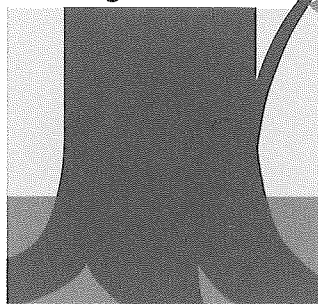


Lurago Marinone



Associazione  
**ANZIANI E  
PENSIONATI**

Come si viveva  
a Lurago Marinone  
*nei primi anni del 1900*



## INDICE

Introduzione	pag. 2
L'abitato di Lurago	" 3
Il Cortile	" 9
L'Abitazione	" 16
Il Portico	" 19
La Stalla	" 22
L'Inverno	" 24
La Primavera	" 27
L'Estate	" 34
L'Autunno	" 39
Natale	" 43
Conclusione	" 47

## INTRODUZIONE

Questa è una breve narrazione di come si viveva a Lurago agli inizi del secolo scorso.

Sono ricordi di situazioni vissute o apprese da genitori e nonni.

E quando parli delle case, dei cortili, dei campi e dei contadini, quasi non credi, ma tu rivedi le persone che in quei luoghi abitavano e lavoravano.

Allora guardi con stupore perché le parole sono già lì, e van da sole a riempire le righe del foglio bianco davanti a te; e non t'accorgi che la descrizione non è più in prosa, ma sfocia in forma di incerta immagine di strana poesia, che altro non è che un dondolarsi in ricordi pieni di dolce malinconica nostalgia.

Leggiamo allora assieme questo scritto.

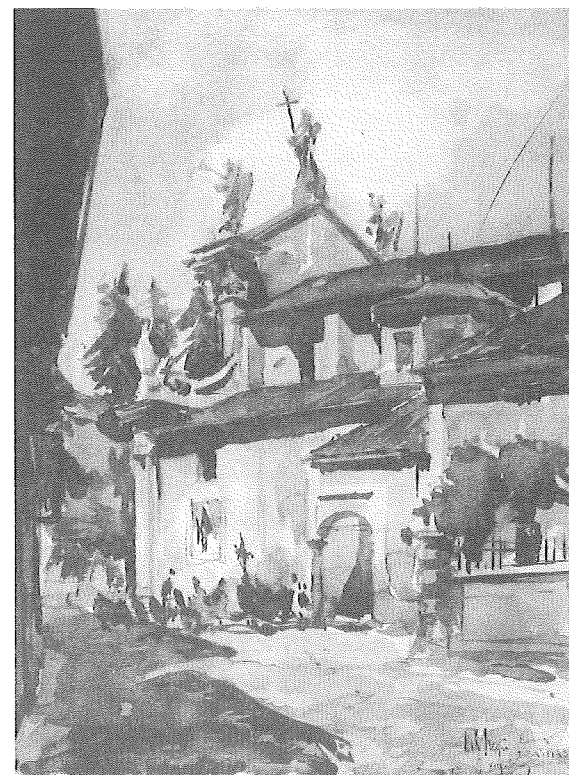
Se poi scopriamo che alcune cose non son state ricordate, possiamo alzare la mano e a voce alta raccontarle.

r.m.

## L'ABITATO DI LURAGO

Congiungeva allora i territori posti a Nord e a Sud di Lurago una strada sterrata, quella che, ora asfaltata, attraversa e taglia in due il paese.

Da questa, partendo dall'attuale Chiesa Parrocchiale,



una stradina si inoltrava verso Est in un boschetto chiamato *Pineretta*, oltrepassato il quale si poteva vedere il paese vicino.

Sempre da questo lato, su una collinetta a sinistra, una chiesetta circondata da modeste costruzioni costituiva l'antico borgo di Lu-



rago, chiamato, in onore del Santo protettore, S. Giorgio.

Li, in una piccola casa abitava il Parroco, vero punto di riferimento di tutta la comunità.

A Ovest, dopo lo slargo della colonna della Croce,

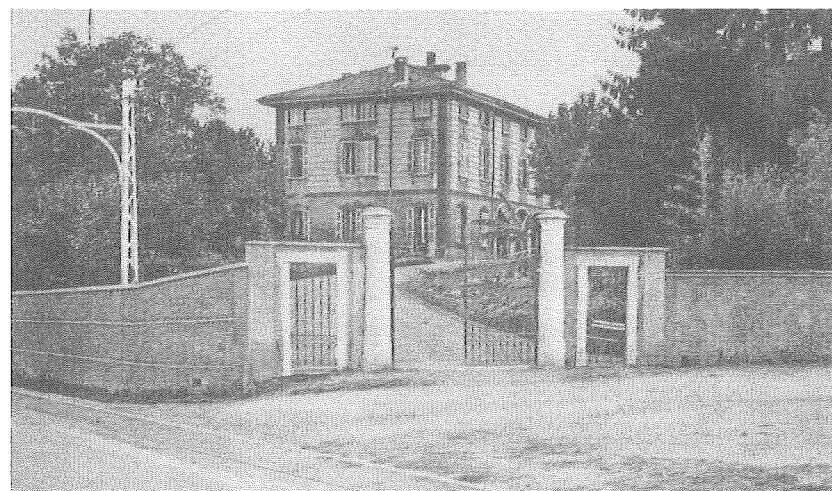


una stradina di campagna arrivava al Cimitero nuovo; quello vecchio, sulla via per S. Giorgio, era ormai dismesso.

Il centro del paese era anche allora attorno alla Chiesa



e a un'antica villa, ora sede comunale, posta sul lieve pendio lì di fronte.



Pochi passi da qui, verso sud, sorgeva un'antica abitazione nobi-



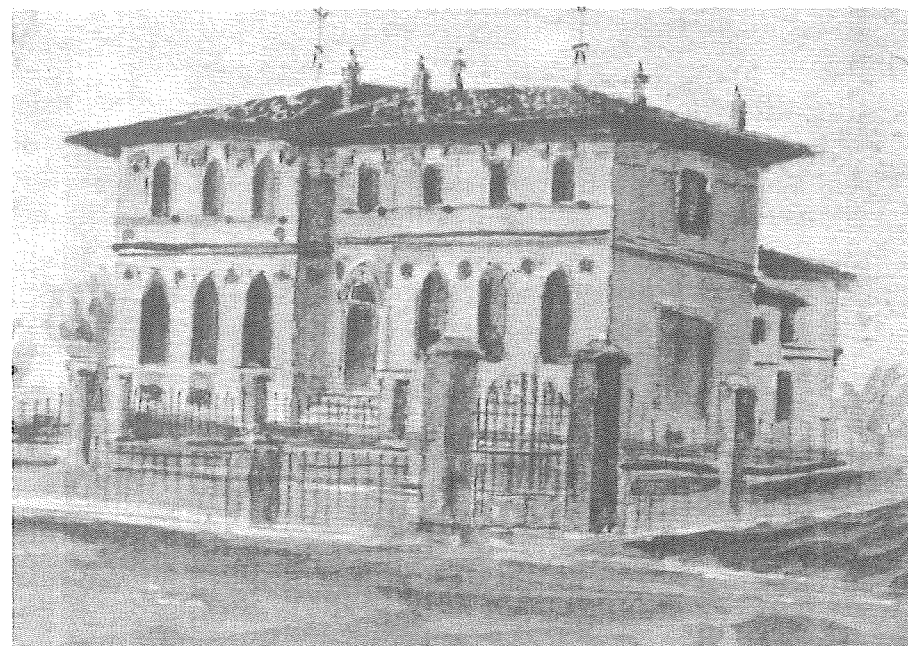
liare, che ancora in parte si può ammirare e che per lungo tempo fu dimora di signori, proprietari di quasi tutte le terre di Lurago.



Il Comune allora aveva sede in un modesto locale.

L'istruzione scolastica elementare, che durava un biennio, era impartita da una sola insegnante.

Attorno agli anni venti, la costruzione dell'attuale palazzo delle scuole fu un evento straordinario e un vero vanto per il paese, non solo perché era bello, come indubbiamente lo è ancora, ma perché in un solo complesso trovarono sistemazione tutte le strutture più importanti della comunità.



Infatti a piano terra vi erano le scuole e l'asilo infantile.

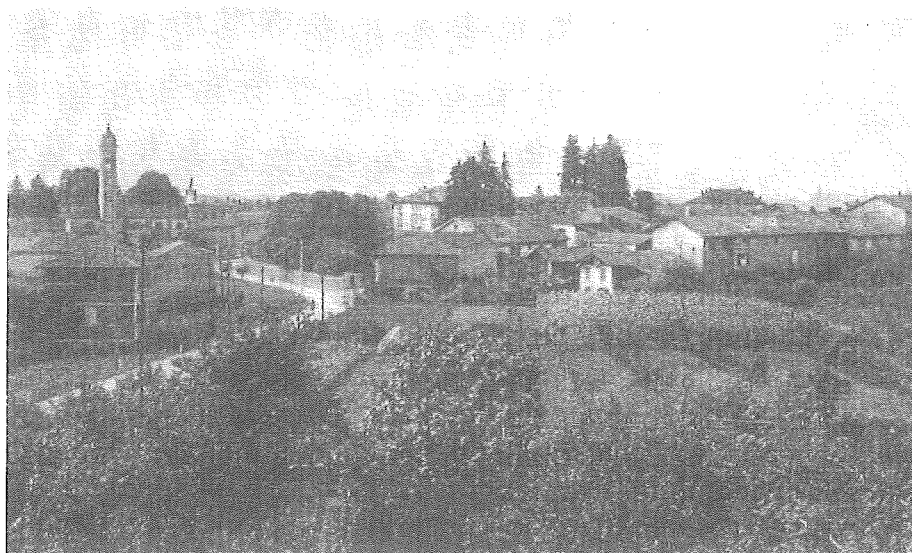
Al piano di sopra due locali per il Comune; un altro ambiente era riservato al medico condotto che faceva visite una volta la settimana; un appartamento quale alloggio per le Suore, amate maestre d'asilo, che, quando il freddo era pungente, portavano un caffè a chi troppo s'attardava nell'attiguo Municipio; un altro appartamento quale alloggio del messo comunale che, oltre questo ruolo, svolgeva anche la mansione di vigile urbano, di custode cimiteriale e di spazzino.

Dal centro si diramavano tratti di vie in acciottolato, poi viuzze e viottoli che congiungevano una trentina di cortili dove, in modeste case, quasi tutte in affitto, abitavano i nostri antenati, i nostri contadini, persone semplici ma sagge le quali, rifuggendo dalla superbia dell'uomo d'oggi che pretende di sapere tutto, e quindi vuole escludere Dio dal proprio orizzonte con sapiente umiltà s'affidavano invece completamente a Lui, Lui che veramente sa e può tutto.

Qua e là, un poco discoste dal centro, poche case isolate.

Questo è il territorio dove vivevano e lavoravano i nostri padri antichi.

Perché il tempo non cancelli completamente il ricordo di quell'età felice, semplice e serena che fu la civiltà contadina vissuta dai nostri avi, nelle righe seguenti si ricorderanno gli aspetti più caratteristici, trascurandone altri che la memoria purtroppo ha già dimenticato.



## IL CORTILE

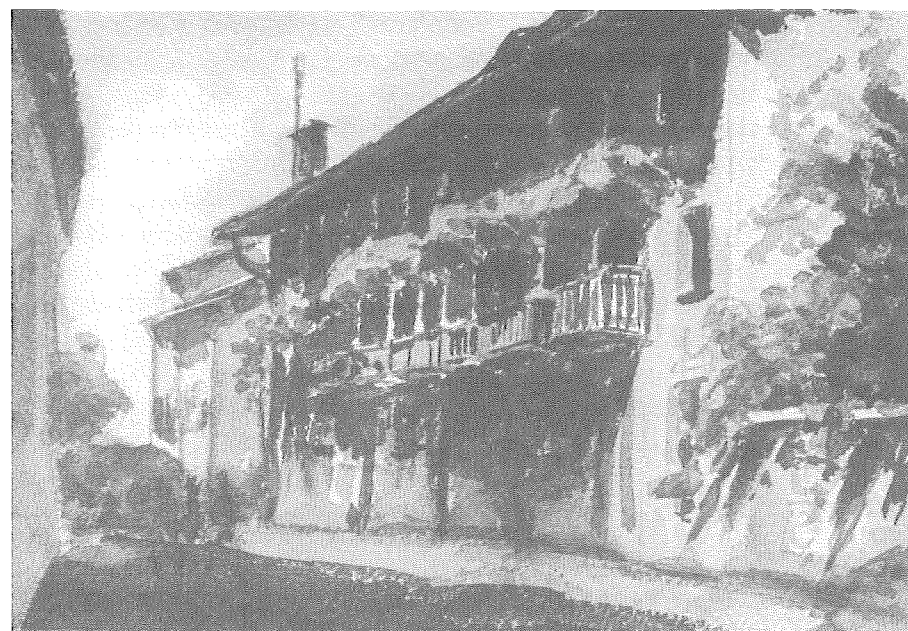
Il cortile (*la curt*) è il vero simbolo dell'età contadina.

Pur diversi l'uno dall'altro, era caratteristica comune quella di avere sullo sfondo, rivolta al sole di mezzodì, la costruzione principale, quella abitata dalle famiglie contadine, dotata di ampi portici (*i pòrtich*) sia a piano terra che al primo piano.

Dal portico, quello in basso, sempre con il suo bel pergolato di vite americana o clinto (*la pinciurina*) sporgente sulla facciata, si accedeva a un locale adibito a cucina/soggiorno (*la cà*); da quello del primo piano si entrava nella camera da letto (*la stanza*); sopra questa c'era il solaio utilizzato a granaio (*surèe*).

Il portico raramente era destinato ad una sola famiglia bensì era condiviso da due o tre nuclei familiari, con gli usci ai vari piani, uno in fondo, vicino alla comune scala, e gli altri due ai lati.

Nella bella stagione, dalle porte sempre aperte, a sera si sentiva quando una famiglia dava inizio al Rosario; le altre imitavano e sotto il portico era una sola preghiera.





Nei cortili solitamente c'erano due pozzi: uno profondo dal quale si attingeva acqua potabile e un altro appena giù di qualche metro, utilizzato per l'abbeveraggio degli animali.

Sopra il pozzo una piccola costruzione, a forma di edicola, permetteva di far ruotare su due perni infissi alle pareti un grosso cilindro di legno (*ul curèl*) munito di quattro robusti pioli, manovrando i quali la corda che vi era avvolta si srotolava e un vecchio secchio agganciato al capo toccava e si riempiva d'acqua.

Quindi si faceva risalire e il contenuto versato in due secchi di lucido rame che, portati in *cà*, facevano bella mostra appesi a due ganci a lato del camino.

Diversi rustici lavatoi di cemento, che si riempivano con l'acqua piovana incanalata dalle grondaie dei tetti, consentivano alle nostre mamme di lavare, oltre i panni di vario genere, le lenzuola che, stese ad asciugare su corde nel portico di sopra, mettevano in bella vista toppe dalle più svariate fogge.

A sera i bambini, prima di coricarsi, al lavatoio si lavavano i piedi infangati, perché essi andavano sempre senza scarpe e solo la Domenica usavano quelle ereditate dai fratelli maggiori e da zii antichi.

Ai lati della costruzione principale a porticati sopra descritta, si allungavano, come due braccia tese, le stalle, le cascine per fienili e legnaie, le letamaie e i pollai.

Protetto da tutte queste costruzioni, nel mezzo stava il cortile che, come ingresso, e un poco a restringere la parte aperta sul davanti, una pianta di gelso (*murun*) da una parte e un alto cespuglio con grossi fiori bianchi dall'altra davano il benvenuto a tutti quanti.

In quell'area comune le famiglie si incontravano; con tutti si indugiava a chiacchierare, con tutti si gioiva per un nuovo nato che arrivava o per una figlia che si sposava, con tutti si soffriva per un nonno che se ne andava.

La solitudine che oggi intristisce chi rimane solo, perché gli altri sempre insoddisfatti e d'Inverno e d'Estate, ferie e vacanze van lontano, allora non esisteva.

Nel cortile c'erano sempre tutti e la compagnia portava quella lieta serenità che oggi è impossibile trovare in tanta frenesia.

Tutti ci si aiutava.

Quando la disgrazia colpiva la stalla con la morte della mucca che dava il latte alla famiglia, o del cavallo che tutte le fatiche alleviava, allora non solo il cortile, ma tutto il paese solidarizzava; ed era una gara per comprare, anche se era un poco più cara del normale e nei limiti delle possibilità sempre scarse di ciascuno, un poco di carne di quel povero bovino, in modo da consentire allo sfortunato contadino di avere un discreto importo in soldi per l'acquisto di un nuovo capo.

Lì, nell'aia, liberi, sicuri e contenti saltavano, correavano, giocavano e vociavano i sempre tanti bambini d'allora, rincorrendosi su e giù per le scale a pioli che numerose dal cortile portavano ai fienili.

A quella festa partecipavano tanti passerini che nei piccoli semi del fieno, trovavano in cascina cibo a volontà.

A volte pure le galline, vedendo tanta festa, volando oltre i mal messi recinti dei pollai, su nel fieno inebriate dai canti e dalle grida, un uovo lasciavano, che poi annunciavano col loro coccodè che sempre arrecava gioia e allegria.

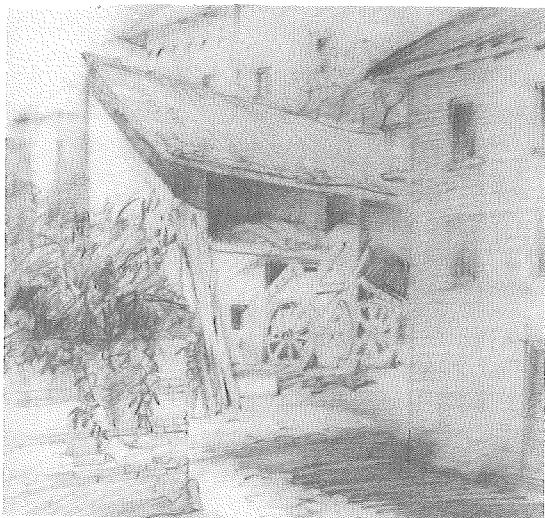
E che bel gioco era nascondersi sotto il fieno o negli spazi che talvolta si creavano fra le balle di paglia accatastate in cascina!

Pezzi di scodelle e di piatti rotti (*i ciàpitt*), quelli belli e colorati a fiori, che si andava a cercare nei solchi lasciati dalle ruote dei carri (*i ruànn*) vicino alle case, erano i giocattoli dei bambini, scambiati come oggi si usa per le figurine di calciatori importanti.

Le mamme sgridavano quando si rompeva qualche bel piatto, ma quella per i piccoli non era ritenuta una disgrazia, bensì l'occasione per aggiungere finalmente dei pezzi pregiati alle povere collezioni di *ciàpit* bianchi.

E le rondini? Quante rondini (*i rùndin*)!

Con le nubi leggere delle ormai tiepide aurore, numerose arri-



vavano in cerca dei loro nidi antichi.

E sotto i portici, lì in alto, fra le travi, era gioia, festa vera, una grande allegria, era tornata Primavera.

E come non sentire il cuore traboccare di felicità, quando, schiuse le fragili uova, le nate piccoline, in tanti nidi allineate, ci guardavano giù incantate, e noi, guardando su, con loro si parlava, con loro si cantava, con loro si gioiva, con loro si sognava.

Con le bocche spalancate aspettavano il cibo che le premurose madri non facevano mai mancare.

Era danza, era un'onda che andava e che veniva, erano suoni d'allegria, era l'incanto della più bella stagione della vita!

Ma quel tempo ormai è andato!

Quello era il tempo delle rondini!

Care amate rondinelle perché non tornate più? Perché avete abbandonato le nostre case che pur dicono siano belle?

Ma ora non son più case di contadini, coi gioiosi cortili, i portici e le travi; ora son ville, mute e tristi, dove i cancelli hanno sempre porte sprangate e dove sotto queste signorili grondaie i vostri nidi non sono più graditi.

A quei tempi il grande cortile era sempre aperto, pronto ad accogliere in ogni momento gente, carri e bestiame.

Lì si entrava a sera col *gerlo* e la *carèta a man*, pieni di *strame*, con la zappa in spalla e una zucca nella cavagna.

Entrava il cavallo tirando il *carètt* dalle due lunghe stanghe e dalle ruote grandi, talvolta traboccante di fieno profumato, altre volte con sacchi di patate, con pannocchie di granoturco, con fascine di legna; da lì usciva carico di letame o con la botte piena di liquame.

Il cortile generoso apriva a tutti le sue braccia.

Un modesto cagnolino vegliava, tutti curava, anche se per sfamarsi doveva elemosinare un boccone in ogni casa: dalle porte sempre aperte entrava, il giro del tavolo faceva e presso qualcuno, paziente, aspettava lo scarso pezzo di pane, che doveva sempre prendere al volo con la bocca spalancata: era proprio una vita da cani! Ma mai indispettito, sempre all'ingresso del cortile sostava e tutti col suo modesto abbaiare annunciava:

Ed era:

il Parroco che portava il suo conforto a chi si trovava nel bisogno, o quando, seguito da due chierichetti con un cero acceso, portava la Comunione a chi sul giaciglio fermo era, stanco per gli anni, il duro lavoro e gli affanni;

il medico condotto che arrivava in bicicletta, sul manubrio una borsa nera, a visitare chi era ammalato;

l'amministratore dei beni del padrone per esigere l'affitto dei terreni, della casa, del fienile, della stalla e del bosco;

l'esattore comunale che ti tassava in base a quanto trovava in stalla e in solaio.

Ma più allegramente:

erano i bambini dei contadini con i loro grembiulini neri, il





collettino bianco e i zoccoletti (*i zucuròtt*) ai piedi che, correndo, ritornavano da scuola con l'abecedario sotto il braccio, quel piccolo testo necessario non solo per imparare a leggere e a scrivere, ma soprattutto per apprendere quelle regole di comportamento buone e sane che, non sostituite in seguito da inquinanti nozioni ingannevoli, venivano osservate con animo sereno per tutta la vita;

ecco poi i bambini degli altri cortili che numerosi venivano a giocare;

ecco poi il *magnan* che il vecchio pentolame (*Paiolo* o *parièu*, *caldar*, *caldarin*, *padela*) stagnava,

il *mulita* che coltelli e forbici (*curtei e forbis*), scuri e accette (*sugurin*) affilava;

*l'umbrelèe* che l'unico ombrello rosso e grande della famiglia riparava;

*ul strascè* per prenderti ossa e stracci in cambio di un fiasco di candeggina (*la cunegrina*);

l'Egidio per venderti le stoffe della tua prossima figlia sposa;

il *Pasqualin* col suo *sac de ris vialun*;

il *Trapell* con tante ceste di cipolle (*i scigòll*) e una là in fondo con un poco di mele (*i pomm*), quelle scartine, non gradite da quelli dal palato fine;

e quella donna che portava il *gerlo* e nella cavagna il burro che aveva fatto in montagna;

il *cadregatt* per riparare quelle povere sedie (*cadrégh*) ormai già tanto sgangherate:

quel cavallo con un ciuffo in testa e un carretto molto lungo sul quale vi erano forche, zappe, mastelli, ceste, secchi. Pentole, tazze, piatti, e tante altre cose strane appese ai lati, che incuriosivano, ma non più di tanto quelli che vivevano nei cortili;

lo spazzacamino, che portava come aiuto un bambino, perché piccolino e magro, poverino, si infilava per la cappa a raschiare e ad asportare la fuliggine che, altrimenti, poteva pericolosamente incendiarsi; e se già era sera non chiedevano di lavarsi la faccia, tanto il giorno dopo sarebbe diventata ancora nera, ma di potersi fermare a mangiare il loro pane secco con mortadella in un angolo del cortile, avere una tazza d'acqua e poi dormire sul fienile;

il *carètt* con gabbie di piccole anatre, oche e tacchine che, nonostante una scrupolosa scelta fatta in consulto da tutte le donne del cortile, quella che avevi comprata il giorno prima talvolta ti moriva il giorno appresso.

Veniva in quei tempi ogni Estate, nei meriggi di sole cocente, un uomo seduto su un carrozzino tirato da due poveri cani.

Fermo in mezzo all'aia intonava allora un canto, che più sembrava preghiera e pianto.

Quelle strofe piene di malinconia dicevano di lui giovane quando un pezzo di pane trovava col suo lavoro in filanda.

Ma la funesta sorte che per lui trovatello era sin dall'infanzia compagna, volle che un fulmine caduto su quel fatiscente tetto sopra di lui crollasse;

le sue gambe furono portate via!

Loro là! E lui qui solo, col fardello del corpo sempre da trasportare.

Mani pietose formarono un carrettino, lui sopra e due cani al tiro.

Quel canto dal pianto spento, bello nella sua struggente melodia, è qui ancora vivo

e lo si ricorda con incredibile nostalgia.

E lì rivediamo la bontà delle nostre mamme, che sebben di palanche eran prive, per quell'uomo in un angolino un soldo avevan sempre via.

Col cuore pieno di emozioni, accanto ai cani si accucciavano i bambini, loro porgendo acqua e carezze tante.

A un cenno quei buoni puledrini si rialzavano e via ad affrontare altri stenti e tanti affanni.

Ma siamo sicuri che tu l'altranno ritornerai perché vogliamo dirti che nostro amico sempre sarai.

## L'ABITAZIONE

Là, in fondo, da sotto i portici, si accedeva alle abitazioni.

Come già detto, consistevano quelle in un locale a piano terra (*la cà*), sopra la camera da letto (*la stanza*), sopra ancora il granaio (*ul surèe*).

Per accogliere le famiglie sempre numerose, solitamente quelli erano ambienti abbastanza ampi.

Nel locale che faceva da cucina, soggiorno e pranzo, c'era nel mezzo un lungo tavolo con tante sedie impagliate, sovente logorate, sempre un poco traballanti, perché poggianti non su solide piastrelle, ma su nuda terra che il tempo e gli uomini avevano compressa nelle più svariate forme di pittoresche valloncelle.

Nessuna paura, un pezzetto di legno, che era sempre a portata di mano, raddrizzava, in equilibrio la gamba della sedia che zoppicava.

Un altro tavolone dal piano rozzo e un po' increspato era là, in un angolo, pieno di verdure, stoviglie e pentolame; sotto ceste di patate, verze ammonticchiate e più in fondo un sacchetto di rape dimenticate.

Addossata a una parete una frusta credenza a tre ante, custode di piatti, tazzine e grosse marmitte sempre un po' sbeccate..

Un grande camino con a lato due panche e una tozza cassa di legno dove riporre fascine, radici di robinie e pezzi grossi di legname.

Lì vicino due ganci con due secchi appesi, sempre pieni d'acqua e una tazza lucida di rame.

Una piccola angoliera di legno in bella vista entrando, un po' su, in alto, con una Madonnina di gesso, bianca.

La luce di una lampada a olio appesa al soffitto e la fiamma del camino permettevano, a sera, di distinguere le facce di tutti quanti.

Ogni mattina, sentendo la rondine già garrire, si apriva la finestra, una preghiera in ginocchio, poi in cortile, al lavatoio, dove le mani piene d'acqua fredda si raddrizzava quella faccia ancora storta e assonnata.

Una zuppa con cipolle e una fetta di pane attendeva tutti in cucina.

A mezzodì un piatto di minestra, fagioli o insalata di patate o di zucche e, quando c'era, una fetta di salame con un bel bicchiere d'acqua.

A sera la mamma, avviato il fuoco con legna di fascina, all'uncino della catena che pendeva dal camino agganciava il paiolo pieno d'acqua.

Quando questa bolliva vi faceva scendere lentamente dalle mani la farina di granoturco che prendeva dal sacco riposto nella madia.

E perché non si formassero i grumi (*i fràà*) rimestava continuamente con quel bastone levigato che *canèla* si chiamava.

Il camino, che tanto si amava, perché ci scaldava e cuoceva tutto quello che vi si metteva, non stava solo ad osservare, ma lasciava cadere nel paiolo qualche granello di caligine, caligine buona e purgante ci dicevano, perché veniva dalla legna dei nostri boschi sempre ventilati.

Poi, su asse grande di legno posto nel mezzo al tavolo, tondo o quadro, con un poco di avvallamento al centro, si versava la polenta.

Allora era festa, perché tutti potevano sfamarsi a volontà; ma attenzione a non metterne troppa nella tazzina un po' sbrecciata,





perché il latte che l'accoglieva poteva da lì scappare.

Polenta fumante e latte appena munto: una bontà mai più ritrovata!

Attorno a quel tavolo la famiglia cresceva e imparava le buone regole della vita.

Per ringraziare Dio di tanta serenità, la mamma a sera recitava il Rosario, con quella fede antica, anche se stanchissima, chiudeva gli occhi ad ogni Avemaria.

Poi, al pian disopra, la notte tutti attendeva con il gelo dell'Inverno che solo il caldo dell'Estate allontanava.

Nell'ampia camera, grandi sacchi di fogliame imbottiti eran letti un poco strani; ma che importava; guardando su, in alto, non si vedevano le grandi travi del soffitto, ma uno spettacolo di facce lunghe e larghe, mostri e draghi che la fantasia di ogni tipo su quei tronchi raffigurava.

E per chiamare chi ancora sotto, *in cà*, troppo indugiava, erano sufficienti tre colpi di bastone sul pavimento di legname.

Ma quando un malanno qualcuno colpiva, per meglio parlare con la mamma che ancora in cucina trepidante sostava, una botola (*l'urbisèl*) vicino al pagliericcio si apriva e la comunicazione era più chiara di qualunque telefonata satellitare.

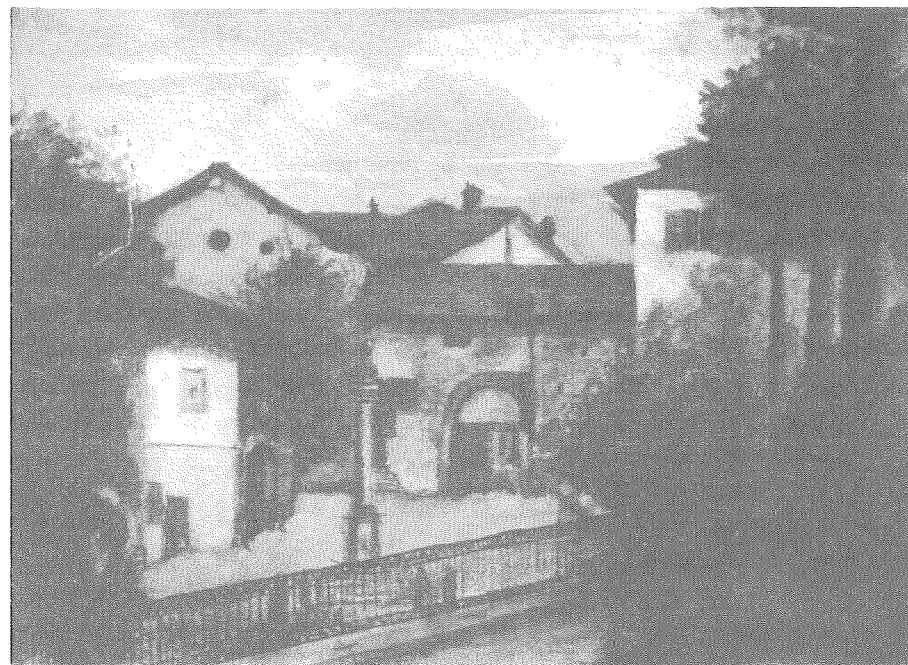
Quando invece tutti si era in salute e in allegria, su in granaio, sopra la camera, sovente per terra si dormiva.

## IL PORTICO

Addossati ai muri, su grossi tronchi usati come panche, stando le mamme ai campi, le nonne sostavano in compagnia, curando i bimbi, facendo il burro con la *penagia* e rattoppando i vestiti, alquanto usati, dei componenti la famiglia..

In un foro ricavato in un grosso sgabello di massiccio legno, che non veniva chiamato col signorile nome di girello ma semplicemente *scàgn*, i bambinetti, sempre col muco in viso e tante mosche intorno, lì sostavano per ore, frignando e parlando col cane accucciato a loro vicino; e se per il lungo sostare a loro qualcosa poteva pure scappare, non bisognava molto aspettare, perché qualche gallina che in cortile sempre perlustrava, in men che si dica tutto ripuliva e sistemava.

Quando d'Estate il cielo si rabbuiava, il tuono già lontano si sentiva, e la campana della chiesa con lenti tocchi del pericolo della



grandine avvertiva, si correva in cucina, dove in un angolo l'ulivo benedetto sempre c'era, un rametto si staccava e nel centro del portico si poneva.

Tutti in piedi il ciel scrutando, una preghiera in coro si recitava, il fuoco si accendeva e... la grandine cessava.

Sotto il portico, nelle calde sere seduti, il ciclo brillante di luci, sovente si sostava in silenzio ad ascoltare:

le fiabe che i grandi s'ingegnavano ad inventare,

il concerto speciale dei grilli (*i grill*) che in numero infinito allora popolavano la campagna,

il gracidare delle rane (*i rann*) nelle rogge (*i fòss*) e negli stagni (*i bòzz*),

il canto dal fascino di foreste e di leggende antiche del cuculo (*cucù*),

l'incanto musicale e vario dell'usignolo, che là, in fondo, nel cespuglio vicino al pozzo, aveva il suo nido.

E poi ammirare: le acrobazie notturne dei pipistrelli nell'incredibile danza alla ricerca d'insetti in volo,

i capini delle rondini che ti guardavano sporgendosi un pochino dai loro nidi,

Le lucciole, aimè ora scomparse, che, come candeline accese, punteggiavano cespugli, fienili e case.

Poi il sonno vinceva, ma un compito ancora i grandicelli attendeva.

Non si trattava, come oggi si usa, di preparare i sacchetti dei rifiuti per chi il giorno dopo li preleva.

Quel problema che ai nostri giorni assilla città e paesi allora non si poneva; la plastica non esisteva; la carta era un niente, quasi solamente quella che bisogna conservare per tutta la vita trattandosi dell'abecedario e del Catechismo.

Di vetro si avevano solamente quei pochi bicchieri avuti in dono quando ti sposavi; i fiaschi per l'acqua e il vino erano rivestiti da robusti intrecci di rametti di salice, terminanti in alto con un bel manico per essere comodamente trasportabili.



Per i rifiuti umidi nessun problema, nel *marnetìn* del *purcèl* tutto si metteva.

Era il pollaio invece di cui ci si doveva preoccupare.

Di notte, dai boschi, usciva la faina (*ul fùin*).

Affamata veniva nei cortili in cerca di pollame.

Senza fare il minimo rumore, beffando il cane che vegliava invano, si dirigeva verso il pollaio e se riusciva ad intrufolarsi allora succedeva il finimondo: lo schiamazzo era tale che svegliava tutto il caseggiato.

Allora giù tutti dal letto, un po' nudi un po' scalzi, ognuno correndo nel cortile verso il proprio pollaio con una forca in mano.

Ma l'aggressore lasciava tutti con un palmo di naso, perché con una gallina ben stretta in bocca stava scappando.

Perciò, al fine di prevenire la paventata strage, alla sera le galline venivano costrette ad entrare in una casetta in muratura attraverso una piccola apertura, che poi si chiudeva con una porticina ben serrata con catenaccio in basso (*la bisiréura*).

## LA STALLA

Ogni famiglia aveva ai lati del cortile la sua stalla, che aveva bensì un bel portone, ma senza serratura e chiavi.

Essendo quello, d'Inverno, l'unico ambiente sempre caldo, in un angolo si teneva un bel mastello e con un po' d'acqua fatta scaldare sul fuoco, lì, al riparo, tutti, grandi e piccini, potevano fare a turno il loro bagno.

Mai una mucca era stata rubata; faceva buona guardia quel S. Antonio del porcello, la cui immagine venerata e benedetta, era inchiodata ben in vista su ogni porta.

Normalmente la stalla ospitava una mucca da latte; in qualcuna c'era pure un cavallo, che serviva al proprietario, ma anche prestatato dietro compenso ad altri per l'aratura e per i trasporti più impegnativi e pesanti.

In un recinto chiamato con un nome antico e bello, *stabièll*, c'era anche un bel roseo *purcèll*.

E quanto lavoro nella stalla!

Di mattino presto c'era la mungitura.

Poi il riordino della lettiera: da un'apertura della parete si apriva una finestrina e con una forca, foglie e paglia intrise di liquame si buttavano direttamente sulla letamaia confinante (*la ruèra*).

La paglia pulita, fatta scendere dalla cascina direttamente in stalla da una botola (*l'urbisèl du la stàla*), veniva poi stesa sotto i piedi degli animali.

Da quell'apertura là in alto, d'Inverno, si faceva cadere il fieno occorrente per la giornata e che si poneva nella rastrelliera, fatta a guisa di scala a pioli, ma posta in orizzontale sopra la mangiatoia.

Si doveva pulire, per poi riempire d'acqua fresca, l'abbeveratoio (*la marna*) posto davanti al muso degli animali.

Sotto la marna e fra le gambe delle mucche, correavano qua e là, in cerca di qualcosa da mangiare, conigli e colorati porcellini d'india (*i tuist*), ottima selvaggina sempre a portata di mano.

Nel suo *stabiello* il maiale reclamava; lo si faceva uscire in cortile, per il tempo necessario a lavare quel pavimento sempre sporco, attenti i bambini a non farlo scappare fuori dal cortile, nei campi;

fattolo poi rientrare, in un recipiente di legno (*ul marnetin*), collocato nello stabiello, veniva versato un bel secchio di patate cotte, sostituito, al momento dell'ingrasso, con un'abbondante impasto di farina di granoturco un po' di scarto.

C'era pure un angolino per il vitellino (*ul buscin*), che arrivando di quando in quando, portava un prezioso contributo all'economia della famiglia.

Eccolo qui;

Nella stalla le balle di paglia  
eran scranni per grandi e piccini.

Sotto gli occhi dei grandi bovini  
una nonna faceva la maglia.

Là un vitello a terra dormiva  
eran mesi che il latte beveva.

La sua mamma contenta pareva:  
lo leccava e poi piano muggiva.

Ma una sera un uom nero vestito  
su un carretto lo trasse legato.

Nulla valse del cane arrabbiato  
l'abbaiare, e il suo sguardo smarrito.

Ora lei in quell'angol guardava  
ma il suo piccolo più non vedeva.

Un muggito allor forte traeva  
e poi triste il suo capo girava.

Ora il latte su tessera rosa  
un bel segno il lattaio metteva.

Il gamelin che per noi rimaneva  
sovrastava in bontà ogni cosa.

## L'INVERNO

Trascorsa la grande festività del Natale, tanta era stata la felicità dell'attesa, tanta la tristezza nel pensare che tutto in fretta era passato.

L'allegria ritornava coi Re Magi che ai bimbi buoni portavano in dono un filoncino (*ul firùn*) di castagne arrosto, tanto buone che le gusti ancora in sogno.

Per accogliere degnamente i tre Re, nei cortili si metteva un po' di biada e molto fieno, che i dromedari e i cavalli al seguito poi mangiavano; e questo era vero perché al mattino..... non c'era più né biada né fieno

Al seguito dei Re Magi arrivavano anche i grandi mercanti della neve che avendone in abbondanza, generosamente la facevano cadere a larghe falde su campi, cortili e case.

E chi non ricorda, forse era notte, forse era mattina: ecco apparire là in fondo al cortile due figure alte, avvolte in tabarri scuri; essi incitavano due enormi cavalli al traino di un vecchio spartineve di legno (*la strusa*), zavorrato con un paracarro un poco spaccato in alto.

Sembravano non esseri umani, ma giganti venuti da mondi lontani, così come solo sotto una fitta nevicata l'immaginazione può creare.

Con lento procedere, in un silenzio dal bianco ovattato, solo il respiro dei cavalli si udiva e il suono dei cristalli di neve che compressi tintinnanti ai lati, lasciavano libero il passo.

Era incanto, era magia, una festa, un'allegria.

E che buona quella neve bianchissima nel bicchiere con sopra un poco di zucchero e vino! Era il dolce tutto l'anno atteso dai bambini dei contadini.

E poi: nel cortile avevano fatto con la neve una pecorina (*un bel berin*); c'era voluta molta arte e fantasia; a sera per non lasciarla fuori al freddo la portammo in stalla; quando vedemmo che piangeva era ormai troppo tardi; la pecorina si sciolse in acqua e noi in pianto.

Senza impegni nei campi, mentre fuori la neve scendeva, nel caldo della stalla si cambiavano i manici rotti delle forche (*i fùrk*),

dei rastrelli (*i restèi*), delle zappe (*i sàpp*) e delle vanghe (*i vàng*).

Le scope logore venivano messe a bruciare vicino al camino e se ne costruivano di nuove; con la saggina (*la mèrica*); che veniva coltivata al limitare dei campi di granoturco, si costruivano le scope belle, quelle gialle/ramate (*i scùitt*), che servivano per pulire la casa.

Con cespugli di brugo che crescevano abbondanti fra le piante nei nostri boschi, si costruivano le scope rustiche, resistenti, di colore marrone scuro (*la scùà*), particolarmente adatte per spazzare il portico, il cortile e la stalla; ed era arte, era una vera gara di bravura per costruirne sempre di più belle e valide.

L'almanacco (*ul tacùin*) già segnava 17 gennaio, S. Antonio, protettore degli animali.

Allora vedevi in piazza, dove la colonna che porta in alto la Croce sta a ricordare lontani eventi di peste, arrivare tanti cavalli, disporsi in tondo e allorché benedetti dal Parroco, correndo per le strade, alle loro stalle fare ritorno.

In Chiesa c'era un cesto di michette di pane, benedette, tonde e bianche; ogni famiglia ne prendeva una dopo aver portato in sagrestia, con la *carèta a man*, un buon sacchetto di chicchi di frumento che sarebbero serviti per il sostentamento del Parroco, il Padre di tutta la comunità.

Per il maiale però quelli non eran giorni di festa, ma, proprio il periodo giusto dell'anno per fargli la festa.

Appeso a una trave del portico si tagliavano con cura lardo e pancetta, che, messi sotto sale, erano per tutto l'anno ottime pietanze dopo minestre blande di zucche e di verze bianche; il grasso veniva tolto, fatto cuocere e conservato in grossi vasi di terracotta (*le òlle*); per mesi era condimento per zuppe e stufati di patate.

Con la carne disossata e macinata si facevano salami (*i salàmm*), cotechini (*i cudeghitt*) e mortadelle (*i murtadèll*).

Per conservarli in luogo adatto alla maturazione e sentire almeno il loro buon profumo, in attesa di gustarne più in là anche la loro bontà, venivano appesi alle travi della camera da letto così che, quando ci si coricava, si guardava su, e si sognava!

Ma in queste faccende molto affaccendati, quasi quasi ci si dimenticava che si era già al 2 di Febbraio, la Madonna della Cande-

lora e che dall'Inverno ormai *serum fèura*

Sveglia, la Primavera era vicina, occorreva sbrigarsi, c'erano altri lavori urgenti da compiere o ultimare.

Infatti, dato che la neve si era quasi sciolta completamente, si andava nei boschi a rastrellare le foglie (*i fèui*) da sotto le piante, si riempivano i gerli, dopo lungo camminare, fischiettando si ritornava nel cortile, si facevano dei bei mucchi (*i mùcc*) vicino alla stalla e per un mese gli animali dormivano su un morbido giaciglio che poi diventava letame, ottimo concime per i campi.

Era quello anche il periodo dell'anno adatto per il taglio del bosco.

Si partiva da casa con picconi (*i sapùn*), grosse falci (*i fòlc e i fulciòtt*), accette (*i suguritt*) e seghe (*i resègh, i reseghitt e i resegùn*).

Sotto le piante di robinie, che coprono quasi tutta la nostra area boschiva, crescono anche rovi infestanti (*i rouvèe*).

Muniti di grossi guanti fatti di duro cuoio, con gli attrezzi prima descritti si sradicava quella zizzania, si accatastava e si bruciava con un falò a mezzodi quando, al caldo, si mangiava pane e salame con qualche bel bicchiere di vino.

Sotto le scuri cadevano a terra le spinose piante, coi rami si facevano fascine (*i fassinn*), i tronchi grossi erano riservati per il cambio delle travi (*i tràa*) pericolanti delle cascine, altri per le scale a pioli ammalorate; quelli dritti e snelli (*i pèrtic*) come pali pronti per ogni occorrenza; il resto era ottima legna per i camini.

E si aveva cura di non tagliare tutto, ma lasciare a debita distanza belli e sani i giovani virgulti; in tal modo il bosco si sarebbe presto ripopolato, pronto per tagli futuri.

Si dirà che quello era un lavoro gravoso e per nulla amato, ma:  
Il tremolar del sole all'ondeggiar dei rami,  
i colpi delle accette e poi lo schianto,  
l'egual risposta a gara dei legnaiul vicini,  
le lepri che correvan nei declivi,  
lo sguardo bello e dolce del pettirosso accanto  
e qualche allegro canto di quelli molto antichi, donavano l'incanto a tutto il bosco,  
che al ripensar di gioia viene il pianto.

## LA PRIMAVERA

Suonavano le campane di Pasqua, ritornavano le rondini, il giorno si allungava e il sole riscaldava.

La chioccia (*la pita*) si era già appartata in un angolo nascosto del fienile con molte uova da proteggere e scaldare.

Eccola poi comparire nell'aia con un numeroso seguito di battuffoli pigolanti; lì diventava la pàdrona assoluta; anche il cane scappava quando avanzava in cerca di insetti, di larve, semini di prato, o granelli di sabbia per i suoi piccolini.

Per tutti i mesi estivi eran diverse le nidiate di pulcini; ed era un brulicare di piccole belle creature svolazzanti dedite a becchettare.

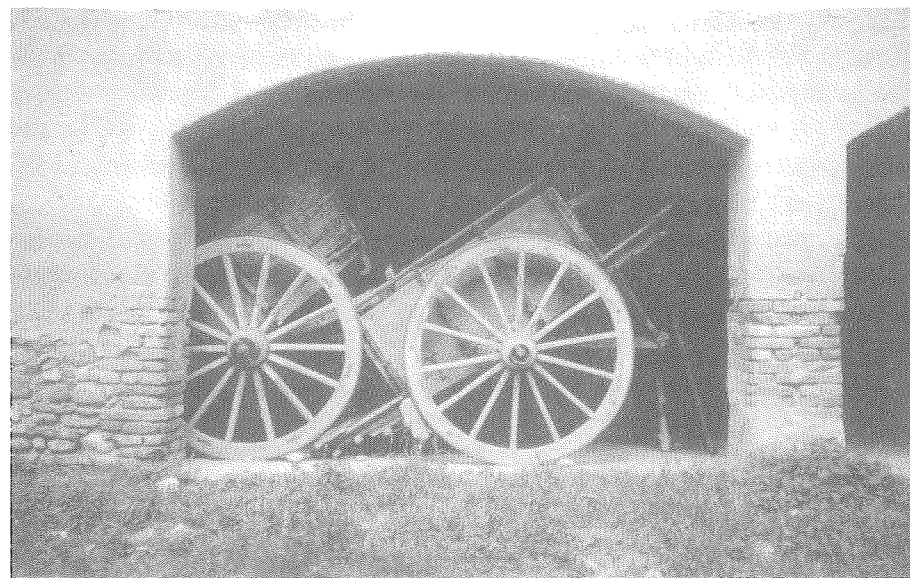
Ma oggi si vedono ancora chioce con pulcini?

Oggi ci sono le incubatrici dove nascono esserini che non pigolano, ma piangendo, cercano invano una mamma che non avranno mai.

Aimè, che tristezza.

La terra reclamava di essere concimata, arata, rivoltata, livellata.

Già nei giorni di Quaresima i contadini s'affacciavano nei campi.



Quando il Venerdì Santo, alle tre del pomeriggio si sentiva il lento rintocco della campana, tutti si fermavano.

Il padre, ferma la vanga al piede, tolto il cappello dalla testa e stretto in mano, con largo segno di croce benediva la moglie e figli accanto, gli animali della stalla e la terra che a loro dava il pane.

Era quel giorno santo propizio per la semina delle patate (*i pòmm da tèra*).

Nei terreni arati e livellati da quell'erpice che col bel nome antico *rapega* si chiamava, usando un largo rastrello (*ul restelùn*) con soli tre grossi e lunghi denti di forte legno di robinia, distanziati l'un l'altro d'un braccio, venivano disegnati i solchi sul terreno, seguendo i quali, con le zappe, venivano fatte a brevi intervalli delle buche, da un sacco, pieno delle migliori patate dell'anno prima scelte come semente, se ne estraeva una alla volta e si tagliava in quattro parti, facendo attenzione che ognuna avesse almeno una gemma pronta a svilupparsi; in ogni buca si metteva una fetta attorno alla quale, con la pioggia e il caldo, si sarebbero formate tante nuove patate.

Il seme così messo nel terreno veniva ricoperto con un leggero strato di terra, perché, per germogliare, doveva sentire il suono del risveglio a nuova vita che le campane della Risurrezione annunciavano.

Dopo Pasqua si seminava il granoturco; come fatto per le patate, il grosso rastrello a tre denti segnava i solchi sul terreno livellato, seguendo i quali, a brevi intervalli, veniva messo in piccole buche fatte con la zappa qualche chicco di mais.

Ora la terra aveva i semi, ma per avere buoni e copiosi frutti occorreva affidarsi al buon Dio.

Secondo un uso dal mitico agreste fascino, per tre giorni consecutivi, nelle ancor fredde mattine di primavera, lunghe file di contadini si incamminavano lungo i viottoli di campagna, salmodiando e cantando.

Erano processioni che avevano il nome arcaico di Rogazioni, cioè richieste di protezione, rivolti a tutti i Santi del Cielo, invocanti piogge benefiche e l'allontanamento della grandine, ma anche per scongiurare pestilenze, fame e guerre che nel passato arrecavano tragedie immense e tanto pianto.

Agli incroci dei sentieri il Parroco benediceva; il fremito della

vita percorreva allora tutti i semi della terra; la natura iniziava la sua straordinaria avventura.

I bambini, scalzi ormai, avevan già riposto le scarpe logore in un angolo; dovevano servire per un anno ancora, non si dovevano sciupare nella bella stagione.

Nel fienile era rimasto poco fieno e alle mucche e ai cavalli non si poteva lasciar mancare il nutrimento.

Quando le piantine di mais erano nate e un poco sviluppate dovevano essere diradate, perché altrimenti sarebbero cresciute troppo addossate le une alle altre, avvizzite e poco o per niente fruttificanti; erano quelle invece ottimo cibo per gli animali della stalla.

I solchi delle patate si riempivano facilmente di tanta erba: era quella che si doveva tagliare col falcetti (*ul misirèu*), riempire il *gerlo* e la *carèta a man*, e poi la rastrelliera sopra la marna in stalla.

Falciata l'erba si dovevano zappare in fretta tutti i solchi, altrimenti quella sarebbe ritornata subito a crescere, rubando ai germogli di mais e di patate nutrimento prezioso.

In seguito poi tutte le piantine, per meglio trattenere l'umidità che il caldo succhiava, si dovevano rincalzare, operazione che consisteva nel riportare con la zappa della terra, dall'interfila alla base delle piante.

Si intensificava pertanto l'andirivieni giornaliero nei campi.

Si era soliti vedere famiglie intere camminare lungo i sentieri, il padre reggendo la *careta a man*, sulla quale si beava di contentezza piena il piccolino, e gli altri figli e la mamma col *gerlo*, accanto.

Giunti nel campo, i grandi con zappe larghe, i piccoli con zappette corte, tutti a zappare si mettevano.

La mamma però, sempre in apprensione, i figli ammoniva con quel detto saggio, valido in tutti i tempi, ma soprattutto allora che nei campi si andava scalzi, di prestare attenzione, di non darsi la zappa sui piedi.

A sera, sempre in fila si ritornava per i lavori della stalla, la cena, il Rosario, quindi tutti a letto, a nanna.

La Primavera era la stagione della grande fienagione del maggengo; si udiva allora levarsi dai cortili il ritmico rumore del battito del martello sull'incudine per l'affilatura della falce fienaja (*la rànza*).

Tagliare in andana, cioè in file parallele e rettilinee, da cima a



fondo il prato, coi larghi e ritmici movimenti delle braccia, era un compito assai faticoso; sovente occorreva fermarsi per rifare il filo della lama usando per tale operazione la cote (*la cùt*) contenuta nel corno di bue appeso alla cintola dietro la schiena (*ul cudèe*).

Falciando in questo modo si formavano lunghi filari di mucchietti d'erba che davano al prato l'aspetto di un mare d'onde increspato.

Poi l'erba si stendeva; per due giorni con dei bastoni la si voltava e rivoltava, si essiccava, quindi in una grossa andana si rastrellava.

Allora il *carètt* passava a lato e con le forche lo si caricava.

Le strade di campagna in certi punti risultavano estremamente sconnesse, perché le grandi ruote dei carri, che le percorrevano anche nei periodi di pioggia, formavano a tratti buche profonde.

Per non disperdere il fieno, che sovente risultava caricato in modo esagerato, lo si doveva legare con due grosse corde, distanziate l'un l'altra d'un metro, che parallelamente abbracciavano il carico da cima a fondo.

Sul carico ancora malfermo, un uomo le agganciava ai lati di un cilindro di legno (*ul curèl*) che, fatto un poco ruotare con l'aiuto di due tubi di ferro (*i canzùn*) penetranti in quattro fori scavati nel rullo, costringeva le corde ad avvolgersi quel tanto necessario a tenere ben stretto tutto il fieno.

Ora finalmente si potevano affrontare anche le strade accidentate. Ma sovente il temporale arrivava.

Le cateratte del cielo erano pronte a spalancarsi e a riversare sul carro un torrente d'acqua, ma una preghiera e l'ulivo benedetto frenavano e trattenevano per un poco ancora nel seno delle grandi nubi nere questa pressante baldanza.

I cavalli che trainavano impossibili carri stracolmi di fieno, sotto tuoni e fulmini incombenti, il vento sibilante, venivano spronati con urla, sollecitati e incitati con frusta schioccante.

Ma sebbene colti da grande eccitazione, riuscivano a portare il prezioso carico asciutto e intatto sotto un portico del cortile.

Passato il temporale bisognava mettere il fieno in cascina.

Accostato il carro al fienile, forcata dopo forcata veniva sistemato in modo uniforme e gioia dei bambini era quella di pressare, saltando sopra, rotolando, scivolando in modo da impedire i vuoti d'aria portatori di muffe.

Maggio era un mese benedetto, dedicato alla Madonna e sebbene tutti molto stanchi, al suono della campana la Chiesa si riempiva per la recita del Rosario della sera.

Questo era il mese preferito per celebrare le nozze dei figli e delle figlie.

Dal cortile della sposa partiva allora un corteo con i promessi sposi in testa, quindi tutti i parenti al seguito.

Il paese si affollava ai lati della strada, curioso e plaudente.

Giurato l'eterno amore in Chiesa, si andava ora nel cortile dello sposo dove, sotto un portico, si allestiva una tavola imbandita.

Un bel risotto, capponi arrosto e molto vino rosso.

Dopo canti e balli, i saluti e il pianto dei genitori della sposa: essi affidavano la loro figlia allo sposo e alla di lui famiglia dove lì, con loro, sarebbe rimasta per tutto il resto della sua vita.

Quel mese di Primavera segnava l'inizio dei lavori dell'allevamento dei bachi da seta (*i cavalér*).

Allora nei campi, anche per delimitare le proprietà, venivano piantati numerosi alberi di gelso (*i murùn*).

Questi davano come frutto delle bacche di colore bianco o nero (*i murunitt*) che, golosamente mangiate dai bambini, davano loro terribili mal di pancia.

Lo scopo primario per cui si piantavano così tanti alberi di quella specie era perché la loro foglia era utilizzata per l'allevamento dei *cavalér*.

Questa attività aveva inizio con l'acquistare, dalle filande, dei fogli coperti di uova collose di bachi.

In attesa della schiusa si attrezzava il solaio e la stalla con tavole o graticci dal telaio di legno e il fondo di cannuce.

Appena usciti dall'uovo, i piccoli bruchi venivano adagiati su un letto di foglie di gelso preventivamente steso sui graticci.

Le foglie venivano divorate con un crescendo davvero impressionante, per cui ogni giorno bisognava andare nei campi, tagliare i rami dei gelsi, metterli sulla *careta a man*, legare ben bene il carico sempre esagerato, portarlo sotto il portico, togliere le foglie dai rami, asportare le foglie mangiucchiate e sporche dai graticci e sostituirle con quelle fresche.

Poi, quando il baco era diventato delle dimensioni delle dita di una

mano e di un colore giallo trasparente, si apprestava a fare il bozzolo.

A questo punto si allestiva il cosiddetto bosco, costituito da rametti di brugo che si disponevano sui graticci tutt'attorno.

I *cavaler* salivano, prima tanti, poi tutti, e iniziavano a filare il bozzolo nel quale si avvolgevano.

Quando tutti i rami di questo magico bosco si erano riempiti di palline dorate, queste venivano tolte e vendute alle filande.

In Giugno vi era la grande solennità del Corpus Domini. Allora si facevano tre memorabili Processioni, la prima di Domenica, poi ancora Giovedì e la terza la Domenica successiva.

Il paese per diversi giorni era in festa; tutti cercavano di portare un contributo affinché la propria via risultasse più bella in quella occasione.

Le lenzuola, quelle più finemente ricamate dalle nostre mam-



me, per onorare il Santissimo, ma anche per essere ammirate, venivano appese in ogni dove ai lati delle strade; in alcuni angoli si allestivano piccoli altari, dove la Processione sostava per una benedizione particolare.

Qualche minuto prima dell'inizio della cerimonia, arrivavano in Chiesa gli iscritti alla confraternita del SS. Sacramento, reggendo il

loro fagottino con la divisa dentro, costituita da una veste bianca, dal cingolo rosso e da una mantellina rossa.

Indossati questi paramenti, alcuni avevano il compito di portare le croci, altri i candelieri, molti altri semplicemente delle candele. Un baldacchino, non quello di aspetto modesto riservato per occasioni di minore solennità, o per quando il tempo minacciava pioggia, ma quello bello con ricami d'oro molto antichi, sorretto da otto membri della confraternita, proteggeva il Santissimo sorretto dal Parroco.

Davanti a loro, portato da un uomo imponente, procedeva una Croce (*la Crus*) altissima e pesantissima, sì che per sorreggerla si dovevano portare delle bretelle di cuoio particolari, e per issare la base nel robusto sostegno a forma di scodella posto davanti, sul petto della persona, fatto in modo da garantire equilibrio e sicurezza nella portabilità, ci voleva l'aiuto di altre persone.

Uomini di grossa corporatura sorreggevano due alti candelieri di fine fattura ma di grande peso (*i cilòster*).

Croce e candelieri talvolta ondeggiavano paurosamente e i coraggiosi portatori dovevano sempre prestare la massima attenzione, stimolati ma anche frastornati dalle potenti note della banda musicale che li accompagnava.

Le confraternite femminili, con canti e cesti di petali di fiori che nel lento procedere spandevano sulla strada, davano leggerezza e grazia alla spiritualità che la grande cerimonia esigeva.

Dietro il baldacchino tutto il paese in raccolta emozione: era Dio che passava e accarezzava da vicino i suoi contadini.

Profumi di fiori e di incenso accompagnavano tutti fino al ritorno in Chiesa per la solenne benedizione speciale.

## L'ESTATE

A fine Giugno i campi di grano maturo tinteggiavano d'oro la campagna.

Per omaggiare le spighe generose di tanta ricchezza e bellezza, la madre terra faceva crescere vicino alle piantine di frumento papaveri rossi e fiordalisi azzurri, meravigliosi e in grande quantità.

Sopra danze di nuvole di passerii, rondini e allodole; sotto il canto dei grilli, delle rane e delle cicale.

Ma quale spettacolo migliore il buon Dio poteva creare! Accanto al pane per il corpo, la bellezza, nutrimento dello spirito!

Era tempo di mietitura e tutta la famiglia era chiamata a un duro lavoro.

Fin dal mattino presto nei campi, gli adulti, gomito a gomito allineati, si accingevano al taglio usando una falce di ampie dimensioni (*la musura*), più grande di quella normalmente adoprata per il taglio dell'erba (*ul misirèu*).

Allora vedevi che, mentre una mano stringeva in pugno un po' di piante di grano, l'altra solerte le tagliava giù in basso; poste a terra, subito la sinistra un altro fascio prendeva, la destra tagliava e a terra poneva.

Per tutto il giorno si ripeteva quel movimento e il sudore colava e mai si asciugava.

Le quaglie, che allora nidificavano numerose nei campi di frumento, spaventate fuggivano lamentose.

Pure le allodole che lì, a terra, in mezzo al grano stavano costruendo il loro bel nido, fuggivano in alto, sempre più in alto, dove, inebriate dal sole, il loro iniziale pianto si mutava in quel meraviglioso canto che solo il cielo sa ispirare.

Le donne e i bambini raggruppavano il frumento reciso e formavano grossi fasci, i covoni (*i coeu*), che, legati con tre o quattro delle stesse piantine di grano, venivano trasportati e raccolti in un angolo del campo.

Ormai il sole era alto e il sudore aumentava: due bambini andavano nel bosco, alla fontana del *Bagiùn* dove, giù in una valletta, una piccola sorgente formava un rigagnolo d'acqua chiara, riempivano i due fiaschi dal bel manico di salici, rotondo, e ritornavano di corsa a ristorare tutti quanti.

Al suono della campana di mezzodì, con le schiene stanche appoggiate alle piante di gelso, si mangiava pane e mortadella, con sorsi d'acqua fresca, quella presa giù, nella fontanella.

Quindi, senza troppo indugiare, i temporali potevano di lì a poco capitare, il più anziano iniziava la costruzione di quei caratteristici mucchi di grano a forma di capanna (*la mòta dul furmént*) operazione necessaria per mettere al riparo le spighe piene di chicchi e per una loro completa maturazione e bontà.



Ponendo i covoni l'un sopra l'altro, tutti attorno, a cerchio, il mucchio si alzava e lui, sempre più in alto tutto sistemava.

Un covone di più grosse dimensioni, posto come tetto, garantiva l'asciutto a tutto il resto sottostante.

Perché tutto, allora, si metteva nelle mani di Dio, a protezione si faceva in cima una croce di paglia e i fulmini sarebbero caduti non lì, ma più lontano.

Per terminare, il padre in alto, a braccia aperte, aspettava che gli altri sotto gli porgessero il piccolino, il quale, con occhi grandi, guardava i tanti che in quel momento costruivano i mucchi nei loro campi.

Dopo aver salutato i più vicini col bimbo spinto dalle braccia in alto, richiamata l'attenzione di quelli in basso, lentamente in mezzo a loro scivolava.

Dopo circa un mese dalla mietitura, le famiglie, a turno, portavano la propria *mota del furmènt* sull'aia dove stendevano i covoni in doppia fila, con le spighe rivolte e addossate al centro, in modo tale che, battute in quel punto, facessero uscire lì tutti i chicchi di grano.

L'attrezzo adatto per tale lavoro era il correggiato, quello che i contadini chiamavano la *batùra*, formato da un'asta di legno di due metri circa, forte, impugnabile e ben levigata, a un capo della quale veniva allacciato con strisce di cuoio, un robusto legno di un metro a forma di mattarello; impugnando l'asta lunga e facendo roteare quella corta, questa si abbatteva con forza sulle spighe costringendo i chicchi ad uscire.

Dopo ripetuti batti e ribatti, dove tutti a turno si cimentavano, il grano, ormai completamente separato dalla paglia, veniva raccolto, pulito col vaglio (*cribbià ul furmènt*) e setacciato; quindi finalmente nei sacchi e in solaio; la paglia, coi gerli, veniva ammucchiata in cascina.

L'operazione della battitura, qui descritta, ebbe termine quando fu inventata la trebbiatrice, la macchina della battitura (*la machina da bàt*) appunto.

A quei tempi l'automobile non esisteva; la corriera, se c'era, ma forse non c'era, passava una volta sola, alle cinque di mattina.

Pertanto in quel silenzio, mai più ritrovato, veniva avvertito, anche se ancor lontano, il rumore di quella meravigliosa macchina arancione arrivante, col suo *pum pum pum* rombante.

Era quello un evento al quale nessun bambino o anche adulto voleva mancare: pertanto, già fin dal suo ingresso in paese, si formava un codazzo vociante che seguiva quel mostro fin dietro la casa parrocchiale dove, vicino al pubblico lavatoio, in un grande spiazzo, si fermava.

I cumuli di grano che, disseminati in gran numero, con la loro piccola croce in alto, conferivano alla campagna un aspetto sacro, venivano giorno dopo giorno sfatti, causando un fuggi fuggi generale di nidiati di topolini che, sotto i mucchi, al riparo, avevano trovato cibo abbondante.

I covoni venivano caricati sui *carètt* che, in attesa del turno di trebbia fissato a sorte, numerosi sostavano nei viottoli del paese

Iniziava la trebbiatura.

Vedevi allora avvicinarsi ai lati dell'alta grande macchina il primo *carètt* colmo di covoni e sopra questo un contadino con una forca che porgeva un fascio, uno dopo l'altro, a un lavorante che, più in alto, sulla trebbia, attendeva e poi infilava in una botola che tutto ghermiva e che un potente beccaccio, alzandosi come un minaccioso dinosauro in alto, tosto si abbatteva e tutto comprimeva.

Cinghie di ogni specie congiungevano ingranaggi, pulegge e tramogge; tutto era compresso, scosso e setacciato; una polvere incredibile avvolgeva ogni cosa in un vociare e in un rumore infernale.

Ma dietro, quasi non credevi, benedetti e tintinnanti scendevano nei sacchi come allegra cascatella i chicchi di grano.

Davanti la paglia veniva incanalata, pressata in balle, legata con filo di ferro e quindi portata in cascina.

Il grano veniva steso a riposare in solaio.

Finalmente arrivava benedetta la domenica e tutto si fermava, ma al lunedì si riprendeva.

Luglio era passato e da metà Agosto si iniziava a raccogliere le patate.

Lunghi solchi con le piante ormai rinsecchite, venivano esplorati con dei grossi forconi, e le patate cercate con la stessa ansia e scrupolosità di come si usa per tesori importanti.

Le donne e bambini, carponi giù nella terra, frugavano, trovavano e riempivano i sacchi, facendo attenzione di mettere quelle grosse in sacchi belli e quelle piccole, per il maiale, in sacche di scarto.

Quando poi l'appezzamento era stato tutto messo sossopra, arrivava il cavallo che tirava il suo *carètt* a fianco di ogni sacco.

Si caricava e finalmente si poteva ritornare a casa.

In ripostigli ricavati con tramezze d'assi vicino alla letamaia o al pollaio, si versavano in mucchio le patate più piccole.

Quasi tutte quelle grosse venivano subito vendute a commercianti, perché era tempo di pagare gli affitti.

Una parte sufficiente a garantire il sostentamento della famiglia veniva ammucchiata con cura in qualche angolo buio della casa.

Il campo ora doveva essere ripulito da tutti i piccoli cespugli rinsecchiti (*i puràsc*). Lo si rastrellava da cima a fondo e si facevano mucchi qua e là ai quali poi si dava fuoco.

Si perlustrava un'altra volta tutto l'appezzamento alla ricerca di qualche patata un po' nascosta, sfuggita alla raccolta.

Quelle in tal modo rinvenute venivano messe nella brace, sotto i mucchi in fiamme

Quando erano un poco affumicate e ben cotte si levavano da sotto, si sbucciavano e si mangiavano con una golosità inusuale in quanto risultavano di una bontà eccezionale.

Ora il campo era tutto ripulito, pronto per la prossima aratura.

Un ultimo sguardo a quella piccola radura in mezzo al campo coltivata a cavoli (*i vèrz*), essenziali per minestre e cazzuole (*la cazèura*) invernali.

Finalmente tutto era ultimato; contenti si ritornava a casa col rastrello e la forca in spalla e le due ultime patate ritrovate nella cavagna.

## L'AUTUNNO

A Lurago, in epoche antiche, nella parte alta confinante coi paesi vicini e sui dossi dei valloncelli del *Praùn* e del *Rià*, si coltivava un'uva che produceva eccellenti vini.

Al tempo di questo racconto però erano pochi i contadini che utilizzavano il terreno per la coltivazione della vite.

La famiglia era sempre numerosa e per sfamare tutti era necessario dare la precedenza a patate, frumento e mais.

Chi aveva i pochi filari di vite allora esistenti, era a fine Settembre che coglieva i grappoli, li pigiava coi piedi in un mastello e dopo qualche giorno di fermentazione spillava il vino e lo metteva in damigiane.

Dopo il riposo di un mese in luogo buio, si riempiva il primo fiasco succhiando con una cannuccia dalla damigiana.

Settembre era il mese della raccolta del granoturco, altrove chiamato mais, ma che noi chiamavamo *furmentùn*.

In Ottobre si raccoglieva invece una qualità di mais che, seminato in Luglio dopo la mietitura del frumento, dava una pannocchia piccola (*ul furmentunìn*), dai chicchi poco pregiati, utilizzato come mangime per polli e maiali.

Il lavoro di raccolta consisteva nel cogliere la pannocchia (*la léuva*) dalla pianta, ciascuno mettendola nella propria cavagna che teneva al braccio e accatastare il tutto in un solo grande mucchio nel campo.

A opera ultimata arrivava il cavallo col *carètt* che aveva fissate davanti e dietro delle paratie di legno, tale da risultare un grande cassone, dentro il quale si gettava il raccolto, che poi veniva scaricato sotto i portici di casa.

Qui, un carico dopo l'altro, i mucchi diventavano montagna, gioia per i bambini che salivano, rotolavano e scendevano in un divertimento senza pari.

Per più sere attorno a quel ben di Dio si vedevano seduti grandi e piccini delle diverse famiglie, tutti intenti a sfogliare.

I più grandi, col gerlo in spalla pieno di pannocchie ora libere dalle foglie (*i fuiàsc*), salivano in solaio dove deponevano il carico per terra che, per l'essiccazione, rimaneva così a riposare per due

mesi circa.

Compito degli adulti era anche quello di riempire di *fuiàsc* i gerli e portarli in cascina salendo sulle scale a pioli dal cortile.

Queste foglie anche se un po' coriacee, miste a fieno, d'inverno venivano mangiate con avidità dalle mucche della stalla, non dai cavalli che le rifiutavano.

E come dimenticare quelle serate passate in tanta compagnia!

Tutta le famiglie del cortile, per diverse sere, ora sotto un portico, ora sotto un altro, si raccoglievano per quello che non era un lavoro, ma una festa che non finiva mai.

Si parlava, si rideva, si cantava e si scherzava pieni di gioia e di allegria.

Lì il Rosario era d'obbligo e le pannocchie venivano sfogliate al ritmo di ogni Ave Maria.

La montagna si abbassava, ma il sonno ormai tutti colpiva; allora buonanotte e arrivederci all'altra sera che veniva.

Poi, più in là, quando nevicava e non si poteva fare altro, si andava in solaio e una pannocchia alla volta veniva sgranata a mano; per questa operazione era d'aiuto lo staio (*ul stée*), che, bello e rotondo, oltre che essere strumento di misura per cereali, era pure l'attrezzo che serviva egregiamente per sgranare in quanto, avendo come diametro e manico al centro una robusta lama di ferro, facendo forza su quella, facilmente si separavano i chicchi dai tutoli (*i mulàsc*).

Questi ultimi venivano portati in legnaia e quando erano ben asciutti, misti a paglia, diventavano ottimo materiale per avviare il camino.

Quando anche i chicchi di frumento e di granoturco erano essiccati e in casa non c'era più farina, si riempivano due distinti sacchi che si portavano con la *carèta a man* dal mugnaio (*ul murnè*) del paese vicino.

Lì ci si metteva in fila aspettando il proprio turno e la propria farina.

A quei tempi un chilo di pane bianco lo si poteva acquistare solo a Natale; durante tutto l'anno erano pagnottone rotonde, di color bruno fuori, giallo dentro (*pangiòlt o pan de mèi*), pane che rimaneva fresco per giorni.

In un cassone rettangolare di legno (*la marnèta*) le nostre mamme impastavano farina gialla di granoturco e bianca di frumento, la lasciavano lievitare per una giornata col lievito (*ul levòo*) che le donne si scambiavano vicendevolmente, quindi con la *carèta a man*, a fianco della quale c'erano sempre due o tre bambini, la portavano al forno a legna del prestinaio (*ul prestinè*) il quale, dietro compenso di due o tre fascine di legna che si portavano sulle spalle appresso, provvedeva a dividere in dodici/quindici pezzature la pasta della *marnèta*, introdurla nel forno e curarne la cottura.

Era consuetudine adagiare sulla bocca del forno un pugno di quell'impasto preventivamente schiacciato e guarnito con cipolle, o uva e fichi quando c'erano (*la brusavèla*); una leccornia per quei tempi.

Dopo un'ora le grosse ruote erano pronte, diventate pane fumante, dalla fragranza invitante; si mettevano nella *marnèta* e coi bambini sbocconcellanti la *brusavèla* ancora calda si ritornava a casa con la *carèta a man*.

Nei campi il raccolto era ultimato, il pane per quest'anno era assicurato, ma occorreva già pensare al futuro; era già tempo di semina del frumento e bisognava preparare i campi.

Per esigenze di rotazione dei terreni, al fine di migliorarne la fertilità, si seminava frumento dove l'anno precedente c'erano patate e mais.

Nei terreni, dove era stato colto il granoturco, rimanevano le stoppie (*i maregàsc*); per potere arare e quindi interrare, andavano tagliate e sminuzzate; per questo lavoro si usavano le *ranze* già un poco ammalorate, perché dovendo queste fendere una pianta robusta qual'è quella del mais, sovente si sbeccavano o si rompevano.

Ultimata questa operazione si provvedeva ai lavori di concimatura.

I fertilizzanti di quei tempi erano il liquame e il letame.

Il liquame, particolarmente adatto per la concimatura dei prati, era costituito dalle deiezioni liquide degli animali della stalla e della vicina latrina, che, convogliate in una cisterna (*ul sòc*) accanto alla letamaia, veniva poi estratto con un secchio agganciato per il manico ad una lunga pertica tramite un uncino (*ul ràmpin*), versato in una botte orizzontale appositamente collocata su un *carètt*, portato sul prato e scaricato a ventaglio tramite un foro particolare praticato dietro, sul fondo di quel poco attraente contenitore.



Il letame era costituito dalla spazzatura giornaliera della stalla accumulata di fianco alla stessa.

Per portarla nel campo si doveva salire sul mucchio (*la mòta dul ruùt*); forcata dopo forcata si riempiva il *carètt*, che veniva tirato dal cavallo sull'appezzamento da arare per poi seminare.

Dopo aver sparso per bene quel concime in ogni più piccolo spazio del terreno iniziava l'aratura, quella grande, perché almeno una volta all'anno si doveva portare in superficie la terra più profonda, quella che riposando si era arricchita dei minerali che la pioggia spingeva in profondità.

Per questa operazione occorreva un grosso aratro e la forza di due cavalli al tiro.

Dopodiché si procedeva alla semina:

Due cavalli al tiro agganciati  
un aratro quel campo fendea.

Rivoltati venivan gli strati  
e sepolto il letame giaceva.

Alla cinta una sacca di grano  
seminar un uom s'accingeva  
immergendo solerte una mano  
che nel pugno i granelli stringeva e  
l'ampio braccio allora spandeva.

Allorché le sementi eran stese,  
un caval con rapea attaccato  
al comando di redini tese  
l'arator sopra quella montato  
livellava il terren seminato;  
col suo peso gravando sul legno  
una danza con gambe faceva.

Or dei chicchi non c'era più segno;  
ma la vita ancor presto nasceva.

## NATALE

I giorni si erano accorciati e il silenzio era sceso sulla campagna. Ogni cosa veniva avvolta dalla nebbia.

Le piante di gelso, che nella bella stagione si vedevano punteggiare tutta la campagna, ora ti venivano incontro una alla volta, all'improvviso, tendendo i rami spogli al cielo, come fantasmi.



Arrivava il 2 Novembre, giorno dedicato al ricordo dei defunti.

A quella Messa importante, le donne col velo nero sempre in testa, andavano a occupare le panche della navata centrale della chiesa (*la Gèsa*); gli uomini non vicini, ma nella Cappella (*la Gessèta*) accanto.

C'era poi la processione al cimitero alla quale nessuno poteva mancare.

A sera, mentre sul fuoco le castagne raccolte nel bosco diventavano caldarroste, per ricordare i nostri avi antichi si recitavano tre Rosari.

Ritornava il freddo, ma gli animi erano già in festa perché Natale si avvicinava.

Ai primi di Dicembre, i capponi che per l'ingrasso erano da diversi mesi in gabbia (*la capunèra*), venivano tolti, spennati ed esposti per la frollatura al gelo, fuori dalle finestre dei solai, in bella fila, quali addobbi per quella prossima festa speciale.

Era poi il turno delle oche che, starnazzanti, dovevano essere rincorse per tutto il cortile: la piuma andava ad aggiungersi a quella un poco scarsa del piumino della nonna sempre infreddolita, mentre la carne molto grassa veniva sciolta in un pentolone sul fuoco del camino e poi, perché si conservasse, ben salata era messa in terrine tonde, di lucido marrone, chiamate olle; questo condimento, in aggiunta a quello preparato col grasso del maiale, serviva per insaporire le minestre di tutto l'anno.

Aveva inizio la Novena di Natale, il Parroco veniva nei cortili a benedire tutte le case, un fiocco di neve già scendeva, la grande festa cominciava.

Già lontano si sentiva  
la zampogna con la piva.

Tanta tanta euforia e  
la più grande allegria.

Con il gerlo e la cavagna,  
l' cagnolin che ti accompagna,  
giù nel bosco or si andava  
con il muschio si tornava.

Nella casa in angolino  
un ciocco bello e piccolino  
a terra adagio si poneva  
che sull'alto un ciuffo aveva.

Un bei monte vien creato  
e un rigagnolo gelato.  
Ma a qualcun non piace ancora;  
si rifà ad ogni ora.

Sulla vetta metti il bianco  
ed il verde lì di fianco.

Arte ognun vuoi dimostrare  
e s'adopra nel creare.

Le statuine allor rivedi,  
con stupor, che ancor non credi.

L'emozione ora ti prende:  
e una lacrima già scende.

Nella grotta con la Mamma  
il Bambino fa la nanna.

A scaldarlo un asinello,  
tanto buono, tanto bello.

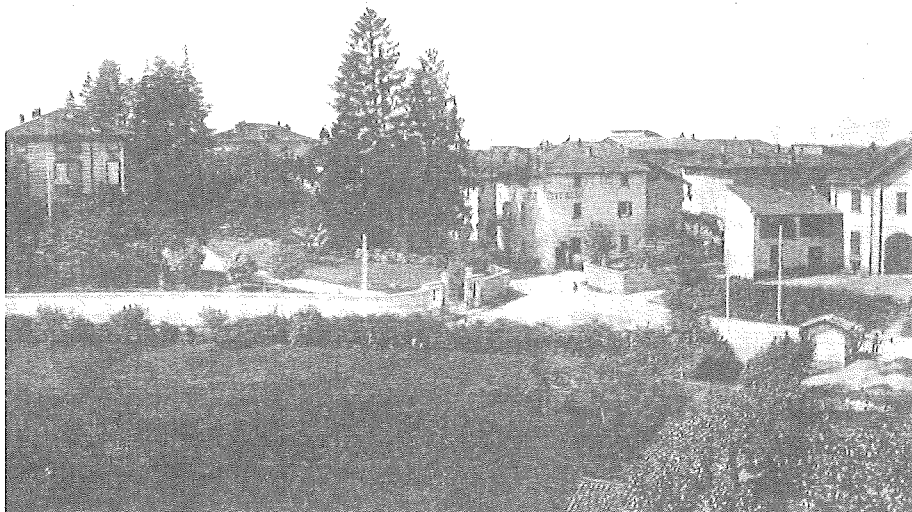
Con Gelindo sol soletta  
bruca l'erba una capretta.

Là in alto un angiol biondo.

Sì, il più bel presepe al mondo!

Come un sogno tutto d'oro

il Bambin portava loro  
lor, bambin di contadini,  
quattro noci e mandarini.



## CONCLUSIONE

Nel 470 a.C. nasceva in Atene Socrate, il più sapiente dei Filosofi antichi.

Il suo insegnamento consisteva nel ripetere che la parte principale dell'uomo, quella che lo distingue da tutti gli altri esseri, è la parte spirituale ed eterna, cioè l'anima; e solo se esiste armonia fra la cura del corpo e la cura dell'anima l'uomo conduce serenamente anche la sua vita terrena.

Questo è esattamente ciò che facevano i nostri antenati, perché con semplicità rivestivano di Fede ogni occupazione pur necessaria per la cura del corpo.

Diversamente, la maggior parte degli uomini contemporanei dedica la propria attenzione esclusivamente al corpo, mentre dell'anima non si dà affatto né pensiero né cura.

Così alla spasmodica attenzione per il corpo si contrappone il più completo vuoto dello spirito.

Rotta così l'antica armonia si conduce una vita disordinata e senza senso, insoddisfatti di tutto e di tutti.

Noi abbiamo il prezioso esempio dei nostri antenati seguendo il quale la vita individuale, e quella della nostra comunità, potrà sempre mantenere l'impronta di quell'antica serenità.

La Giornata dei Ricordi del 25 settembre 2011 dà l'opportunità a questa Associazione di presentare una testimonianza di vita luraghese .

Ai molti nostri associati, la lettura di questo scritto contribuirà a far riemergere i ricordi dell'infanzia incastonati nella storia del loro paese.

Un grazie sentito all'autore di questo volumetto, il Dottor Remo Masciocchi – Sindaco emerito di Lurago -, per il prezioso lavoro svolto nonché al giornalista Adalberto Rampoldi per la sua collaborazione tecnica.

*Il Presidente*  
*Mario Grimoldi*

Finito di stampare nel settembre 2011  
presso Baraldini sas - (Massa Finalese) Modena



Via Castello, 2  
22070 Lurago Marinone - Como  
Tel. 031 2286216 - 339 1897002