

I MESI AUTUNNALI E INVERNALI

SETTEMBRE



"A settember l'uga l'é fada e ul fich el pend" (a settembre l'uva è fatta e il fico pende).

Con gravidanza tutta contadina, questo proverbio sottolinea adeguatamente come quello di settembre fosse il mese dei raccolti e dei frutti che giungevano a maturazione, soprattutto uva, fichi, pere e mele, che però andavano ad arricchire non le tavole dei contadini, ma quelle dei ricchi proprietari, nobili o borghesi che fossero, oppure quella del parroco, al quale si riservavano spesso anche le uova, primizie dell'orto e il classico cappone natalizio.

Il clima comincia a rinfrescare, anche se altre splendide giornate di sole, non più così torrido come nei mesi precedenti, attendono il contadino e accompagnano la sua gioia per i raccolti imminenti.

Le attività che più di tutte in questo mese impegnavano i contadini erano la raccolta e la sgranatura del granoturco. Tali operazioni si svolgevano di solito tra settembre e ottobre, a seconda del periodo in cui era avvenuta la maturazione delle pannocchie, che poteva variare anche in base all'andamento climatico.

A volte i contadini erano spinti ad anticipare, anche se parzialmente, la raccolta; a scorte terminate, capitava che fosse necessario prelevare un po' di pannocchie per avere la farina sufficiente per fare un po' di polenta e pane giallo.

La raccolta delle pannocchie nel campo avveniva con l'aiuto di un carretto trainato dall'asino, che in genere non mancava in nessuna famiglia; al carretto venivano applicate delle sponde di legno che ne aumentavano la capienza. Donne e ragazzi avevano una parte di primo piano in questa attività; le pannocchie, raccolte ad una ad una, andavano a formare grandi mucchi qua e là per il campo, poi venivano trasportati fino al carro con delle grandi gerle a trama larga.

Una volta che il carro era pieno, veniva portato fino alla cascina e scaricato, in genere sotto il portico, in modo che il mais rimanesse all'asciutto.

Si poteva così dare inizio alla seconda operazione, quello dello scartocciamento, che consisteva nel togliere le foglie, robuste e tenaci, che ricoprivano la pannocchia

vera e propria. Questo lavoro caratterizzava la vita di cascina delle sere di settembre e ottobre e coinvolgeva tutti, dalle donne ai ragazzi, che si ritrovavano intorno al mucchio di pannocchie, seduti su sedie e sgabelli, a "sluazzà e ciciarà". Essendo le foglie particolarmente dure, ci si aiutava con un attrezzo particolare, una specie di grosso ago di legno, lo "sfilzoe," assicurato al polso con una cordicella.

Le pannocchie più piccole e quelle difettose venivano private di tutte le foglie e messe da parte per essere sgranate nei giorni successivi.

La "sluazzada", cioè lo scartocciamiento delle pannocchie, era una importante occasione di socializzazione tra gli abitanti della cascina e i componenti dei vari nuclei familiari; i gesti delle mani erano accompagnati dalla recita del rosario, dal racconto di storie e barzellette, da canti e chiacchiere alle quali si univano spesso anche gli uomini.

OTTOBRE



Oggi la coltivazione della vite in Brianza è quasi del tutto abbandonata, ma fino ai primi decenni del Novecento non c'era contadino che non avesse qualche vite piantata tra i gelsi. A quei tempi ormai lontani la vendemmia era davvero una festa per tutti e vi si partecipava col cuore pieno di speranza per quel raccolto che era l'ultimo dell'annata agricola e che doveva chiudere in bellezza tanti mesi di fatiche e di lavoro.

La vendemmia e la semina autunnale del grano erano sotto la protezione dell'Eucarestia, per gli ovvi riferimenti al vino e al pane (sangue e corpo di Cristo) che costituiscono gli elementi del sacrificio eucaristico.

L'uva da vino e l'uva da mangiare venivano raccolte separatamente e subivano due diversi trattamenti. La pregiata uva da mangiare veniva conservata sul fondo dei comò, disposta a strati separati da fogli di carta da zucchero, e la si mangiava a Natale, con l'unica eccezione di qualche grappolo concesso alle donne in gravidanza.

L'uva da vino veniva invece messa nei tini per la pigiatura, che tradizionalmente veniva fatta saltando a piedi nudi sopra l'uva, compito, questo, che era solitamente affidato ai ragazzi, ben lieti di saltare nei tini schizzando mosto da tutte le parti e colorando di viola le gambe. Seguiva la fase della torchiatura delle vinacce, per la quale veniva utilizzato il torchio di qualche grosso proprietario o quello della cooperativa, dato che pochi potevano permetterselo, anche perchè la quantità di uva prodotta dai singoli contadini era davvero limitata. Il mosto veniva quindi lasciato fermentare ed infine travasato nelle botti (vassej).

L'altra attività che caratterizzava il mese di Ottobre, ma che rientrava già nella nuova annata agricola, era la semina autunnale del grano, che cominciava subito dopo la vendemmia e richiedeva in realtà diverse operazioni, che a volte si protraevano, secondo l'andamento climatico, fino all'inizio di Novembre.

La seconda operazione era quella della vangatura, lavoro estremamente faticoso che impegnava i contadini per più giorni, fino a farli tornare in cascina, la sera, letteralmente spossati.

Spesso erano i proprietari ad imporre nei contratti la vangatura dei terreni, ritenendola più utile ad ottenere una resa migliore e più abbondante; ma non di rado era la stessa natura ad imporre questo sistema, dato che in Brianza abbondano i terreni in pendenza e i fazzoletti di terra ottenuti sui ronchi rendavano più facile utilizzare la vanga piuttosto che l'aratro.

Tra la fine dell'ottocento e l'inizio del secolo comincia a diffondersi anche tra i nostri contadini l'uso dell'aratro.

NOVEMBRE E DICEMBRE



Quest'ultimo mese, è il mese del Natale e l'attenzione dei contadini è tutta rivolta a questa festività; essi non vedono l'ora de sarà dent a fa Natal, sottolineando con questa espressione la dimensione molto intima in cui era vissuta questa occasione.

Nei giorni che precedevano il Natale il curato era impegnato a benedire le case. La visita del parroco era poi l'occasione per ascoltare notizie e novità, belle e brutte, delle varie famiglie; erano le donne, soprattutto, ad approfittare di questo momento per comunicare al sacerdote i fastidi e i crus che interessavano la famiglia.

La benedizione, del resto, non era una pratica limitata al periodo natalizio, anzi erano allora frequenti le occasioni che richiedevano questo speciale intervento della Chiesa a sostegno degli uomini, degli animali ed anche della terra e dei suoi prodotti.

Con la benedizione, durante la quale il sacerdote invocava l'intervento protettore di Dio, della Vergine e dei santi, il contadino si sentiva più tranquillo di fronte ai numerosi imprevisti della sua vita e della sua attività, sapeva di essere oggetto dell'attenzione dei santi, ma non era raro che proprio con loro se la prendesse a male parole quando la benedizione non raggiungeva l'esito sperato.

Tutti e tutto erano oggetto di benedizione, a partire dalle persone, naturalmente, soprattutto gli anziani, i bambini, gli ammalati, le donne in stato di gravidanza; si benedicevano poi gli animali della stalla e i bachi da seta, soprattutto quando infieriva, o si temeva, qualche malattia che avrebbe potuto arrecare grave danno alla sempre incerta economia delle famiglie contadine. Altre benedizioni erano riservate ai campi e ai terreni coltivati, soprattutto durante i periodi di siccità

o, al contrario, di pioggia eccessiva; si chiedeva l'intervento del prete anche per benedire il letto nuziale, oppure per chiedere di tenere lontano i topi, le cavallette e altri animali dannosi per le attività agricole.

Al di là delle feste natalizie, la tradizione popolare relativa al mese di dicembre e ai suoi santi è piuttosto povera. Un qualche interesse i nostri contadini manifestavano nei confronti di Sant' Ambrogio, solo perché nei giorni vicini alla sua festa se mazzava ul purcell, almeno nelle famiglie più grandi e di discrete condizioni economiche.

L'uccisione del maiale era una vera e propria cerimonia, un'occasione di festa e di allegria che coinvolgeva tutti gli abitanti della cascina, compresi i bambini.

Il maiale, acquistato nell'agosto precedente e ingrassato a dovere con il suo paston de panel e crusca, veniva fatto uscire dal recinto nel quale era stato rinchiuso per mesi e portato a forza sotto la carrucola che era stata fissata a una grossa trave del portico. Tra gli strilli del maiale, appeso a testa in giù, il norcino, chiamato per l'occasione, sgozzava la bestia, che veniva poi depilata completamente con l'aiuto di raschiatoi e acqua bollente. Il momento della decapitazione del maiale era particolarmente solenne e tutti vi assistevano in silenzio. Si estraevano quindi le interiora e la carcassa veniva divisa in due mezzene. La fase più spettacolare dell'uccisione del maiale terminava qui; il norcino proseguiva il lavoro nella grande cucina, sgomberata per l'occasione, all'infuori del grande tavolo, sul quale selezionavano i vari tagli e si procedeva alla salagione e all'insaccamento dei vari composti di carne tritate, per farne salami e mortadelle. Grande importanza rivestiva il lardo, che veniva salato e conservato in tranci per tutto l'inverno; per i contadini, allora, che non usavano né burro né olio, esso era l'unico condimento che permetteva di insaporire le minestre. A sera da tutte le case usciva un rumore inconfondibile: il

tac-tac ritmato prodotto dalle donne intente a pestà ul lard sul tagliere.

GENNAIO



Nonostante si fosse nel pieno dell'inverno, con basse temperature e giornate molto brevi, nel mese di gennaio (in dialetto genàr o ginee) l'attività lavorativa dava i primi segnali di ripresa affiancata dal minimo, ma progressivamente evidente, allungamento delle giornate. La mente del contadino era tutta rivolta alla nuova annata e ai lavori che di lì a poco avrebbe ripreso, ed anzi sembrava voler anticipare la fine dell'inverno e l'arrivo di più miti giornate. Le sentenze popolari al riguardo sembravano infatti precorrere i tempi, quasi a voler cacciare la stagione fredda,

richiamando due santi molto importanti nella tradizione popolare contadina, San Sebastiano e Sant' Agnese, che cadono rispettivamente il 20 e il 21 del mese .

"San Sebastian cun la vioela in man " e "Sant' Agnese la luserta in de la scesa" (la lucertola nella siepe) sono proverbi che lasciano trapelare l' attesa e l'impazienza per giornate più calde anche se decisamente più faticose.

Le attività' del mese di gennaio sono ancora oggi molto limitate; possiamo anzi dire che si trattava di un mese di tutto riposo per i contadini.

Non a caso, era proprio tra gennaio e febbraio che i parroci organizzavano un tempo le missioni parrocchiali, sapendo di trovare, in questo periodo, i propri fedeli meno impegnati con i lavori agricoli e quindi più disponibili per i numerosi impegni liturgici collegati a questa importante occasione.

Era dunque un periodo di riposo in cui la chiesa aveva modo di svolgere con materna attenzione la sua parte, ma nella quale avevano un ruolo non meno importante alcune figure di santi, due dei quali abbiamo già nominato, ma sui quali vale la pena di ritornare : si trattava di San Sebastiano (20 gennaio), Sant' Agnese (21 gennaio) e, soprattutto , Sant' Antonio (17 gennaio).

FEBBRAIO



Nel mese di febbraio il freddo dell'inverno continua a pungere, anche se l'allungarsi sempre più evidente delle giornate lascia ben sperare i contadini, sollecitando la loro voglia di riprendere a lavorare e di uscire dalle case e dalla stalle. I proverbi meteorologici riflettono chiaramente questa contraddizione, in bilico tra realismo ("Februar febraett, curt ma maledet") e un'attesa piena di contenuta speranza ("Februar febraett, tutt i gain fan l'uvett" , " A februar i merli van in paar") e ancora, decisamente ottimistico, "A la Madona de la Scerioela de l'inverno semm foera".

In realtà, il mese di febbraio è ancor decisamente freddo e le attività agricole sono alquanto ridotte. Il contadino, però, aveva sempre qualcosa da fare e non stava mai con le mani in mano; era infatti giunto il momento di fare la pulizia negli orti, di bruciare le stoppie che erano state lasciate sui campi, di ingrassare i terreni con i liquami dei pozzi neri e con il letame che durante l'inverno era stato ammassato negli stessi cortili.

Un altro lavoro preparatorio in vista della ripresa era la cernita delle patate da destinare al trapianto; se ne occupavano solitamente le donne anziane, anche perché si trattava di un lavoro che richiedeva una certa esperienza, dovendo scegliere quei tuberi che presentavano l'occhio, cioè la gemma che, interrata con una parte della patata, avrebbe dato vita alla nuova pianta.

In questo clima di relativo riposo, avevano grande peso, anche in questo mese, alcune ricorrenze religiose e alcune figure di santi molto importanti per i contadini; si cominciava con la festa della candelora, il 2 febbraio, per proseguire poi con san Biagio, il 3, sant'Agata, due giorni dopo, e santa Apollonia, il 9 del mese.

Particolarmente significativa era la "Madona de la Scerioela", che corrispondeva alla festa religiosa della Purificazione di Maria e nella quale assumeva un ruolo tutto particolare la benedizione delle candele. Le donne di solito acquistavano due di queste candele benedette e, una volta a casa, le appendevano sopra il capo del letto, oppure le tenevano sul comodino, per accenderle in occasione di una estrema unzione o per pregare san Rocco perché proteggesse il raccolto e difendesse, o guarisse, gli animali della stalla.