



Museo della Civiltà Contadina



Comune di Offanengo

*Pignàte, padèle*

*e ... magnà*

di  
don Pierluigi Ferrari

Offanengo  
2011

Quaderni del Museo della Civiltà Contadina di Offanengo

4

*Pignàte, padèle*  
*e ... magnà*

Offanengo, Natale 2011



*La Commissione Museo della Civiltà Contadina di Offanengo è lieta di offrire agli amici, ai donatori, ai simpatizzanti quale strenna natalizia la magistrale lezione tenuta dal Prof. don Pierluigi Ferrari in apertura della mostra "La Pentola", dello scorso settembre.*

*A cura di Maria Verga Bandirali e Antonia Bianchessi*

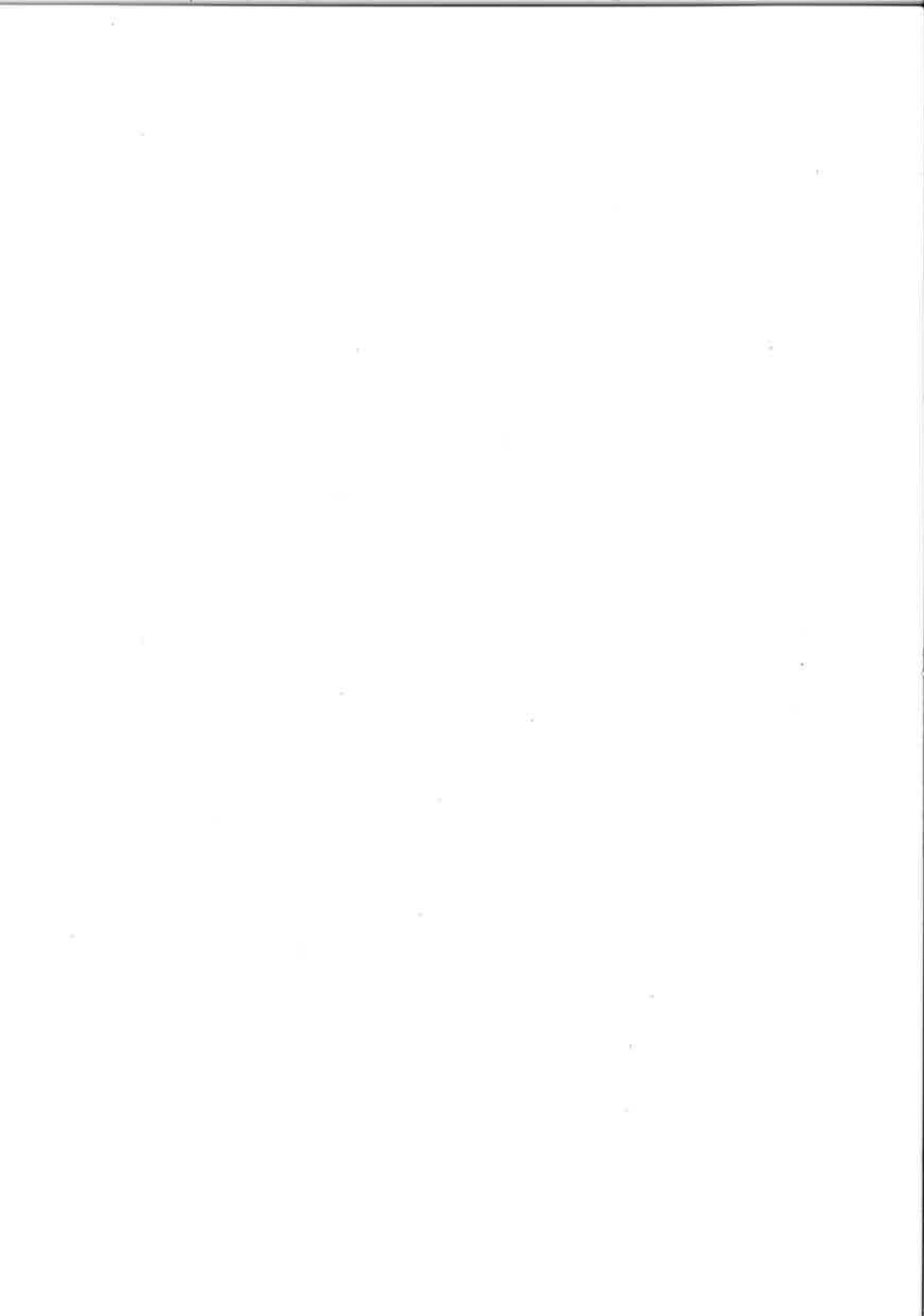


Saluto tutti con la più viva cordialità, le autorità presenti e la gente di Offanengo, a me cara per le origini offanenghesi della mamma e per la mia piacevolissima e indimenticata frequentazione estiva del paese negli anni della fanciullezza. Devo questa mia presenza al Museo della Civiltà Contadina in occasione dell'interessantissima mostra dal titolo icastico: «*La pentola*», che raccoglie una collezione di Emilio Zilioli, cittadino offanenghese con la spiccata passione per le cose antiche. Al sottoscritto è stato chiesto uno sviluppo del tema in senso più popolare ed evocativo: *Pignàte, padèle e ... magnà* che suppone di addentrarci non solo nel nobile mestiere del calderaio, ma anche nel più vasto terreno di costumi familiari legati all'uso di questi strumenti di rame, che hanno segnato la cultura del nostro territorio.

Quali sono le fonti alle quali mi ispiro? Pochissimo possiamo trovare nei libri di storia o negli archivi. Mi ha soccorso molto di più il libero sfogo della memoria di quanti conservano un debito affettivo nei confronti di questi oggetti e delle tradizioni ad essi legate, che consi-

deriamo oggi come un veicolo di trasmissione culturale. Si tratta di fonti orali, espresse con il lessico dialettale, dotate di una carica di umanità che l'antropologo vorrebbe sottrarre al letargo della memoria. Il grande storico medioevalista Jacques Le Goff ha suggerito quale metodo di ricerca l'osservazione di piccoli fatti, di episodi minuti, lo studio del gergo e delle espressioni idiomatiche, perché questo può dirci di più e di meglio dei grandi trattati di storia. Confesso che, dovendomi muovere su questo terreno, anche a me han maggiormente giovato, più che le indagini di archivio, le frequentazioni di cortili e cascine, di vicoli modesti e di piazze brulicanti di vita, dove si respira quel particolare miscuglio di *topos* e di *pathos* così caratteristici dei tempi e dei luoghi di antica tradizione.

Veniamo più direttamente al tema, anzitutto al mestiere del *magnano*. Nei miei anni giovanili a Crema erano noti i ramai che rispondevano ai nomi di Anselmi e Ruini, mentre a Santa Maria, negli anni prima della guerra, questo mestiere si abbinava al nome di Agostino Cattaneo, quasi come un titolo nobiliare acquisito sul campo, *Üstì magnà*, che operava nella via attigua al mio cortile e del quale ho raccolto piacevoli aneddoti. Conobbi più tardi, Mario Peronino di Offanengo quando teneva bottega a cielo aperto nella via Tesini e che ci onora oggi della sua presenza. Mi piaceva curiosare in questi laboratori dove





si potevano vedere inconsueti strumenti di lavoro: *incözegn, pinse e mujète, cióc da ram, bastoncini di stagno, martèi có la pèna a bóla per sacagnà la lastra da ram* scaldata in fucina o l'eccentrico martello dalla penna allungata e ricurva per arrivare dove gli strumenti altri non potevano. Ricordo l'odore acre dei fumi, le sensazioni visive di scintille e fuliggini, le magie della stagnatura, *le curùne da südür che culàa sö la facia dal magnà* e contribuivano a crearne il tipico aspetto, le procedure lente e accurate capaci di rispondere a tutte le esigenze dei clienti: *ridàga furma al brunzì, stupàga i büs a la padèla, tirà löstra na pignata, rifàga l'orlo al culdiról, tacàga 'l manech al stignat*. Il tutto aveva qualcosa di misterioso, come se si materializzassero lì i protagonisti di antichi miti intenti a giocare con un fuoco rubato agli dei, alla faccia di Zeus e della sua lunga barba.

Una canzone popolare lombarda - *Dóne, dóne, gh'è ché 'l magnano* - metteva a tema un aspetto di vita del rampaio ambulante: entrato in dialogo confidenziale con una donna di casa - *'na spuzòta* - il lessico del suo onesto lavoro fu equivocado da un marito geloso che pensò bene di troncare ogni possibile ... sviluppo delle cose ricorrendo alla proverbiale *canèla da Giupí, e pim e pum e pà ... sö la cràpa dal magnà* così che il pover'uomo

*Sensa dutùr e neméno aucat*

*al s'è stignat la crapa al pòst dal stignat.*

A Santa Maria invece lo stagnino era entrato nella leggenda come personaggio di una ballata popolare che aveva come protagoniste *le fiòle d'i Salèc*, ragazze di alcune isolate cascine in riva al Serio, alle prese con i tabù della classe contadina e con una smania inquieta di trovare presto un buon partito. I figli di operai non mancavano di prenderle il giro per le loro ingenuie civetterie mischiate con una tradizionale religiosità:

*Le fiòle d'i Salèc  
ardì su le 'à a pensà:  
le ga dis a le sò màme  
da fale maridà.*

Lo stornello giungeva a inventare un doncamillesco dialogo con il Signore, il quale ironicamente consigliava alle preoccupate contadinotte il ricorso al nostro ramaio:

*D'i desdòt ai vintidù  
quant che i na pol pö  
e alura le sa ólta  
le sa ólta al bun Gesö.  
E 1u 'l bun Gesö:  
"O fiòle sa urif fa,  
se la pignàta l'è róta  
l'è da dàga a Üstì Magnà".*

Si raccontava poi, in sede di congreghe conviviali del clero cremasco, un episodio successo in quel di Ma-

dignano, dove don Carlo Zucca, impegnato a preparare una folta schiera di ragazzi convenuti in chiesa per le confessioni, fu improvvisamente raggiunto da sentori più vicini alle esalazioni dei servizi igienici che ai nemi d'incenso di una solenne liturgia. Guadagnata una distanza di sicurezza, il coriaceo priore sbottò in un insofferente avvertimento: *Bagai, se la lasìf mia lé da fa sö certi udùr, mé prima da 'ègn an céza va fó stagnà!* Il pensiero dei ragazzi corse ai recipienti di rame che facevano bella mostra sulle pareti di casa e che le buone mamme, *quant i fâa dan*, affidavano al *magnà* perché riparasse *büs, gnòche* e *tàj* con apposite colate di stagno.

Dagli oggetti che il magnano produceva e riparava, e che sono al centro di questa mostra, ha tratto spunto un'ampia costellazione di detti e proverbi entrati nella secolare tradizione della nostra lingua dialettale. Essi esprimono, meglio di un trattato filosofico, una concezione di vita e un modo di essere tipici delle antiche civiltà contadine. Soprattutto, si prestano al gioco della metafora, tipica delle parlate popolari. Le espressioni che qui voglio ricordare sono state raccolte sul grande palcoscenico della vita, custodite dalla memoria della gente e trasmesse da sapidi narratori, capaci di entrare nei molteplici campi dell'umano con i toni del sarcasmo o dell'ironia. Il loro lessico è gustoso e realistico, non

giunge mai alla volgarità, talvolta solo sfiorata da qualche intuitivo sottinteso. Penso che nel loro insieme costituiscono una interessante chiave di accesso alla storia culturale del territorio cremasco.

Di un individuo leccio e sporco, la gente poteva dire che l'era *Téc cumè 'n magnà*, movendo dalla constatazione che il nostro artigiano pareva tinto di scuro, annerito com'era dai fumi con i quali doveva convivere, mentre poteva capitare che una donna, alla quale s'era fatta allusione di una certa scarsa igiene personale, sbottasse nella ripicca vendicativa: *Se mé só técia, té ta sét magnàna*.

Constatato il vezzo di calderai ambulanti di esigere ricompense superiori alle reali prestazioni, adducendo motivi di laboriose operazioni del tutto inventate, la gente aveva coniato il detto *Fàla da magnà*, che si estendeva, magari con qualche simpatico ammiccamento, ad ogni persona che abbinasse i tratti del furbastro a quelli dell'imbroglione. Il giudizio veniva completato dal detto *La vè da saati a magnà* che stigmatizzava due figure di ordinaria bricconeria, complici nell'arte di giocar scherzi a ingenui e creduloni.

Ma erano altrettanto riconosciuti, dalla nostra gente, la fatica e i disagi di questo lavoro tanto da dire *Per pruà le pene da l'inferne, fa 'l magnà d'estat e 'l mulita d'in-*

verne, due situazioni estreme legate a condizioni atmosferiche stagionali: il fuoco nella calura estiva, l'acqua nelle brume invernali. Il buonsenso dettava poi una regola di prudenza al cliente o al visitatore dell'officina dello stagnino: *Dal magnà nu tóca, dal spisier nu mèt an bóca*, perché ogni assaggio nella bottega dello speziale può intossicare; ogni contatto nell'officina del ramaio può graffiare o scottare.

Anche la padella dava spunti a gustosi detti e proverbi. A domanda, mossa da evidente vanità: *Só bèla?*, poteva seguire una risposta adeguata in ... salsa piccante: *Cumè 'l cül da la padèla!*, luogo proverbialmente brutto in quanto consumato e annerito dal fuoco di legna. Diverse espressioni muovevano dal fatto che per la cottura la padella veniva appesa alla catena del camino, il che giustificava il verbo *tacà sö da mangià*. È evidente che in questa condizione le padelle erano sempre in equilibrio precario e la loro gestione richiedeva una notevole perizia che ispirava i detti metaforici *Ultà i chisói an padèla* e *Ultà la padèla söl fôch*: nel primo caso si esaltava l'abilità a volgere un discorso o a rovesciare una situazione a proprio vantaggio; nel secondo si alludeva alla deprecabile sventura di rovesciare il cibo nel fuoco. Al medesimo incidente si riferiva il proverbio *Saltà da la padèla 'n da le bràsche*, in senso figurato liberarsi da una situazione penosa per incappare

in una peggiore. La sagacia popolare si esprimeva, in proposito, anche attraverso la voce innocente di un fanciullo, una delle tante piccole bocche da sfamare, che raccontava a suo modo l'infortunio fatale: *Sempre söpa! Sempre söpa! Na ólta papa da ris ... s-ciunf la padèla söl fóch.*

Se *Tacà sö da mangià* significava appendere paioli e padelle alla catena del camino per cuocere vivande, *Tacà sö da laà zó* equivaleva a far scaldare l'acqua per lavare piatti e pentole: uno spreco di legna per un'azione fastidiosa e improduttiva. In senso figurato: dare avvio a un discorso che porterà a litigi e dissapori. Tre soggetti erano individuati quali fonti principali di consumo per l'economia domestica: la padella che esaurisce le riserve di grassi, la lampada che richiede continuo alimento di olio e ... la donna che facesse spese voluttuarie; per questo i cremaschi dicevano: *Dóne, padèle e löm: a 'mbàtes bé, l'è 'n gran cünsöm.* Qualche solido lavoratore dei campi poteva anche introdurre una variante, una sorta di invocazione religiosa, che accostava le fatiche del suo lavoro alle preoccupazioni familiari: *Dóne, padèle e rande: Signur, va ra-cumande!*

Anche la pentola è entrata ampiamente nei detti e proverbi popolari, a partire dal titolo solenne *Céncio Pignàta*, che potrebbe rientrare nell'elenco dei *nomina, cognomina et insigna*, ma si tratta di un nome di pura

fantasia con il quale la gente cremasca alludeva a un «tipo umano», una persona «qualsiasi», di poco conto o notoriamente sciocca, una sorta di Pinco Pallino. La saggezza popolare era giunta poi alla conclusione che *'l diàol al fa le pignàte ma mia i quèrc*, avendo assodato per esperienza che le azioni malvagie, le cattiverie umane e i soprusi subiti non hanno mai l'ultima parola. Una constatazione realistica delle famiglie bisognose d'altri tempi osservava che i parenti della donna erano più solleciti nell'aiutare la famiglia in difficoltà, molto meno i parenti del marito e traducevano tutto questo in una specie di indovinello popolare che metteva in gioco gli elementi della cottura domestica: *Cói parénc da la sòca la pignata la tròta, cói parénc da casül la pignata la fa 'l müil*. Se poi ci si imbatteva, e non è raro neppure oggi, in una persona lagnosa e secante, votata al commento critico e alla mormorazione, veniva spontaneo un paragone: *Lé l'è pègio da 'na pignàta da fazói!*

Perfino il mestolo domestico si prestava a un uso figurato: quando un infante manifestava le proprie emozioni per un rimprovero, una offesa, una minaccia scherzosa con la involontaria contrazione del mento faceva dire: *al fâ 'l casül!* E si aggiungeva: *ga 'é la pasiù!*

Il panorama di questa varia utensileria da cucina ci rimanda a ricordi personali ambientati in altri tempi, a

un'attività consacrata da un preciso lessico familiare: *tacà sö, fa 'ndà, fa boj, giüstà zó, fa rüstì*, che all'ora dei pasti impegnava mamme, nonne e sorelle maggiori (era una competenza femminile) a preparare i cibi secondo abituali ricette tramandate da madre in figlia. Chi può dimenticare vapori e profumi che si mescolavano con il sommo gorgoglio dei brodi bollenti cui faceva da contrappunto l'allegro chiacchiericcio dei fritti? Era facile, allora, percorrendo i portici dei cortili nell'ora di pranzo, essere piacevolmente avvolti da sensazioni olfattive che facevano indovinare ciò che bolliva in pentola, inducendo a pensare: *i ga sö minèstra fazói, al risòt col safrà, i uregine có i amarèc, pasta cunsa co la büdelìna, foìolo 'n pócia, tripa cói fazulì, le coste coi virs, al cudeghì co la lentigina, al nadrot coi funs, al merlòs an casóla, i pès rüstic, al ròst da dunel, na padelàda da fidech e rugnù, la galina giüstàda zó, al regutì có le érdüre, la fritada rugnusa, l'uregiù dal ròi e i òs da ciucià zó, le brizóle coi gratù, al pipèto, le pulpète da söca, 'l putacì da rane, le lümaghe coi spinas.*

Particolarmente attiva era l'addetta alla polenta, un'arte che aveva precise regole e tempi scanditi: *tacà sö l'acqua 'n dal stignat, mètiga na branca da sal, tègnela tastada, cürà quant la lèa 'l boj, mèt sö la farina, tance bicér quante le bóche, menàla bé, sta atente a le scatégne, fala 'ègn gna mòla gna düra e senza farinèi, straecàla zo söl taér.* Il tocco finale



richiedeva una precisione e un'arte che doveva esaltare *'l cül da pulenta* posto al centro del dèscio. La voce della *regiùra: L'è prunta!* dava l'avvio all'assalto finale.

Cercheremmo invano tra le attuali categorie degli smilzi vegetariani o dei muscolosi palestrati o dei dichiarati avversari del colesterolo commensali disposti al pesante impatto di carni e condimenti a base di grassi d'oca e di maiale, digeriti con disinvoltura da stomaci sempre in credito di appetito avvezzi com'erano alle fatiche dei campi e della stalla. Magari poteva sfuggire anche l'auspicio popolare: *ché ga urarès al petasól da na lögia!*

Dobbiamo concludere. Questi umili strumenti di cucina hanno segnato il costume sociale e le tradizioni delle nostre famiglie, per questo non erano semplici oggetti appesi all'apposito *restèl* vicino al *laandì* o stipati *'n da le credénse* e *'n di cantunài* ma facevano corpo con la stessa vita domestica. È emblematica una riprova che possiamo definire «storica». Quando il Governo italiano con Regio Decreto del 13 dicembre 1939, nell'immediata vigilia dell'ultimo conflitto mondiale, fece obbligo all'intera Nazione di consegnare alla patria tutti gli oggetti di rame e addirittura sollecitò i parroci a caldeggiare la manifestazione di orgoglio autarchico presentando ai fedeli le nobili ragioni di questa «spontanea donazione», è noto che alla nostra gente tutto ciò parve un sacrificio insop-

portabile e altri motivi prevalsero sui fervori patriottici. Fu una gara a cercare il più ingegnoso nascondiglio: nei fienili e nei pagliai di casa, in qualche buio recesso dei solai e dei sottotetti, dietro un doppio muro costruito in tutta fretta. Così furono salvate dall'orrendo crimine della fusione per farne strumenti di offesa tante suppellettili domestiche che avevano un valore affettivo, in quanto eredità assolutamente intoccabili delle mamme e delle nonne: *la pignàta da la minèstra, al stignàt da la pulénta, la culdéra da la bügàda, al brunzì e 'l culdiról da fa bói l'aqua, al padelì e 'l padelòt da la pitànsia, al casül per al brót e per al làc, la càsa per bif, al laès per laà zó, la casüléra per culà i turtèi, al timbàl per al bodino da la sagra.*

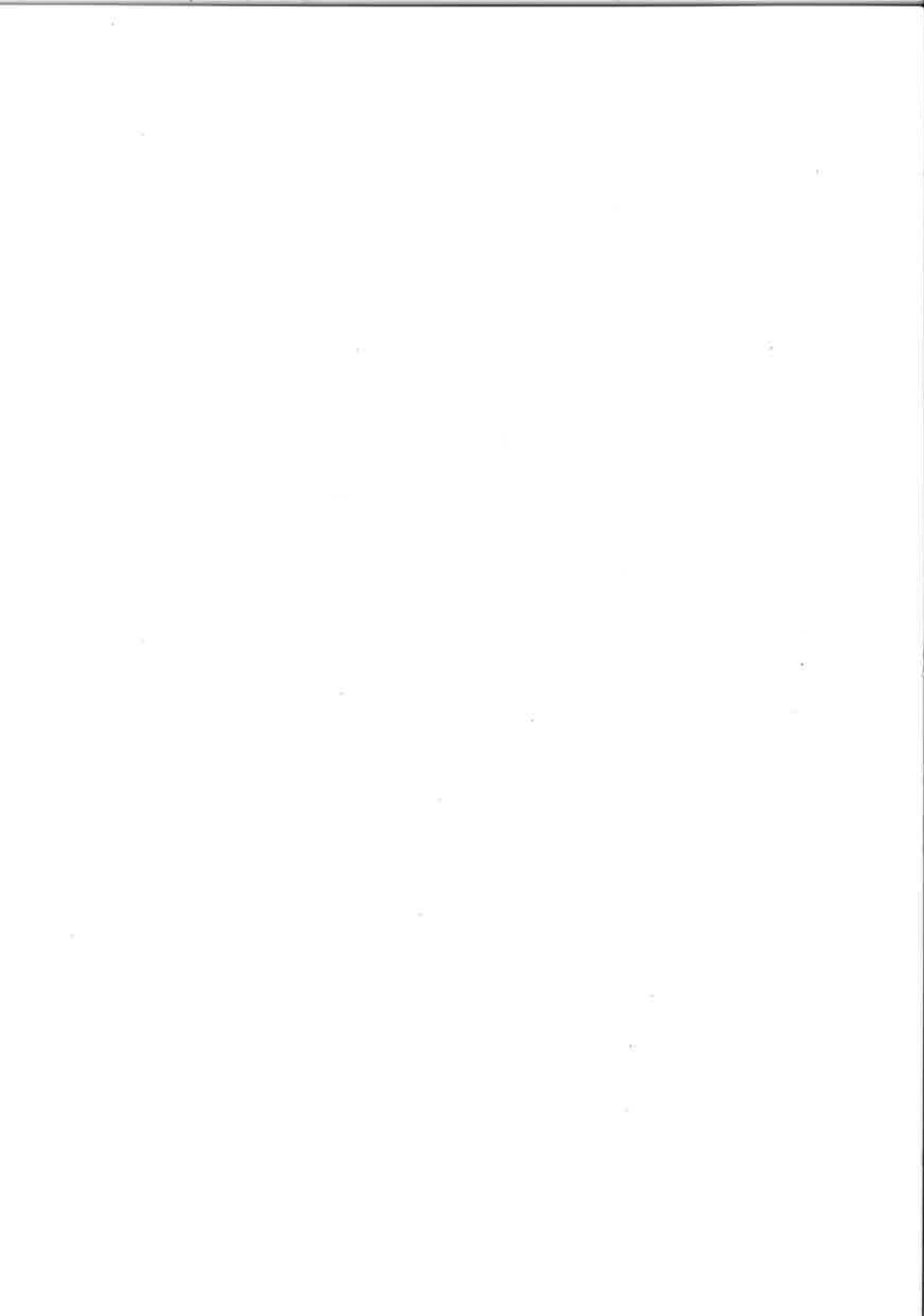
È tutto ciò che abbiamo oggi il piacere di ammirare in questa stupenda mostra che invita a un esercizio della memoria e che ci fa tornare a rituali sacri che la società contadina celebrava coralmemente in quel piccolo mondo antico di una terra che tanto amiamo.

Grazie per la vostra attenzione.

Le fotografie-ricordo  
dell'inaugurazione della Mostra

*Un vivissimo grazie a Giuseppe Bianchessi e a Valeriano Manenti per le fotografie-ricordo della Mostra, a Gianfranco Vailati per il documentario sul lavoro del magnano Mario Peronino di Offanengo.*





























Finito di stampare il 1 dicembre 2011  
presso la tipografia Trezzi di Crema



