetti dalle alte e fresche navate illuminate di forme umane, di fronde e di frutta.

Tutta Cremona si concentrava nelle sue chiese tra l'assedio compatto delle sue campagne nutrite dalla pigra linfa del Po, esuberanti di biade e di bestiame.

Nelle prime ore della mattina, si volle vedere le cascine, quasi piccoli villaggi al centro delle grandi proprietà. Sono formate da un vasto piazzale, dove è l'aia, attorno a rettangolo sono le stalle, le abitazioni dei contadini, il palazzo padronale e l'agenzia (*lo spazio del fattore*), i granai, i fienili e tutte le altre case, dove stanno gli artigiani necessari a collaborare nei lavori agricoli.

Il frumento accatastato in attesa d'essere battuto formava due grandi mucchi sull'aia che superavano le case. Il fattore diceva che il giorno della battitura, tra il tumulto della macchina, l'affaccendarsi di centinaia di contadini, la polvere e lo sfavillare della paglia al sole è come un giorno di battaglia. Passando sotto a un portico, mi additò uno smisurato fienile che seguiva tutta la lunghezza delle arcate e aperta una porta entrammo nella stalla delle mucche novelle, grasse, stipate l'una accanto all'altra, sane e liete nel travaglio della gestazione che già gonfiava le loro mammelle e rendeva umano lo sguardo. Dall'altro lato dell'aia era per altrettanta lunghezza la stalla di quelle da latte, molte avevano accanto i vitelli che appena presi dall'estro (*desiderio*) si avventavano avidi a succhiare. Tra le due stalle stavano alcuni tori sospettosi e furenti che calpestavano la paglia con impazienza. Uscimmo dal portico e attraversata l'aia un'altra stalla odorava diversa, era quella dei cavalli, ma questi erano fuori sui campi a trasportare letame, vicino alle greppie erano rimaste soltanto alcune cavalle con i giovani puledri e subito nitrirono cordiali. Il palazzo padronale era stato adibito, non so per quale vicenda, in parte a granaio e a deposito di macchine agricole. Passammo da una stanza all'altra, tutte di bellissima fattura con volte stupende e caminetti, trascurate e lasciate andare in rovina. Da un caminetto scendeva una conduttura in legno che permetteva la discesa del granone dal granaio soprastante; in una stanza, che doveva aver servito per pranzi nelle grandi occasioni, vi erano cataste di tonde forme di pastoni che avrebbero maggiormente sviluppato la produzione del latte alle grasse vacche e in un'altra stanza la cui porta era chiusa da un cancello di legno, solo e potente stava un incantevole stallone con la sua nera criniera arricciata, il ciuffo alla brava sulla fronte tra gli occhi alteri e l'ampia coda tra le cosce tondeggianti. Solo, in questa stanza dal soffitto a volta, con il caminetto decorato di marmi stemmati e le alte finestre che lasciavano entrare il verde riverbero dei rampicanti. Solo, con fasci di erba fresca sparsi sulla paglia, solenne nei suoi fianchi, di un mantello come rame, vero signore di tutto il palazzo, fiutante attraverso le inferriate l'odore femminile delle cavalle che dall'altra parte nitrivano ancora.

Dietro al palazzo in una specie di piazzetta dove esalava tra nuvoli di mosche un sentore di brodaglia e di latte in fermento era il settore delle scrofe e dei verri. Nella stalla suddivisa scrofe in gran numero stavano distese con tutte le mammelle esposte alle strilla e alla fame dei piccoli nati. Rosei, lisci, incredibili, i maialini zampettavano sul vasto mondo della madre accasciata, grugnente, gialla di croste tra i peli biondastri. Ve n'erano di nati nella notte e altri solo da alcuni giorni. Non si badava alle mosche e al lezzo nauseante, quella fecondità strapotente dava una gioia vibrante che si univa alla curiosità sempre più eccitata. E ci vennero mostrati i verri, dalle ampie orecchie, dagli occhi da uomo biondo stordito da amori insaziabili, mostruosi e armoniosi, ma per non darmi irrimediabilmente più tregua, questo fattore di poche parole, ma che a ogni gesto nell'aprire una porta rivelava sempre superbi aspetti di vita, mi fece uscire dal recinto dei verri per accompagnarmi verso la campagna, illudendomi di voler farmi vedere la terra e le biade che maturavano, ma non fu così, oltre il cancello mi additò alcuni campi tutti suddivisi a stabbi (*recinti*), dove stavano grandi quantità di giovani scrofe, grugnenti ai truogoli o quasi impastate nella nera mota o allegramente zampettanti al primo calore del sole, con arricciato il codino sui sodi fianchi, come un truciolo appena uscito dalla pialla.

POESIA

EL PÀAN FAT IN CÀ

Complemento quasi indispensabile, insieme al surrogato di caffè, delle colazioni del mattino ed elemento portante delle merende, in combinazioni varie, alcune assai fantasiose come quella con l'anguria. Non potevano mancare quindi i versi dedicati alla confezione casalinga del pane da Giovanni Chiappani (1920-2008) figlio di salariati agricoli e vissuto in cascina fino a 31 anni e poi a Cremona, dopo la partecipazione alla guerra e alla Resistenza è stato dirigente sindacale e consigliere provinciale e regionale. Sono sempre presenti nelle sue opere poetiche la vita dei contadini e il loro duro lavoro.

Na vòlta in casina
i cuntadéen i fiiva
el pàan bescùt
cu' levàat e la fàrina.
El levàat da 'l furnéer
a' i paées i la cumpràava
e dòpo in de la mìa
cun la fàrina i la impastàava.
I la impastàava a la séera,
de nòt 'l amalgamàava
e a la matina prèst
j'éera sò ch'i la lauràava.
Gh'iives de véder
A impastàa 'l pàan cùme i fiiva:
jöön giòovin cun sò ì calsèt biànch
el saltàava in de la mìa!

...

Dòpo viil preparàat a perfesiòn,
el se tajàava a tòch
e gh'éera i pastòn próont
per méter la gràmula in funsiòn.
La gràmula de'l pàan
l'éera na màchina fàta de lègn
che funsiunàava a màan
cun la fòorsa d'i bràs e 'l inpègn.
Chèi che se tacàava a la gràmula
i gh'iiva lauràa delbòon
inàans e indrée, sgnaulèent
per fàa diventàa düür el pastòn.

...

Bèen gramulàat e fàt el pàan
el vegniiva tajàat a panèt,
mìs i sò 'l tàavol in fiila;
gh'iivesde véder che bèl aspèt!
Intàant el fùurno in casina
i la scadàava cun la lègna de riiva
e quàan dèent gh'éera pò de bràasi,

cun na sgarnèera de frööschi i la puliiva.
 Dòpo 'l pàan i la infurnàava
 e i dupràava na palèta,
 cun tacàat en mànech lóonch
 per rivàaghe fina in fóont.
 Prìma de sigilàa 'l fùurno cun la mòolta,
 i lasàava 'l pòst per le chisóole
 che se fiiva cóoser in de 'n dit-e-fàt
 per la culasiòn de i fióoi e de le fióole.
 El pàan per bescutàase
 ghe vuriiva tri dé
 e àan se 'l fùurno 'l éera sigilàat,
 i la cüràava de not e de 'l dé.
 ...

In passato nelle cascine / i contadini facevano / il pan biscotto / con il lievito e la farina. / Il lievito dal fornaio / in paese lo compravano / e dopo nella madia / lo impastavano con la farina. / Lo impastavano di sera / [così] di notte si amalgamava / e la mattina presto / si mettevano al lavoro. / Dovevi vedere / come facevano a impastare il pane: / un giovane con le calze bianche / saltava nella madia! // Dopo averlo preparato alla perfezione / si tagliava a pezzi / e c'erano gli impasti pronti / per mettere in funzione la gramola. / La gramola del pane / era una macchina di legno / che funzionava a mano / con impegno e forza di braccia. / Chi si metteva alla gramola / doveva lavorare sul serio / su e giù, cigolando / per far indurire l'impasto. // Ben gramolato e lavorato il pane / veniva tagliato a panetti / [che erano] messi in fila sul tavolo; dovevi vedere come si presentavano bene! / Intanto nella cascina il forno / lo riscaldavano con la legna tagliata dalla riva dei fossi / e quando dentro non c'erano più braci / lo ripulivano con una scopa di frasche. / Poi infornavano il pane / adoperando una paletta / con un manico lungo / per arrivare fino in fondo / Prima di sigillare il forno con l'argilla / lasciavano il posto per le schiacciate / che si cuocevano in un amen / per la colazione dei bambini e delle bambine / Il pane per biscottarsi / ci impiegava tre giorni / e anche se il forno era sigillato / lo sorvegliavano giorno e notte. /...

LA PULÈENTA

Nell'alimentazione di un tempo importanza analoga a quella del pane, se non addirittura superiore, aveva la polenta. Scodellata sul tagliere rallegrava con il suo aspetto solare sia la tavola dei ricchi che quella dei poveri, che davanti a lei erano certamente uguali (le disuguaglianze ricominciavano subito dopo, guardando ai cibi che accompagnavano la polenta...). Ecco la preparazione della polenta e nel ricordo di Uliana Signorini Romanenghi.

Tòte le séere, a 'l tramóont,
 me nòono, sóta a 'l caméen,
 el pisàava 'l fóoch.
 El tacàava sö 'l paróol
 e quàan l'aaqua la buiiva
 el se sedìiva sö 'n scagnél,
 po' cun tàant de religiòn
 el ciapàava la canéla cun la "mansina"
 e cun la drìta 'l metiiva dèenter,
 pòoch a la vòolta, la farina.

El fòoch el s'ciupetàava,
luú 'l mesedàava, la pulèenta la brüzàava

...

In sö 'l tàaol
El tajéer bèl gràant
'l éera próont
inséma a na süpéera
de grügnòos pòoch cóons.
A pàart, in de 'n piàt,
dùu o trii óof bèen cót

...

el nòono 'l la strabücàava
cun en cùulp sóol,
sèensa pèerder na briiza:
l'éera bèla üniida
e la mandàava 'n bòn prüfòm.

...

Po' cun en fiil el la tajàava,
e na féta per öön
el ne metiiva in de 'l piàt.
Ma, per nuàalter regàs,
el püsèe bòn
'l éera amò tacàat a 'l paróol.
Cuzé, cun na fursina e 'n curtél,
se sgarbelàaum le biàade
fina a 'l ööltim tuchél.

Tutte le sere, al tramonto / mio nonno sotto al camino / accendeva il fuoco. / Ci appendeva il paiolo / e quando l'acqua bolliva / si sedeva su uno sgabello / e con religione / impugnava con la sinistra la cannella / e con la destra metteva dentro / la farina poco alla volta. // Il fuoco scoppiettava, / lui mescolava, / la polenta si cuoceva // Sulla tavola / un grande tagliere / era pronto / insieme a una zuppiera / di radicchi di campo poco conditi. / A parte, in un piatto, / due o tre uova ben cotte // il nonno la rovesciava / con un colpo solo, / senza perderne una briciola: / era bella e compatta / e mandava un buon profumo. // Poi la tagliava con un filo, / e una fetta per uno / ci metteva nel piatto. / Ma per noi ragazzi / la parte migliore / era ancora attaccata al paiolo. / Così con una forchetta e un coltello / grattavamo via le croste / fino all'ultimo pezzetto.

LA PULÈENTA

Grazia Antonia Rossi, un'insegnante cremonese che ha sempre mantenuto un grande interesse per il dialetto e per la storia delle tradizioni gastronomiche locali, qui ci presenta la polenta preparata in tempi a noi più vicini, cotta sul gas e accompagnata da cibi che ne esaltano il sapore.

Nel paróol d'aaqua bujèenta
la farìna lèenta lèenta
la divèenta piàan pianiin
en ciciin pròpria diviin.

Ma che bùna la pulèenta
söl tajéer bèla pelèenta!

Ghe deléegua sö el strachiin,
la se dèsfà in de 'n puciin

de lumàaghe cu i ciudiin;
parlùm gnàan cu 'l cudeghiin,
cun fritàada de spinàs,
pò i butòon, chéi de pajàs.

La pulèenta la va bèen
quàas cun töt, àanca cu 'l pièen,
cun el làart pistàat cun 'l ài,
cun le cröste de furnài.

La pulèenta di puarèt,
cùma el viin de i "dùu lurèt",
la va bèen àanca cun pòoch,
bàasta en briis de gràs de 'l òoch,

gösafer o 'na salàca
e la fàm cuzé se màca
e d'istàat per fàm o séet
la se pùcia in de 'l azéet.

Brestuliida a la matina,
a la sira tenerina,
cun el séech o cu 'l butéer
lée l'è sèemper en piazéer.

Ma, però, la va menàada
e vultàada e mesedàada
e, de sòlit, per furtöna
chi la mèna l'è la döna.

"O, Giuàan, sö, smòorsa el gàs
e straböchela 'n sö l'às!
Sta miia lé a fàa el dugliuus,
fàaghe sö na bèla crüus,

màngia svèlto la pulèenta
o en qualdöön te la rezèenta".

Nel paiolo d'acqua bollente / la farina lentamente / diventa pian pianino / un mangiar proprio divino. // Ma che buona la polenta / sul tagliar così bollente / sopra si scioglie il gorgonzola / o si disfà in un intingolo // di lumache con i funghi "chiodelli". Per non parlar (di quanto è buona) col cotechino / o con la frittata di spinaci / E poi ci sono i "bottoni di pagliaccio". // La polenta va bene quasi con tutto / anche col ripieno / o con una pestatina di lardo con l'aglio / con le croste del formaggio. // La polenta dei poveretti, / così come il vino annacquato (fatto cioè con mezzo vino e mezza acqua, quindi con due imbuti,) / va bene anche con poco / anche con una briciola di grasso di oca, // *gosafer*** o un'aringa affumicata / e così si imbroglia la fame / e nella (calda) estate per fame o per sete / si intinge (e si condisce) nell'aceto. // Abbrustolita alla mattina, / alla sera più tenera, / col companatico o solamente con un velo di burro / lei è sempre un piacere. // Ma però

(la polenta) va girata / e rivoltata e mescolata a lungo / e di solito, per fortuna, / (queste operazioni le svolge la donna. // “Su Giovanni, spegni il gas / e rovesciala sull’asse / non star lì a fare il precisino / facci sopra una bella croce. // Mangia svelto la polenta / o se no qualcheduno te la porta via”/.

N.B.

* Pezzetti di salsiccia fresca tagliati a rondelle e cotti in salsa di pomodoro.

** *Gozaffer*: intingolo fatto con cipolle, aringhe o acciughe o sarde.

L’ÀS DE LA FUJÀADA

Il maestro Giacinto Zanetti ricorda il lavoro delle donne di casa, un tempo impegnate a impastare uova e farina sull’asse della pasta, per preparare tagliatelle, lasagne, marubini e ci invita a ritrovare il gusto per cucinare ancora come una volta.

Quàant li dùni li lauràava in cà
Perché “cazalinghi” per necessità,
li se diiva sèemper en gràan de fàa
e li pensàava àanca a ‘l mangiàa.
Li levàava sö prèst a la matina
per impastàa i óof cun la farina,
dòpu viìghe mìs sö ‘l tàaul ‘l às de la fujàada
dùa, ògni tàant, cumpariiva na tùurta salàada
magàari cun dèent’ la verdüura de ‘l òort
che la fiiva resüsitàa àanca i mòort.

Ma, dàato che ‘l às de la fujàada
el stiiva in bàl per tòta la giurnàada,
el se impieniiva de tajadéi, lazagnì o marubiin
in de ‘n nòmer quàazi sèensa fiin
E quàant la stòoria la pariiva finiida
saltàava fóora àan’ la tùurta margheriida
opüür na “crostata” cun frùta de stagiòon
cun pùm o péer, òa o sarézi a fàa de guarnisiòon.

Ma, àanca se adès ‘l às ‘l è urmàai in cantina
céercum ‘l istès de levàa sö prèst a la matina
e tróoum amò la vója e i tèemp
per pasàa, in méza a i furnéi, d’ i bèi mumèent.

L’ASSE DELLA SFOGLIA (per la pasta fatta in casa). Quando le donne lavoravano in casa / perché casalinghe per necessità / si davano sempre un gran da fare / e pensavano anche al mangiare. / Si alzavano presto al mattino / per impastare le uova con la farina, / dopo aver messo sul tavolo l’asse della sfoglia / dove, ogni tanto, appariva una torta salata / magari con dentro la verdura dell’orto / che faceva resuscitare anche i morti. // Ma, dato che l’asse della sfoglia / rimaneva in “ballo” tutta la giornata / si riempiva di tagliatelle, lasagne o “marubini” / in un numero quasi senza fine / E quando la storia sembrava finita / saltava fuori anche la torta margherita / oppure una crostata con i frutti di stagione / con mele o pere, uva o ciliegie a far da guarnizione. // Ma anche se ora l’asse è ormai in cantina / cerchiamo di alzarci presto ugualmente la mattina / e troviamo ancora voglia e i tempi / per passare, tra i fornelli, bei momenti.

I FAZULIIN

Fino a poco tempo fa le osterie avevano l'abitudine di offrire ai clienti una scodella di trippa o di fagiolini con le cotiche quando uscivano infreddoliti dai cimiteri. Questa abitudine c'è ancora, ma è a pagamento come ci ricorda il maestro Giacinto Zanetti.

I fazuliin cun li cùdegghi,
per tradision,
jè öön di piàt cremunèes
püsèe bòn;
natüralment se a öön
ghe piàas, se no el v' avàanti
a léger e 'l tàas.
A nuèember, per i mòort
e cu' i prim frèt
magàari cu'l furmàc
gratàat e 'n bòn bufèt,
de per tè o in cumpagnia
te 'n màanget na scüdéla
pièena, a l'ustaria.
Secùunt mé, però, 'l éera
En piàt per puarèt
de mangiàa apèena
cu' i prim frèt
e töti i ustéer
i jà preparàava
per i só clièent
sèensa ciapàa, in càambi,
pròpia nièent.
Però, adès che jè diventàat
'na specialità e, urmàai,
i se vèent àanca
in gastrunomia
Prüunt per la cà
o de purt'aa via
Cuzé te sèet gnàan pö sa dii
e la tradisiòn la v' a
a fàase benedii
perché, in giur, ghe sar'aa
fòorse pö de gèent
che cüntar'aa el sòlit riturnél
innucèent: Tàasta, Bigio,
che pùc: 'l à fàt la mama
Róoza cu' i fazuliin de' l' ùc!

I fagiolini con le cotiche, / per tradizione, / sono uno dei piatti cremonesi / più buoni; / naturalmente se a uno / piacciono, se no va avanti / a leggere e tace. / A novembre, per "i morti" / e con i primi freddi / magari con il formaggio / grattugiato e un buon panino, / da solo o in compagnia / ne mangi una scodella / piena all'osteria. / Secondo me, però, era / un piatto per poveri / da mangiare appena / con i primi freddi / e tutti gli osti / li preparavano / per i loro clienti / senza prendere, in cambio / proprio nulla. / Però adesso

che sono diventati / una specialità e ormai / si vendono anche / in gastronomia / pronti per la casa / o da portare via... / Così non sai più nemmeno cosa dire / e la tradizione va / a farsi benedire / perché, in giro, non ci sarà / forse più gente / che racconterà il solito ritornello / innocente: Assaggia, Bigio, / che intingolo: l'ha fatto la mamma / Rosa con i fagiolini dell'occhio!

IL PANE

Silvano Bottoni (1923-1989) per introdurre i singoli capitoli del libro di cucina cremonese curato da Lidja Visioli Galetti ha composto diversi sonetti in dialetto cremonese spesso pieni di ironia e di nostalgia. Questo e il seguente introducono appunto i capitoli dedicati al pane e alla polenta..

El sii perché nuàalter cremunées,
gèent a la bùna e cun èl cóor in màan,
se contèntum de pòoch? Ne piàas èl pàan!
Nustràan, de pàasta düüra o püür da sées,

cundiit, màalcót, mòl o crucàant
a secóonda dèei dèent, l'è 'n gràan piazéer
mangiàal quàant se g'aa fàam, àan chél de jéer,
se 'l cunvèent èl n'aa pàasa pö de tàant.

Nuàalter cui grisiini e cun i crèch,
quàaiùm miia tròp, l'è mèi èl pàan bescot,
che pucium in de 'l véen se l'è tròp sèch.

E se l'è càalt, bèl frèsch e àanca bèen cót,
cul cudeghìin che tàca tóti i diit,
che càasca puur èl móont: ne fàa negót!

Lo sapete perché noi Cremonesi, / gente alla buona e con il cuore in mano, /ci accontentiamo di poco? Ci piace il pane! / Nostrano, di pasta dura oppure il pane da sei centesimi, // condito, malcotto, ben cotto, molle o croccante, / a seconda dei denti, è un gran piacere / mangiarlo quando si ha fame, anche quello del giorno prima / se è solo quello che passa il convento. // Noi con i grissini o con i crackers / non andiamo molto d'accordo, è meglio il pan biscotto, / che intingiamo nel vino se è troppo secco. // E se è caldo, fresco e anche ben cotto / col cotechino che si appiccica a tutte le dita, / cada pure il mondo: non ci importa niente.

LA POLENTA

Farina giàalda, àaqua e 'n pòo de sàal,
mèena la tóo canéla, caciadùur,
e mèena bèen, perché pusèe la vàal,
quàant a la màan te sentarèet dulùur!

'Na vòolta, quàant la gèent l'éera pràan màagra
la mangiàava pulèenta tóti i dé:
l'è véera che vegniiva la pelàagra,
ma che mangiàade. Me ricòordi che,

quàant l'éera cóonsa o püür bèn brüstuliida,
cun én tòch de strachiin che fia la gùsa
sö 'l piàt bèn càalt: che féesta, che gudiida!

E adès che ne se scüurta la simùsa,
la mangiaràa àan la siöra e de vergógna
tam me 'na vòolta, la sarà pö rùsa.

Farina gialla, acqua e un po' di sale, / gira il bastone, cacciatore, / e gira bene, perché
avrà più effetto / quando alla mano sentirai dolore. // Una volta, quando la gente era
molto magra, / mangiava polenta tutti i giorni: / era vero che veniva la pellagra, / ma che
mangiate. Mi ricordo che, / quando era ben condita oppure ben abbrustolita, / con un
pezzo di stracchino che faceva la goccia, / sul piatto ben caldo, che festa, che goduria! //
E adesso che ci si accorcia il tempo di vita, / la mangerà anche "la Signora" e di vergogna,
/ come una volta, non diventerà rossa.

ME RICÒORDI (MI RICORDO)

Il testo è seguito da una intervista rilasciata dall'autrice, Liliana Ghinaglia, a Liliana Ruggeri (che ha pubblicato "Cascine. Frammenti del ricordo", una ricerca sulla civiltà contadina e il mondo della cascina, che ormai sono solo un ricordo, avvalendosi delle immagini di Antonio Barisani e Mino Piccolo e di significative testimonianze di vita vissuta). Figlia di contadini ha vissuto in cascina fino al 1967, anno del suo matrimonio, e ha conservato ricordi di una infanzia felice e serena, a contatto con la natura, in un mondo di stretti rapporti umani.

Na casina indüa gh'éera en graaan fermèent,
da la matìna a la séera en viavài de zèent:
dùni pütéi, òm e bestióoli,
ugnöön el so de defàa,
ugöön el so lauràa.

Püsèe che na casina 'l éera en paezòt:
gh'éera el sartùur, el marengòon, el frèer,
el cavagniin e perfina 'l scarpèer.

Per faa la spéeza te gh'ìivet miia
de 'ndàa tàant inà:
'l azidèer, 'l uaróol, el mulinèer, el mercandél
i te vegniiva in sö 'l ös de cà.

Na flòta de regàs insirugnèent
I se truàava la séera in de'l stalèt,
quaidöön més indurmèent,
àalter che rugnàava a tàch a li sutàani
de la màma che guciàava.

J òm in de 'n cantòon setiit in sö na bòtula de pàja
I se cüntàava cùma gh'éera andàt la schìsa,
el nimàal se 'l gh'ìiva rendiit

e intàant se spetàava e Cèlso
che 'l vendìiva lùin e siis.

Piàan piàan pasàava i dé, i méés e j àn,
el paezòt el se smursàava:
gh'éera pö el marengòn, el frèer, el sartùur,
i bóo e i cavài i gh'a lasàat el pòost a i tratùur,
el stàlet piàan piàan el se svudàava:
i regàs urmàai j è diventàat umenòn
adès i se indurmèenta cun la televiziòn.

Pàsi sèemper de là, gh'è màai nisöön,
la casina l'è sèensa vita.

Me ricòordi sàari j ùc e vèdi
a bàter, a schisàa, a masàa 'l nimàal,
li duni in sö la sulàada che li fà filòs
e mé che m'indurmèenti in sö 'n möc de scartòs.

Una cascina dove c'era un gran fermento, / un via vai di gente dalla mattina alla sera: /
donne e bambini, uomini e bestiole, / ognuno con il suo incarico, / ognuno con il suo
lavoro. // Più di una cascina era un piccolo paese: / c'erano il sarto, il falegname, il fabbro,
/ l'intrecciatore di cesti e perfino il calzolaio. // Per far la spesa non dovevi / andare
molto lontano; / l'ambulante, il compratore di uova, il mugnaio, il merciaio / venivano
fin sull'uscio di casa. // Una flotta di ragazzi con la candela al naso / si trovava la sera
nello stalletto, / qualcuno mezzo addormentato, / altri che frignavano vicino alle gonne /
della mamma che sferruzzava. // Gli uomini seduti in un angolo su una botola di paglia
/ si raccontavano come era andata la pigiatura, / se il maiale aveva reso / e intanto si
attendeva Celso / che vendeva lupini e ceci. // Lentamente passavano i giorni, i mesi e
gli anni, / il piccolo paese si spegneva: non c'erano più il falegname, il fabbro, il sarto, / i
buoi e i cavalli avevano lasciato il posto ai trattori, / lo stalletto piano piano si svuotava;
/ i ragazzi ormai sono diventati uomini / adesso si addormentano con la televisione. //
Passo sempre di là, non c'è mai nessuno, / la cascina è senza vita. // Mi ricordo chiudo
gli occhi e vedo / battere il frumento, pigiare, uccidere il maiale, / le donne sull'aia che
chiacchierano / ed io che mi addormento su un mucchio di cartocci.

Trascrizione a cura di Gianluigi Manfredini

Bibliografia

- AA.VV., *La cascina cremonese*, ed. speciale per Regione Lombardia, Silvana editoriale, Milano 1980
- BARISANI ANTONIO, MINO PICCOLO, LILIANA RUGGERI, *Cascine. Frammenti del ricordo*, Cremona Produce, Cremona 2003
- BERTINELLI SPOTTI CARLA, SARONNI AMBROGIO, *I cremonesi a tavola*, ed. Cremonabook, Cremona 2004
- BRERA GIANNI, VERONELLI LUIGI, *La pacciada. Mangiarebere in pianura padana*, ed. Mondadori, Milano 1973
- BRIANZI PAOLO, *Proverbi cremonesi di città e campagna*, ed. Cremona Nuova, Cremona 1964
- CAVALCABO' AGOSTINO, *Due cremonesi fra i primi coltivatori di grano*, in: "Bollettino storico cremonese", anno II, fasc. II-III, Cremona 1932
- COMISSO GIOVANNI, *La Favorita*, ed. Longanesi, Milano 1965
- DACQUATI LUCIANO, *La sapiènsa de Cremùna*, ed. La Provincia, Cremona 2010
- FOLENGO TEOFILO, *Baldus*, (II, 149-273), a cura di Emilio Faccioli, ed. Einaudi, Torino 1989
- FOLENGO TEOFILO, *Il libro degli epigrammi*, a cura di Stefano Galizia, ed. Degli Amici, Arezzo 2002
- OVIDIO, *Le Metamorfosi*, (VIII, 637-688), ed Einaudi, Torino 2000
- MARENGHI GIOVANNI, *Il circondario di Cremona*, in Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria, v.VI, t.II, Roma 1882
- ROBOLOTTI FRANCESCO, *Storia di Cremona e sua provincia*, Cremona 1859
- SONSIS GIUSEPPE, *Risposte i quesiti dati dalla Prefettura del Dipartimento dell'Alto Po al professore di storia naturale del liceo di Cremona*, Cremona 1807
- SONSIS GIOVANNI, *Supplemento agli oggetti di storia naturale del Dipartimento dell'Alto Po non compresi nei quesiti dati dalla Prefettura al professore di chimica farmaceutica e di storia naturale del liceo di Cremona*, Cremona 1807
- TASSANI ALESSANDRO, *Saggio di topografia statistico-medica della provincia di Cremona*, Milano 1847

*En sòrech de campagna e'n sòrech de cità, ...*G. Chiappani e S. Bottoni presentati da Ines Brambati, Tipografia Padana, Cremona 1981

Ricettari

- Cui pèe sota'l tàaol*, a cura di Lydia Visioli Galetti, Cremona 1976
- Sapori e profumi soresinesi. Ricettario e curiosità della cucina soresinese*, a cura di Giorgio Armelloni, Pro loco di Soresina, s.i. d.
- Ricette di osterie della Lombardia. Cremona e il suo territorio*, a cura di Marino Marini, Slow food ed. Bra (Cn) 1998