

CULTURA CONTADINA

La vita dei contadini fu sempre piena di sacrifici, di stenti: dalle prime luci dell'alba fino al tramonto del sole lavoravano curvi sulle zolle, intenti ad arare, a seminare, a zappare, a mietere... Per secoli e secoli la loro esistenza è stata sostanzialmente scandita dagli stessi ritmi di lavoro, per strappare alla terra il sostentamento necessario alla propria famiglia.

Curvi sui lavori dei campi, hanno vissuto tra le avversità atmosferiche nella paura delle periodiche carestie e nella fiducia nella divina Provvidenza. Di fronte alla sfortuna scattava fra di essi una sorta di solidarietà umana e cristiana: chi subiva una grave disgrazia veniva aiutato dagli altri, parenti o amici che fossero, convinti che l'aiuto reciproco fosse garanzia di sussistenza per tutti.¹

La famiglia patriarcale

Anche a Borsano la famiglia contadina fu a lungo di tipo patriarcale: la direzione dei lavori era riservata al capofamiglia, al *ragiù*, che era generalmente il nonno, l'anziano della casa. Il governo della casa spettava alla *ragiua*, l'anziana della famiglia, che non di rado aveva la chiave della madia (*marnéta*) dove era conservato il pane. Era lei che controllava il pollaio, che raccoglieva o faceva raccogliere le uova. Era la *ragiua* che dirigeva i lavori in cucina: la distribuzione del cibo, perlopiù minestra e polenta, avveniva dopo aver riempito la prima tazzina del *ragiù*. A mangiare poi la propria porzione di cibo non si stava in casa; si usciva in cortile o si stava sul gradino dell'uscio. Cibarsi della carne per secoli venne considerato un lusso: bisognava attendere le maggiori festività religiose, la festa del paese o essere ammalati.²

L'infanzia

Anche l'infanzia era scandita dai lavori nei campi: a cinque anni i bambini erano già in grado di dare il loro piccolo contributo. Le bambine imparavano anche ad aiutare la mamma ad accudire alle faccende domestiche e ai fratellini più piccoli, a dipanare le matasse e a cucire. Il tempo dei giochi era limitato; tuttavia bastava poco per divertirsi: una trottola (*calimón*), una fionda, un barattolo... tutto il resto era lasciato alla fantasia e alla creatività. La giornata dei bambini iniziava con l'esortazione a recitare le preghiere (il *patèr*), a lavarsi la faccia nel catino (illudendo i più piccoli che avrebbero trovato in fondo una monetina) e terminava con le preghiere della sera, spesso bisbigliate tra uno sbadiglio e l'altro per l'incalzare del sonno. Chi aveva la possibilità di frequentare la scuola vi andava, ma le assenze erano frequenti quando, nella bella stagione, iniziavano i lavori nei campi.

Il matrimonio

Neppure la celebrazione dei matrimoni sfuggiva ai condizionamenti del lavoro nei campi: dai registri parrocchiali emerge che i mesi preferiti erano quelli di gennaio e di febbraio, quando era tempo di riposo per i campi a motivo della stagione invernale.

Per molto tempo rimase l'usanza di combinare le nozze tra padri e madri; si faceva ricorso anche ad un intermediario (il *cenq' e mèzzu*), notoriamente conosciuto in paese. Quest'ultimo aveva poi il diritto di partecipare alla festa di matrimonio, in occasione della quale gli veniva regalata la stoffa per una camicia. Il giovedì e la domenica erano i giorni riservati all'incontro tra i fidanzati (*muùsi*),

sempre sotto l'occhio vigile dei genitori, dei nonni. Per mettersi d'accordo sulla dote e stabilire la data del matrimonio (*a giüstà a spusa*), le famiglie dei due giovani sposi si riunivano attorno a un tavolo, con un bicchiere di vino e qualche fetta di salame. In occasione del *consenso*, da effettuarsi davanti al parroco, si faceva fra i familiari un pranzo presso la casa della sposa; quando poi si celebravano le nozze, il pranzo veniva invece imbandito nella casa paterna dello sposo. Per l'occasione si chiamava un cuoco; il suono di una fisarmonica allietava la festa.

I più anziani ricordano che nell'Ottocento, all'epoca dei loro nonni, era tradizione dopo la celebrazione del matrimonio ritornare per alcuni giorni in casa dei rispettivi genitori: una sorta di temporanea separazione! Quando invece i due fidanzati rompevano il loro rapporto, nell'ultimo giorno dell'anno davanti alla casa del colpevole (generalmente veniva ritenuta la donna), si lasciava cadere della crusca. La crusca, che non fa pane, è simbolo dell'inutilità. Così questo scherzo, solo apparentemente innocuo, diventava una sorta di crudele maledizione per chi aveva rifiutato il matrimonio.

La nascita

Quando una donna era incinta si diceva che era *in condizior*. Durante la gravidanza non doveva portare alcun monile attorno al collo; anche la sciarpa non doveva essere attorcigliata ma solo lasciata cadere sul petto. Si credeva che ciò avrebbe nuociuto al neonato, nel senso che il cordone ombelicale al momento del parto si sarebbe attorcigliato fino a soffocarlo. Il parto avveniva in casa, assistito dalla levatrice (*cumà*). Il puerperio veniva considerato una sorta di malattia: *la s'è 'pena maà* si diceva della donna che aveva da poco partorito un figlio. Per 40 giorni la puerpera si vestiva a lutto (un'usanza che è forse da collegare ai molti bambini che morivano nei primi giorni di vita) e doveva tenere in testa un fazzoletto (*panétu*). Quando usciva di casa non doveva attraversare strade e cortili, ma stare sotto alle grondaie. Perché potesse recuperare in fretta le forze, le erano riservate particolari cure: per lei si uccideva un pollo, si cuoceva la carne e le si dava da bere il brodo. Alla puerpera era pure riservata una speciale benedizione della Madonna, che le veniva impartita in chiesa. Chi non aveva latte ricorreva ad un'altra donna che si prestava ad allattarle il figlio: in queste circostanze c'era una forte solidarietà fra le donne, che la carità cristiana contribuiva a rafforzare.

La morte

Come la nascita anche la morte avveniva in casa, con l'assistenza dell'affetto dei parenti e il conforto della fede cristiana. La rassegnazione era d'obbligo per una famiglia che imparava ben presto a vivere a fianco della morte, dato i frequenti decessi di bambini appena nati e di giovani colpiti improvvisamente da malattie, contro le quali mancavano i rimedi dell'odierna medicina.

Soprattutto nei confronti di chi moriva in non più giovane età era tradizione vegliare la salma per tutta la notte. Per l'occasione gli uomini, tra un bicchiere e l'altro di vino, ricordavano gli anni trascorsi con il defunto, a volte rivolgendosi in modo "esilarante" verso lo stesso defunto, raccontando divertenti aneddoti: un modo per esorcizzare la morte. Per un anno intero, per sei o tre mesi a seconda della parentela con il defunto, in segno di lutto le donne vestivano di nero, gli uomini portavano a loro volta una fascia nera al braccio e, in seguito, un bottone nero all'occhiello della giacca.

Spiccioli di cultura popolare

Tra il ricorso alla medicina popolare e...

In una vita di stenti, di continua lotta per la propria sopravvivenza, accanto al ricorso alla medicina cosiddetta scientifica (di scientifico per molti secoli aveva ben poco!) e spesso in sostituzione di questa, sussisteva una parallela medicina popolare, fondata sul ricorso a erbe e intrugli che ben poco o nulla avevano a che fare con la guarigione fisica del paziente. In non pochi casi potevano comunque avere quell'effetto *placebo* analogo a quello di talune medicine di oggi, che arrecano un sollievo al malato per il solo fatto di avervi fatto ricorso. Ecco alcuni esempi di prescrizione della medicina popolare.

Calli: sfregarli con aglio.

Contusioni o dolori: applicare un intruglio di *erba di San Giovanni*, olio, chiaro d'uovo, farina di lupini e burro. Per ridurre il bernoccolo: premere la parte prominente con una lama di coltello o una tazza di rame.

Enuresi: per chi urinava a letto di notte dare da mangiare (ovviamente a sua insaputa) un topo arrosto.

Ferite: fasciarle con la pelle che le serpi abbandonano sul terreno oppure con la ragnatela o con la cortecchia dei gelsi.

Geloni: utilizzare olio e burro.

Itterizia: far ingoiare tre pidocchi vivi con il latte (all'insaputa del povero malcapitato!).

Mal di testa: porre sulla fronte fette di patate crude, legate con un fazzoletto imbevuto di acqua fresca.

Mal di denti: sciacquare la bocca con decotti di malva ed erba salvia; porre sulla parte dolente un sacchetto di farina gialla ben riscaldata.

Mal di gola: oltre a ricorrere alla benedizione di San Biagio e mangiare il pane benedetto in tale circostanza, fasciare la gola con un calzino sporco, ma rovesciato.

Mal d'occhi e orzaiolo: guardare al mattino, a digiuno, dentro una bottiglia d'olio. Per togliere una pagliuzza: fissare l'*occhio della Madonna*, cioè una speciale goccia di rugiada solidificatasi, che si trovava nel giorno della festività di san Giovanni Battista sui cavoli.³ Poteva essere infilata sotto la palpebra e fatta scorrere, con una leggera pressione del dito, sulla superficie dell'occhio, per rimuovere corpi estranei, per togliere bruciori e infiammazioni. In caso di necessità veniva imprestata ai vicini. La sua efficacia viene ancora attestata da chi ha avuto occasione di servirsene.

Orecchioni: tingere a forma di croce con l'inchiostro il gonfiore alle orecchie.

Pidocchi: rapare il capo e lavarlo con il petrolio.

Pleurite-polmonite: scaldare l'aria interna di un bicchiere al calore della fiamma e applicarlo sulla schiena, in modo che aderisca come ventosa sulla pelle del malato. Si riteneva che così facendo si potesse togliere l'umidità insita nel corpo, causa di questa malattia.

Sviluppo dell'intelligenza: dar da mangiare al bambino il primo uovo di una gallina 'mericanèla.

Sviluppo del seno: ungere il petto delle ragazze con il burro.

Spavento: far bere del vino riscaldato in cui è stata intinta una chiave di ferro arroventata o, più semplicemente, dell'acqua fresca e poi fa 'na bela pisàa.

Tubercolosi: nutrirsi con aglio, fagioli e cipolle.

Vermi parassiti nell'intestino: appendere al collo una collana di spicchi d'aglio, bere del petrolio.

Tra superstizioni e...

La lotta per la vita si traduceva anche nel tentativo di dominare il presente, di esorcizzarlo con l'interpretazione di eventi, con gesti che potessero tutelare l'integrità fisica. Ancora oggi alcuni di essi non sono caduti in disuso.

Quando il vento fischia e fa mulinello lungo le strade... i diavoli e le streghe sono in disaccordo fra loro; meglio non attraversare quelle strade ma, se proprio occorre, farsi il segno della croce.

Per tenere lontano il malocchio dalle belle ragazze o dagli sposini che girano per gli inviti a nozze... tenere in tasca o nella borsetta tre granelli di sale.

Non farsi scopare i piedi altrimenti... addio matrimonio!

Aprire l'ombrello in casa, lasciar cadere uno zoccolo, incontrare un gatto nero che attraversa la strada, rompere uno specchio, trovare un ago, rovesciare l'olio o il sale, ricevere un fazzoletto in dono, sentire la civetta... porta sfortuna. Il verso della civetta veniva interpretato onomatopeicamente come: *trì di... mui* (tre giorni... morire).

Rovesciare il vino rosso a tavola, trovare un quadrifoglio... porta invece fortuna.

Se l'interlocutore ti tocca in continuazione, è cattivo segno. Può gettare contro di te il malocchio. Per respingerlo... comportati allo stesso modo.

Se presso l'osso sacro di un bambino si forma una voglia a forma di forcella, bisogna temere per la sua crescita; ma se lo porti da una speciale vedova che lo segna con il pollice, allora può ritornare a crescere nella norma.

Quando nei mesi estivi il caldo è soffocante... invoca la Madonna perchè vada nell'orto a cogliere il prezzemolo per la minestra. Era allora credenza che le improvvise folate di aria fresca durante la calura estiva fosse opera sua.

Nell'imminenza di un temporale minaccioso... occorre bruciare sulla soglia di casa l'ulivo benedetto.

Se i corvi passano gracchiando come nubi nere nel cielo, se il gatto non si allontana dal camino... è segno che tra non molto nevierà.

Se il gatto si lava il muso, se il cane mangia l'erba, se le rondini volano a bassa quota, se le mosche diventano particolarmente noiose, se il fumo del camino scende verso il basso, se il rospo esce dal fosso, se la latrina emana miasmi insopportabili, se... è segno che presto pioverà.

Tra saggezza proverbiale e...

L'espressione della saggezza popolare, radicata nella tradizione contadina, è soprattutto evidente nei proverbi, che si sono tramandati di padre in figlio e che hanno contribuito a educare intere generazioni.

Tō e dā / sa mantegn a maestā (Prendere e dare fa mantenere la propria dignità)

A dona pulidina / la fa 'l leciu a matina, / chēla né mi né ti la fa 'l leciu a mesdi; / chēla spurscialenta / la fa 'l leciu e po la va dentar (La donna amante della pulizia fa il letto alla mattina, quella mediocre a mezzogiorno, quella non amante della pulizia lo fa solo prima di coricarsi).

'Na masēa par cameñ, / un prēdi par campanēñ (Una donna per ogni famiglia, un prete per ogni chiesa: a comandare basta uno solo, altrimenti...)

Fiō e danē / in mai assē (Figli e denaro non sono mai abbastanza: in un'economia di tipo contadino più figli voleva dire più mani da utilizzare nel lavoro dei campi)

I fiō in dul dūca / chi ga ha s'ō pilūcca (Chi ha i figli, se li curi)

Beata chēla cā / che i vigi la g' ha (Beata quella casa che ha gli anziani: l'anziano era ritenuto fonte di saggezza)

A pāia tacāa al fōgu la brūsa (La paglia vicina al fuoco brucia: un'avvertenza indirizzata soprattutto alle giovani coppie)

Chi ca g' ha i fiō in cūna / han da dī nien da nisūna (Chi ha figli / non può dire niente di nessuno: i figli sono imprevedibili)

Ogni fiō / al g' ha ul sō caagnō (Ogni bambino porta con sè ciò che gli serve per crescere: non bisogna porre limiti alla Provvidenza per il numero dei figli)

Quand' ul pou al monta ul scāgn / o ch'al spuza o ch'al fa dagn (Quando il povero diventa ricco o dà fastidio o fa danno: mai inorgogliersi!)

Fa sū fiōca / e mazā genti / l'ē tūl lauā par nienti (Spalare la neve e uccidere le persone è un'impresa inutile: lascia che il tempo risolva i problemi)

Chi sa vanta daa sò buña / l'è 'na grāma marcanzia (Chi si vanta eccessivamente del proprio negozio, ha una merce scadente: mai essere presuntuosi!)

Ul pom quan' l'è maüu / al croa (La mela quando è matura cade: un fatto succede quando ne sono maturate le circostanze)

L'è mei un pasaeñ in man / che 'na gāgia in l'āia (E' meglio un passerotto in mano che una gazza in aria: bisogna sapersi accontentare)

Ga òr tignì da cōntu a faina / quandu s'è in principiü daa tina (Occorre tenere d'acconto la farina quando si è all'inizio del sacco: un invito alla parsimonia)

Quan' ga manca a faina / a ga crési a ruina (Quando manca la farina, cresce la rovina, intendendo per essa anche la discordia in famiglia)

A faina dul diavál / la va in crūsca (La farina del diavolo va in crusca: ciò che si acquisisce con la frode perde di valore)

Chi vengi da caprizi / pāga da bursa (Chi vince per capriccio, paga di borsa: un invito a non intestardirsi)

A tropa cunfidenza / la fa perdi a riverenza (La troppa confidenza fa perdere il rispetto)

Zuchi e melon / a sò stagion (Zucche e meloni hanno la loro stagione: ogni cosa a suo tempo)

Chi ga dà a legi ai òl / na vanzan menga par lü (Chi dà pareri agli altri, non ne avanza per se stesso: non pretendere di legiferare per gli altri)

Ul gāl tropu in sù 'ca / al vegn in òdiu anca daa maséa (Il gallo sempre sull'aia viene in odio anche alla massaia: mai inorgogliersi troppo)

Ogni ufelè / al fa ul sò misté (A ciascuno la sua professione)

Ul pan di òl al g'ha sel crusti (Il pane degli altri ha sette croste: è duro vivere mantenuti da altre persone)

Paciá al paciota / beì al beota / l'è a lauá / ch'al barbotta (Mangia, beve, ma quando c'è da lavorare brontola!)

Al var pūsé un andá / che centu andem (Vale di più un andare che cento andiamo: un invito alla decisione)

Al var pūsé un bon misté / che 'na bursa da dané (Vale di più un buon lavoro che una borsa di soldi: un invito alla intraprendenza personale)

Quan' l'è sia / u asneñ al s'invia (Quando è sera l'asino si incammina: contro chi, continuando a rinviare ogni decisione, prende l'iniziativa quando ormai non c'è più bisogno)

A furtüna la g'ha a cua, / chi lo ciāpa l'è sua (Un invito all'intraprendenza: bisogna saper afferrare la fortuna)

A san Barnardu / l'è bona ma l'è tardu; / a san Bartulamé l'è bona da lavá i pé
(Il 20 agosto, a san Bernardo, la pioggia è ancora utile, anche se tarda; a san Bartolomeo, il 24 agosto, serve solo per lavare i piedi: un proverbio tipico dell'economia agricola).

Quand' al vegn da a muntágn / ciápa a sápa e va in campágn. / Quand' al vegn d'ul Tiseñ / ciápa a sápa e va in giarden. / Quand' al vegn d'ul Cuná / ciápa a sápa e scápa a cá (Quando il temporale viene dalla montagna, prendi la zappa e va in campagna. Quando le nuvole si addensano dalle parti del Ticino, prendi la zappa e va in giardino. Quando il temporale viene da Arconate, prendi la zappa e scappa a casa).

L'è scrittu in Dom / che 'na bela dona / l'ha spusá un brüt' om. / E 'l Dom g'ha rispundü indré / che 'n bel om l'ha da spusá / 'na brüta mié (E' scritto in Duomo che una bella donna deve sposare un brutto uomo. E il Duomo ha risposto che un uomo bello deve sposare una brutta moglie: bisogna sapersi accontentare!).

Tra racconti, tradizioni popolari e...

La stalla racconta... La storia della **Gamba rossa**

E' nel contesto della tradizione contadina, soprattutto nelle lunghe sere invernali, quando le famiglie si riunivano nella stalla, al tepore degli animali, che sorsero dei racconti più o meno fantastici, come la storia della Gamba rossa. Ancor oggi le persone anziane la ricordano, rivedendosi bambini aggrappati ai grembiuli delle loro madri, che la narravano per intimidirli e mandarli a letto presto.

I particolari del racconto variano a seconda di chi li narra, ma tendono a collimare nella sostanza.

I don d'una curti ch'ean stüfi... Le donne di un cortile che erano stanche di essere lasciate sole dai loro mariti, perchè questi andavano al Circolo e loro non avevano alcuna possibilità di divertirsi, un giorno si erano messe d'accordo di ritrovarsi in casa di una di loro, dopo che i loro mariti si fossero addormentati, per preparare e gustare un succulento risotto con le salsicce. I mariti a loro volta, scoperta la trama, decisero di far finta di niente per intervenire al momento opportuno. Quando tutto fu pronto, uno di loro salì sul tetto e, affacciatosi al camino, con voce cavernosa intimò:

*Don don andé a durmi
ch'a gh'i ögi gialdi da müi
e s'a vüi menga credi
che Diu ve la manda
guardé in l'aia
ch'a ga ègn giò 'na gamba*

*Donne donne andate a dormire
che avete gli occhi gialli da morire
e se non volete credere
che Dio ve la manda
guardate per aria
che vien giù una gamba.*

Nel frattempo un altro uomo sollevò la botola che si apriva nel soffitto della cucina in cui erano raccolte le donne; si infilò sulla gamba una lunga calza rossa e la lasciò penzolare dall'alto. Le donne impaurite fuggirono nelle loro case, abbandonando la tavola, il risotto e le salsicce ai loro burlo-ni mariti...

La Gioeubia

Una tradizione strettamente connessa alla cultura contadina, che si è conservata ancor oggi a Borsano come in altre località del Varesotto e dell'Alto Milanese, è la festa della Gioeubia. L'ultimo giovedì di gennaio la Gioeubia, un fantoccio dalle sembianze femminili imbottito di paglia, viene arsa in piazza Toselli, l'antica *Piazza Grande*, dopo essere stata portata, un tempo, con una sorta di processione di cortile in cortile. Bruciare la Gioeubia era l'occasione per una festa popolare: attorno alle fiamme che di notte si elevavano e che riscaldavano i corpi intirizziti dal freddo intenso di gennaio, giovani e anziani danzavano e cantavano.

Andando a ritroso nei secoli, questa festa trae le sue origini in qualcosa di magico-sacrale, in una sorta di rito propiziatorio caro all'antica tradizione contadina: bruciare la Gioeubia significava bruciare il rigore dell'inverno per attendere il tepore della stagione primaverile, aperta alla fecondità della natura. Non è da escludere che, in una sorta di rito pagano, le ceneri di essa venissero gettate sui campi affinché fossero meglio fecondati.

Oggi è rimasto l'aspetto puramente folcloristico, ma in molte famiglie di Borsano, come nel resto della città di Busto, rivive l'usanza di cucinare i *brusciti*, un piatto tipico della cucina frugale contadina, costituito di carne di manzo tagliata a pezzettini, fatta cuocere con burro, lardo e con dell' *erbabona* (semi di finocchio) messa in un sacchettino di tela: il tutto accompagnato dalla tradizionale polenta e gustato con un generoso vino rosso, fino ad un secolo fa vanto della produzione agricola di Borsano.



Sant'Antoni dul purscél

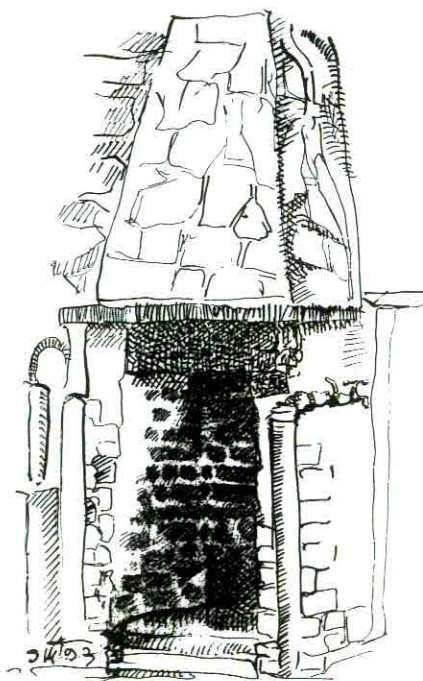
Il 17 gennaio, nel giorno di Sant'Antonio abate (*Sant'Antoni dul purscél*), protettore degli animali, è ancora consuetudine in non poche famiglie mangiare la *cazòa*, tipico piatto invernale, i cui ingredienti principali sono le verze e la carne di maiale, soprattutto costine e cotenne.

Note

¹ Il contenuto di questo capitolo è tratto da interviste effettuate a persone anziane di Borsano, e precisamente: Maria Conti a. 88, Adele Martignoni a. 82, Ada Bonza a. 82, Angelina Luoni a. 75, Bernardina Bandera a.71. Utile è stato il confronto con un pregevole testo: Claudio Amoni, *Arconate com'era. Vita e cultura contadina fra Ottocento e Novecento*, edito a cura del Circolo e Cooperativa di Consumo ed Agricola di Arconate, 1989, con una introduzione storica a cura del Gruppo di Ricerca Storica Dairago. Data la vicinanza e lo stesso ritmo di vita della popolazione contadina di entrambe le località, si è potuto constatare sostanziali affinità. Quanto riportato riguarda particolarmente gli anni della seconda metà dell'Ottocento e dei primi decenni di questo XX secolo; ma, dato il grande valore attribuito dalla cultura contadina alla tradizione, c'è da credere che l'origine di molte usanze e credenze sia ben più antica.

² Il dottor A. Rossari, rispondendo ad un'*Inchiesta sulle condizioni igienico-sanitarie dei Comuni del Regno d'Italia*, scriveva: "L'alimentazione ordinaria è costituita da vegetali, granturco, riso, castagne, patate, fagioli, erbaggi e latte. Le medesime famiglie contadine si nutrono prevalentemente di granturco, col quale si fabbricano il pane quotidiano e la così detta polenta molle e dura, di zuppa, e la così detta *pacetta* non è altro che pane di frumento bagnato da un po' di brodo di burro o lardo e di minestra di riso, riscaldata con burro e pane di granturco... Le carni fresche sono consumate nei giorni festivi e quando convalescenti di malattie... Il pane di frumento viene mangiato solo dalle donne in puerperio..." (Luigi Zaro, *1850-1914: aspetti di vita economica e sociale, in Lonate Pozzolo: storia, arte, società*, Gavirate, Nicolini, pag. 345). Questa descrizione del costume alimentare fatta per Lonate Pozzolo alla fine dell'Ottocento, data la vicinanza delle due località è da ritenersi valida anche per Borsano.

³ La notte di san Giovanni Battista è ricca di portenti nella tradizione di tutta l'Europa cristiana; si riteneva che la sua rugiada guarisse da tanti mali. Per questo motivo veniva raccolta anche a Borsano.



Scala di miglia 25 comuni d'Italia da 60 per Grado

IL DUCATO PROPRIO
DI
MILANO
Per nuova Proiezione
—
VENEZIA 1784
Presso Antonio Zatta
Contrattori del Reale Senato

